



Ucrete[®]

Gulvløsninger til bryggerier





Gulvløsninger til bryggeribranchen

Ucrete – sikre, hygiejniske gulve med utrolig lang holdbarhed selv under udfordrende forhold

Barsk miljø

Både personer med ansvar for vedligeholdelse og planlæggere af anlæg til internationale bryggerigiganter står over for betydelige udfordringer i deres bryggerier og lagerbygninger.

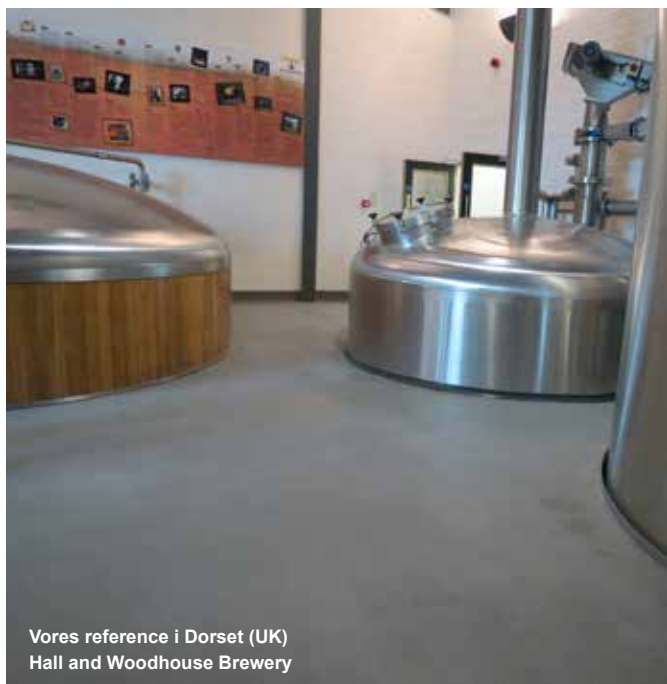
Hvad enten der vælges byggematerialer til nye bygninger eller til at renovere gamle, skal designteamet og ejeren tage hensyn til, indvirkningen af disse materialer på bygningens holdbarhed og arbejdsmiljøet.

Alle bryggerier står over for nogle af de samme udfordringer nemlig ekstreme forhold såsom: eksponering for syreholdige materialer, varme væsker og kemikalier, konstant våde gulve og trafik med tunge gaffeltrucks. Tilsammen udgør disse faktorer et barsk miljø for udstyr og byggeri – et miljø, der kræver særlige byggematerialer og systemer, der kan tåle et sådant miljø og på samme tid sikre det højeste hygiejne niveau og et sikkert arbejdsmiljø.

Gulvløsninger med lang levetid

Takket være årtiers samarbejde med nogle af de største virksomheder inden for bryggeribranchen og levnedsmiddelindustrien kan Master Builders Solutions specialisterne tilbyde skræddersyede løsninger, der opfylder bryggeriernes behov.

Gulvene i et bryggeri skal være pålidelige, sikre og hygiejniske. Nedetid i bryggeribranchen er dyr, og det er derfor vigtigt at finde løsninger, der reducerer behovet for reparation. Vi anbefaler derfor Ucrete, som er et af de mest udbredte gulvsystemer i bryggeribranchen over hele verden.



Vores reference i Dorset (UK)
Hall and Woodhouse Brewery



Vores reference i Breendonk (Belgien)
Duvel Moortgat NV



Ucrete – løsningen til ekstreme forhold



Vores reference i Oettinger (Tyskland):
Oettinger Brauerei GmbH

Varmeresistente gulve

Ucrete har termiske egenskaber, der ligner egenskaberne hos beton. Det resulterer i et produkt, der ikke påvirkes af temperaturer, som normalt ville forårsage delaminering og defekter i andre gulvprodukter. Ucrete er vandbaseret og sikkert at påføre på fugtige underlag. Det reducerer nedetiden under reparationsarbejde, da produktionen ofte er en 'vådproces'.

Lige så rent som rustfrit stål

Ucrete giver ikke afsmag på fødevarer – ikke engang under udlægningen af gulvet, hvilket gør det muligt at fortsætte produktionen i andre dele af anlægget under installationen. Når Ucrete er hærdet, bidrager det ikke til vækst af bakterier. Ucrete tåler damprensning og kan desinficeres til samme renhedsgrad som rustfrit stål. De kemikalier, der bruges i bryggeprocessen eller under rengøring og sterilisering, påvirker ikke Ucrete-gulvets kvalitet.

Holdbare gulve

Gulve, der stadig er i brug mere end 20 år efter de blev lagt, beviser Ucretets holdbarhed. Med Ucrete-gulve har

man vished for, at anlægget kan drives i mange år uden afbrydelser på grund af defekter i gulvet.

Skridsikkert og sikkert for medarbejderne

Ucrete kan påføres i en række forskellige overfladeprofiler og tykkelser, så det tåler de ekstreme forhold i bryggerierne, samtidig med at der opretholdes et skridsikkert og sikkert arbejdsmiljø. Der findes et stort udvalg af gulve til forskellige formål i Ucrete-systemet. Det kan sammensættes efter behov, så man opnår den korrekte ydelse og et gulv, der er resistent over for den forventede kemiske belastning. Afhængigt af anlæggets produktionsprocesser foreslår specialisterne fra Master Builders Solutions den optimale løsning med det højeste niveau af holdbarhed og sikkerhed.

Specialister fra Master Builders Solutions

Kravene til det enkelte gulv varierer fra sted til sted. Du er velkommen til at kontakte gulvspecialisterne fra Master Builders Solutions for at finde den rigtige løsning til dit behov.



Vores reference i Northampton (UK):
Carlsberg Brewery





Ucrete industrigulve

Opfylder de skrappeste krav i fødevarerindustrien

HACCP Certificeret

Certificeret som sikker til fødevarer.

Hurtighærdende

Gulvet er klar til ibrugtagning efter bare 5 timer ved 10 °C.

Hygiejnisk

Kan rengøres til samme standard som rustfrit stål.

Giver ikke afsmag

Ucrete giver ikke afsmag på fødevarer – ikke engang under udlægningen.

Kemikalieresistent

Resistent overfor stærke syrer og baser, fedtstoffer, olier og opløsningsmidler.

Temperaturbestandig

Tåler op til 130 °C (periodisk 150 °C) og ned til -40 °C. Resistent overfor afstemte mængder flydende nitrogen.

Skridsikker

Skridsikringsgrader mellem R9-R13.

Sundt indeklima

Tildelt Eurofins' Indoor Air Comfort Goldcertifikat.

40 års referencer fra fødevarerindustrien!

