

Edelstahl Rammschutzsockel

Das Edelstahl-Rammschutzsockel-System besteht aus 1,5 mm dicken Edelstahl-Segmenten, die vor Ort nahtlos verschweißt werden, damit eine Einheit entsteht. Das 15 cm dicke Schutzband wird auf den rauen Unterboden gesetzt, zusammen mit dem Edelstahl-Wandprofil. Zur Verstärkung der Konstruktion wird das Band (bei Bedarf) mittels Dübel/ Ankerschrauben mit dem Unterboden verbunden.

Danach wird ein spezieller Betonmörtel eingefüllt, um eine bauliche Einheit ohne Hohlräume zu schaffen. Aufgrund der guten Zugriffsmöglichkeit an der

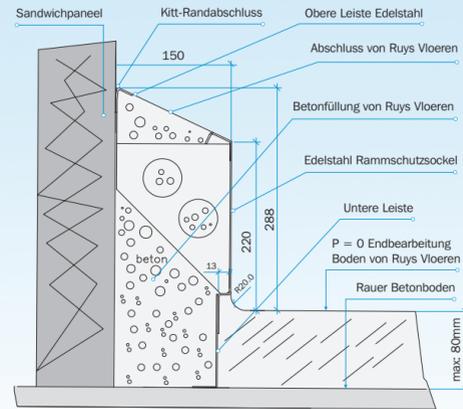
Oberseite kann das mit äußerster Präzision erfolgen, damit man eine vollständig ausgefüllte, bauliche Einheit erhält.

Die Oberseite wird schräg verarbeitet und zwar mit demselben starken und dichten Material, aus welchem der Boden hergestellt wird. So entsteht ein ganzheitliches Gebilde in gleicher Qualität und Verarbeitung.

Ergebnis: "ein stahlhartes Band, von dem Sie als Kunde jahrzehntelang profitieren."

Merkmale:

- HaCCP, USDA, BRC usw. geprüft
- Neubau und Sanierung
- Sehr stoßfest
- Geschweißte Nähte
- Keine schimmelnde Verbindungen
- Ästhetisch sehr ansprechend
- Wartungsfrei



Ein Auszug aus unserer Referenzliste

Margia Granit:

• Vion Food Group, Holland	24.000 m ²
• Huuskes, Enschede Holland	18.000 m ²
• Van Drie Group, Holland	15.000 m ²
• Tonnies Fleischwerke, Germany	21.500 m ²
• Tummel Fleisch, Germany	5.000 m ²
• Rugenwalder Fleisch, Germany	5.500 m ²
• Smithfield Inc., USA	19.000 m ²
• Premium Standard Foods, USA	14.500 m ²
• Armour Swift Eckrich, USA	7.000 m ²
• IPC Indiana Packers, USA	6.500 m ²
• Campofrio, Spain	6.000 m ²
• El Pozo, Spain	9.000 m ²
• Carniques, Celra	8.000 m ²
• Adriaens, Zottegem Belgium	4.000 m ²
• Ter Beke Group, Belgium	14.000 m ²
• Buns, Belgium	6.500 m ²
• Comeco Meat Group, Belgium	7.000 m ²
• Inalca, Italy	8.000 m ²
• Montorsi Italsalumi, Italy	13.500 m ²
• Cadeo, Italy	5.000 m ²
• Miccam, Zwitterland	3.000 m ²
• SVA Vitre, France	4.000 m ²
• WD Meats, Ireland	5.000 m ²
• Brinky Savernaija, Russia	15.000 m ²
• Miratorg Belgorod, Russia	7.000 m ²
• Seaboard Triumph Foods Sioux City, USA	11.500 m ²
• Daily's Bacon, USA	2200 m ²
• Peoria Packing, USA	1600 m ²
• Conestoga Meat Packers, Canada	1500 m ²
• Buss Byproducts, Germany	3578 m ²
• AKP, Germany	1010 m ²

Margia Stone:

• Premium Standard Foods, USA	3000 m ²
• SADA, Spain	2500 m ²
• El Pozo, Spain	3500 m ²
• Pluma, Belgium	5500 m ²
• Brinky, Savernaija Russia	9.000 m ²
• Friesland Campina, various locations	16.000 m ²
• Huuskes, Enschede Holland	11.000 m ²
• Vion Food Group	12.000 m ²
• Miratorg, Belgorod Russia	1500 m ²
• Ahold, various locations Holland	14.000 m ²
• Luka, Vilvoorde Belgium	1500 m ²
• Meester Stegeman, Holland	6500 m ²
• 2Mates Cold Store, Duiven	800 m ²
• Zandbergen (Frigo Mundo), Zoeterwoude	300 m ²
• Huuskes, Enschede	1000 m ²
• Huuskes, Nijkerk	2000 m ²
• Gepo, Nieuw Vennepe	3000 m ²
• HVC, Maarssen	800 m ²
• Ameco, Apeldoorn	1400 m ²
• Go Tan, Kesteren	1700 m ²
• PMJ Foods, Bunschoten – Spakenburg	600 m ²
• Peoria Packing, USA	600 m ²

Ucrete:

• Vezet Warmenhuizen, Holland	3000 m ²
• Friesland Campina, various locations	1500 m ²
• Natumi Troisdorf, Germany	3000 m ²
• Escorxador de la Garrotxa, Spain	1600 m ²
• Joris Ice, Belgium	400 m ²
• AKP, Germany	663 m ²

Bei fast allen vorgenannten Referenzen wurden die Böden in Kombination mit unseren **Edelstahl Rammschutzsockel** verlegt.



Das legt schon gut!



Lange Amerikaweg 89, 7332 BP Apeldoorn
 Postbus 558, 7300 AN Apeldoorn
 Tel. 0031 (55) 533 53 63
 Fax 0031 (55) 533 79 59
 E-Mail: info@ruysvloeren.nl
 Webseite: www.ruysvloeren.nl
www.ruysvloeren.de



ENTWICKELT FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE



Margia Granit



Margia Stone



Ucrete

Edelstahl Rammschutzsockel



Ruys Vloeren

Uns von Ruys Vloeren ist wirklich bewusst, dass Ihr Industrieboden einer der wichtigsten Aspekte für eine effiziente Betriebsführung ist. Sie bekommen im Grunde nur eine einzige Chance es gut zu machen. Dabei ist es ganz entscheidend, dass der richtige Boden an die richtige Stelle kommt und Ihrem Unternehmen auf Dauer nützen kann. Damit wir

das für Sie umsetzen können, bieten wir diverse, bewährte Bodensysteme für die lebensmittelverarbeitende Industrie an, die wir mit 40 eigenen Experten in den letzten 35 Jahren fachgerecht verlegt haben. Dabei stellen wir Ihnen gerne unseren Erfahrungsschatz und unser Fachwissen zur Verfügung.

Margia Granit

Der ideale Boden für die Fleisch verarbeitende Industrie

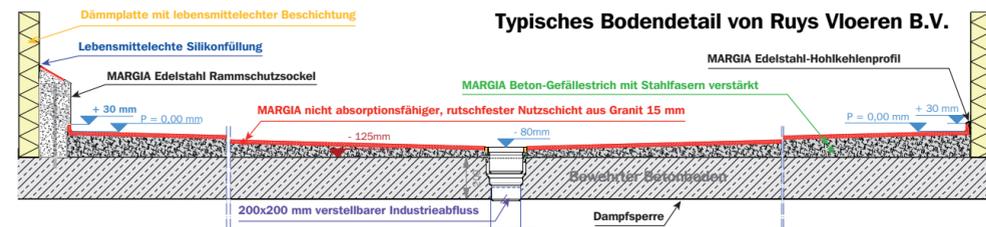
Ruys Vloeren b.v., mit Firmensitz in Apeldoorn, Niederlande, ist der exklusive Produzent des Margia-Bodens. Der Margia-Boden ist ein einzigartiger Boden und zwar wegen seiner hervorragenden Rutschfestigkeit, der Beständigkeit gegen Blut und Fettsäuren und der Tatsache, dass der Boden - sogar nach intensiver Nutzung - keine Risse oder Bruchflächen ausbildet. Aufgrund dieser Eigenschaften eignet sich der Margia-Boden ganz besonders für den Einsatz in der lebensmittelverarbeitenden Industrie, wie Schweine-, Rinder- oder Geflügelschlachtbetriebe, Ausbeinbetriebe, so wie andere lebensmittelverarbeitende Unternehmen, wie obst- und gemüseverarbeitende Betriebe.

Margia-Böden sind aus zwei Schichten aufgebaut. Die Unterschicht besteht aus ca. 35 mm dicken Beton mit einer speziellen Zusammensetzung. Auf den noch frischen Beton der Unterschicht wird eine Deckschicht aufgetragen, die überall eine universelle Dicke von 15 mm aufweist. Das Granit in dieser Schicht, das zahllosen Qualitätsprüfungen unterzogen wird, ist verantwortlich für die Rutschfestigkeit des Margia-Bodens. Dieser zeichnet sich dadurch ganz besonders aus, dass er - sogar nach intensiver Benutzung - unregelmäßig abgerieben wird, wodurch die Rutschfestigkeit erhalten bleibt. Nach dem Einziehen werden die Böden mit Walzen zusammengepresst und dehydriert, damit man eine nicht absorptionsfähige Deckschicht erhält. Die Dichtigkeit des Materials erklärt, warum ihnen Blut und Fettsäuren nichts anhaben können. Die

stark zusammengepresste Oberfläche verhindert bei normaler Nutzung zudem Rissbildung. Der Margia-Boden kann nahtlos verlegt werden. Margia-Böden sind beständig gegen Blut, Fettsäuren und Obst- und Gemüsesäfte (PH > 3) und werden von den üblichen Reinigungsmitteln (einschließlich Hochdruck-Heißwasser-Reiniger) nicht angegriffen. Die Lebensdauer des Margia-Bodens wird auf 30 Jahre geschätzt und der Boden erfüllt alle HACCP, EU- und USDA-Anforderungen.

Vorteile Margia Böden:

- erfüllen alle HACCP, EU- und USDA-Anforderungen.
- können nahtlos mit Fußleisten und Rinnen verlegt werden.
- bleiben - sogar nach intensiver - Nutzung rutschfest.
- sind beständig gegen Blut und Fettsäuren und werden nicht von den im Schlachtbetrieb üblichen Reinigungsmitteln angegriffen.
- werden bei normaler Nutzung keine Risse oder Bruchflächen bilden.
- haben eine geschätzt Lebensdauer von 30 Jahren.



Margia Stone

Der steinharte Boden für die Lebensmittelindustrie

Der Margia Stone ist ein Bodentyp, aus den härtesten Materialien, wie Granit, Elektrokorund und Titanschlacke, hergestellt.

Steinhart und verschleißfest

Dieser Bodentyp ist eine Kombination aus zwei Bodenarten, die bereits seit Jahren von Ruys verlegt werden, nämlich de, Margia Schlachthofboden und dem Korodur Panzerboden. Der Schlachthofboden ist für die Fisch- und Geflügelindustrie zu rau, der Panzerboden zu glatt. In dem Margia Stone Boden wurde die Stärke des Panzerbodens mit den günstigen Eigenschaften von Granit verarbeitet. Der Boden ist verschleißfest, rutschfest und bietet eine über 20-jährige Beständigkeit gegen Belastungen von Gabelstaplern, Palettenwagen, Hubwagen und Kisten.

Wasserfest und nahtlos

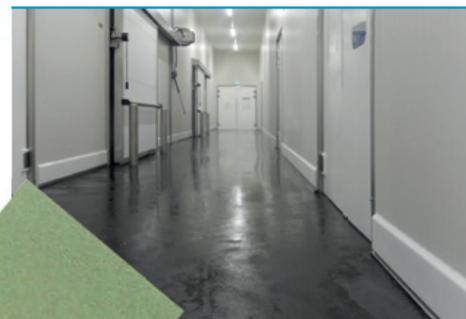
Die Richtlinien im Bereich Lebensmittelhygiene werden immer strenger und die Anforderungen immer schwerer. Böden müssen täglich gereinigt werden können und es dürfen sich keine Lachen bilden. Die üblichen Reinigungsmittel und Dampfdruckreinigung darf sich nicht nachteilig auf

den Boden auswirken. Margia Stone Böden sind zementgebundene, 50 mm dicke Böden und sind gegen Blut und Fettsäuren, intensive Reinigung und Chemikalien beständig. Fußleisten, Hohlkehle und Rammschutzsockel können nahtlos im selben Material ausgeführt werden.

Maßgeschneiderte Griffigkeit

Der Boden eines Verarbeitungsraums mit viel Verkehr muss aus Sicherheitsgründen eine gute Rutschfestigkeit aufweisen, wohingegen der Boden eines trockenen Kühlraums eine glattere Oberfläche haben darf. Mit dem Margia Stone Boden kann man aufgrund des Verfahrens und der Fachkompetenz unserer Mitarbeiter den Grad der Griffigkeit je nach Raumnutzung anpassen. Von glatt bis Orangenhaut bis zu hoher Rutschfestigkeit

- Glatt, griffig oder rutschfest
- In diversen Farben lieferbar
- Einfach zu reinigen
- Lange Lebensdauer
- Erfüllt alle RVV, HACCP, USDA und EEG Anforderungen
- Aus umweltfreundlichen Materialien, wie Granit, Zement und Wasser, hergestellt.
- Nahtlos, flüssigkeitsdicht und wasserfest



Ucrete

Chemisch und thermisch resistente Böden

UCRETE Böden weisen eine ausgezeichnete Beständigkeit gegen eine große Anzahl von Chemikalien auf, einschließlich vieler organischer Säuren und Lösungsmittel. Andere Typen von Kunstharzböden können dadurch schnell beschädigt werden. Es gibt nur wenige Chemikalien, welche sich schädlich auf die UCRETE-Böden auswirken können. In der Praxis ist es möglich, dass sich ein UCRETE Boden durch Salzausbildung, Verunreinigungen in Lösungsmitteln, starke Farbstoffe, aggressive Säuren oder UV-Licht verfärbt. Die phantastischen Eigenschaften des Bodens werden dadurch jedoch nicht angegriffen. Stoffe, die in dieser Tabelle mit einem R gekennzeichnet sind, können UCRETE Böden nicht angreifen, selbst nicht nach längerem Untertauchen.

Die einzigartigen UCRETE schwer belastbaren Polyurethanharz-Zementsysteme können bis zu einer Temperatur von über 130°C belastet werden, wohingegen andere Kunstharz-Böden bereits bei einer Temperatur von 50°C-60°C aufweichen. Aufgrund dieser Eigenschaft werden UCRETE-Böden auch als „fugenlose keramische Fliesenarbeit“ bezeichnet.

Chemisches Produkt	Konz. %	Temp. % °C	UCRETE® DP/UD200 TZ/MF/WR HF1000RT
Milchsäure	85	60	R
Benzin	—	20	R
Natriumhydroxid	50	60	R
Calciumchlorid	50	20	R
Zitronensäure	60	20	R
Pökelswasser (Natriumchlorid)	Gesättigt	20	R
Essigsäure	40	20	R
Pflanzliche Öle	—	80	R
Salzsäure	37	20	R

Eine ausführliche Auflistung chemischer Produkte in Kombination mit UCRETE® Böden können wir auf Nachfrage schicken.

UCRETE Böden sind gegen hohe Temperaturen und extreme, thermische Schocks, die bei der Ableitung großer Mengen kochenden Wassers auftreten, beständig. Selbstredend ist in Umgebungen, die extremen Thermoschocks ausgesetzt sind, ein optimal entworfener Untergrund erforderlich. Ruys Vloeren B.V. verlegt UCRETE Böden daher gerade auf einem eigenen Gefällestrich aus einem mit Stahlfaser verstärkten Beton mit spezieller Zusammensetzung.

Ucrete Böden können in vier verschiedenen Dicken von 4 mm bis 12 mm verlegt werden. Eine Dicke von 4 mm ist allgemein für Böden verwendbar, die bis

60°C belastet werden. 12 mm dicke Böden werden unter extremen Nutzungsbedingungen bei sporadischem Kontakt mit Flüssigkeiten bis zu 150°C verwendet. Die zunehmende Schichtdicke schützt die Haftfläche vor den enormen Spannungen der extremen Thermoschocks. Die Haftfläche unter einem 9 mm dicken UCRETE Boden erreicht innerhalb von 2 Minuten eine Temperatur von 70°C, wenn kochendes Wasser auf der Bodenoberfläche gelangt.

Die Rutschfestigkeit eines Bodens wird - gemäß der deutschen Norm DIN 51130 - in einem R-Wert ausgedrückt. Je rutschfester ein Boden ist, desto höher der R-Wert.

Bodendicke	Resistenz
• 4 mm	vollständig temperaturresistent bis 60°C
• 6 mm	vollständig temperaturresistent bis 70°C und leichter Dampfreinigung
• 9 mm	vollständig temperaturresistent bis 120°C und gründlicher Dampfreinigung
• 12 mm	vollständig temperaturresistent bis 130°C, gelegentliches Verschütten von Flüssigkeit bis 150°C und gründlicher Dampfreinigung

Vorteile Ucrete:

- Schnelle Inbetriebnahme (48 Stunden)
- Fugenlos
- Hohe Druckfestigkeit
- Chemisch resistent
- Flüssigkeitsdicht
- Geringe Dicke
- Vollständig temperaturresistent bis 130C

Anwendungen:

- Konserven
- Bäckereien
- Waschstraßen
- Milchwirtschaftliche Industrie
- Getränkeindustrie
- Pharmazeutische Industrie
- Chemische Industrie
- Fleischverarbeitende Industrie

- UCRETE® UD200, DP10 R11
- UCRETE® DP 20 R13

