

Qualität beginnt beim Boden!

Fugenlose, dichte Oberfläche, optimale Hygiene, höchste Spitzen- und Dauerbelastbarkeit – die Profis der Allgemeinen Bauchemie (ABC) sind Experten für hochbelastbare Böden in der Lebensmittelverarbeitung.



Allgemeine Bauchemie: Der Spezialist für Böden für die höchsten Ansprüche von Bäckern, Fleischern oder schlicht von allen Lebensmittelherstellern.

„**B**eim Einbau ist der Werkstoff flüssig, dadurch verbindet sich der Boden porenfrei mit dem Untergrund und er bildet eine dichte, fugenlose, strapazierfähige Oberfläche. Je nach Anforderung an thermische und chemische Belastbarkeit wird mit unseren Kunden gemeinsam das optimale Bodensystem ausgewählt – vom einfachen Anstrich über Beschichtungen bis hin zu hochwertigen Lebensmittel-Terrazzo-Böden“, erklärt Geschäftsführer Matthias Greiss, der mit seinem Bruder Manfred und mit Dominikus Forsthuber das dreiköpfige ABC Führungsteam bildet. Bei der gewerblichen und industriellen Lebensmittelverarbeitung und -produktion leistet das Bodensystem einen wesentlichen Beitrag, um die strengen Hygieneanforderungen zu erfüllen und langfristig einwand-

freie Prozesse gewährleisten zu können. In diesem sensiblen Bereich ist es besonders vorteilhaft, dass die ABC Boden-Systeme auch für Wand- und Deckenflächen anwendbar sind. Farblich kann dabei nahezu jeder Gestaltungswunsch erfüllt werden. In Kombination mit den Detailausführungen sowie Abdichtungssystemen gewährleistet ABC außerdem dauerhaft dichte Anschlüsse an Abläufe, Rohre und Wände. Im Neubau wie in der Sanierung erfolgt die Aufbringung auf festen Untergründen wie Estrich, Beton, Bestandsfliesen und Altbeschichtungen, in Sonderfällen auch auf Holz und Gussasphalt.

40 JAHRE QUALITÄT ÖSTERREICHWEIT

Das nach ISO 9001:2000 Qualitätsmanagement zertifizierte Unternehmen ist österreichweit die erste Adresse für fugenlose Bodensysteme mit unterschiedlichsten Anforderungen, Betonsanierungen sowie hochwertige Abdichtungen von Baukörpern und Schwimmbecken.

Unternehmen, die Lebensmittel be- und verarbeiten, nutzen dabei die Vielfalt des ABC-Angebots. Maximale Hygiene, Rutschsicherheit und hohe mechanische Belastbarkeit für Schlachtraum oder Backstube, Kälteunempfindlichkeit im Lager, freundliche Farben und Streusalz-

Beständigkeit im Verkaufsraum – ABC liefert individuelle Böden aus einer Hand. Durch ihren flüssigen Zustand beim Einbau entstehen nahtlose Anschlüsse an Rohre, Abflüsse, Einbauten und Kehlen, sie sind dicht, langlebig, robust und dauerelastisch. ABC Böden lassen sich damit auch besonders gehfreundlich und Gelenke schonend ausführen.

www.allgemeinebauchemie.at

FAKTEN

Böden/Wände für das Lebensmittelhandwerk sind mit diesen Anforderungen verfügbar:

- › wasserdicht
- › rutschfest (Rutschhemmstufen R9 bis R13)
- › hitze- und kälte-unempfindlich (-40 bis +150 °C)
- › antistatisch
- › elektrisch ableitfähig
- › chemisch beständig
- › stoß- und abriebfest
- › mechanisch hoch belastbar
- › antibakteriell beschichtet
- › 6 bis 9 mm Einbauhöhe
- › lösungsmittelfrei
- › emissionsarm

