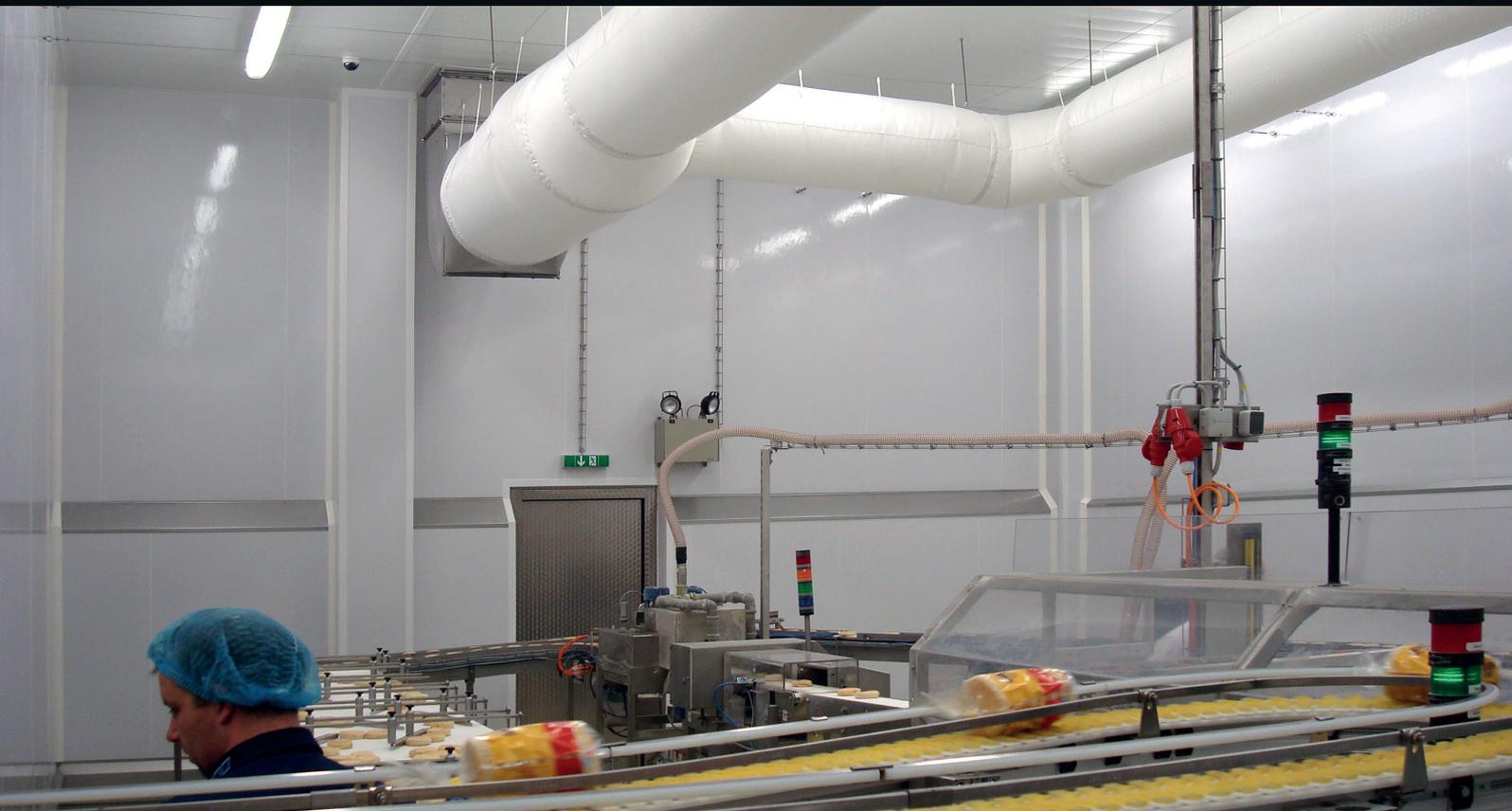




**STADLER**

I S O B A U



# HYGIENERÄUME

WAND- UND DECKENSYSTEME AUS GFK/GLASBORD®  
FUGENLOSE WAND- UND DECKENSYSTEME  
SANIERUNG VON BESTANDSRÄUMEN  
HYGIENESCHLEUSEN / SCHUTZSYSTEME

STANDARD-, SPEZIAL- & KOMPLETTLÖSUNGEN NACH IHREN VORGABEN

# HYGIENERÄUME

## ○ UNSER POTENZIAL

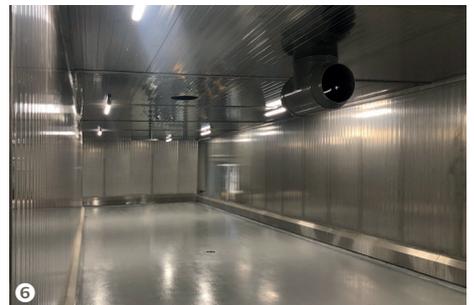
In sensiblen Bereichen - wie z.B. Großküchen/Cateringsegment, Betrieben der Lebensmittel- und Getränkeproduktion als auch in medizinischen Einrichtungen sind die Anforderungen an die Raumausstattung, die Reinigungsfähigkeit der Oberflächen und Einbauten besonders hoch. Eine fachgerechte, pflegeleichte Ausführung kann daher nur von Spezialisten realisiert werden. Hierbei kommen leicht zu reinigende Wand- und Deckensysteme aus GFK/Glasbord® oder Edelstahl zur Anwendung. Das Ziel der Raumbeschaffenheit ist, eine möglichst fugenlose Wand- und Deckengestaltung zu erreichen. Zusätzlich wichtig sind vor allem hygienische Bodendetails, Hygieneschutzsysteme und

Hygienefenster, die eine entscheidende Rolle spielen, um einen Raum mit höchsten Anforderungen umzusetzen.

Die Ausstattung von Hygienräumen bedeutet das Zusammenspiel der Fachbereiche Isowand- und Dachsysteme mit Klima- und Lüftungstechnik, welche wir anbieten. Die Anforderungen von Brandschutzbeauftragten und Gebäudeversicherern an Wand-/Deckenoberflächen rücken immer mehr in den Fokus. Um diesen Auflagen gerecht zu werden, bieten wir ein Glasbord®-Paneel in Brandklasse B-s2-d0 nach EN = B1 nach DIN an. Dieses System hat als einziges GFK-Paneel die nötigen Zertifikate der oben genannten Brandprüfung erhalten.

## ○ IHR VORTEIL

- Leichte Reinigung
- Fugenlose Wand- und Deckensysteme
- Hygieneschleusen mit Türsteuerung
- Aufgeständerte Trennwandsysteme
- Hygienische Bodenanschlüsse
- Innenecken mit Hohlkehlen
- Integrierte Hygieneschutzsysteme / Hygienefenster
- Sanierungssysteme für Bestandsräume
- Hygienekonzepte, Produktführung, Schwarz/Weiß-Trennung
- Eigene Wartungs- & Serviceabteilung



① Hygieneraum Toastbrotproduktion ② Hygieneausbau Großküche ③ Hygieneraum für Flüssigeiproduktion  
④ Hygienewand-/Deckensystem Koagulatorraum ⑤ Käsereiferaum ⑥ Hygiene-Auskühlraum Baguetteproduktion



**STADLER**

I S O B A U