

BOLIDT ZET MET ÉÉNLAAGS VLOER BOLIDTOP 801 NIEUWE STANDAARDEN IN FOODINDUSTRIE

Bolidt, al 60 jaar actief in de ontwikkeling, productie en installatie van hygiënische, duurzame kunststofvloeroplossingen, lanceert tijdens Anuga FoodTec een nieuw vloersysteem dat speciaal voor de voedingsmiddelenindustrie is ontwikkeld: de Bolidtop 801. “Het meest opvallende kenmerk is dat het uit één enkele laag bestaat. Dit betekent dat we écht een wereldwijde primeur hebben te presenteren op de beurs”, lacht Michel van der Spek, Brand & Marketing Director bij Bolidt.

De Bolidtop 801 is specifiek ontworpen om de hygiëne in productieomgevingen te bevorderen, waarbij het vloersysteem voldoet aan de strenge eisen op gebied van voedsel- en werknemersveiligheid. Ook wordt de installatietijd danig ingekort in vergelijking met traditionele, meerlaagse vloersystemen, legt Ton van Wijnen, business development Food uit: “Voor de foodsector, en specifiek voor renovatiewerkzaamheden, betekent dit dat de downtime van het productieproces tot een minimum wordt beperkt en dat de productie snel weer kan worden hervat.” Hij legt uit hoe dat in de praktijk eruit ziet: “Als de productie wordt stilgezet en een ruimte op vrijdagavond wordt gereinigd, dan beginnen wij direct met de voorbereidingen en zaterdagochtend wordt de Bolidtop 801-vloer geïnstalleerd. Dit kan zelfs op vochtige ondergronden. Mede hierdoor kan de productie op maandag weer gewoon worden opgestart en kan de vloer worden belast. Dat maakt ons uniek, want vaak moet bij het leggen van een vloer de productie meerdere dagen worden stilgelegd.”

Ontstaan in een lab

De Bolidtop 801 is ontstaan in ons eigen lab, verduidelijkt Van der Spek. “Het gaat om complexe formuleringen omdat de vloeren in de voedingsmiddelenindustrie zeer zwaar worden belast. De tijd om te renoveren is schaars. We hebben er vier jaar aan gewerkt. Eerst in ons laboratorium, toen ter grootte van een A4-tje en vervolgens op een groter schaalniveau, over een oppervlakte van 20m2. Vervolgens hebben we een pilot gedraaid bij een renovatie in een kippenlachterij en na uitvoerige testen en meerdere projecten, zijn we nu zover dat we deze oplossing breeduit kunnen gaan aanbieden. Een verkeerde vloerkeuze



De Bolidtop 801 is specifiek ontworpen om de hygiëne in productieomgevingen te bevorderen

kan leiden tot bijvoorbeeld slijtage door mechanische belasting tot beschadiging door chemische stoffen, warme of juiste koude temperaturen. Met grote gevolgen voor de voedselveiligheid en het productieproces als gevolg.”

De Bolidtop 801 kent een standaarddikte van 5mm en is beschikbaar in negen verschillende kleuren. “Deze kleuren zijn zorgvuldig gekozen en dragen positief bij aan de uitstraling van een moderne productieomgeving. Deze kleuren zijn ook gekozen op chemische resistentie, waardoor zelfs de pigmenten bijdrage aan het duurzame karakter van de vloer.”

Vloestofdicht en naadloos

De Bolidtop 801 is volledig vloestofdicht en naadloos, waardoor de kans op ophopingen nagenoeg nihil is. De naadloze overgang van vloer naar wand of rondom afvoerputten verhindert de vermenigvuldiging van bacteriën en schimmels in voegen of naden, cruciaal voor het handhaven van optimale hygiënische omstandigheden. Het houdt de productieruimte ook auditproof. “We hebben een oplossing gecreëerd die niet alleen alle problemen adresseert, maar ook nieuwe standaarden zet in de foodindustrie”, benadrukt Van Wijnen.

Anuga FoodTec

De Bolidt 801 beleeft zijn officiële introductie tijdens Anuga FoodTec. De stand van Bolidt in hal 6.1 wordt uitgerust met een interactief scherm waarop bezoekers ‘live’ hun vloeradvies ontvangen. “We nemen ze op digitale wijze aan de hand mee door de productieruimtes en laten daarbij alle aspecten aan bod komen. De detaillering – zoals putten, wanden of de gebruikte chemische stoffen – bepaalt welke kwaliteit vloer wenselijk is per ruimte. Look & Feel is zodoende iets dat nadrukkelijk terugkomt op onze stand. Beursbezoekers een vloer zelf laten voelen en ervaren, werkt doorgaans het beste”, besluit Van Wijnen.

Meer informatie: Bolidt Kunststoftoepassing B.V. | Tel. +31 (0)78-684 54 44 | info@bolidt.nl
www.bolidt.nl | Stand Anuga FoodTec: Hal 6.1, stand F068

