

System H1

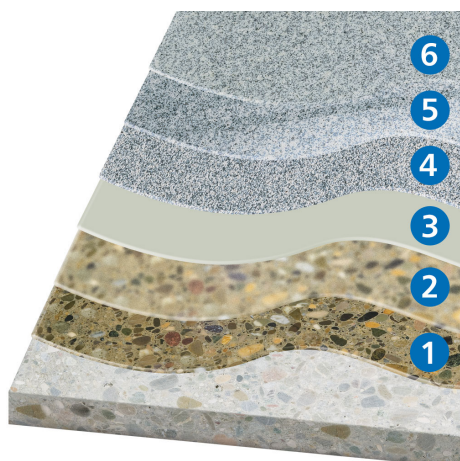
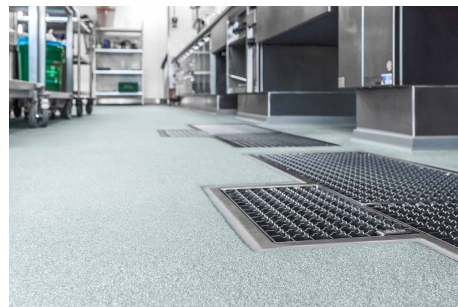
KLB KITCHEN EP Standard

Revêtement de cuisine en résine époxy antidérapant

Le système de revêtement H1 convient de même aux exigences des revêtements à usage commercial et industriel ainsi qu'à d'autres zones humides qui requièrent un sol robuste et antidérapant.

Les domaines d'application typiques sont particulièrement dans l'industrie alimentaire et de boissons, dans les boucheries ou abattoirs, dans les cuisines commerciales et plein d'autres.

Systèmes alternatifs : [Système H2](#) avec des propriétés faibles en émission, [Système H3](#) comme variante à durcissement rapide.



6. Scellement mat avec **KLB-SYSTEM EPOXID EP 860 Clean**
5. Scellement avec **KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial**
4. Couche de base avec **KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal**, saupoudrée sur toute la surface avec du **sable quartzueux coloré KLB**
3. Étanchéité composite avec **KLB-SYSTEM EPOXID EP 290 Flex**
2. Couche raclée avec **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund** et du sable mixé **KLB-Mischsand 2/1**
1. Primaire **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund**

Composition du système

Couche	Pour plus de détails, voir les informations de produit
Épaisseur de couche totale	env. 6 - 7 mm
Scellement mat (6)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 860 Clean
Scellement (5)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial
Couche de base (4)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal, saupoudrée sur toute la surface avec du sable quartzueux coloré KLB CQS-46xx
Étanchéité composite (3)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 290 Flex
Couche raclée (2)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund* avec du sable mixé KLB-Mischsand 2/1
Primaire (1)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund* <small>*en alternative, EP 52 RAPID peut être utilisé.</small>
Substrat	Exigences relatives au substrat conformément aux fiches de travail BEB et au liste de primaires ou par conseil de notre service technico-commercial/technique d'application

Domaines d'application

Produits alimentaires:

- Boucheries, abattoirs, filière laitière, viande et pêche
- Industrie des boissons et brasseries
- Cuisines gastronomiques

Essais

Les résultats suivants sont certifiés par des organismes externes :

- Classification du comportement au feu avec l'étanchéité et/ou couche intermédiaire CW 510 selon la norme DIN EN 13501-01:2019-05: B_{fl}-s1
- Utilisation adaptée dans l'industrie de produits alimentaires selon le code allemand de l'alimentation humaine et animale (LFGB, Lebensmittel und Futtermittelgesetzbuch) paragraphe § 31 Alinéa 1.
- Sol antidérapant R11 V4 et R12 V4 ou V6 possible selon les normes DIN 51130 et BGR 181 (sans le scellement mat **EP 860**)
- Certificat d'utilisation comme revêtement de cuisine industrielle.
- Déclaration de performance selon l'annexe III du règlement (UE) n° 305/2011 (règlement sur les produits de construction)
- Déclaration de conformité des produits avec la déclaration environnementale de produit (EPD)



Veuillez considérer la dernière version de cette information système sur notre site Internet.

Les indications de cette fiche reposent sur les résultats des expériences et des essais réalisés à ce jour. Nous nous portons garants de la qualité irréprochable de nos produits. Toutefois, nous ne pouvons pas garantir la réussite de vos travaux dans la mesure où nous n'avons aucune influence sur la mise en œuvre et les conditions d'application sur site. Nous recommandons de procéder à des essais préalables. Avec la publication de cette nouvelle fiche de données de système KLB, toutes les informations précédentes perdent leur validité. La dernière version est disponible sur notre site Internet www.klb-koetzta.com. Par ailleurs, nos « Conditions Générales de Vente » s'appliquent systématiquement.