



Renovierungsvorschlag

Branche:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Fleisch | <input type="checkbox"/> Getränke |
| <input type="checkbox"/> Milch | <input type="checkbox"/> Backwaren |
| <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Süßwaren |
| <input type="checkbox"/> Tiefkühlkost | <input type="checkbox"/> Konserven |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

Gegenstand der Renovierung:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Decke | <input type="checkbox"/> Wand |
| <input type="checkbox"/> Produktionsraum | <input type="checkbox"/> Abfüllraum |
| <input type="checkbox"/> Lagerraum | <input type="checkbox"/> Kühlraum |
| <input type="checkbox"/> Verpackungsraum | <input type="checkbox"/> Verkaufsraum |
| <input type="checkbox"/> Labor | <input type="checkbox"/> Reinraum |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Innen- oder | <input type="checkbox"/> Außenseite |
| <input type="checkbox"/> Silo | <input type="checkbox"/> Tank |
| <input type="checkbox"/> Becken | <input type="checkbox"/> Maschine |
| <input type="checkbox"/> _____ | |



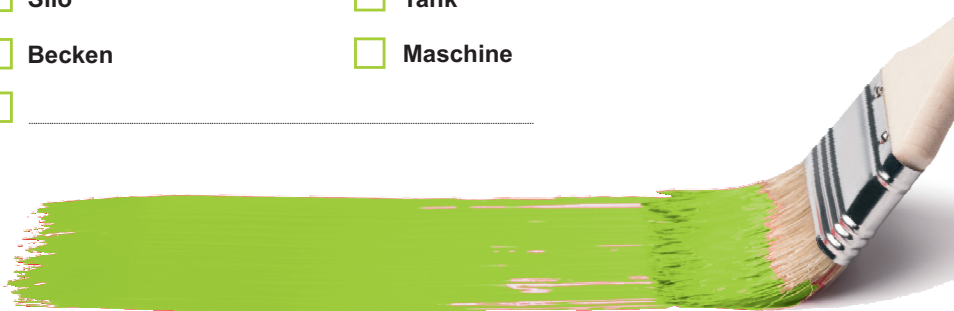
Verordnung (EG) 1935/2004
über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen:

Diese Verordnung beruht auf dem Grundsatz, dass Materialien oder Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln unmittelbar oder mittelbar in Berührung zu kommen, ausreichend inert sein müssen, damit ausgeschlossen wird, dass Stoffe in Mengen, die genügen, um die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung von Lebensmitteln oder eine Beeinträchtigung ihrer organoleptischen Eigenschaften herbeizuführen, in Lebensmittel übergehen.

Auszug IFS 6:

*Nr. 4.6.4.2.2
Die Wandflächen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und wo erforderlich zu desinfizieren.*

*Nr. 4.6.4.4.1
Decken sind so zu errichten, dass Schmutzansammlungen das Ablösen von Materialteilchen sowie Kondensat- und Schimmelbildung minimiert werden. Sie sind leicht zu reinigen und eine Produktkontamination ist auszuschließen.*



Konzeptionelle Beschichtungssysteme für die Lebensmittelindustrie

inklusive

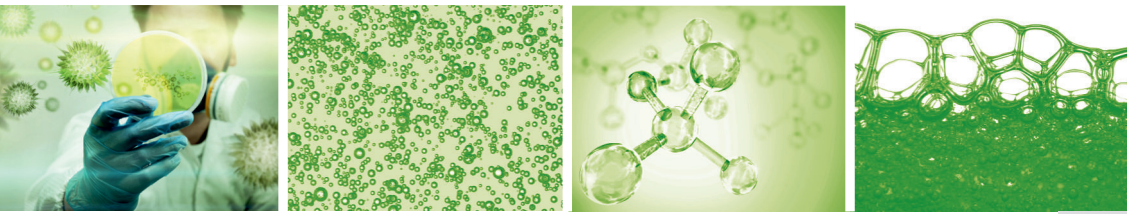
DISPERLITH
FK 5

DISPERLITH
FK 10

FK 32



Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9105043000



Renovierungsvorschlag

1 Reinigung des Untergrundes

- Schimmelbefall:** Die von Schimmel befallenen Flächen mit **FAKOLITH FK 12^(BP)** reinigen. FAKOLITH FK 12 im Verhältnis 1:4 mit Wasser verdünnt auftragen. Einwirkzeit ca. 10 Minuten. Verbrauch: Ca. 20 ml Konzentrat/m².
- Rotheife:** Die von Rotheife befallenen Flächen mit **FAKOLITH FK 39^(BP)** pur reinigen. Einwirkzeit ca. 10 Minuten. Verbrauch: Ca. 100 ml/m².
- Fett-, Eiweiß- und Zuckerablagerungen, ölige Verschmutzungen:** Untergrund mit **FAKOLITH FK 11** reinigen. FAKOLITH FK 11 im Verhältnis 1:10 – 1:30 mit Wasser verdünnen. Einwirkzeit bis zu 10 Minuten. Das Anlegen einer Musterfläche ist zu empfehlen. Verbrauch: Abhängig von der Verunreinigung.

Nach der Einwirkzeit den Reiniger und die Verschmutzungen mit ausreichend klarem Wasser gut abwaschen. Evtl. auch mit Hilfe von Schwamm/Bürste.

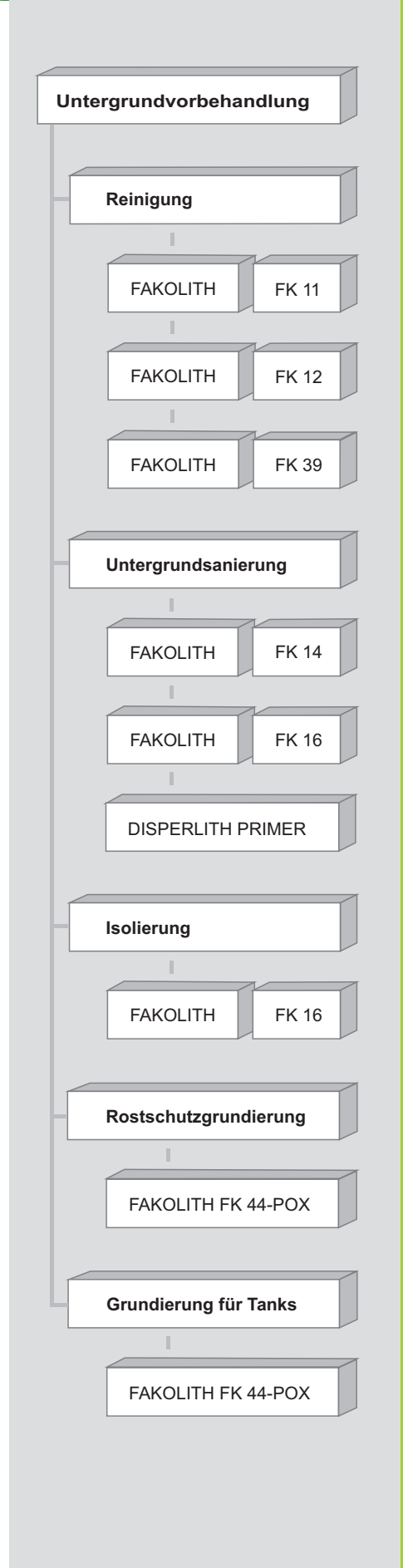
2 Untergrundsanie rung

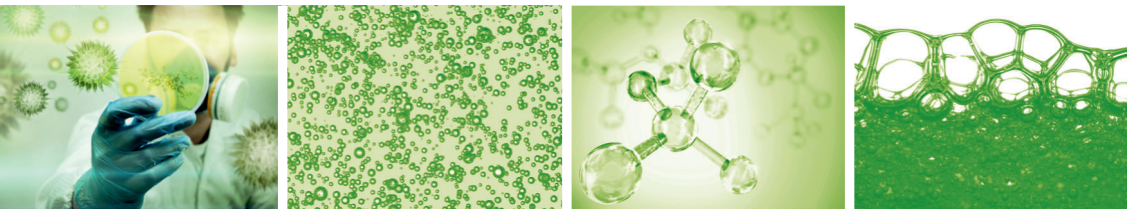
- Schimmelbefallene Flächen:** Untergrund mit **FAKOLITH FK 14^(BP)** Antipilz satt tränkend einstreichen, trocknen lassen, nicht nachwaschen. FAKOLITH FK 14 dringt in den Mikroorganismus ein und zerstört die Zelle. Chlorfrei. Geruchsneutral. Überarbeitung von FAKOLITH FK 14 erst nach Trocknung (ca. 3h). Verbrauch ca. 100 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 10°C.
- Kreidende Untergründe:** **FAKOLITH FK 16** als **Tiefgrund** 1:5 mit Wasser verdünnen und applizieren. Überarbeitung erst nach Trocknung (ca. 3h), Verbrauch ca. 100 ml/m² fertige Lösung (Konzentrat = 17 ml), je nach Saugfähigkeit und Untergrundbeschaffenheit. Mindestverarbeitungstemperatur: + 10°C.
- All-in-1-Grundierung DISPERLITH PRIMER:** Untergrundverfestigung, Haftvermittler und Grundierung für mikrobiell belastete Untergründe. DISPERLITH PRIMER pur auftragen. Überarbeitung erst nach Trocknung (>4h). Verbrauch: 150 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 5°C.
- Fleckige, verfärbte Untergründe** mit **FAKOLITH FK 16 Isolierung** pur im Kreuzgang streichen. Der Untergrund muss trocken sein. Überarbeitung erst nach Durchtrocknung (mind. 24h). Mindestverarbeitungstemperatur: + 10°C.
- Rostschutz- und Haftgrundierung:** Für Untergründe aus Eisen, Stahl, Edelstahl, Aluminium, mit und ohne Altbeschichtung. **FAKOLITH FK 44-POX** in 1-3 Arbeitsgängen auftragen. Verbrauch ca. 150-450 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 4°C. Für eine Haftgrundierung ist eine niedrige Schichtstärke ausreichend. Für einen angemessenen Korrosionsschutz hingegen empfehlen wir, insbesondere in Feuchträumen, eine mittlere bis hohe Schichtstärke.

.....

.....

.....





3 Endbeschichtung

A Beschichtungen in FOODGRADE Qualität

- nach VO (EG) 1935/2004, VO (EU) 10/2011, VO (EU) 1282/2011, VO (EU)2016/1416 zertifiziert für den Direktkontakt mit Lebensmitteln.

DISPERLITH FOODGRADE 1K-Dispersionsbeschichtung für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen. DISPERLITH FOODGRADE in 2-3 Arbeitsgängen applizieren. Verbrauch: Ca. 200-400 ml/m². DISPERLITH FOODGRADE entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Seidenmatt, S_D-Wert: 1,57m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: +4°C.

FAKOLITH FK 45 FOODGRADE 2K-Epoxidharzbeschichtung für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen, in Tanks, in Silos und für Fußböden. FAKOLITH FK 45 FOODGRADE in 2-3 Arbeitsgängen applizieren. Verbrauch: Ca. 350-600 g/m² (siehe technische Information). FAKOLITH FK 45 Verdünnung mitbestellen. Max. 5% verdünnen. Geruchsarm. Mindestverarbeitungstemperatur: +12°C.

Standardfarbtöne



Weitere Farbtöne ab 5 kg:

Weitere Farbtöne ab 100 kg:



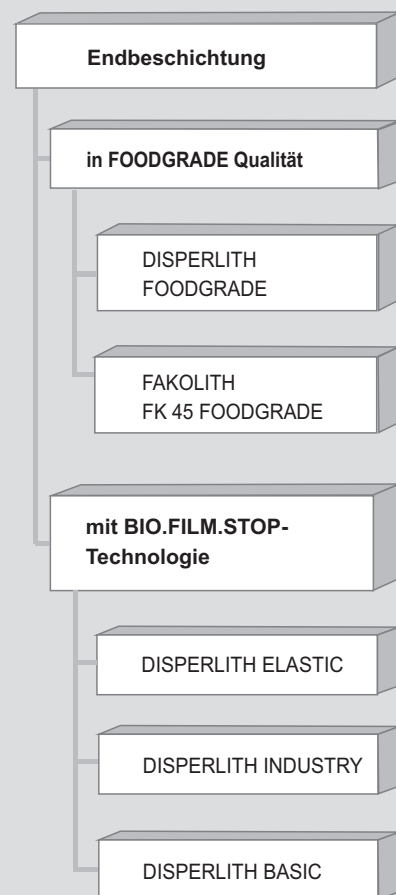
B Mit BIO.FILM.STOP-Technologie (Prophylaxe)

- reduziert maßgeblich mikrobiellen Befall auf der Oberfläche der Beschichtung

DISPERLITH ELASTIC für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen ohne Direktkontakt mit Lebensmitteln. DISPERLITH ELASTIC in 2 Arbeitsgängen applizieren. Anforderung an den Anstrich: **Sehr hohe Chemikalienbeständigkeit, geringe Dampfdiffusion, extreme Untergrundhaftung auf trockenen Untergründen** (auch auf Metallpaneelen). Verbrauch: Ca. 250 ml/m². DISPERLITH ELASTIC entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Seidenmatt, S_D-Wert: 1,57m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: +4°C.

DISPERLITH INDUSTRY für Decken und Wände in Produktions-, Kühl- und Lagerräumen ohne Direktkontakt mit Lebensmitteln. DISPERLITH INDUSTRY in 2 Arbeitsgängen applizieren. Anforderung an den Anstrich: **Gute Chemikalienbeständigkeit, mittlere Dampfdiffusion, gute Haftung auch auf restfeuchten Untergründen**. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². DISPERLITH INDUSTRY entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Matt. S_D Wert: 0,27m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: +6°C.

DISPERLITH BASIC für Decken und Wände in Produktions-, Kühl-, Lager und Verkaufsräumen ohne Direktkontakt mit Lebensmitteln. DISPERLITH BASIC in 2 Arbeitsgängen applizieren (streichen, rollen und spritzen). Anforderung an den Anstrich: **Hohe Dampfdiffusion**. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². DISPERLITH BASIC entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Matt. S_D Wert: 0,07m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: +10°C.

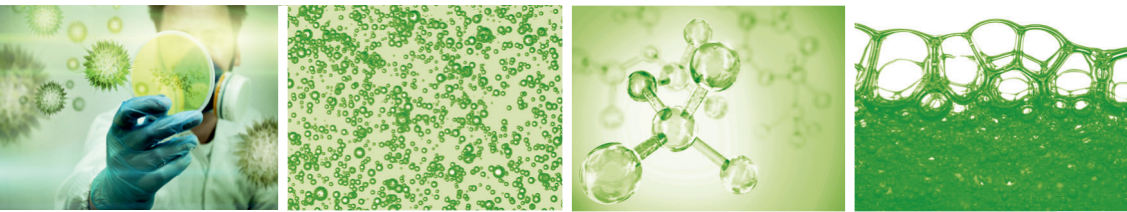


FAKOLITH FOODGRADE Produkte sind zertifizierte Anstrichsysteme, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geprüft wurden. Sie entsprechen den

Prüfkriterien der VO (EG) 1935/2004, VO (EU) 10/2011. Unsere Konformitätserklärungen bieten Transparenz bezüglich der durchgeführten Prüfungen und Zulassungen auf EU-Ebene.



Farben mit der BIO.FILM.STOP-Technologie wirken präventiv. Die Wirkstoffkombination bietet einen hohen Schutz vor mikrobiellem Befall. Die Entstehung eines Biofilms auf der Farbe wird durch die BIO.FILM.-STOP-Prophylaxe nachweislich gehemmt.



C Mit FAKOLITH Farben mit Filmschutz vor Schimmel- und Bakterienbefall

- DISPERLITH FK 5** in 2 Arbeitsgängen applizieren (streichen, rollen und spritzen). Nassabr. 2, S_D-Wert: 0,07m. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: +10°C.
- DISPERLITH FK 10** Reinacrylatdispersion in 2 Arbeitsgängen applizieren (streichen, rollen, spritzen). Nassabr. 1, S_D-Wert: 0,27m. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: +10°C.
- FAKOLITH FK 32** lösemittelhaltige, aromatenfreie Schnellrenovierfarbe in 2 Arbeitsgängen applizieren (streichen, rollen, spritzen). Nassabr. 2, S_D-Wert: 0,17m. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: +1°C. Ab <4°C FAKOLITH Antifrost 2%ig hinzugeben. Verdünnung mit FAKOLITH FK 37.

Allgemeine Hinweise

Die Trocknungszeiten beziehen sich auf durchschnittliche Temperaturen von 20°C und 50 % rel. Luftfeuchtigkeit. Bei hoher Feuchtigkeit und/oder niedrigen Temperaturen verlängern sich diese entsprechend. Die Wirkungsdauer unserer Anstrichsysteme ist abhängig von der fachgerechten Vorbehandlung des Untergrundes, dem Anstrichaufbau und der ausreichenden Beschichtung. Untergrundvorbehandlung nach VOB. Die Anwendbarkeit und Eignung der Empfehlung ist durch eine Musterlegung am Objekt zu bestätigen. Wir empfehlen die Ausführung der Arbeitsschritte zu dokumentieren und diese gemeinsam mit dem Renovierungsvorschlag für die Qualitätssicherung zu archivieren. Bitte beachten: Biozidprodukte sind mit **(BP)** gekennzeichnet. Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Renovierungsvorschlag für:

Objekt/Firma:

Ansprechpartner:

Verarbeiter :

- Allgemeine Empfehlung ohne Besichtigung des Objekts durch FAKOLITH-Fachberater:** Für eine verbindliche Empfehlung bitte Besichtigungstermin mit FAKOLITH-Fachberater vereinbaren
 - Besichtigung am** durch FAKOLITH Fachberater.
 - Renovierungskonzept ausgefüllt durch am
- Übergabe/Versand Renovierungskonzept an

Anmerkung:

Verordnung (EU) Nr. 10/2011

über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Auszug:

(1) Diese Verordnung ist eine Einzelmaßnahme ..., der Verordnung (EG) 1935/2004.

(2) Mit dieser Verordnung werden besondere Anforderungen an Herstellung und Inverkehrbringen von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff festgelegt;

(a) die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen; oder

(b) die bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind; oder

(c) bei denen vernünftigerweise davon auszugehen ist, dass sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Möchten Sie mehr über die aktuellen rechtlichen Anforderungen an Beschichtungen in der Lebensmittelindustrie erfahren?

Lesen Sie unsere Information: „Profilösungen für die Industrie“



Wir beraten Sie gerne !

FAKOLITH Farben GmbH
 Carl-Benz-Straße 19
 D - 64658 Fürth / Odw.
 Tel.: +49 (0) 62 53 / 23 94 - 0
 Fax: +49 (0) 62 53 / 23 94 - 10
 germany@fakolith.de
 www.fakolith.de