

POWER PERFORMANCE

HYGIENISCH

TRITTSICHER

HOCH BELASTBAR



BEACHTUNG

Das vom Gesetzgeber vorgeschriebene Spektrum an Sicherheitsaspekten, denen ein Boden in öffentlichen, gewerblichen und industriellen Bereichen genügen muss, ist in den meisten Ländern beachtlich.

Der Anforderungskatalog an den Bodenbelag ist aus arbeits- und verbraucherschutztechnischen Gründen insbesondere in puncto Trittsicherheit, Belastbarkeit und hinsichtlich der Auflagen an Hygienestandards dringend zu berücksichtigen.

In anwendungstechnischen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



**MADE IN
DILLENBURG**

Alles, was wir tun, ist von unseren Werten und unserer Philosophie geprägt: Beständigkeit, Berechenbarkeit und Anwendungsvertrauen – wir nennen es „Bodenhaftung“ im engeren und weiteren Sinne.

Unsere Produkte liefern ein klares Statement, wer wir sind.
Die Liste derer, die im Objektbereich auf uns setzen, ebenso:

TCHIBO

GEROLSTEINER

STELLA ARTOIS

SUN INBEV

HEINEKEN

DANONE

PEPSI

MCDONALDS

ANHEUSER-BUSCH INBEV

VERSPRECHEN



PORSCHE

BMW

VOLKSWAGEN

MAN

THYSSEN KRUPP

DACHSER

ALNATURA

EDEKA

KERAMIK ENGINEERING



**MADE IN
DILLENBURG**

129 Jahre Produktionserfahrung generieren ein gewachsenes Wissen und einen souveränen Umgang mit dem Werkstoff Ton. Unsere Keramik ist keine austauschbare Stangenware – Dillenburg bei unserem Qualitätsanspruch keine austauschbare Produktionsstätte.

Hoch belastbar und widerstandsfähig ist unsere Keramik aus zwei Gründen: Wir haben eine besonders widerstandsfähige Hartglasur auf Basis hochveredelter mineralisch-oxidischer Rohstoffe entwickelt, die wie ein Schutzschild wirkt.

Durch eine beim Hochtemperaturbrand entstehende Reaktionsschicht werden eine besonders gute Verzahnung und ein starker Verbund mit dem Scherben erzielt. So entsteht eine extra abriebfeste und dauerhaft pflegeleichte Oberfläche.



ZWEIFÜRALLE

SECUTON® STALOTEC®

HYGIENISCH



Biokompatibilität

In puncto Herstellung und in puncto Anwendung. Viele reden davon – wir haben es besiegelt.

Während die gerade in Objekt- und Produktionsbereichen immer wieder zum Einsatz kommenden Gießbeläge unter mehreren Aspekten ökologisch bedenklich sind, ist unsere Keramik nach den europäischen Nachhaltigkeitsgrundsätzen des Bundesbau-Ministeriums EPD-zertifiziert.

FÄLLE

HOCH BELASTBAR

SICHER



Laderampen
Verpackungsindustrie

Getränke-Abfüllung
Feuerwehrrhäuser
Produktionsbereiche

Lagerbereiche

Lebensmittelverarbeitung

KFZ-Werkstätten
Fleischverarbeitung

Retterungswachen
Brauereien

Druckereien
Milchverarbeitung



Thermowechselbeständigkeit

In puncto Ausdehnungsresistenz und in puncto Thermoschockbeständigkeit.
Wir haben beides.

Unsere Keramik verfügt über eine optimale Wärmeausdehnungskoeffizienz und ist auch verlegt nicht aus der Ruhe zu bringen. Denn was bei uns durch das Feuer geht, ist gegen fast alles, aber vor allem auch gegen thermische Belastungen resistent.

SPEZIFIKATION

Was wir essen und trinken, hat einen unmittelbaren Einfluss auf unsere Gesundheit. Deshalb gelten dort, wo Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder zubereitet werden, besonders strenge Hygienevorschriften. Die konkreten Anforderungen sind allerdings je nach Branche und Betrieb sehr unterschiedlich. Doch wo Nahrung für Millionen entsteht oder auch in Krankenhäusern, Schwimmbädern und Sanitärräumen kann schon die kleinste Hygienepanne zu unabsehbaren und vor allem sehr kostspieligen Folgen führen.

STRÖHER bietet mit seiner Objekt- und Industriekeramik reinigungsfreundliche und pflegeleichte Bodenbeläge, denen man vertrauen kann. Gerade auch Spezial-Formteile wie Kehlsockel oder Hohlkehlssockel bieten einen besonders reinigungsfreundlichen und somit auch hygienisch einwandfreien Übergang vom Boden an die Wand.

HYGIENE





Hygiene beginnt am Boden, denn der Boden ist der Teil des Raumes, der selten sauber und schon gar nicht klinisch rein ist. Pflegeleichtigkeit macht sich hier schnell bezahlt – auch in puncto Unterhaltskosten, denn die schlagen gerade bei großen Flächen schnell zu Buche.

SPEZIFIKATION

Gerade in puncto Trittsicherheit muss die vom Gesetzgeber geforderte Beachtung der Vorschriften zur Vermeidung von Unfällen besonders ernst genommen werden, denn Häufigkeit und Schwere von Sturzunfällen wird zumeist unterschätzt. Auch aus versicherungstechnischen Aspekten sollte man sich den präzisen Richtlinien für öffentliche, gewerbliche und industrielle Bereiche beugen. Dabei kann die Rutschgefahr nicht nur durch verschüttete Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit entstehen. Auch zu Boden tropfende Öle oder Fettabfälle können schnell zum Verhängnis werden, genauso wie unerkannte Frostgefahr.

Mit Secuton® liefert STRÖHER ein Trittsicherheitskonzept, das nicht nur greift, sondern auch eine Keramik, die unter höchster Belastung dank der speziellen Hardglaze-2.0-Glasur abriebfest und ästhetisch bleibt. Vorsicht: Auch falsch dosierte Pflegemittel können die Rutschhemmung beeinträchtigen.

TRITTS



Secuton® bietet alle Trittsicherheitsklassen und rutschhemmenden Oberflächenprofile, bleibt aber dank der speziellen STRÖHER Hardglaze-2.0-Glasur auch in der höchsten Trittsicherheitsstufe extrem reinigungsfreundlich und pflegeleicht. Für eine Rutschsicherheit auf höchstem Hygiene-Niveau.

SECUTON®

STALOTEC®



TRITTSICHERHEIT UND RUTSCHFESTIGKEIT.

Rutschhemmende Bodenbeläge in nassbelasteten Barfußbereichen (NB)



wie z. B. Barfußbereiche (weitgehend trocken), Umkleieräume



Ebene Oberfläche (R 10/A)



wie z. B. Duschen, Beckenumgang und Beckenboden im Nichtschwimmerbereich, Planschbecken, Treppen außerhalb von Becken



Gekörnte Oberfläche (R 11/B)



wie z. B. in Wasser führende Treppen, Durchschreitebecken, geneigte Beckenränder

Trittsicherheitsoberflächen

SECUTON®

STALOTEC®

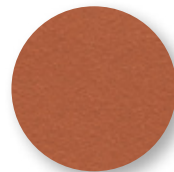
Rutschhemmende Bodenbeläge für Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr



Rutschhemmung für z. B. Treppen, Arztpraxen, Krankenstationen, Speiseräume, Eingangsbereiche



Sternnocken-Oberfläche (R 12-V4/B)



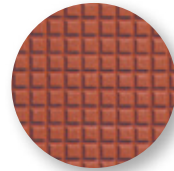
Ebene Oberfläche (R 11/B)



Rutschhemmung für z. B. Sanitärräume, Kaffee- und Teeräume



Rundnocken-Oberfläche (R 13-V10/B)



Waffelprofil-Oberfläche (R 12-V8/C)



Rutschhemmung für z. B. Kfz-Instandsetzung, Laborräume, Getränkeabfüllung



Rutschhemmung für z. B. Kühlräume, Feuerwehrrhäuser, Abwasserbehandlungsanlagen



Rutschhemmung für z. B. Schlachthäuser (V10), Gemüseverarbeitung (V6)

MERKBLATT FÜR FUSSBÖDEN IN ARBEITSRÄUMEN UND ARBEITSBEREICHEN MIT RUTSCHGEFAHR (BGR 181)

| Nr. | Arbeits- und Verkehrsbereiche | R- ¹⁾ Wert | V- ¹⁾ Wert | Nr. | Arbeits- und Verkehrsbereiche | R- ¹⁾ Wert | V- ¹⁾ Wert | Nr. | Arbeits- und Verkehrsbereiche | R- ¹⁾ Wert | V- ¹⁾ Wert |
|-------|--|-----------------------|-----------------------|---------|--|-----------------------|-----------------------|--------|---|-----------------------|-----------------------|
| 0 | Allgemeine Arbeitsräume u. -bereiche ³⁾ | | | 9.8.2 | Spülräume zu 9.2 | R 11 | | 17.5 | Glasierbereiche | R 12 | |
| 0.1 | Eingangsbereiche, innen ⁴⁾ | R 9 | | 9.8.3 | Spülräume zu 9.3 | R 12 | | 18 | Be- und Verarbeitung von Glas u. Stein | | |
| 0.2 | Eingangsbereiche, außen | R 11 | | 9.9 | Speiseräume, Gasträume, Kantinen einschl. Bedienungsgang- und Serviergängen | R 9 | | 18.1 | Steinsägerei, Steinschleiferei | R 11 | |
| 0.3 | Treppen, innen ⁵⁾ | R 9 | V 4 | 10 | Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühlhäuser | | | 18.2 | Glasformung von Hohlglas, Behälterglas, Bauglas | R 11 | |
| 0.4 | Außentreppen | R 11 | | 10.1 | für unverpackte Ware | R 12 | | 18.3 | Schleifereibereiche | | |
| 0.5 | Sanitärräume (z. B. Toiletten, Umkleide- u. Waschräume) Pausenräume (z. B. Aufenthaltsräume, Betriebskantinen) Sanitätsräume | R 10 | | 10.2 | für verpackte Ware | R 11 | | 18.3.1 | Hohlglas, Flachglas | R 11 | |
| 1 | Herstellung von Margarine, Speisefett, Speiseöl | R 9 | | 11 | Verkaufsstellen, Verkaufsräume | | | 18.4 | Isolierglasfertigung, Umgang mit Trockenmittel | R 11 | V 6 |
| 1.1 | Fettschmelzen | R 13 | V 6 | 11.1 | Warenannahme Fleisch | R 11 | | 18.5 | Verpackung, Versand von Flachglas, Umgang mit Antifahrmittel | R 11 | V 6 |
| 1.2 | Speiseölraffinerien | R 13 | V 4 | 11.1.1 | für unverpackte Ware | R 10 | | 18.6 | Atz- und Säurepolieranlagen für Glas | R 11 | |
| 1.3 | Herstellung u. Verpackung von Margarine | R 12 | | 11.1.2 | für verpackte Ware | R 11 | | 19 | Betonwerke | | |
| 1.4 | Herstellung u. Verpackung von Speisefett, Abfüllen von Speiseöl | R 12 | | 11.2 | Warenannahme Fisch | R 11 | | 19.1 | Betonwaschplätze | R 11 | |
| 2 | Milchbe- u. -verarbeitung, Käseherstellung | | | 11.3 | Bedienungsgang für Fleisch und Wurst | R 11 | | 20 | Lagerbereiche | | |
| 2.1 | Frischmilchverarbeitung einschl. Buttereier | R 12 | | 11.3.1 | für unverpackte Ware | R 11 | | 20.1 | Lagerbereiche für Öle und Fette | R 12 | V 6 |
| 2.2 | Käsefertigung, -lagerung u. Verpackung | R 11 | | 11.3.2 | für verpackte Ware | R 10 | | 20.2 | Lagerbereiche für verpackte Lebensmittel | R 10 | |
| 2.3 | Speiseeisfabrikation | R 12 | | 11.4 | Bedienungsgang für Brot u. Backwaren, unverpackte Ware | R 10 | | 20.3 | Lagerbereiche im Freien | R 11 | V 4 |
| 3 | Schokoladen- u. Süßwarenherstellung | | | 11.5 | Bedienungsgang für Molkerei- und Fein- kosterzeugnisse, unverpackte Ware | R 10 | | 21 | Chemische und thermische Behandlung von Eisen und Metall | | |
| 3.1 | Zuckerkochei | R 12 | | 11.6 | Bedienungsgang für Fisch | R 12 | | 21.1 | Beizezeiten | R 12 | |
| 3.2 | Kakaoherstellung | R 12 | | 11.6.1 | für unverpackte Ware | R 11 | | 21.2 | Härtereien | R 12 | |
| 3.3 | Rohmassenherstellung | R 11 | | 11.6.2 | für verpackte Ware | R 9 | | 21.3 | Laborräume | R 11 | |
| 3.4 | Eintafelei, Hohlkörper- u. Pralinen- fabrikation | R 11 | | 11.7 | Bedienungsgänge, ausgenommen 11.3 bis 11.6 | R 9 | | 22 | Metallbe- und -verarbeitung, Metall-Werkstätten | | |
| 4 | Herstellung von Backwaren (Bäckereien, Konditoreien, Dauerbackwaren-Herstellung) | | | 11.8 | Fleischvorbereitungsraum | | | 22.1 | Galvanisierräume | R 12 | |
| 4.1 | Teigbereitung | R 11 | | 11.8.1 | zur Fleischbearbeitung, ausgenommen Nr. 5 | R 12 | V 8 | 22.2 | Graugussbearbeitung | R 11 | V 4 |
| 4.2 | Räume, in denen vorwiegend Fette oder flüssige Massen verarbeitet werden | R 12 | | 11.8.2 | zur Fleischverarbeitung, ausgenommen Nr. 5R 11 | R 11 | | 22.3 | Mechanische Bearbeitungsbereiche (z. B. Dreherei, Fräseerei, Stanzei) | | |
| 4.3 | Spülräume | R 12 | V 4 | 11.9 | Blumenbinderäume und -bereiche | R 11 | | 22.4 | Presserei, Zieherei (Rohre, Drähte) und Bereiche mit erhöhter Öl-Schmiermittel- belastung | R 11 | V 4 |
| 5 | Schlachtung, Fleischbearbeitung, Fleischverarbeitung | | | 11.10 | Verkaufsbereiche mit ortsfesten Backöfen zum Herstellen von Backwaren | R 11 | | 22.4 | Teilerenigungs- und Abdampfbereiche | R 12 | |
| 5.1 | Schlachthaus | R 13 | V 10 | 11.10.1 | zum Aufbacken vorgefertigter Backwaren | R 10 | | 23 | Werkstätten f. Fahrzeug-Instandhaltung | | |
| 5.2 | Küttelräume, Darmschleimerei | R 13 | V 10 | 11.10.2 | Zur Aufbereitung mit ortsfesten Fritusen oder ortsfesten Grillanlagen | R 12 | V 4 | 23.1 | Instandsetzungs- und Wartungsräume | R 11 | |
| 5.3 | Fleischerzeugung | R 13 | V 8 | 11.11 | Verkaufsbereiche mit ortsfesten Fritusen oder ortsfesten Grillanlagen | R 9 | | 23.2 | Arbeits- und Prüfräume | R 12 | V 4 |
| 5.4 | Wurstküche | R 13 | V 8 | 11.12 | Verkaufsräume, Kundenräume | R 9 | | 23.3 | Waschhalle, Waschplätze | R 11 | V 4 |
| 5.5 | Kochwurstabteilung | R 13 | V 8 | 11.13 | Vorbereitungsbereiche für Lebensmittel zum SB-Verkauf | R 10 | | 24 | Werkstätten für das Instandhalten von Luftfahrzeugen | | |
| 5.6 | Rohwurstabteilung | R 13 | V 6 | 11.14 | Kassenbereiche, Packbereiche | R 9 | | 24.1 | Flugzeughallen | R 11 | |
| 5.7 | Wursttrockenraum | R 12 | | 11.15 | Verkaufsbereiche im Freien | R 11 | | 24.2 | Werfthallen | R 12 | |
| 5.8 | Darmlager | R 12 | | 12 | Räume des Gesundheitsdienstes/ der Wohlfahrtspflege | R 11 | | 24.3 | Waschplätze | R 11 | V 4 |
| 5.9 | Pökelei/Räucherei | R 12 | | 12.1 | Desinfektionsräume (nass) | R 10 | | 25 | Abwasserbehandlungsanlagen | | |
| 5.10 | Geflügelverarbeitung | R 12 | V 6 | 12.2 | Vorreinigungsbereiche der Sterilisation | R 10 | | 25.1 | Pumpenräume | R 12 | |
| 5.11 | Aufschnitt- u. Verpackungsabteilung | R 12 | | 12.3 | Fäkalienräume, Aussugsräume, unreine Pflegearbeitsräume | R 10 | | 25.2 | Räume f. Schlammmentwässerungsanlagen | R 12 | |
| 5.12 | Handwerksbetrieb mit Verkauf | R 12 | V 86) | 12.4 | Sektionsräume | R 10 | | 25.3 | Räume für Rechenanlagen | R 12 | |
| 6 | Be- u. Verarbeitung von Fisch, Feinkostherstellung | | | 12.5 | Räume für medizinische Bäder, Hydrotherapie, Fango-Aufbereitung | R 11 | | 25.4 | Standplätze für Arbeitsplätzen, Arbeitsbühnen und Wartungspodeste | R 12 | |
| 6.1 | Be- und Verarbeitung von Fisch | R 13 | V 10 | 12.6 | Räume für medizinische Bäder, Hydrotherapie, Fango-Aufbereitung | R 10 | | 26 | Feuerwehrräume | | |
| 6.2 | Feinkostherstellung | R 13 | V 6 | 12.7 | Sanitäre Räume, Stationsbäder | R 10 | | 26.1 | Fahrzeug-Stellplätze | R 12 | |
| 6.3 | Mayonnaiseherstellung | R 13 | V 4 | 12.8 | Räume für medizinische Diagnostik und Therapie, Massageräume | R 9 | | 26.2 | Räume für Schlauchpflegeeinrichtungen | R 12 | |
| 7 | Gemüse- und -verarbeitung | | | 12.9 | OP-Räume | R 9 | | 27 | Geldinstitute | | |
| 7.1 | Sauerkrautherstellung | R 13 | V 6 | 12.10 | Stationen mit Krankenzimmern und Flure | R 9 | | 27.1 | Schalträume | R 9 | |
| 7.2 | Gemüsekonservenherstellung | R 13 | V 6 | 12.11 | Praxen der Medizin, Tageskliniken | R 9 | | 28 | Parkbereiche | | |
| 7.3 | Sterilisierräume | R 11 | | 12.12 | Apotheken | R 9 | | 28.1 | Garagen, Hoch- und Tiefgaragen ohne Witterungseinfluss ⁷⁾ | R 10 | |
| 7.4 | Räume, in denen Gemüse für die Verarbeitung vorbereitet wird | R 12 | V 4 | 12.13 | Laborräume | R 9 | | 28.2 | Garagen, Hoch- und Tiefgaragen mit Witterungseinfluss | R 10 | |
| 8 | Nassbereiche bei der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung (soweit nicht besonders erwähnt) | | | 12.14 | Friseursalons | R 9 | | 28.3 | Parkflächen im Freien | od. R 10 | V 4 |
| 8.1 | Lagerkeller, Garkeller | R 10 | | 13 | Wäscherei | | | 29 | Schulen und Kindergärten | | |
| 8.2 | Getränkeabfüllung, Fruchtsaftherstellung | R 11 | | 13.1 | Räume mit Durchlaufwaschmaschinen (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen | R 9 | | 29.1 | Eingangsbereiche, Flure, Pausenhallen | R 9 | |
| 9 | Küchen, Speiseräume | | | 13.2 | Räume mit Waschmaschinen, bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird | R 11 | | 29.2 | Klassenräume, Gruppenräume | R 9 | |
| 9.1 | Gastronomische Küchen (Gaststättenküchen, Hotelküchen) | | | 13.3 | Räume zum Bügeln und Mangeln | R 9 | | 29.3 | Treppen | R 9 | |
| 9.1.1 | bis 100 Gedecke je Tag | R 11 | V 4 | 14 | Kraftfutterherstellung | R 11 | | 29.4 | Toiletten, Waschräume | R 10 | |
| 9.1.2 | über 100 Gedecke je Tag | R 12 | V 4 | 14.1 | Trockenfutterherstellung | R 11 | | 29.5 | Lehrküchen in Schulen (siehe auch Nr. 9) | R 10 | |
| 9.2 | Küchen für Gemeinschafts- u. Gruppen- verpflegung in Heimen, Schulen, Kindertagesstätten, Sanatorien | R 11 | | 14.2 | Kraftfutterherstellung unter Verwendung von Fett und Wasser | R 11 | V 4 | 29.6 | Küchen in Kindergärten (siehe auch Nr. 9) | R 10 | |
| 9.3 | Küchen für Gemeinschafts- u. Gruppen- verpflegung in Krankenhäusern, Kliniken | R 12 | | 15 | Lederherstellung, Textilien | | | 29.7 | Maschinenräume für Holzbearbeitung | R 10 | |
| 9.4 | Großküchen für Gemeinschafts- u. Gruppen- verpflegung in Mensen, Kantinen, Fernküchen | R 12 | V 4 | 15.1 | Wasserwerkstatt in Gerbereien | R 13 | | 29.8 | Fachräume für Werken | R 10 | |
| 9.5 | Aufbereitungsküchen (Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe) | R 12 | V 4 | 15.2 | Räume mit Entfleischmaschinen | R 13 | V 10 | 29.9 | Pausenhöfe | R 11 | V 4 |
| 9.6 | Auftau- und Anwärmküchen | R 10 | | 15.3 | Räume mit Leimlederanfall | R 13 | V 10 | 30 | Verkehrswege in Außenbereichen | | |
| 9.7 | Kaffee- und Teeküchen, Küchen in Hotels-Garni, Stationsküchen | R 10 | | 15.4 | Fetträume für Dichtungsherstellung | R 12 | | 30.1 | Gehwege | R 11 | V 4 |
| 9.8 | Spülräume | R 10 | | 15.5 | Färbereien für Textilien | R 11 | | 30.2 | Laderampen | R 11 | V 4 |
| 9.8.1 | Spülräume zu 9.1, 9.4, 9.5 | R 12 | V 4 | 16 | Lackierereien | | | 30.2.1 | überdacht | od. R 10 | V 4 |
| | | | | 16.1 | Nassschleifbereiche | R 12 | V 10 | 30.2.2 | nicht überdacht | R 12 | V 4 |
| | | | | 17 | Keramische Industrie | | | 30.3 | Schrägrampen | R 12 | |
| | | | | 17.1 | Nassmühlen (Aufbereitung keramischer Rohstoffe) | R 11 | | 30.4.1 | (z.B. für Rollstühle, Ladebrücken) | R 12 | |
| | | | | 17.2 | Mischer | | | 30.4.2 | Betankungsbereiche | R 12 | |
| | | | | 17.3 | Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen | R 11 | V 6 | | Betankungsbereiche überdacht | R 11 | |
| | | | | 17.4 | Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen | R 12 | V 6 | | | | |

¹⁾ Rutschhemmung. ²⁾ Verdrängungsraum. ³⁾ Für Fußböden in barfuß begangenen Nassbereichen siehe GUV-Information „Bodenbeläge für nassbelastete Barfußbereiche“ (GUV-I 8527, bisherige GUV 26.17). ⁴⁾ Eingangsbereiche gemäß Nummer 0.1 sind die Bereiche, die durch Eingänge direkt aus dem Freien betreten werden und in die Feuchtigkeit von außen gelangen bzw. hineingetragen werden kann (siehe auch vierter Absatz des Abschnittes 4, Verwendung von Schutz- und Feuchtigkeitsaufnehmer). Für anschließende Bereiche oder andere großflächige Räume, ist Abschnitt 3.4 dieser BG-Regel zu berücksichtigen. ⁵⁾ Treppen gemäß Nummer 0.3 sind diejenigen, auf die Feuchtigkeit von außen hineingetragen werden kann. Für anschließende Bereiche ist Abschnitt 3.4 dieser BG-Regel zu beachten. ⁶⁾ Wurde überall ein einheitlicher Bodenbelag verlegt, kann der Verdrängungsraum auf Grund einer Gefährdungsanalyse unter Berücksichtigung des Reinigungsverfahrens, der Arbeitsabläufe und des Anfalls an gleitfördernden Stoffen auf den Fußböden bis auf V 4 gesenkt werden. ⁷⁾ Die Fußgängerbereiche die nicht von Rutschgefahr durch Witterungseinflüsse, wie Schlägegen oder eingeschleppte Nässe, betroffen sind.

SPEZIFIKATION

In industriellen und gewerblichen Bereichen strapazieren Produktionsanlagen mit etlichen Tonnen Gewicht, Vibrationen und Schwingungen verteilt auf nur wenige Zentimeter Untergrund den Boden. Produktionsbedingten chemischen oder thermischen Extrembelastungen müssen diese Böden genauso souverän begegnen, wie auch von ihnen erwartet wird, dass sie die Tonnenlasten der Gabelstapler, Industrieroboter oder von sonstigem Gerät bruch- und rissfrei überstehen, von denen sie in Produktionsbereichen, Werkstätten oder Waschanlagen täglich überrollt werden.

Das ist der klassische Anwendungsbereich der Vollklinker-Industriefliese Stalotec®. Denn sie ist extrastark durch Überstärke. Das Extra an Bodenhaftung erhält Stalotec® aus den optimalen Verzahnungseigenschaften des Untergrunds mit der stark strukturierten Rückseitenbeschaffenheit dieser im Extrudierverfahren hergestellten, stranggezogenen Industriekeramik.

BELAST





Mit der zunehmenden Stärke dieser Vollklinker-Industriekeramik nimmt auch die lastenverteilende Wirkung und somit die Bruchsicherheit bei mechanischer Beanspruchung zu. Der spezielle Hochtemperaturbrand macht Stalotec® auch bei chemischen und thermischen Belastungen unverwundlich.

DAS TRITTSICHERHEITSKONZEPT – DAS ABRIEBFREI GREIFT

**Secuton® – erfüllt alle gesetzlich vorgeschriebenen
und auch sonstigen Trittsicherheitsansprüche.**

Vier trittsichere Oberflächenprofile, Rutschhemmungen, die allen gesetzlichen Trittsicherheitsansprüchen entsprechen, und eine 10-mm-Fliese in acht frischen Farbtönen: All das macht Secuton® in gewerblichen, industriellen und öffentlich genutzten Bereichen zu einem Sicherheitskonzept, das nicht nur abriebfrei „greift“, sondern das sich auch sehen lassen kann. Denn Secuton® verfügt über die von STRÖHER speziell entwickelte Oberflächenverarbeitung Hardglaze-2.0-Glasur. Diese besonders widerstandsfähige Glasur auf Basis hochveredelter mineralisch-oxidischer Rohstoffe macht Secuton® im Verhältnis zu den sonst oft nur mit empfindlichen Engoben ausgestatteten Trittsicherheitsoberflächen sogar im Oberflächenprofil der höchsten Trittsicherheitsstufe und in hochfrequentierten Bereichen absolut abriebfest und reinigungsfreundlich.

SECUTON®

High-Level Hygiene-Bereich

Kehlsockel schaffen den Übergang von den Boden- zu den Wandfliesen. Diese werden in High-Level Hygiene-Bereichen wie Lebensmittel- und Getränkeherstellung oder Großküchen eingesetzt.



Farben:



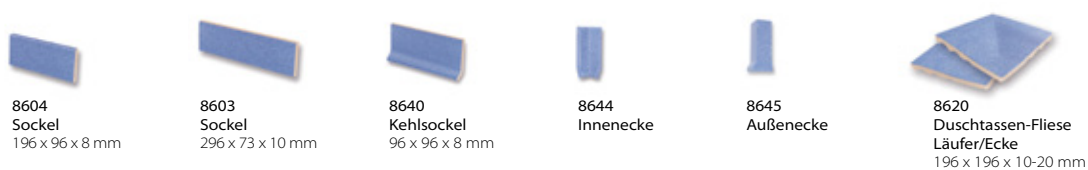
Formate:



Surfaces:



Zubehör:



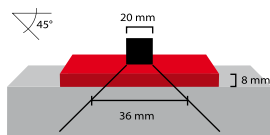
UNVERWÜSTLICH DANK TUNNEL- OFENBRAND

**Stalotec® – extra stark durch Überstärke
und extra Bodenhaftung.**

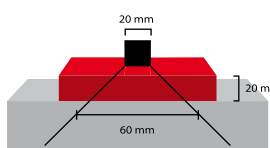
Die stark strukturierte Rückseitenbeschaffenheit dieser im Extrudierverfahren hergestellten stranggezogenen Keramik verfügt über optimale Verzahnungseigenschaften mit dem Untergrund und eine Haftzugfestigkeit, die sogar dynamischer/rollender Belastung trotzt. Belastbar wie kaum ein anderer Bodenbelag ist diese stranggezogene Industriebodenplatte nach dem speziellen Tunnelofenbrand – für innen und dank einer diesem besonderen Herstellungsverfahren immanenten Frostsicherheit auch für außen. Abrieb-sicher durchgefärbt mit einer Materialstärke bis zu 20 mm halten Stalotec®-Platten selbst stärksten mechanischen Belastungen durch schwere Maschinen oder Stapler stand. Auch chemische Beanspruchungen durch scharfe Reinigungsmittel oder Säuren können der unglasierten Oberfläche nicht schaden. Die richtige Wahl, wenn es auf höchste Belastbarkeit, Langlebigkeit und solide Qualität ankommt.

STALOTEC®

**Schwere Gewichte:
Die Materialstärke ist entscheidend.**



System mit dün-
neren Fliesen –
8 mm.



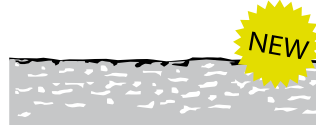
System mit di-
ckeren Fliesen –
20 mm.

Dank ihrer Überstärke kann diese Platte größeren Belas-
tungen standhalten. Die lastverteilende Wirkung einer
Platte hängt von ihrer Stärke ab.

**Jetzt auf Anfrage erhältlich:
die neue STRÖHER „ExtruTec® Seal“
Keramik-Oberflächenversiegelung
für eine signifikante Reduzierung
der Verschmutzungsanfälligkeit.**



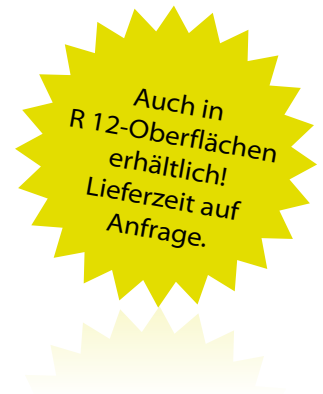
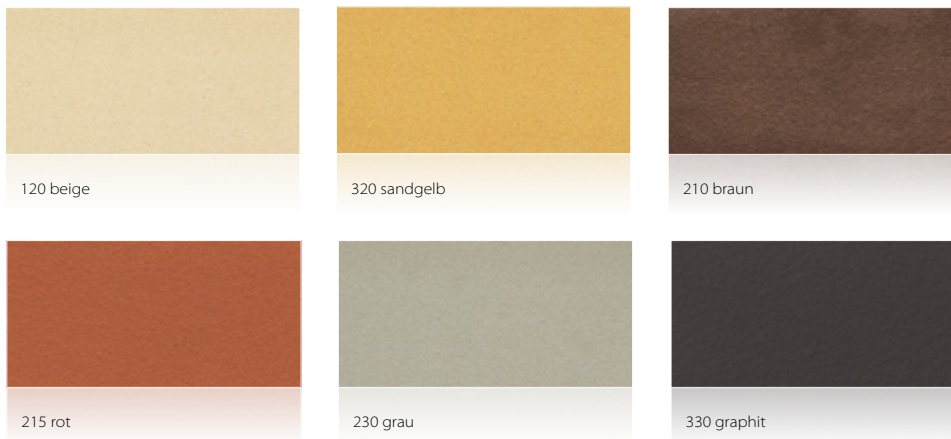
Standard Oberfläche/Scherben



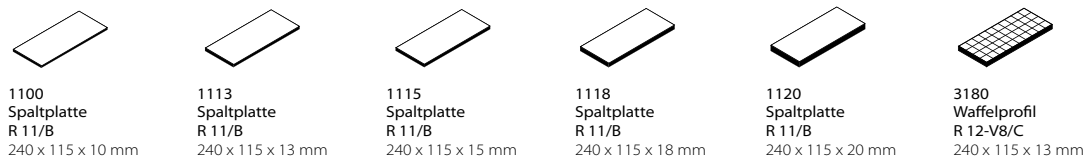
STRÖHER „ExtruTec® Seal“ Oberflächen-
versiegelung



Farben:

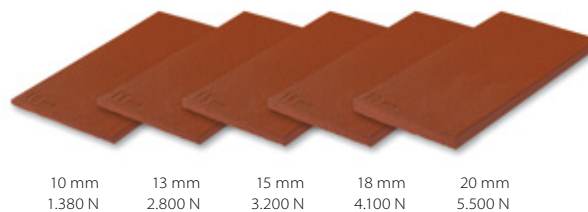
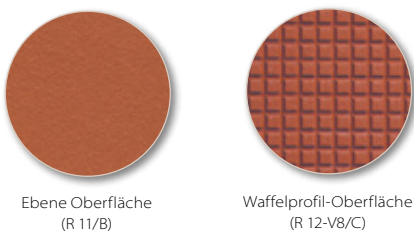


Formate:



Trittsicherheitsoberflächen:

Stärken:



Zubehör:





**MADE IN
DILLENBURG**

**POWER
PERFORMANCE**

Компания Славдом

www.slav-dom.ru

Контактные данные в г. Москва

Профессиональный шоу-рум «Павелецкая»:

115114, Москва, Павелецкая наб., д. 2, с. 01, оф. 133,
деловой квартал «LoftVille»

**Демо-парк, шоу-рум, офис продаж «Можайское-
МКАД54»:**

121596, Москва, Можайское ш., д. 165, с. 1 (54 км.
МКАД, внешняя сторона, заезд через дублер)

8 (495) 640-51-51

8 (800) 333-51-51

msk@slav-dom.ru

Контактные данные в г. Санкт-Петербург

Профессиональный шоу-рум «Аптекарская»:

197022, Санкт-Петербург, Аптекарская наб., д. 12,
БЦ «Кантемировский»

Демо-парк, шоу-рум, офис продаж «Пискаревский»:

195273, Санкт-Петербург, Пискаревский пр., д. 150,
корп. 2, лит. Н

8 (812) 337-51-51

8 (800) 333-51-51

spb@slav-dom.ru