

© Promotion/ABC



ABC

## Bodensanierung im laufenden Betrieb

Für die meisten lebensmittelerzeugenden Betriebe werden Wand- und Bodenoberflächen erst dann zum Thema, wenn sie nicht mehr funktionieren. Die Produktion brummt, es wird rund um die Uhr gearbeitet, die Kunden warten auf ihre Produkte – gleichzeitig sind die Wand- und Bodenoberflächen in die Jahre gekommen und den Anforderungen nicht mehr gewachsen, und es besteht keine Möglichkeit einer dauerhaften Sanierung im laufenden Betrieb, oder doch? „Bodensanierungen im laufenden Betrieb sind natürlich eine Herausforderung, vor allem für unsere Kunden“, räumt Matthias Greiss, Geschäftsführer der ABC, ein. „Wir garantieren – mit 99,7 Prozent höchste und dauerhafte Ausführungssicherheit im Vergleich zu 80 Prozent Branchendurchschnitt.“ Seit 43 Jahren liefert ABC maßgeschneiderte Lösungen für jede Einbausituation. Regionale Fachbetriebe oder Großunternehmen wie Ströck, Salzburg Milch, Stiegl oder Hipp vertrauen auf das Know-how und die engagierten Mitarbeiter von ABC. „Dabei setzen wir auf Bedarfserhebung, Untergrundprüfung, lieferantenunabhängige Materialwahl und akribische Vorbereitung“, so Dominikus Forsthuber, ABC-Geschäftsleitung. „Unser Expertenteam sorgt anschließend für eine handwerklich hochwertige Umsetzung vor Ort.“ Die Boden- und Wandsysteme können auf nahezu allen festen Untergründen wie Estrich, Beton, Fliesen und Altbeschichtungen oder sogar auf Holz und Gussasphalt aufgebracht werden. Als Komplettsanierer bietet ABC auch Entkernung, Bestandsbodenabbruch und Untergrunderstellung an. ■

[www.abc.co.at](http://www.abc.co.at)

HAUSER

## Effiziente, natürliche Kältetechnik



© Hauser GmbH

Im Vorjahr konnte Hauser mit HAVI einen neuen Kunden im Bereich Gewerbe- und Industriekälte gewinnen. Der Logistikspezialist errichtete in Grobbersdorf eine neue Kühl- und Tiefkühlhalle mit einer Gesamtfläche von 1.280 Quadratmetern Normalkühlung und 1.250 Quadratmetern Tiefkühlung. Hauser lieferte dabei eine maßgeschneiderte, energieeffiziente Kälteanlage. Die Kälteleistung der Anlage beträgt 180 kW für die Tiefkühlung und 260 kW für die Normalkühlung. Im Lieferumfang befanden

sich noch Tiefkühl-Verdampfer mit Abtauclappen und Shut Up für eine effiziente Abtauung sowie Normalkühlungs-Verdampfer. Die Abwärme der Kälteanlage wird nach dem Prinzip der Wärmerückgewinnung für die Warmsoleabtauung der Luftkühler genützt, ein Überschuss kann bauseits verwendet werden. Auch die Klimatisierung der Büros und der Sozialräume wurden mit eigenen Split Klimaanlage realisiert. ■

[www.hauser.com](http://www.hauser.com)

MAJA – LASKA

## Hygienisch einwandfreies Eis

Mit der regelmäßigen Reinigung des Eiserzeugers wird die Grundlage für die Herstellung von hygienisch einwandfreiem Eis geschaffen. Trotz aller Sorgfalt können aber äußere Faktoren, wie zum Beispiel Schwankungen bei der Wasserqualität, verunreinigte Umgebungsluft, kontaminierte Schächte und Eisbehälter ... den Hygienestatus des Eises mindern und zu erhöhter Keimbelastung führen. Die neue Ozon-Entkeimung der Maschinenfabrik MAJA kann diese Hygienelücke schließen. Der reaktionsfreudige „Aktivsauerstoff“ wird dem Trinkwasser über das MAJA-Ozonmodul direkt im Wasserzulauf zugesetzt und sorgt für eine effektive Hygienisierung weit über die normale Reinigung hinaus, und zwar überall dort, wo das ozonisierte Wasser hinkommt. Ozon O<sub>3</sub> ist ein bewährtes und für den Lebensmittelbereich zugelassenes Oxidations- und Desinfektionsmittel, das zum Beispiel in der Trinkwasseraufbereitung

eingesetzt wird. Bakterien, Viren und Gerüche in Leitungen, auf Maschinenbauteilen und letztendlich auch im Eis werden zuverlässig zerstört. Die Ozonerzeugung findet direkt im Wasser statt, was den höchsten Wirkungsgrad erzielt. Das Ozon wird schließlich rückstandslos wieder in Sauerstoff O<sub>2</sub> umgewandelt. Alle MAJA Eiserzeuger können mit dem Ozonmodul ausgestattet werden, es ist lediglich ein Netzanschluss mit Dauerstrom erforderlich. ■

[www.laska.co.at](http://www.laska.co.at)



© Maja/Laska