



Küchen / Gastronomie – schnell und effektiv

In der Gastronomie, wie Hotels, Gaststätten, Küchen und Kantinen sind hygienische und leicht zu reinigende Bodensysteme eine Voraussetzung für den Einsatz in allen Nutzbereichen. Fugenlose Bodenbeläge stehen für eine sterile und saubere Umgebung.

In Küchen und Gastronomie ist Zeit Geld!

Gerade bei der Sanierung in der Gastronomie und im Hotelgewerbe, wo Zeit knapp ist und unnötiger Ausfall Umsatzverlust bedeutet, können wir ohne kostspielige Betriebsunterbrechung einen neuen Küchenboden einbringen. Unser entsprechendes Belagssystem ist innerhalb von 1-2 Stunden voll ausgehärtet.

Es regiert die Hygiene!

Unsere Produkte sind resistent gegen Fette, Öle, Laugen, Fruchtsäuren und Salze die im Küchenbereich verwendet werden. Die fugenlose Oberfläche ist absolut flüssigkeitsdicht. Dadurch, dass sich keine Risse bilden, Fugen ausbrechen, Löcher und Absandungen entstehen können, wird die Ansiedlung von Keimen und Schimmel verhindert. Ebenso hemmen die Beläge die Pilz- und Bakterienbildung. Auf Wunsch lassen sich die Beläge antibakteriell einstellen.

Ihre Vorteile...

- hygienisch und sauber...
- geschlossene, fugenlose, flüssigkeitsdichte Oberfläche
- beständig gegen Säuren, Laugen, Fette, Öle, Salze und andere aggressiv wirkende Stoffe
- pflegeleicht
- geräuschabsorbierend
- erhöhter Steh- und Gehkomfort

Sicherheit...

- rutschfeste Oberflächen
- flüssigkeitsdicht
- verschleißfest
- abriebfest

Optik und Zeit...

- kurze Aushärtezeiten
- keine Betriebsunterbrechung bei Sanierung
- Verlegung auch bei Minusgraden (Kühlhaus)
- attraktive Oberflächendekore

Bauzeit und Ausführung...

- komplette Leistungsübernahme im Neubau von der Abdichtung über Dämmung, Estrich, Entwässerungssystemen bis hin zu Dehnfugenprofilen, Oberbodenbelag und Rammschutz. Hieraus resultieren Bauzeitverkürzungen bis zu 3 Wochen



Bautenschutz O+R GmbH
Stockhausstraße 9a
40721 Hilden

Internet: www.o-r.de
E-Mail: info@o-r.de
Tel.: +49 2103 78903-40