



FOOD-INDUSTRIE *INFORMATION*

Thema

Fußböden aus Kunstharz in der Food-Industrie

- Hygiene-Bereiche
- Großküchen
- Abfüllbetriebe
- Cateringbetriebe
- Fleischwirtschaft
- Molkereien / Käsereien
- Brauereien

High-Tech-Böden vom Marktführer: Hygiene und Arbeitssicherheit sind oberstes Gebot

Funktionale hygienische Fußböden für Abfüllbetriebe und Brauereien



Hitze und Temperaturschocks – für RINOL Böden kein Problem



Beschichtungs-Systeme für alle Anforderungen
antibakteriell **fugenlos**
flüssigkeitsdicht **staubfrei**



RINOL Hygieneböden verhindern nachhaltig Flüssigkeitsunterwanderungen



Flüssigkeitsdichte Boden-Systeme für Lagerbereiche



Fußböden für zeitgemäße Nahrungsmittelproduktion

Bild: BAVARIA

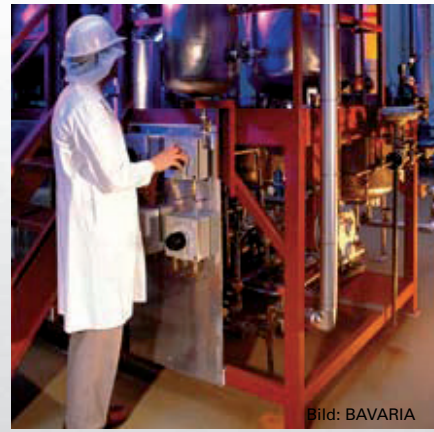


Bild: BAVARIA

Verfahrenstechnik auf der Höhe der Zeit beginnt beim Fußboden

Problemlos zu reinigende, arbeitssichere Produktionsbereiche

porengeschlossen rutschsicher
temperaturbeständig
als flüssigkeitsdichtes Wannenelement ausführbar
chemisch resistent abriebfest

Immer strengere Hygienevorschriften und die rasante Entwicklung der Nahrungs- und Genussmittelbranche stellen hohe Anforderungen an die Fußbodenkonstruktionen. Profitieren Sie als Planer von den Vorteilen des Komplettsortiments der RINOL Gruppe:

- **Marktführer**
- jahrzehntelang bewährte Industrieboden-Systeme für Handel, Gewerbe und Industrie
- **Spezialentwicklungen** für unsere Kunden aus den Hightech-Branchen
- **Tochtergesellschaften** in Europa
- Forschung & Entwicklung, Produktion – **nur ein Ansprechpartner für Sie**

RINOL

Der Marktführer in Flächen

MEHR INFORMATIONEN?

Wenn Sie sich detaillierter über unsere Fußboden-Komplettlösungen informieren möchten, rufen Sie uns an, senden Sie uns ein Fax oder eine e-mail.



RINOL HYGIENE-FUSSBÖDEN

Sauber und sicher – in allen Bereichen!