

TRIEDY PROTIŠMYKU

Upozorňujeme, že nižšie uvedený zoznam nie je úplný a predstavuje iba základné informácie bez záruky. Podrobný zoznam nájdete v technickom vestníku pre podlahy ZH 1/57 / BGR 818 vydanom Zväzom stavebného priemyslu (BG Bau, Nemecko). Triedy odolnosti proti šmyku sa pohybujú od nízkej R 9, do vysokej R 13. Okrem toho môžu byť nad triedou R 11 špecifické hodnoty V4 / V6 / V8 / V10.

R9 Vstupné priestory, schody, miestnosti na oddych, jedálne, predajné plochy, operačné sály, laboratóriá, kaderníctve salóny, lekárske ordinácie, školy a škôlky, učebne, vstupné haly, chodby
R10 Sanitárne miestnosti, skladovacie pivnice, kvasiace pivnice, kuchyne na rozmrazovanie a ohrievanie jedál, kuchyne na prípravu čaju a kávy, obslužné priestory pre: balené mäso a údeniny, nebalené pečivo, pečivo, syry a syrové výrobky, parkovacie garáže, poschodové a podzemné parkoviská, školské kuchyne, kuchyne v materských školách, strojovne pre drevárske práce.
R11 Výroba, skladovanie a balenie syrov, výroba čokolády a cukrovínok na hromadnú výrobu a na pralinky, príprava cesta, sterilizačné miestnosti na spracovanie zeleniny, plniace závody, výroba ovocných štiav, kuchyne v denných jasliach, sanatóriá, domácnosti a školy, umývacie priestory, dielne na údržbu lietadiel (kontrolné jamy R12V4), hangáre.
R11 / V4 Gastronomické kuchyne do 100 pokrmov za deň (umývacie priestory R12V4), výroba kŕmnych koncentrátov s použitím tuku a vody, výroba a spracovanie dutého skla, spracovanie kovov: spracovanie šedej liatiny, sústruhy a mlynárne, diarovacie oddelenia, oblasti so zvýšeným používaním oleja a mazacie materiály, oblasti na umývanie automobilov.
R12 Výroba a balenie margarínov a jedlých tukov, plnenie fliaš jedlými olejmi, úprava a spracovanie mlieka, výroba zmrzliny, varnie cukru, výroba kakaa, výroba pečiva, pri ktorom sa spracúvajú prevažne tuky a tekuté zmesi, spracovanie mäsa: miestnosti na sušenie klobásy, udiarne, ošetrovne, skladovacie priestory na krájanie a balenie, kuchyne a umývacie miestnosti v nemocniciach, chladiarenské miestnosti pre nebalený tovar, obsluhujúce oblasti pre ryby, spracovanie kovov: moriace dielne, kaliarne, galvanizačné miestnosti, letecké hangáre, čistiarne odpadových vôd, plochy na státie vozidiel na údržbu hadíc v hasičských staniách.
R12V4 Umývanie miestností na výrobu pečených výrobkov, miestností na spracovanie zeleniny, gastronomických kuchýň (reštaurácia / hotel) na viac ako 100 pokrmov za deň, komerčných kuchýň, kuchýň rýchleho občerstvenia a bufetov, umývacích priestorov pre lietadlá.
R12V6 Sklady oleja a tuku, spracovanie hydiny
R12V10 Mokrú brúsenie v priestoroch lakovní
R13V4 Rafinérie na jedlý olej, výroba majonézy
R13V6 Topenie tukov, výroba údených klobás, výroba lahôdkových výrobkov, výroba kyslej kapusty, výroba konzervovanej zeleniny.
R13V8 Krájanie mäsa, výroba varenej klobásy, klobásy/párky a kuchyne na studené mäso
R13V10 Bitúnky, spracovanie rýb.

Uzin Utz Nederland bv. prevádzkuje systém zabezpečovania kvality v súlade s NEN-EN ISO-9001/14001 a je na to certifikovaný spoločnosťou TÜV Nederland QA. To znamená, že dodávky sa uskutočňujú v súlade so špecifikáciami produktu a procesu vypracovanými pre tento systém. Produkty a služby poskytované spoločnosťou Uzin Utz Nederland bv tiež zodpovedajú opisu v týchto technických špecifikáciách. Pretože rozdielne podmienky na pracovisku a pracovné postupy nie sú známe, spoločnosť Uzin Utz Nederland bv neprijíma žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené pri spracovaní produktov. Zverejnením tohto údajového listu strácajú platnosť všetky predtým zverejnené údajové listy týkajúce sa tohto produktu. © Uzin Utz Nederland bv. Všetky práva vyhradené. Kopírovanie a / alebo reprodukcia tejto publikácie v akejkoľvek podobe nie je povolená bez písomného súhlasu Uzin Utz Nederland bv. | 05.2021