



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 |

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



Verordnung (EG) 1935/2004
über Materialien und
Gegenstände, die dazu
bestimmt sind, mit
Lebensmittel 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:

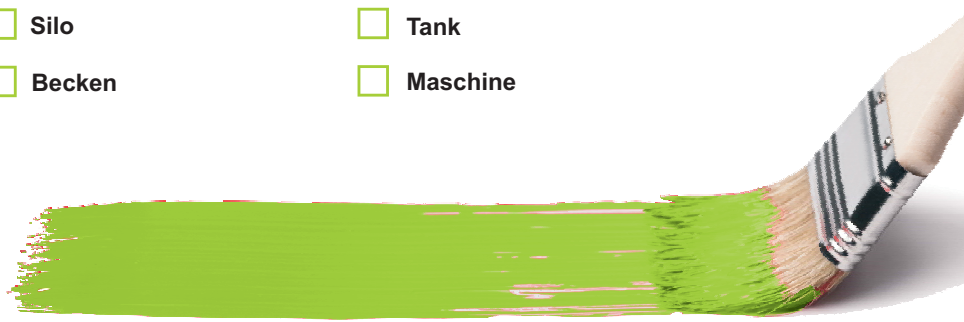
Nr. 4.6.4.2.2

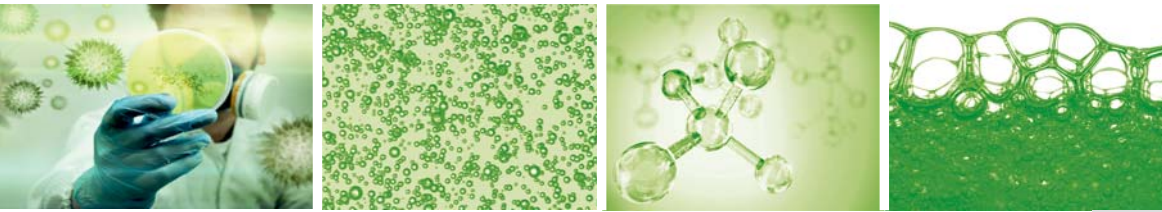
Die Wandflächen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und wo erforderlich zu desinfizieren.

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





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.
- Rotheffe:** Die von Rotheffe 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. Ein Abschlagen des Putzuntergrundes ist bei einem tragfähigen Untergrund in der Regel nicht erforderlich. Chlorfrei. Geruchsneutral. Überarbeitung von FAKOLITH FK 14 erst nach Trocknung (ca. 3h). Verbrauch ca. 100 ml/m². Mindestverarbeitungstemperatur: + 10°C.
- Fehlstellen, Lunker, Risse** mit **FAKOLITH FK 13 BF** verspachteln. FAKOLITH FK 13 BF ist gipsfrei und nicht quellbar. Überarbeitung erst nach Trocknung. 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.

Untergrundvorbehandlung

Reinigung

FAKOLITH

FK 11

FAKOLITH

FK 12

FAKOLITH

FK 39

Untergrundsanie rung

FAKOLITH

FK 13 BF

FAKOLITH

FK 14

FAKOLITH

FK 16

DISPERLITH PRIMER

Isolierung

FAKOLITH

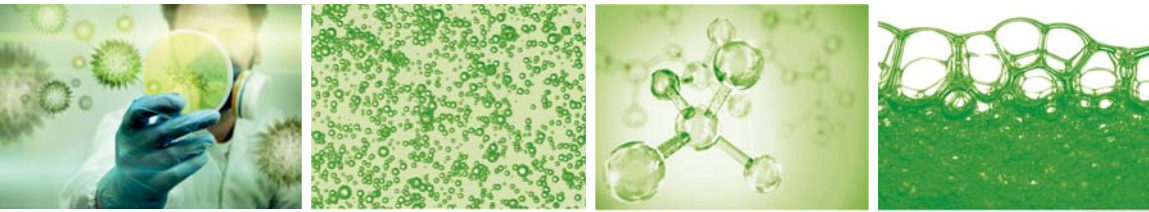
FK 16

Rostschutzgrundierung

FAKOLITH FK 44-POX

Grundierung für Tanks

FAKOLITH FK 44-POX



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_p-Wert: 1,57m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: + 4°C.

FAKOLITH FK 45 FOODGRADE 2K-Epoxyharzbeschichtung 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 100 kg:



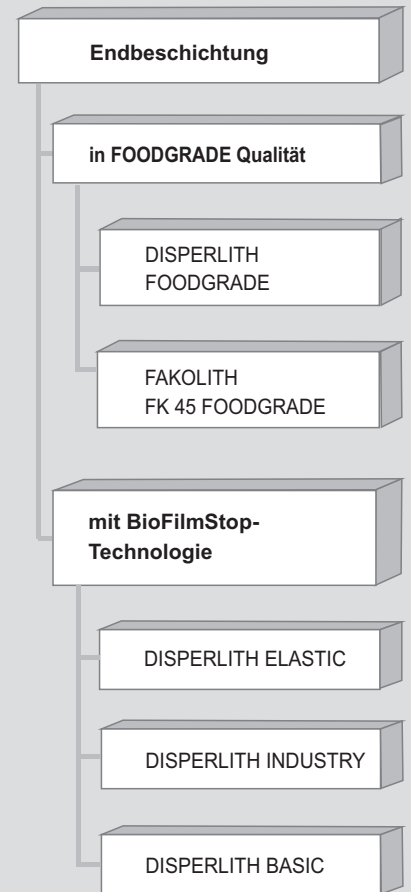
B Mit BioFilmStop-Technologie (Prophylaxe)

- 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_p-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_p-Wert: 0,27m. Geruchsneutral. Mindestverarbeitungstemperatur: + 6°C.

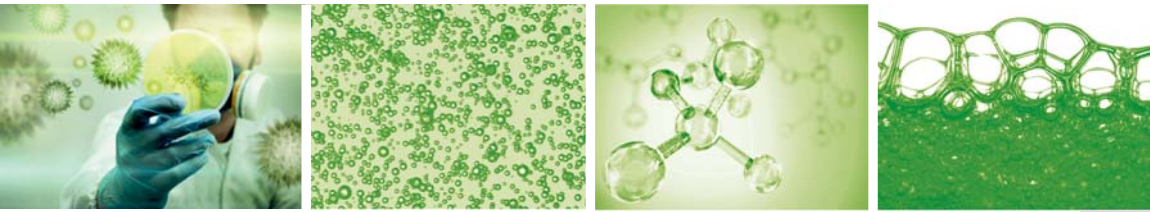
DISPERLITH BASIC für Decken und Wände in Produktions-, Kühl-, Lager und Verkaufsräumen ohne Direktkontakt mit Lebensmitteln. DISPERLITH BASIC in 2 Arbeitsgängen applizieren (streichen, rollen und spritzen). Anforderung an den Anstrich: **Hohe Dampfdiffusion**. Verbrauch: Ca. 250 ml/m². DISPERLITH BASIC entspricht nach DIN 13300 Nassabriebklasse 1. Glanzgrad: Matt. S_p-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 BioFilmStop-Technologie wirken präventiv. Die Wirkstoffkombination bietet einen hohen Schutz vor mikrobiellem Befall. Die Entstehung eines Biofilms auf der Farbe wird durch die BioFilmStop-Prophylaxe nachweislich gehemmt.



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. Biozid 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.com
www.fakolith.com