

THE ONE IN VLOEREN:

OPTIMALE HYGIENE & REDUCEREN DOWNTIME

Bolidt, kondigt de lancering aan van een nieuw vloersysteem dat speciaal voor de voedingsmiddelenindustrie is ontwikkeld: de Bolidtop 801. Dit innovatieve systeem is specifiek ontworpen om de hygiëne in productieomgevingen te bevorderen, waarbij het voldoet aan de strenge eisen op gebied van voedsel- en werknemersveiligheid.

Bolidt, 60 jaar actief in de ontwikkeling, productie en installatie van hygiënische, duurzame kunststofvloeroplossingen, heeft al vele bedrijven in binnen- en buitenland geholpen aan de juiste vloer. Zij weten: de vloer vormt letterlijk én figuurlijk de basis van elk productieproces in de voedingsindustrie. Een ongeschikte vloerkeuze kan leiden tot aanzienlijke problemen, variërend van slijtage door mechanische belasting tot beschadiging door chemische stoffen, met alle gevolgen van dien voor de voedselveiligheid en het productieproces. Bolidt begrijpt deze uitdagingen en heeft met de nieuwe Bolidtop 801 een oplossing gecreëerd die niet alleen deze problemen adresseert, maar ook nieuwe standaarden zet in de industrie.

SPECIFICATIES VAN DE VLOER

Het meest opvallende kenmerk van de Bolidtop 801 is dat het uit één enkele laag bestaat, een primeur op de markt. Deze innovatie betekent dat de installatietijd aanzienlijk wordt verkort in vergelijking met traditionele meervoudige vloersystemen. Voor de voedingsmiddelenindustrie, en specifiek voor renovatiewerkzaamheden, beperkt dat de downtime van het productieproces tot een minimum. De productie kan snel weer worden hervat.

Bolidtop 801 is volledig vloeistofdicht en naadloos, waardoor het risico op ophoping van vuil, stof, en micro-organismen - die voedselveiligheid in gevaar kunnen brengen - sterk wordt verminderd. De naadloze overgang

van vloer naar wand en rond afvoerputten verhindert de vermenigvuldiging van bacteriën en schimmels in voegen of naden: een cruciaal aspect voor het handhaven van optimale hygiënische omstandigheden. Essentieel om de productieomgeving audit-proof te maken en te houden.

Naast zijn goede hygiënische eigenschappen, biedt het vloersysteem uitzonderlijke weerstand tegen mechanische, chemische en thermische belastingen. Dit maakt het bestand tegen de zware omstandigheden die kenmerkend zijn voor de voedingsmiddelenproductie en -verwerking. De vloer is ontworpen om langdurig bestand te zijn tegen de inwerking van zuren, basen, logen, zware machines, en intensief transportverkeer, waardoor de integriteit en veiligheid van de productieomgeving gewaarborgd blijven.

EFFICIËNT, VEILIG, HYGIËNISCH

Het kiezen van het verkeerde vloersysteem kan leiden tot ongewenste productieverliezen en hoge kosten door de noodzaak voor herstelwerkzaamheden. Bolidt biedt daarom altijd duurzame oplossingen die niet alleen de operationele efficiëntie verbeteren, maar ook bijdragen aan een veiligere, hygiënischere werkomgeving.

 [food.bolidt.com](https://www.food.bolidt.com)



Bolidtop® 801, de nieuwste krachtpatser op de markt waarbij hygiëne en snelle installatie voorop staan