

System H6

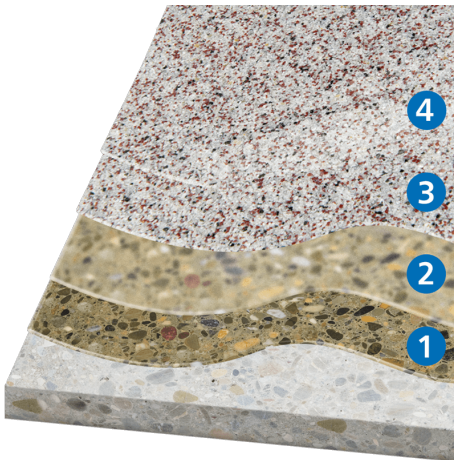
KLB FOOD PU RX Decor

Emissionsarmer, rutschhemmender Polyurethan-Belag für Lebensmittelbereiche

Das Beschichtungssystem H6 erfüllt viele Anforderungen für den Einsatz in industriellen und gewerblichen Bereichen mit gelegentlicher Nässeinwirkung. Insbesondere aufgrund der guten Fleck- und Chemikalienbeständigkeit hat der hochwertige, emissionsarme Polyurethanbelag viele Vorteile vor allem in der Getränke- und Lebensmittelindustrie, sowie in Keltereien und Weinkellereien, wenn keine Abdichtung benötigt wird. Durch das Einsparen eines Arbeitsganges* ist das System sehr wirtschaftlich.

Das System erfüllt die Anforderungen gemäß Indoor Air Comfort Gold Label Version 6.0 (2017). Dies garantiert eine regelmäßige Prüfung und Bestätigung der niedrigen Emissionen des Systems. Die Systemprodukte sind in diesem Aufbau zertifiziert für nachhaltiges Bauen nach DGNB, LEED oder Minergie ECO. Alternativ steht ein mit Quarzsand-Einstreuung unifarben versiegelter Abstreubelag optional zur Verfügung.

Alternative Systeme: [System H2](#) als emissionsarmer Colorsandabstreubelag mit geprüfter Verbundabdichtung insbesondere für Küchen, [System H5](#) als Colorsandabstreubelag auf EP-Basis.



4. Versiegelung mit **KLB-SYSTEM POLYURETHAN PU 484**
3. Beschichtung mit **KLB-SYSTEM POLYURETHAN PU 424**, gefüllt mit **KLB-Mischsand 3/1**, anschließende Vollabstreuerung mit **KLB-Colorquarz CQS**
2. Nivellierende Grundsicht mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 53 Spezialgrund AgBB** und **KLB-Mischsand 3/1**, Vollabstreuerung **KLB-Quarzsand**
1. Optionale Grundierung mit **KLB-SYSTEM EPOXID EP 53 Spezialgrund AgBB**

Systemaufbau

Schicht	Im Detail siehe Produktinformation
Gesamt-Schichtstärke	Ca. 3 - 4 mm
Versiegelung (4)	KLB-SYSTEM POLYURETHAN PU 484
Beschichtung (3)	KLB-SYSTEM POLYURETHAN PU 424, gefüllt mit KLB-Mischsand 3/1, Vollabstreuung mit KLB-Colorquarzsand CQS-46xx
Nivellierende Grundsicht (2)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 53 Spezialgrund AgBB mit KLB-Mischsand 3/1, Vollabstreuung mit KLB-Quarzsand
Optionale Grundierung (1)	KLB-SYSTEM EPOXID EP 53 Spezialgrund AgBB
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
- Kellereien, Weinkellereien

Technische Eigenschaften*

Shore-Härte D (PU 424)	72	-	DIN 53455 (nach 7 Tagen)
Zugfestigkeit (PU 424)	> 25	N/mm ²	DIN EN ISO 527
Shore-Härte D (PU 484)	Ca. 78	-	DIN 53505 (nach 7 Tagen)

In Versuchen ermittelte Werte sind Durchschnittswerte. Abweichungen zur Produkt-Spezifikation möglich.

Prüfzeugnisse

Für das System liegen externe Prüfzeugnisse vor:

- Zertifiziert emissionsarm nach „Eurofins Indoor Air Comfort Gold“. ABG-konform und für Aufenthaltsräume geeignet.
- Rutschhemmklasse R10, R11 V4, R11V6 oder R12 V6 nach DIN 51130 und BGR 181
- Lebensmitteleignung des Kopfsiegels PU 484 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)
- Klassifizierung des Brandverhaltens nach DIN EN 13501-01:2010-01: Bfl-s1



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."