

System H1

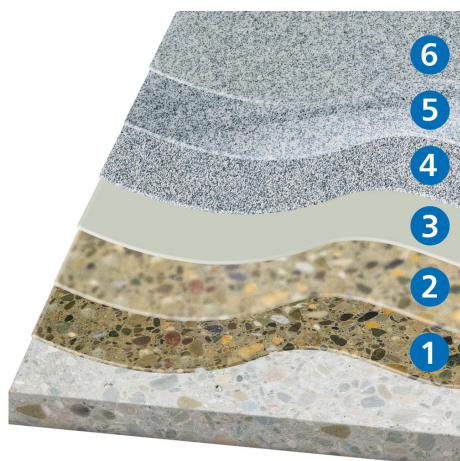
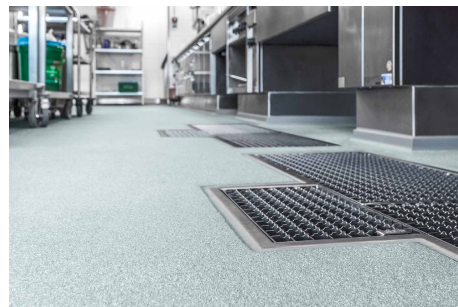
KLB KITCHEN EP Standard

Rutschhemmender Epoxidharz-Küchenbelag

Das Beschichtungssystem H1 erfüllt alle Anforderungen sowohl an gewerbliche und industrielle Küchenbeläge als auch andere Nassbereiche, in denen robuste und rutschhemmende Eigenschaften benötigt werden.

Einsatzbereiche für dieses System finden sich vor allem in der Lebensmittelindustrie, in der Getränkeindustrie, Metzgereien, Schlachthöfen, Gewerbeküchen und vielen weiteren Bereichen.

Alternative Systeme: [System H2](#) für emissionsarme Eigenschaften, [System H3](#) für schnellhärtende Eigenschaften.



6. Mattversiegelung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 860 Clean**
5. Versiegelung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial**
4. Grundsicht mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal**, Vollabstreuerung mit **KLB-Colorquarzsand**
3. Verbundabdichtung **KLB-SYSTEM EPOXID EP 290 Flex**
2. Kratzspachtelung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund** mit **KLB-Mischsand 2/1**
1. Grundierung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund**

Systemaufbau

Schicht	Im Detail siehe Produktinformation
Gesamt-Schichtstärke	Ca. 6 - 7 mm
Mattversiegelung (6)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 860 Clean
Versiegelung (5)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial
Grundschiicht (4)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal, Vollabstreuerung mit KLB-Colorquarzsand CQS-46xx
Verbundabdichtung (3)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 290 Flex
Kratzspachtelung (2)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund* mit KLB-Mischsand 2/1
Grundierung (1)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund* <small>*alternativ kann EP 52 RAPID verwendet werden.</small>
Untergrund	Anforderung an den Untergrund gemäß BEB-Arbeitsblätter und unsere Grundierungsübersicht oder Beratung durch TVS oder Anwendungstechnik

Einsatzbereich(e)

Lebensmittel:

- Metzgereien, Schlachthöfe, Milch-, Fleisch- und Fischindustrie
- Getränkeindustrie und Brauereien
- Gewerbeküchen

Prüfzeugnisse

Für das System liegen externe Prüfzeugnisse vor:

- Klassifizierung des Brandverhaltens mit Abdichtung bzw. Zwischenschicht CW 510 nach DIN EN 13501-01:2019-05: B_{fl}-s1
- Lebensmitteleignung nach § 31 Abs.1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB)
- Rutschhemmung nach DIN 51130 und BGR 181, in denen Rutschhemmklasse R11 V4 (ohne Mattversiegelung **EP 860**) sowie R12 V4 oder V6 erzielt werden
- Verwendbarkeitsnachweis als industrielle Küchenbeschichtung
- Prüfung CW 510 nach EAD 030352-00-0503 (ehemals ETAG 022), Prüfzeugnis ETA-23/0766.
- Leistungserklärung gem. Anhang III der Verordnung (EU) No. 305/2011 (Bauproduktenverordnung)
- Erklärung zur Übereinstimmung von Produkten mit Umweltproduktdeklarationen (EPD)



Bitte beachten Sie die aktuellste Version der Systeminformation. Diese finden Sie auf unserer Website.

Unsere Angaben beruhen auf unseren bisherigen Erfahrungen und Ausarbeitungen. Wir übernehmen Gewähr für die einwandfreie Qualität unserer Produkte. Die Verantwortung für das Gelingen der von Ihnen durchgeführten Arbeiten können wir nicht übernehmen, da wir keinen Einfluss auf die Verarbeitung und Verarbeitungsbedingungen vor Ort haben. Wir empfehlen Ihnen im Einzelfall Versuchsflächen anzulegen. Mit Erscheinen dieser neuen KLB-Systeminformation verlieren die vorausgegangenen Informationen ihre Gültigkeit. Die neueste Version ist elektronisch abrufbar unter www.klb-koetztaal.de. Darüber hinaus gelten unsere "Allgemeinen Geschäftsbedingungen."