
Anleitung zur Pflege und Werterhaltung von Industrie Kunstharzböden in der Lebensmittelindustrie

1. Grundreinigung

Eine Grundreinigung wird erforderlich nach Beendigung von Baumaßnahmen, bzw. bei zu großen Reinigungsintervallen in der Unterhaltsreinigung. Diese wird häufig in einer mangelhaften Qualität durchgeführt. Bedingt hierdurch baut sich ein starker Schmutzfilm auf, der durch die Unterhaltsreinigung nicht mehr entfernt werden kann.

Durch die Grundreinigung werden entfernbare Tiefenverschmutzungen beseitigt, um einen haftfähigen Untergrund für eine Acrylateinpflege zu schaffen.

Wir empfehlen für die Grundreinigung einen alkalischen Reiniger mit einem pH-Wert von 12 zu verwenden. Wir empfehlen hierzu einen Basisreiniger wie „FALA Cerlan“ oder „FALA Miraxx express“. Er ist in der Dosierung 1:5 bis 1:10 mit Wasser verdünnt, im Nasswischverfahren oder mit einem Bodenreinigungsautomaten satt aufzutragen, und nach einer Einwirkzeit von 10 bis 15 Minuten mit roten Pads zu scheuern, und anschließend mittels Sauger oder Automaten zu entfernen. Zum Abschluss müssen die Flächen dreimal mit Wasser neutralisiert werden.

2. Unterhaltsreinigung

Im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich sollte der Kunstharzboden ohne zusätzliche Einpflege mit einem starken für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel intensiv gereinigt werden. Wir empfehlen FALA „Carex“. Dabei sollte die erste Reinigung mit kaltem Wasser erfolgen, nur bei starkem Fetteintrag sollte eine zweite Reinigung mit heißem Wasser erfolgen.

3. Bemerkung

Wir empfehlen die Grundreinigung einmal jährlich von qualifizierten Service Mitarbeitern ausführen zu lassen.

Gerne unterstützen wir Sie hierbei.

Die aufgeführten Reinigungsmittel für die Unterhaltsreinigung können über die Firma Ponsel Böden bezogen werden.

**Ponsel Böden
Chausseestraße 33
14778 Beetzsee
Tel.: +49 (0)3381/208-366
Fax: +49 (0)3381/208-364
info@ponsel-boeden.de**