



Projekt: Neubau von 2 Produktionshallen

Schmeckt
wie selbstgemacht
HENGLEIN[®]

Objektdaten

Gesamtfläche:
4.100 m²

System:
Hygiene-Bodenbeschichtung für
die Lebensmittelindustrie

Ausführung:
2017 - 2020

Ab Herbst 2017 hat die Hans Henglein & Sohn ihren Produktionsstandort Wassermungenau/ Mittelfranken durch den Bau weiterer 2 Hallen um 4.100 m² erweitert.

Der Unternehmensschwerpunkt liegt auf der Produktion von frischen Kartoffelprodukten, Teigwaren und Backteigen. HENGLEIN beliefert alle Handelsketten des Lebensmittel-einzelhandels und viele Großverbraucher.

Für die neuen Hallen, mit allen Anforderungen an eine moderne Lebensmittelfertigung, wurde eine Knöller Hygiene-Bodenbeschichtung im Farbkonzept XX-01 ausgewählt. Es handelt sich hierbei um eine Boden-Beschichtung mit einer System-Schichtstärke von 3-5 mm, bestehend aus Grundierung, Beschichtung, Colorquarz-Einstreuung und transparenter Versiegelung. Das Beschichtungssystem ist speziell auf die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie abgestimmt und geprüft.

Bodenabläufe, Rinnen und Edelstahlkonstruktionen für die Produktionsanlagen wurden in die Bodenbeschichtung eingearbeitet. Ein flüssigkeitsdichter, fugenloser Hochzug der Beschichtung im Übergang Boden/Wand erfolgte als Hohlkehle.

