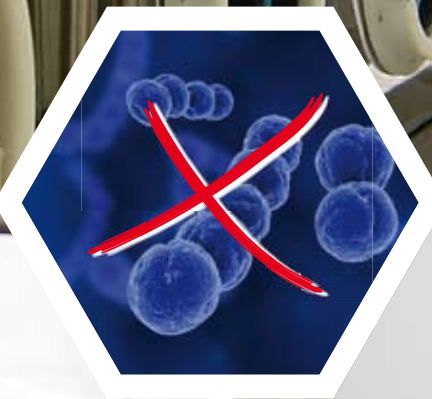


Freva AntiBac

Keimfreie Oberflächen dank innovativer Nanosilbertechnologie



Maximale Wirksamkeit gegen 99,9 % aller Bakterien

Antibakterielle GFK-Deckschicht für mehr Sicherheit und Hygiene

Hygienekonzepte in der Lebensmittelverarbeitung und -lagerung entsprechen höchsten Standards und werden kontinuierlich weiterentwickelt und den neuesten Entwicklungen angepasst. Oberste Priorität hat dabei die Vermeidung von Keimen und Bakterien. Mit Freva AntiBac gibt es nun ein Material für Decken und Wände im Lebensmittelbereich, welches durch seine besondere Zusatzfunktion Bakterien neutralisiert – und dies unablässig sieben Tage in der Woche, 24 Stunden am Tag.

Spezielle Nanosilberoberfläche

Die Freva AntiBac-Oberfläche hat alle Vorteile einer GFK-Deckschicht von hoher Stabilität bis hin zu leichter Reinigbarkeit – und ist zusätzlich mit einer antimikrobiell wirksamen GELCOAT-Beschichtung mit Nanosilberteilchen ausgestattet. Das hochwirksame Silber-Additiv leistet einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Hygiene und Keimfreiheit, indem es Bakterien auf verschiedene Weise am Wachstum hemmt.

3-fach-Wirkung auf Bakterien

Geraten Keime und Bakterien mit der Freva AntiBac-Oberfläche in Kontakt, wirken die Silberionen in 3-facher Weise auf das Bakterium ein:

- Störung des Stoffwechsels durch Inaktivierung zellulärer Enzyme
- Zerstörung der Zellmembran
- Verhinderung der Zellteilung

Freva AntiBac neutralisiert auf seiner Oberfläche nachhaltig und effizient über 99,9 % aller Bakterien innerhalb von 24 Stunden nach Kontakt des Bakteriums mit der Deckschicht.



Zusätzliche Unterstützung bestehender Hygienekonzepte

Freva AntiBac bietet maximale Wirksamkeit gegen Bakterien. Zusätzlich zur intervallmäßigen Desinfektion wirkt Freva AntiBac dank innovativer Nanotechnologie unablässig desinfizierend und hilft somit, natürliche Schwankungen bei der Reinigung und Desinfektion durch seine permanente antibakterielle Wirkung auszugleichen.

Qualität und Sicherheit: Nanosilber „Made in Germany“

Unser Lieferant LAMILUX hat bei der Entwicklung des Materials mit der deutschen Firma RAS AG zusammengearbeitet, die als weltweit führend in der Nanosilber-Forschung gilt. Das neu entwickelte Nanosilber wird als absolut unbedenklich für Mensch und Umwelt eingestuft und darf im Lebensmittelbereich eingesetzt werden. Die Haltbarkeit des antibakteriellen Effekts liegt bei mindestens 55 Jahren.

Freva Hygienesysteme mit antibakterieller Wirkung

Alle Freva Hygienesysteme können mit Freva AntiBac gefertigt werden:

- Freva GFK-Dämmpaneele
- Freva HygieneTop
- Freva Renovierungssysteme
- Freva Reinraumwände und -decken
- Freva PIR-KombiPanel

Freva AntiBac Dämmpaneele

Dämmkern	EPS 040 / 035 oder PIR (Freva PIR-KombiPanel)
Deckschichten	GFK/GELCOAT 2,0 mm FrevaStruktur 2,3 mm
Dicke	20 bis 240 mm
Maße	Breite: 1200 / 1180 mm, Länge: variabel
Elementverbindung	Nut und Feder
Fugenabdeckung	Hartverfugung mit 2K-Fugenmasse EPU 25
Brandschutzklasse	B2 - DIN 4102, Teil 1

Folgende Deckschichten können als Freva AntiBac geliefert werden:

- GFK/GELCOAT 2,0 mm
- FrevaStruktur 2,3 mm

Die Freva AntiBac-Oberflächen weisen keine farblichen Unterschiede zu GFK-Deckschichten ohne antibakterielle Beschichtung auf.

Für optimale Hygienebedingungen empfehlen wir, Freva AntiBac in Verbindung mit unserer wartungsfreien HygieneTop-Hartverfugung einzusetzen.

Einsatzbereiche

Freva AntiBac hilft, den Kampf gegen unerwünschte Keime und Bakterien zu unterstützen – und dies in den verschiedensten Arbeitsbereichen:

- Lebensmittelproduktion und -lagerung
- Käsereiferäume
- Reinräume
- Medizin und Forschung, Labore
- Landwirtschaft und Tierhaltung

Verfugung mit Fugenmasse EPU 25: Längsseiten der Paneele sind werkseitig mit Kleband abgeklebt. Die verfüllte Fuge mit einem Glättspachtel glattziehen.

Nach Entfernung des Klebbands härtet die Fugenmasse komplett aus und versiegelt die Fuge zuverlässig und hohlraumfrei. ▼





MK – Versuchsanlagen und Laborbedarf

Inhaber Michael Keil
Stückweg 10
35325 Mücke
Deutschland

Tel.: +49 6400-9576030
Fax: +49 6400-9576031
info@mk-versuchsanlagen.de
www.mk-versuchsanlagen.de