## SPEZIALPROGRAMM INDUSTRIE- UND SÄUREBAU







HOCH SÄUREBESTÄNDIG | HOCH BELASTBAR | LEICHT ZU REINIGEN | TRITTSICHER | WHG ZERTIFIZIERT







# INDUSTRIE-& SÄUREBAU



# SPEZIALKERAMIK MADE BY INTERBAU-BLINK WELTWEIT IM EINSATZ

Von der Fahrzeug-Teststrecke führender Automobilhersteller in China, über Getränke-Abfüllanlagen bekannter Markenhersteller in Spanien, bedeutender Käsereien in Italien bis hin zu chemischen Anlagen und Laboren in aller Welt. Allen gemeinsam sind die hohen Anforderungen an die verwendeten Baumaterialien. Deshalb vertrauen diese und viele andere Industriekunden weltweit auf **interbau-blink** Produkte.

Im Bereich des Industrie- und Säurebaus bieten wir ein breitgefächertes Formteilsystem in grob- oder feinschamottierter Qualität an. Wahlweise sind unsere Produkte auch mit einer Schwalbenschwanz-Unterseite erhältlich, die für eine perfekte, kraftschlüssige und mechanische Verbindung sorgt.

Mit Materialstärken bis zu 40 mm halten unsere Keramikböden höchsten Belastungen stand, selbst beim Einsatz unter Schwerlastbedingungen. In Kühlräumen gewährt die sehr gute Frost- und Temperaturwechselbeständigkeit eine lange Lebensdauer. Unsere keramischen Produkte unterliegen ständigen Qualitätskontrollen durch unser Labor und übertreffen die Europäische Norm DIN EN 14411 und die zugehörige Prüfnorm EN 10545.

### **SPALTPLATTEN** | UNGLASIERT | FEIN SCHAMOTTIERT



**Graugelb** | V | R 10 fein schamottiert | Alb



**Graugelb** | V | R 11 fein schamottiert | Alb



**Graugelb** | V | R 13 fein schamottiert | Alb

Alb Extrudiertes Steinzeug ben 14411 Gruppe Alb Wasseraufnahme  $0.5 < E \le 3.0 \%$ 

### Spaltplatten













							<b>**</b>
		Spaltplatte 10 mm	Spaltplatte 14 mm	Spaltplatte 18 mm	Spaltplatte 25 mm	Spaltplatte 30 mm	Spaltplatte 40 mm
		Schwalbenschwanz	Dünnbett	Dünnbett	Schwalbenschwanz	Schwalbenschwanz	Schwalbenschwanz
Format-Nr.		1100	1114	1118	1125	1130	1140
Nennmaß in	mm	250 x 125 x 10	250 x 125 x 14	250 x 125 x 18	250 x 125 x 25	250 x 125 x 30	250 x 125 x 40
Werkmaß in	mm	240 x 115 x 10	240 x 115 x 14	240 x 115 x 18	240 x 115 x 25	240 x 115 x 30	240 x 115 x 40
Mengenein	heit	m <sup>2</sup>					
Stück/m <sup>2</sup>		33	33	33	33	33	33
kg/Stück ca.		0,60	0,88	1,12	1,55	1,90	2,50
Stück je Pake	t	23	15	12	9	8	6
Stück je Palet	tte	2484	1620	1296	972	864	648
kg je Palette	ca.	1517	1446	1472	1527	1663	1641
m² je Palette		75,60	49,10	39,28	29,46	26,19	19,64
Farben   RH	Abrieb	Artikel-Nr.   PG					
Graugelb	R 10   V	41 1100 <b>690</b>   842	41 1114 <b>690</b>   850	41 1118 <b>690</b>   861	41 1125 <b>690</b>   877	41 1130 <b>690</b>   886	41 1140 <b>690</b>   892
Graugelb	R 11   V	41 1100 <b>691</b>   844	41 1114 <b>691</b>   852	41 1118 <b>691</b>   863	41 1125 <b>691</b>   878	41 1130 <b>691</b>   887	41 1140 <b>691</b>   893
Graugelb	R 13   V	41 1100 <b>692</b>   846	41 1114 <b>692</b>   854	41 1118 <b>692</b>   865	auf Anfrage	41 1130 <b>692</b>   888	41 1140 <b>692</b>   895

### Hohlkehlleisten



Artikel-Nr. | PG

66 4100 **690** | 803



außen

Artikel-Nr. | PG

66 4107 **690** | 840



innen

Artikel-Nr. | PG

66 4102 **690** | 819

Format-Nr.	4100	4107	4102
Bemaßung	LxHxT	-	-
Werkmaß in mm	240 x 40 x 40   r = 30	r=30	r = 30
Mengeneinheit	Stück	Stück	Stück
Stück/Lfm.	4	-	-
kg/Stück ca.	0,36	0,15	0,05
Stück je Paket	48	-	-
Stück je Palette	3456	-	-
kg je Palette ca.	1245	-	-
m² je Palette	-	-	-

### Kantensysteme





Längsrundung

Format-Nr.	4822	1100-LR
Bemaßung	L x B x H x T1   T2	LxBxT
Werkmaß in mm	240 x 115 x 52 x 10   15	240 x 115 x 10
Mengeneinheit	Stück	Stück
Stück/Lfm.	4	4
kg/Stück ca.	0,90	0,6
Stück je Paket	10	30
Stück je Palette	-	-
kg je Palette ca.	-	-
m² je Palette	-	-
Farben	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
Graugelb	44 4822 <b>690</b>   813	41 1100 <b>690 - LR</b>   801

Graugelb



























### Kehlsockelsysteme







L
T2

	Kehlsockel	Innenecke Set, 2-teilig	Außenecke Set, 2-teilig
Format-Nr.	4000	4002	4007
Bemaßung	L x H x T1   T2	LxHxT1 T2	L x H x T1   T2
Werkmaß in mm	240 x 100 x 9   20	240 x 100 x 9   20	240 x 100 x 9   20

Mengeneinheit	Stück	Set	Set
Stück/Lfm.	4	-	-
kg/Stück ca.	0,51	1,06	1,31
Stück je Paket	20	10 Paar	10 Paar
Stück je Palette	1400	1440	1440
kg je Palette ca.	735	775	-
m² je Palette	350	-	-

Farben   RH   Abrieb	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
Graugelb R 10   V	66 4000 <b>690</b>   803	66 4002 <b>690</b>   830	66 4007 <b>690</b>   830

### Kehlsockelsysteme | groß







Kehlsockel	Innenecke	Außenecke
groß	groß	groß
4001	4600	4700
L x H x T1   T2	-	-
240 x 111 x 12   43	10   r = 30	55 x 55 x 10   r = 10

Stück	Stück	Stück
4	-	-
0,86	0,17	1,31
11	-	-
770	-	-
688	-	-
192,5	-	-

Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
66 4001 <b>690</b>   806	66 4600 <b>690</b>   840	66 4700 <b>690</b>   840

### Spezialformteile für Ablaufrinnen









	Muldenrinne	Gehrungsecke	Ablauf für 1 ½ "	Endstück
		Set, 2-teilig	ø = 50  mm i. L.	
Format-Nr.	4500	4502	4501	4504
Bemaßung	LxBxH	LxBxH	LxBxH	LxBxH
Werkmaß in mm	240 x 150 x 35	(2 x) 238 x 150 x 35	240 x 150 x 35	240 x 150 x 35

Mengeneinheit	Stück	Set	Stück	Stück
Stück/Lfm.	4	-	-	4
kg/Stück ca.	1,53	Set 1,3	1,4	1,7
Stück je Paket	8	1 Set	8	8

Farben   RH		Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
Graugelb	R 10	66 4500 <b>690</b>   826	66 4502 <b>690</b>   882	66 4501 <b>690</b>   882	66 4504 <b>690</b>   882
Graugelb	R 11	66 4500 <b>691</b>   837	66 4502 <b>691</b>   882	66 4501 <b>691</b>   882	66 4504 <b>691</b>   882

### **SPALTPLATTEN** | UNGLASIERT | GROB SCHAMOTTIERT



**Graucreme** | V | R 11 grob schamottiert | Alb



**Hellgrau** | V | R 11 grob schamottiert | Alb



**Dunkelgrau** | V | R 11 grob schamottiert | Alb



**Rot uni** | V | R 11 grob schamottiert | Alb

### Spaltplatten

Dunkelgrau

R 11 | V



11 1100 **695** | 855

11 1100 **153** | 842



11 1113 695 | 867

11 1113 **153** | 850











		*	*	~	*	<b>V</b>	~	<b>V</b>
		Spaltplatte 10 mm	Spaltplatte 13 mm	Spaltplatte 15 mm	Spaltplatte 18 mm	Spaltplatte 25 mm	Spaltplatte 30 mm	Spaltplatte 40 mm
		Schwalbenschwanz						
Format-Nr.		1100	1113	1115	1118	1125	1130	1140
Nennmaß in 1	mm	250 x 125 x 10	250 x 125 x 13	250 x 125 x 15	250 x 125 x 18	250 x 125 x 25	250 x 125 x 30	250 x 125 x 40
Werkmaß in r	mm	240 x 115 x 10	240 x 115 x 13	240 x 115 x 15	240 x 115 x 18	240 x 115 x 25	240 x 115 x 30	240 x 115 x 40
Mengeneinl	heit	m <sup>2</sup>						
Stück/m <sup>2</sup>		33	33	33	33	33	33	33
kg/Stück ca.		0,60	0,76	0,90	1,06	1,55	1,90	2,50
Stück je Paket	t	21   23	16	14	12	9   10	8	6
Stück je Palet	te	2205   2415	1680	1470	1260	945   960	840	630
kg je Palette o	ca.	1349   1480	1297	1344	1356	1495   1508	1625	1605
m² je Palette		67,12   73,50	50,91	44,54	38,19	28,64   29,10	25,45	19,09
Farben   RH	Abrieb	Artikel-Nr.   PG						
Graucreme	R 11   V	11 1100 <b>693</b>   844	11 1113 <b>693</b>   850	11 1115 <b>693</b>   858	11 1118 <b>693</b>   863	11 1125 <b>693</b>   878	11 1130 <b>693</b>   887	11 1140 <b>693</b>   893
Hellgrau	R 11   V	11 1100 694   855	11 1113 <b>694</b>   867	11 1115 <b>694</b>   872	11 1118 <b>694</b>   876	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage



### Hohlkehlleisten

11 1115 **695** | 872

11 1115 **153** | 858



11 1118 **695** | 876

11 1118 **153** | 861

	Hohlkehle
Format-Nr.	4100
Bemaßung	LxHxT
Werkmaß in mm	240 x 40 x 40   r = 30

Mengeneinheit	Stück
Stück/Lfm.	4
kg/Stück ca.	0,34
Stück je Paket	25
Stück je Palette	3456
kg je Palette ca.	1200
m² je Palette	-

Farben		Artikel-Nr.   PG
Graucreme	R 11   V	14 4100 <b>693</b>   805
Hellgrau	R 11   V	14 4100 <b>694</b>   808
Dunkelgrau	R 11   V	14 4100 <b>695</b>   808
Rot uni	R 11   V	14 4100 <b>153</b>   803

### Kantensysteme

Format-Nr.

m² je Palette

auf Anfrage

11 1125 **153** | 877



auf Anfrage

11 1130 **153** | 886



1100-LR

LxBxT

auf Anfrage

auf Anfrage

Werkmaß in mm	240 x 115 x 52 x 10   15	240 x 115 x 10
Mengeneinheit	Stück	Stück
Stück/Lfm.	4	4
kg/Stück ca.	0,90	0,58
Stück je Paket	8	22
Stück je Palette	784	-
ka ja Palatta ca	731	

4822

L x B x H x T1 | T2

Farben		Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
Graucreme	R 11   V	-	11 1100 <b>693-LR</b>   803
Hellgrau	R 11   V	-	11 1100 <b>694-LR</b>   805
Dunkelgrau	R 11   V	-	11 1100 <b>695-LR</b>   805
Rot uni	R 11   V	14 4822 <b>153</b>   813	11 1100 <b>153-LR</b>   803



























### Kehlsockelsysteme









	Kehlsockel	Innenecke Set, 2-teilig	Außenecke Set, 2-teilig	<b>Kehlsockel</b> extragroß
		Set, 2-tellig	Set, 2-tellig	extragion
Format-Nr.	4000	4004	4003	4016
Bemaßung	L x B x T1   T2	L x B x T1   T2	L x B x T1   T2	L x H x T1   T2
Werkmaß in mm	240 x 90 x 11,5   22	240 x 90 x 11,5   22	240 x 90 x 11,5   20	240 x 170 x 12   24

Mengeneinheit	Stück	Set	Set	Stück
Stück/Lfm.	4	-	-	4
kg/Stück ca.	0,58	1,06	1,31	1,05
Stück je Paket	22	10 Sets	10 Sets	20
Stück je Palette	1848	-	-	1200
kg je Palette ca.	1092		-	1280
m² je Palette	-	-	-	-

Farben   RH	Abrieb	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG	Artikel-Nr.   PG
Graucreme	R 11   V	14 4000 <b>693</b>   805	14 4004 <b>693</b>   835	14 4003 <b>693</b>   835	14 4016 <b>693</b>   823
Hellgrau	R 11   V	14 4000 <b>694</b>   808	14 4004 <b>694</b>   838	14 4003 <b>694</b>   838	-
Dunkelgrau	R 11   V	14 4000 <b>695</b>   808	14 4004 <b>695</b>   838	14 4003 <b>695</b>   838	-
Rot uni	R 11   V	14 4000 <b>153</b>   803	14 4004 <b>153</b>   830	14 4003 <b>153</b>   830	_



# EXTRUDED SHONEWARE

### **TECHNISCHE INFORMATIONEN**

Rutschhemmung und Trittsicherheit | Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr

Nr.	Arbeitsräume, Arbeitsbereiche, betriebliche Verkehrswege	R-Gruppe	V-Gruppe
0	Allgemeine Arbeitsräume und Arbeitsbe	reiche ¹)	
0.1	Eingangsbereiche   innen ²)	R9	
0.2	Eingangsbereiche   außen	R 11/R 10	V 4
0.3	Treppen   innen 3)	R9	
	Außentreppen	R 11/R 10	
	Sanitärräume (z. B. Toiletten, Umkleide- und Waschräume)	R 10	
0.6	Pausenräume (z. B. Aufenthaltsraum, Betriebskantinen)	R9	
	Sanitätsräume	R 9	
	Herstellung von Margarine, Speisefett, S	R 13	V 6
	Fettschmelzen Speiseölraffinerie	R 13	V 0
	Herstellung und Verpackung von Margarine	R 12	V 4
	Herstellung und Verpackung von Speisefett, Abfüllen von Speiseöl	R 12	
2	Milchbe- und verarbeitung   Käseherstel	luna	
	Frischmilchverarbeitung, Butterei	R 12	
	Käsefertigung, -lagerung u. Verpackung	R 11	
	Speiseeisfabrikation	R 12	
	Schokoladen- und Süßwarenherstellung		
	Zuckerkocherei	R 12	
3.2	Kakaoherstellung	R 12	
3.3	Rohmassenherstellung	R 11	
3.4	Eintafelei, Hohlkörper- u. Pralinenfabrikation	R 11	
4	Herstellung von Backwaren   Bäckereien		
	Konditoreien, Dauerbackwarenherstellu		
	Teigbereitung	R 11 R 12	
4.2	Räume, in denen vorwiegend Fette oder	K 12	
12	flüssige Massen verarbeitet werden Spülräume	R 12	V 4
	Schlachtung   Fleischbe- und verarbeitur		V 4
	Schlachthaus	R 13	V 10
	Kuttlerraum, Darmschleimerei	R 13	V 10
	Fleischzerlegung	R 13	V 8
	Wurstküche	R 13	V 8
5.5	Kochwurstabteilung	R 13	V 8
5.6	Rohwurstabteilung	R 13	V 6
5.7	Wursttrockenraum	R 12	
	Darmlager	R 12	
	Pökelei, Räucherei	R 12	
	Geflügelverarbeitung	R 12	V 6
	Aufschnitt- und Verpackungsabteilung	R 12	1/ 0.41
	Handwerksbetrieb mit Verkauf  Be- und Verarbeitung von Fisch, Feinkost	R 12	V 8 4)
	Be- und Verarbeitung von Fisch	R 13	V 10
	Feinkostherstellung	R 13	V 10
	Mayonnaiseherstellung	R 13	V 4
	Gemüsebe- und verarbeitung		
	Sauerkrautherstellung	R 13	V 6
	Gemüsekonservenherstellung	R 13	V 6
7.3	Sterilisierräume	R 11	
7.4	Räume, in denen Gemüse für	R 12	V 4
8	die Verarbeitung vorbereitet wird Nassbereiche Nahrungsmittel- u. Getränke	herstellung -	(soweit nicht
	Lagerkeller   Gärkeller	R 10	iliueis geloluei
	Getränkeabfüllung, Fruchtsaftherstellung	R 11	
	Küchen   Speiseräume		
9.1	Gastronomische Küchen (Gaststättenküchen,	Hotelküchen)	
9.1.1	bis 100 Gedecke je Tag	R 11	V 4
	über 100 Gedecke je Tag	R 12	V 4
9.2	Küchen für Gemeinschaftsverpflegung	R 11	
9.3	in Heimen, Schulen, Kindertagesstätten, Sana Küchen für Gemeinschaftsverpflegung	ntorien R 12	
9.4	in Krankenhäusern, Kliniken Großküchen für Gemeinschaftsverpflegung	R 12	V 4
	in Mensen, Kantinen, Fernküchen		
9.5	Aufbereitungsküchen (Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)	R 12	V 4
9.6	Auftau- und Anwärmküchen	R 10	
9.7	Kaffee- u. Teeküchen, Küchen in Hotels-Garni,	, R 10	
	Stationsküchen		
9.8	Spülräume		

9.8.2 Spülräume zu 9.2 R 11 9.8.3 Spülräume zu 9.3 R 12 9.9 Speiseräume, Gasträume, Kantinen einschl. R 9 Bedienungs- und Serviergängen 10 Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühl 10.1 für unverpackte Ware R 12 10.2 für verpackte Ware R 11 11.1.1 für unverpackte Ware R 11 11.2 für verpackte Ware R 10 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.3.3 Edienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.3.5 für verpackte Ware R 10 11.5 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.6 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.8 Fleischvorbereitungsraum 11.8.1 zur Fleischbearbeitung, exkl. Nr. 5 R 12	häuser
9.8.3 Spülräume zu 9.3 9.9 Speiseräume, Gasträume, Kantinen einschl. R9 Bedienungs- und Serviergängen  10 Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühll 10.1 für unverpackte Ware R 12 10.2 für verpackte Ware R 11 11.1 Warenannahme Fleisch 11.1.1 für unverpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und R 10 Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 10 Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 11	häuser
Bedienungs- und Serviergängen  10 Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühll  10.1 für unverpackte Ware R 12  10.2 für verpackte Ware R 11  11 Verkaufsstellen, Verkaufsräume  1.1 Warenannahme Fleisch  11.1.1 für unverpackte Ware R 10  11.2 für verpackte Ware R 10  11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst  11.3.1 für unverpackte Ware R 11  11.3.2 für verpackte Ware R 10  11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10  unverpackte Ware  11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und R 10  reinkosterzeugnisse, unverpackte Ware  11.6 Bedienung für Fisch  11.6.1 für unverpackte Ware R 12  11.6.2 für verpackte Ware R 12  11.6.3 für unverpackte Ware R 12  11.6.3 für unverpackte Ware R 12  11.6.4 Für unverpackte Ware R 12  11.6.5 für verpackte Ware R 11  11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9  11.8 Fleischvorbereitungsraum	häuser
10 Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühli 10.1 für unverpackte Ware R 12 10.2 für verpackte Ware R 11 11 Verkaufsstellen, Verkaufsräume 11.1 Warenannahme Fleisch 11.1.1 für unverpackte Ware R 11 11.2 für verpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3.2 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und R 10 Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	häuser
10.1 für unverpackte Ware	häuser
10.2 für verpackte Ware 11 Verkaufsstellen, Verkaufsräume 11.1 Warenannahme Fleisch 11.1.1 für unverpackte Ware 11.2 für verpackte Ware 11.2 Warenannahme Fisch 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware 11.3.2 für verpackte Ware 11.3.2 für verpackte Ware 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware 11.6 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11 Verkaufsstellen, Verkaufsräume 11.1 Warenannahme Fleisch 11.1.1 für unverpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.3.2 für verpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware R 10 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.1 Warenannahme Fleisch 11.1.1 für unverpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 10 11.3.1 für unverpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware R 10 11.6 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.1.1 für unverpackte Ware R 11 11.1.2 für verpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und R 10 Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.1.2 für verpackte Ware R 10 11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und R 10 Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9	
11.2 Warenannahme Fisch R 11 11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9	
11.3 Bedienungsgang für Fleisch und Wurst 11.3.1 für unverpackte Ware R 11 11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, R 10 unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9	
11.3.2 für verpackte Ware R 10 11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9	
11.4 Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware 11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R9	
unverpackte Ware  11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware  11.6 Bedienung für Fisch  11.6.1 für unverpackte Ware R 12  11.6.2 für verpackte Ware R 11  11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9  11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.5 Bedienungsgänge für Molkerei- und Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware  11.6 Bedienung für Fisch  11.6.1 für unverpackte Ware R 12  11.6.2 für verpackte Ware R 11  11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R9  11.8 Fleischvorbereitungsraum	
Feinkosterzeugnisse, unverpackte Ware 11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.6 Bedienung für Fisch 11.6.1 für unverpackte Ware R 12 11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.6.1 für unverpackte Ware         R 12           11.6.2 für verpackte Ware         R 11           11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6         R 9           11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.6.2 für verpackte Ware R 11 11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.7 Bedienungsgänge, exkl. Nr. 11.3 bis 11.6 R 9 11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.8 Fleischvorbereitungsraum	
11.8.1 zur Fleischbearbeitung, exkl. Nr. 5 R 12	
	V 8
11.8.2 zur Fleischverarbeitung, exkl. Nr. 5 R 11	
11.9 Blumenbinderäume und -bereiche R 11	
11.10 Verkaufsbereiche mit ortsfesten Backöfen 11.10.1 zum Herstellen von Backwaren R 11	
11.10.1 zum Herstellen von Backwaren R 11 11.10.2 zum Aufbacken vorgefertigter Backwaren R 10	
11.11 Verkaufsbereiche mit ortsfesten Fritteusen R 12	V 4
oder ortsfesten Grillanlagen	* *
11.12 Verkaufsräume, Kundenräume R.9	
11.13 Vorbereitungsbereiche für Lebensmittel R 10	
zum SB-Verkauf	
11.14 Kassenbereiche, Packbereiche R 9	
11.15 Verkaufsbereiche im Freien R 11/R	
12 Räume des Gesundheitsdienstes/der Wohlfahrtsp	otlege
12.1 Desinfektionsräume (nass) R 11 12.2 Vorreinigungsbereiche der Sterilisation R 10	
12.3 Fäkalienräume, Ausgussräume, R 10	
unreine Pflegearbeitsräume	
12.4 Sektionsräume R 10	
12.5 Räume für medizinische Bäder, R 11	
Hydrotherapie, Fango-Aufbereitung	
12.6 Waschräume von OP's, Gipsräume R 10	
12.7 Sanitäre Räume, Stationsbäder R 10	
12.8 Räume für medizinische Diagnostik und R 9 Therapie, Massageräume	
merapie, massageraume	
12.9 OP-Räume R.9	
12.9 OP-Räume R 9 12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R 9	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R 9	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure     R 9       12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken     R 9	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure       R 9         12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken       R 9         12.12 Apotheken       R 9         12.13 Laborräume       R 9         12.14 Friseursalons       R 9	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Wäscherei R3. Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11	V4
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R 11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14. Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R 11 14.2 Kraftfutterherstellung unter Verwendung R 11 von Fett und Wasser	V4
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Wäscherei R3.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen R13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfmass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Krafffutterherstellung R11 von Fett und Wasser 15 Lederherstellung, Textilien	V4
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13.18 Wäscherei R13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14.1 Kraftfutterherstellung R11 von Fett und Wasser 15 Lederherstellung, Textilien 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13	
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.5 Lederherstellung, Textilien 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.2 Räume mit Entfleischmaschinen R13	V 4 V 10 V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.5 Lederherstellung, Textilien 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.2 Räume mit Entfleischmaschinen R13	V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14. Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung unter Verwendung R11 von Fett und Wasser 15 Lederherstellung, Textilien 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.2 Räume mit Etimlederanfall R13	V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14. Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.2 Räume mit Entfleischmaschinen R13 15.3 Räume mit Etimlederanfall R13 15.4 Fetträume für Dichtungsherstellung R12	V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.3 Räume mit Eurilbeichmaschinen R13 15.3 Räume mit Eteinlederanfall R13 15.4 Fetträume für Dichtungsherstellung R11 15.5 Färbereien für Textilien 16.1 Nassschleifbereiche R12	V 10 V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 12.15 Wäscherei 13. 1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14. Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 von Fett und Wasser 15 Lederherstellung, Textilien 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.2 Räume mit Entfleischmaschinen R13 15.3 Räume mit Leimlederanfall R13 15.4 Fetträume für Dichtungsherstellung R12 15.5 Färbereien für Textilien 16.1 Nassschleifbereiche R12 17 Keramische Industrie	V 10 V 10
12.10 Stationen mit Krankenzimmern und Flure R9 12.11 Praxen der Medizin, Tageskliniken R9 12.12 Apotheken R9 12.13 Laborräume R9 12.14 Friseursalons R9 13 Wäscherei 13.1 Räume mit Durchlaufwaschmaschinen R9 (Waschröhren) oder mit Waschschleudermaschinen 13.2 Räume mit Waschmaschinen, R11 bei denen die Wäsche tropfnass entnommen wird 13.3 Räume zum Bügeln und Mangeln 14 Kraftfutterherstellung 14.1 Trockenfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 14.2 Kraftfutterherstellung R11 15.1 Wasserwerkstatt in Gerbereien R13 15.3 Räume mit Eurilbeichmaschinen R13 15.3 Räume mit Eteinlederanfall R13 15.4 Fetträume für Dichtungsherstellung R11 15.5 Färbereien für Textilien 16.1 Nassschleifbereiche R12	V 10 V 10

17.2	Mischer   Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen	R 11	V 6
17.3	Pressen (Formgebung) Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen	R 11	V 6
17.4	Gießbereiche	R 12	
17.5	Glasierbereiche	R 12	
	Be- und Verarbeitung von Glas und Stein	D 11	
	Steinsägerei, Steinschleiferei Glasformung v. Hohlglas, Behälterglas, Bauglas	R 11 R 11	
	Schleifereibereiche für Hohlglas, Flachglas	R 11	
18.4	Isolierglasfertigung Umgang mit Trockenmittel	R 11	V 6
18.5	Verpackung, Versand von Flachglas Umgang mit Antihaftmittel	R 11	V 6
	Ätz- und Säurepolieranlagen für Glas	R 11	
	Betonwerke Betonwaschplätze	R 11	
	Lagerräume	N II	
	Lagerräume für Öle und Fette	R 12	V 6
20.2	Lagerräume für verpackte Lebensmittel	R 10	
	.,,	R 11/R 10	V 4
	Chemische und thermische Behandlung vo Beizereien	n Eisen und N R 12	letall
	Härtereien	R 12	
21.3	Laborräume	R 11	
22	Metallbe- und verarbeitung, Metallwerkst		
	Galvanisierräume	R 12	V 4
	Graugussbearbeitung Mechanische Bearbeitungsbereiche	R 11 R 11	V 4 V 4
22.3	(z. B. Dreherei, Fräserei), Stanzerei, Presserei, Zieh		
	und Bereiche mit erhöhter Öl-Schmiermittelbela		
	Teilereinigungsbereiche, Abdämpfbereiche	R 12	
	Werkstätten für Fahrzeuginstandhaltung	D 11	
	Instandsetzungs- und Wartungsräume Arbeits- und Prüfgrube	R 11 R 12	V 4
	Waschhalle, Waschplätze	R 11	V 4
24	Werkstätten für das Instandhalten von Luf	tfahrzeugen	
	Flugzeughallen	R 11	
	Werfthallen Waschplätze	R 12 R 11	V 4
	Abwasserbehandlungsanlagen		V T
25.1	Pumpenräume	R 12	
	Räume für Schlammentwässerungsanlagen	R 12	
	Räume für Rechenanlagen Standplätze von Arbeitsplätzen, Arbeitsbühnen	R 12 R 12	
	und Wartungspodeste  Feuerwehrhäuser	IV 12	
	Fahrzeug-Stellplätze	R 12	
	Räume für Schlauchpflegeeinrichtungen	R 12	
	Geldinstitute		
	Schalterräume Parkbereiche	R 9	
	Garagen, Hoch- und Tiefgaragen	R 10	
	ohne Witterungseinfluss 5)		
28.2	Garagen, Hoch- und Tiefgaragen mit Witterungseinfluss	R 11/R 10	V 4
		R 11/R 10	V 4
	Schulen und Kindergärten	D.O.	
	Eingangsbereiche, Flure, Pausenhallen Klassenräume, Gruppenräume	R9 R9	
	Treppen	R9	
29.4	Toiletten, Waschräume	R 10	
	Lehrküchen in Schulen (siehe auch Nr. 9)	R 10	
	Küchen in Kindergärten (siehe auch Nr. 9) Maschinenräume für Holzbearbeitung	R 10 R 10	
	Fachräume für Werken	R 10	
		R 11/R 10	V 4
	Betriebliche Verkehrswege in Außenbereic		
	Gehwege Laderampen	R 11/R 10	V 4
		R 11/R 10	V 4
	nicht überdacht	R 12	V 4
	Schrägrampen (z.B. für Rollstühle, Ladebrücken		
	Betankungsbereiche Retankungsbereiche überdacht	R 12	
30.4.2	Betankungsbereiche überdacht	R 11	

1) Für Füßböden in barfuß begangenen Nassbereichen siehe GUV-Information "Bodeenbeläge für nassbelastete Barfußbereiche" (GUV-1 8527/GUV 26.17) ?) Eingangsbereiche gemäß Nummer 0.1 sind die Bereiche, die durch Eingänge direkt aus dem Freien betreten werden und in die Feuchtigkeit von außen hineringetragen werden kann (siehe auch 4. Absatz des Abschnitts 4. Verwendung vom Schmutz- u. Feuchtigkeitsaufnehmen-). Für anschließende Bereiche oder andere großflächige Räume ist Abschnitt 3. 4 diesee flö-Regel zu berücksichtigen. ?) Teppen gemäß Nummer 0.3 sind diejenigen, auf die Feuchtigkeit von außen hineringetragen werden kann. Hierzu zählen z. B. Treppen direkt hinter aus dem Freien betretbarer Eingänge. Für anschließende Bereiche ist Abschnitt 3. 4 diesee flö-Regel zu beachten. ?) Wurde überall ein einheitlicher Bodenbelag verlegt, kann der Verdrängungsraum aufgrund einer Gefährdungsanalyse (unter Berücksichtigung des Reinigungsverfahrens, der Abertsabläufe um des Anfalls an gleitfördernden Stoffen auf den Fußboden) bis auf V 4 gesenkt werden. 1) Die Fußgängerbereiche, die nicht von Rustschiegelähr durch Witterungseinflüsse, wie Schlagregen oder eingeschleppte Nässe von

9.8.1 Spülräume zu 9.1, 9.4, 9.5

### Normen und Prüfergebnisse

Allgemeine Anforderungen und Prüfung EN 14411 Gruppe	Anforderung Alb stranggepresstes Steinzeug	Prüfwert
E = Wasseraufnahme	0,5 < E ≤ 3%	
Maße und Oberflächenbeschaffenheit	gefordert	geprüft
	geroraere	gepruit
Breite und Länge: Zulässige Abweichung von Werkmaßen	± 1,0 %	erfüllt
Dicke: Zulässige Abweichung vom Werkmaß	± 10 %	erfüllt
Geradheit der Seiten: Zul. Abweichungen bezogen auf die Seitenlänge	± 0,5 %	erfüllt
Rechtwinkligkeit: Zul. Abweichungen bezogen auf die Seitenlänge	± 1,0 %	erfüllt
Ebenflächigkeit: Zulässige Abweichungen		
a) als Mittelpunktswölbung auf die über das	± 0,5 %	erfüllt
Werkmaß berechnete Diagonale b) als Kantenwölbung bezogen auf das	± 0,5 %	erfüllt
zugehörige Werkmaß c) als Windschiefe bezogen auf die über das	± 0,8 %	erfüllt
Werkmaß berechnete Diagonale	± 0,0 70	Cruit
Oberflächenbeschaffenheit: Anteil der akzeptierten Platten	mind. 95 %	erfüllt
Physikalische Eigenschaften	gefordert	geprüft
Wasseraufnahme	0,5 < E ≤ 3%	< 1,5 %
Bruchlast in N/mm² in Abhängigkeit von der Materialstärke	8 mm > 9 mm > 10 mm >	1.620 N
Frostbeständigkeit	gefordert	erfüllt
Widerstand gegen Oberflächenverschleiß		
für glasierte Platten	Klasse I - IV	nach Angaben
Widerstand gegen Verschleiß für unglasierte		
Platten/Volumenverluste in mm³	max. 275	< 210
Temperaturwechselbeständigkeit	gefordert	erfüllt
Thermischer Längenausdehnungskoeffizient bei Raumtemperatur bis 100°C in K <sup>-1</sup>	5 - 13 x	10-6
Chemische Eigenschaften: Chemische Beständigkeit außer gegen Flusssäuren und deren Verbindungen	gefordert	geprüft
für unglasierte Platten		
für glasierte Platten	gefordert	erfüllt
a) gegen Säuren und Laugen	nach Angaben	erfüllt
b) gegen Fleckenbildner c) gegen Haushaltschemikalien	min. Klasse III min. Klasse GB	erfüllt erfüllt
c) gegen Hausnauschemikanen d) gegen Wasserzusätze für Schwimmbäder	min. Klasse GB	erfüllt
Widerstandsfähigkeit gegen Glasurrisse	gefordert	erfüllt
Trittsicherheit   Rutschhemmung	gefordert	geprüft
Gewerbebereich (GUV-I 8527)	R 9 - R 12	gemäß Angabe
		uciliab Alluabe

Die aufgeführten Eigenschaftswerte sind Mittelwerte. Alle Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnis, stellen jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften dar. Technische Änderungen vorbehalten.

### Tabelle über die jeweiligen Beanspruchungsgruppen nach dem PEI-Nassverfahren DIN EN ISO 10545-7

Beanspruchungsgruppe	Umdrehungen	Bewertung
1	150	niedrige Begehungsfrequenz z. B. Badezimmer   Begehung mit leichtem Schuhwerk
Ш	300 - 600	niedrige Begehungsfrequenz z. B. Wohn- u. Badbereich   Begehung mit normalem Schuhwerk, kratzende Beanspruchung
III	750 - 1500	mittlere Begehungsfrequenz z.B. Wohnbereiche, Dielen, Flure, Terrassen, Balkone
IV	> 1500	hohe Begehungsfrequenz z.B. Eingänge, Büros, Verkaufsräume, gewerblicher Bereich
V	> 12000	sehr hohe Beanspruchung z. B. Restaurantbetriebe, Läden, Thekenbereiche



SPLT TES

### **REINIGUNG** & PFLEGE



### Keramische Fliesen sind äußerst pflegeleicht:

Lange Haltbarkeit, leichte Pflege bei besten Hygieneeigenschaften und hohe Funktionalität in privaten und öffentlichen Bereichen sind die besten Argumente für diesen robusten und dabei hoch dekorativen Werkstoff.

Unsere glasierten und unglasierten Fliesen zeichnen sich durch eine problemlose Reinigungsfähigkeit aus.

Es ist sinnvoll, durch Abstreifroste, Fußmatten und Sauberlaufzonen etc. die Eingangsbereiche sauber zu halten und so zu verhindern, dass überhaupt Schmutz hereingetragen werden kann.

### Bitte beachten Sie bei der Reinigung folgende Regeln:

- 1. Wählen Sie ein für die Art der Verschmutzung geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel aus und wenden Sie es gemäß den Herstellervorgaben an. Bitte beachten Sie, dass keinesfalls Reinigungsmittel verwendet werden, die Flusssäure oder deren Verbindungen (Fluoride) enthalten. Diese Verbindungen greifen auch bei starker Verdünnung die Keramik an.
- 2. Lassen Sie dem Reinigungsmittel Zeit, den Schmutz zu unterwandern und ihn anzulösen.
- Unterstützen Sie den Vorgang durch Bürsten oder Wischen. Verwenden Sie keine Pads oder Bürsten mit einem Schleifkorn-Zusatz.
- **4.** Den gelösten Schmutz gründlich wegspülen, absaugen oder aufnehmen.

### Erstreinigung nach unmittelbarer Fertigstellung des Belages:

Zunächst ist der grobe Schmutz abzukehren und dann eine gründliche Reinigung mit einem geeigneten Reiniger vorzunehmen. Zementschleier entfernen Sie mit sauren Reinigungsmitteln, handelsüblich als Zementschleierentferner bezeichnet. Bitte beachten Sie, dass saure Reiniger Zementfugen angreifen. Dem können Sie vorbeugen, indem Sie die Fugen vornässen und nach der Anwendung den Belag gründlich mit klarem Wasser abspülen. Je nach Konzentrierung hat eine Neutralisation stattzufinden. Fett- und wachshaltiger Schmutz lässt sich am besten mit alkalischen Reinigern entfernen.

### **Gewerbliche Unterhaltsreinigung:**

Sie ist je nach Verschmutzung notwendig. Bei besonders intensiver Frequentierung sollte mehrmals täglich gereinigt werden. Zur Unterhaltsreinigung reicht im Allgemeinen ein handelsüblicher Reiniger. Bitte beachten Sie, dass Reiniger mit einem filmbildenden Pflegemittel unter Umständen Fett, Wachs und Kunststoffschichten aufbauen, die die Trittsicherheit negativ beeinflussen und die Optik beeinträchtigen können.

### Hartnäckige Flecken:

Kalkablagerungen, Urinstein und Metallabrieb lassen sich am besten durch saure Reiniger eliminieren. Bitte beachten Sie die vollständige Entfernung des Reinigers durch Spülen oder Neutralisieren, nachdem dieser eingewirkt hat. Farbreste, Kunststoffe, Teer oder Ähnliches lassen sich zum Beispiel mit Benzin, Azeton oder Abbeizpasten gut entfernen. Dies gilt ebenso für Epoxidharze. Fette, Wachse und Öle werden durch stark alkalische Reiniger gelöst und sind damit gut zu beseitigen.

### **Unglasierte Keramik:**

Unglasierte Keramik ohne Imprägnierung kann durch bestimmte Fleckenbildner verunreinigt werden, ohne dass diese Flecken vollständig zu entfernen sind. Nicht oberflächenvergütete, unglasierte Keramik kann vorbeugend imprägniert werden, wenn damit zu rechnen ist, dass Fette oder Öle auf den Belag einwirken können. Fragen Sie nach geeigneten Produkten im Fliesenfachhandel.

### Keramik für spezielle Einsatzzwecke:

In unserem Lieferprogramm befindet sich eine breite Palette trittsicherer, bzw. rutschhemmender glasierter und unglasierter Fliesen. Diese Produkte sind für spezielle Einsatzgebiete in Gewerbe, Industrie, öffentlichen Bereichen, nassbelasteten Barfußbereich wie z. B. Schwimmbäder, Duschen, Saunen, usw. entwickelt. Wir haben, je nach Ausführung und Anwendungsgebiet, raue und profilierte Oberflächen. Die effektivste Reinigungsmethode für diese Oberflächen erreicht man mit Bürsten-, Maschinen-, Hochdruck- oder Dampfreinigern. Es dürfen keine schleifmittelhaltigen Bürsten oder Pads verwendet werden, da ansonsten die Rutschhemmung bzw. Trittsicherheit negativ beeinträchtigt wird. Bitte achten Sie darauf, dass Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel usw. gründlich abgespült werden, da ansonsten der Fliesenbelag rutschig wird. Wir schlagen für die Erst- und Grundreinigung entsprechend der Verschmutzungsart stärkere, saure oder alkalische Reinigungsmittel vor. Für die Unterhaltsreinigung empfehlen wir neutrale oder entsprechend der Verschmutzungsart schwach saure oder alkalische Reiniger. In regelmäßigen zeitlichen Abständen sollte eine Grundreinigung der Fläche erfolgen. Die Deutsche Gesellschaft für das Badewesen hat eine Liste geprüfter Reinigungsmittel für keramische Beläge in Schwimmbädern herausgegeben (Liste RK). Diese Mittel werden von uns ebenfalls zur Reinigung unserer Fliesen vorgeschlagen.

### Natürliche Eisenausschmelzung:

Jede extrudierte Fliese ist ein einzigartiges Unikat, gefertigt aus natürlichen, heimischen Rohstoffen. Zur Natur der Keramik gehören auch minimalste Eisenausschmelzungen, die vereinzelt als kleiner schwarzer Punkt auftreten können. Sie beeinträchtigen weder Optik noch Qualität.

# EASY TO CLEAN

# HOCH SÄUREBESTÄNDIG

### WICHTIGE HINWEISE

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben und Daten haben lediglich informativen Charakter und  $entsprechen \,keiner \,vertraglichen \,Zusicherung. \,Wir \,behalten \,uns \,das \,Recht \,vor, \,die \,Inhalte \,im \,Katalog$ ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Farben sind nicht verbindlich.

Für drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sowie Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Ebenso sind technische Änderungen vorbehalten.



