

System H5

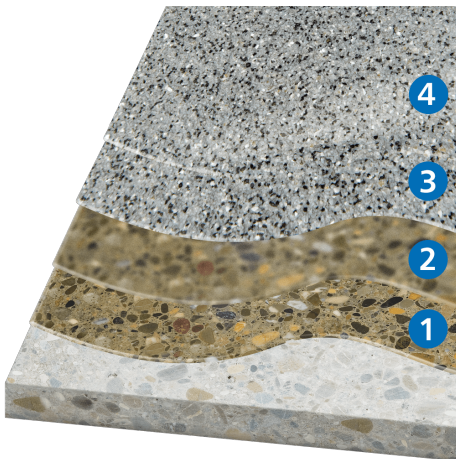
KLB FOOD EP RX Decor

Wirtschaftlicher Epoxidharz-Belag für Lebensmittel- und Getränkebereiche

Das Beschichtungssystem H5 kann in der Getränke- und Lebensmittelindustrie eingesetzt werden, da es robust, gut rutschhemmend und hervorragend fleckbeständig ist.

Das System wird in Bereichen eingesetzt, in denen ein wirtschaftlicher Belag ohne Verbundabdichtung benötigt wird, bspw. in Kellereien und Weinkellereien im erdberührten Bereich oder in Lebensmittelverkaufsräumen. Weitere Einsatzbereiche für dieses System finden sich auch da, wo besondere Anforderungen an die chemische und mechanische Beständigkeit des Belags erfüllt werden müssen. Durch das Einsparen eines Arbeitsganges** ist das System sehr wirtschaftlich. Alternativ zur mehrfarbigen RX-Oberfläche ist der Belagsaufbau auch unifarbener verfügbar.

Alternative Systeme: [System H2](#) wenn eine geprüfte Verbundabdichtung im emissionsarmen Aufbau gefordert ist, [System H6](#) für emissionsarme Eigenschaften.



1. Optionale Grundierung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund**
2. Nivellierende Grundsicht mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund** und **KLB-Mischsand 3/1**, Vollabstreuung mit **KLB Quarzsand**
3. Beschichtung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal** abgestreut mit **KLB-Colorquarzsand CQS-46xx**
4. Versiegelung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial**

Schicht	Im Detail siehe Produktinformation
Gesamt-Schichtstärke	Ca. 3 - 4 mm
Kopfversiegelung (4)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 175 Spezial
Beschichtung (3)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 216 Universal abgestreut mit Colorquarzsand CQS-46xx
Nivellierende Grundschicht (2)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund* mit KLB-Mischsand 3/1, Vollabstreuung mit KLB-Quarzsand
Optionale Grundierung (1)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 52 Spezialgrund <small>*alternativ können auch EP 53 Spezialgrund AgBB oder EP 52 RAPID usw. verwendet werden.</small>
Untergrund	Anforderung an den Untergrund gemäß BEB-Arbeitsblätter und unsere Grundierungsübersicht oder Beratung durch TVS oder Anwendungstechnik

Einsatzbereich(e)

Lebensmittel:

- Kellereien, Weinkellereien
- Lebensmittelmärkte und Verkaufsräume
- Getränkeindustrie und Brauereien

Prüfzeugnisse

Für das System liegen interne und externe Prüfzeugnisse vor:

- Lebensmitteleignung des Kopfsiegels EP 175 Spezial nach § 31 Abs.1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB)
- Lebensmitteleignung des Kopfsiegels EP 860 nach § 31 Abs.1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB)
- 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-koetzta.de. Darüber hinaus gelten unsere "Allgemeinen Geschäftsbedingungen."