argelith®
BODENKERAMIK

Hygiene leicht gemacht: Keramische Industrieböden für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie

hygienisch. wirtschaftlich. sicher

„Hygiene beginnt am Boden – Argelith-Feinsteinzeugfliesen sichern Produktionsprozesse und Auditierbarkeit“

Der Boden ist nicht nur Untergrund – er ist Arbeitsfläche, Verkehrsfläche, Hygienezone und Sicherheitsbauteil – und damit integraler Teil der Hygiene- und Sicherheitsstrategie. Planungs- oder Materialfehler wirken sich langfristig auf Auditfähigkeit und Hygienequalität aus. Ein durchdachtes Bodensystem schützt Prozesse, Mitarbeiter und Investitionen.

Erfahren Sie hier,
welche Argelith Produkte
QB UPEC-zertifiziert sind.

Zertifiziert
ISO 9001:2015
ISO 50001:2018

HACCP, EHEDG, IFS, BRCGS setzen klare Anforderungen. Argelith Feinsteinzeugfliesen erfüllen nicht nur alle nationalen und europäischen Anforderungen, sondern sind darauf ausgelegt, höhere und zukünftige Standards sicher abzudecken.

Hygiene ist die zentrale Anforderung an Industrieböden in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Warum Feinsteinzeug Bodensysteme die richtigen Eigenschaften haben:

- **Mechanisch extrem belastbar** – für Maschinen, Fahrzeuge und Hubwagen
- **Chemisch und thermisch hochbeständig** – widersteht Säuren, Laugen, Reinigungsmitteln und Temperaturwechseln – Hitzebeständigkeit von über 100 °C bis zu 250 °C
- **Wasseraufnahme < 0,1 %** – schützt vor Feuchtigkeit und Langzeitschäden
- **Quasi porenfreie Oberfläche** – minimiert Keimbildung, leicht zu reinigen
- **Maßhaltigkeit reduziert Fugenflächen** – für hygienische, nahtlose Böden
- **Langlebig und niedrigere Lebenszykluskosten (TCO)** – weniger Stillstand, weniger Wartung
- **Absolut fleck- und abriebfest** – langfristig belastbar
- **Keine Imprägnierung, keine Glasur nötig** – durchgehend dicht und robust
- **Leicht zu reinigen, wartungsarm** – Hygiene einfach umgesetzt durch reinigungsoptimierte Oberflächen, mit werksseitiger Oberflächenveredelung mvtec für den Einsatz in HACCP- und EHEDG-konformen Produktionsumgebungen
- **Reparaturen nahezu unsichtbar möglich** – Bereiche einfach austauschbar
- **Abgeschrägte Kanten & stabile Struktur** – schützen vor Rissen bei stark belasteten Flächen
- **Homogener Aufbau durch Rüttelverlegung** – sorgt für stabile, langlebige Böden
- **Hohe Wirtschaftlichkeit** – über den gesamten Lebenszyklus
- **Rutschhemmung R13 bzw. R13 V10 nach DIN 51130** – zugelassen für Neigungswinkel > 35°, mit zusätzlichem Verdrängungsraum (V10) für erhöhte Sicherheit bei Flüssigkeits- oder Schmutzeintrag

Systemvergleich: Was hält wirklich stand?

Im Industriebau stehen Planer und Betreiber vor der Wahl zwischen unterschiedlichen Bodensystemen. Entscheidend ist dabei nicht nur der Anschaffungspreis, sondern der Vergleich von Hygiene, Lebensdauer, Reparaturfähigkeit und Betriebskosten.

Keramische Feinsteinzeugsysteme
Keramische Industrieböden bieten die höchste Sicherheit über Jahrzehnte. Sie sind extrem langlebig, hygienisch und dauerhaft belastbar.

- ✓ **Lebensdauer:** 25-40 Jahre und mehr
- ✓ **Hygiene:** höchste Standards, auditstabil
- ✓ **Reparaturen:** lokal und nahezu unsichtbar möglich
- ✓ **Betriebskosten:** niedrig über den gesamten Lebenszyklus

Reaktionsharzsysteme (EP / PU / Ucrete)
Reaktionsharzböden bieten den Vorteil einer schnellen Verarbeitung, erreichen jedoch langfristig nicht die Stabilität und Hygiene keramischer Fliesen.

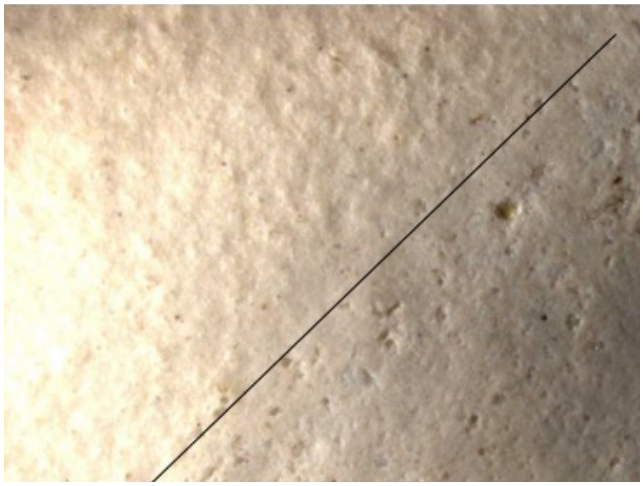
- ✓ **Vorteil:** schnelle Einbauzeit
- X **Einschränkungen:** kürzere Standzeiten, sichtbare Reparaturen
- X **Folge:** höhere Wartungs- und Betriebskosten im Vergleich zu keramischen Systemen

Beton und beschichtete Estriche
Betonböden und Beschichtungen sind kostengünstig in der Anschaffung, erfüllen jedoch nicht die hohen Anforderungen an Hygiene, Langlebigkeit und Auditfähigkeit.

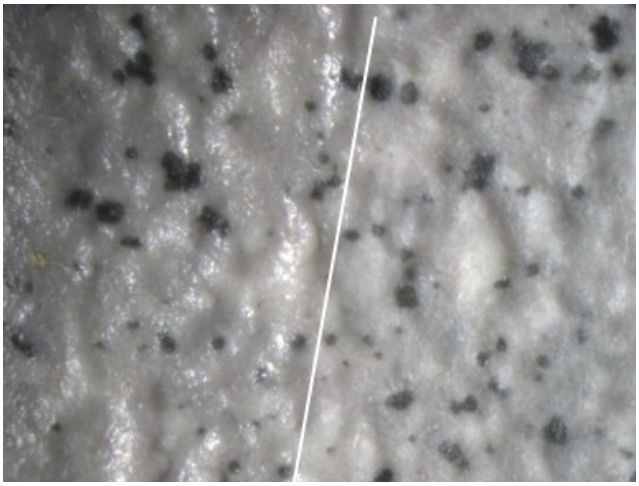
- ✓ **Vorteil:** niedrige Erstkosten
- X **Einschränkungen:** porös, chemisch anfällig, nicht dauerhaft auditfähig
- X **Folge:** häufige Reparaturen, erhöhter Reinigungsaufwand und langfristig höhere Kosten

Fazit: Wer langfristig auf maximale Hygiene, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit setzt, wählt keramische Feinsteinzeugsysteme. Sie überzeugen durch lange Lebensdauer, einfache Reparaturen und niedrige Betriebskosten – die Investition zahlt sich über Jahrzehnte aus.

Geprüft und für gut befunden



Spaltplatten
Mikroskopische Aufnahme in 10-facher Vergrößerung:
Übergang zwischen nicht abgerieben (li) und abgerieben (re)



Feinsteinzeug
Mikroskopische Aufnahme in 10-facher Vergrößerung:
Übergang zwischen nicht abgerieben (li) und abgerieben (re)

Nahezu porenfreie Oberfläche: für maximale Hygiene

Eine Studie des Fraunhofer IPA zeigt, dass Oberflächen mit Poren und Fugen selbst nach standardisierter Reinigung Rückstände und Bakterien aufweisen können. Die nahezu porenfreie, glatte Oberfläche von keramischem Feinsteinzeug reduziert Anhaftungen deutlich und erleichtert eine hygienisch sichere Reinigung.

Basis für internationale Hygienestandards
Keramische Industriebodensysteme schaffen die Grundlage für reproduzierbare Reinigungsprozesse und unterstützen die langfristige Einhaltung strenger Hygieneanforderungen in der Lebensmittelproduktion.

Weniger Fugen, weniger Risiko
Präzise gefertigte Elemente ermöglichen schmalere Fugen und eine reduzierte Gesamtfugenfläche – damit entstehen weniger kritische Bereiche für Keime und Schmutz.

Vorteile auf einen Blick

- nahezu porenfreie Oberfläche, wissenschaftlich dokumentiert
- deutlich reduzierte mikrobielle Belastung nach der Reinigung
- Optimale Grundlage für internationale Hygienestandards
- Minimierte Fugenanteile und damit weniger kritische Zonen
- Nachhaltige Hygiene- und Planungssicherheit für Lebensmittelbetriebe

Einfache Reinigung – effizient, sicher und nachhaltig

Keramische Industrieböden aus Feinsteinzeug überzeugen durch besonders leichte und schnelle Reinigung. Rückstände lassen sich mühelos entfernen, der Einsatz von Reinigungsmitteln wird deutlich reduziert – das spart Kosten und schont die Umwelt.

Ideal für Nassproduktion
Die dichte, robuste Oberfläche reduziert den Reinigungsaufwand spürbar – ein Vorteil bei engen Reinigungsintervallen und hohen Hygieneanforderungen. Perfekt geeignet für intensive Verfahren wie Hochdruckreinigung oder den Einsatz unter Schaum.

Chemikalienresistent
Unsere Fliesen widerstehen gängigen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln dauerhaft, ohne an Funktionalität oder Oberfläche einzubüßen. So bleiben Hygiene, Sicherheit und Werterhalt langfristig gewährleistet.

Professionelle Pflege
Die Anforderungen an Reinigung und Pflege variieren je nach Einsatzbereich. Punktuelle Verschmutzungen wie auch hartnäckige Flecken lassen sich mit passenden Mitteln und Geräten problemlos entfernen. Für nachhaltige Werterhaltung empfehlen wir die Zusammenarbeit mit unserem Partner FILA Solutions S.p.A. SB. Gemeinsam bieten wir maßgeschneiderte Lösungen für Grund- und Unterhaltsreinigung sowie die Pflege Ihrer Fliesen.

Argelith Feinsteinzeugfliesen sind unglasiert und mit der innovativen Mikroverdichtungstechnologie mvtec® ausgestattet. Diese spezielle Versiegelung wird fest in die keramische Oberfläche eingebrannt und besteht aus feingemahlenen, transparenten Hartstoffen, die sich als Glasfritten auf die Fliese legen. Das Ergebnis: eine dauerhafte Schutzschicht, die das Eindringen von Schmutz und Verfärbungen verhindert, die Reinigung erheblich erleichtert und die Widerstandsfähigkeit der Fliesen steigert.

Vorteile der mvtec® Beschichtung auf einen Blick:

- **Dauerhafter Schutz vor Schmutz und Verfärbungen**
- **Einfache, mühelose Reinigung über viele Jahre**
- **Temperaturbeständig – geeignet für Dampf- und Hochdruckreinigung**
- **Hochwertige Keramikqualität – langlebig und robust**

Starke Böden – Ruhe für viele Jahre

Argelith Feinsteinzeugfliesen sind robust und belastbar – auch unter schwerem Produktions- und Maschinenbetrieb. Ihre lange Lebensdauer sorgt dafür, dass Hygiene und Sicherheit über viele Jahre hinweg gewährleistet bleiben, ohne dass ständiger Austausch oder aufwändige Renovierungen nötig sind.

Hygienesicher und auditfest
Einmal investiert, bieten unsere Böden maximale Sicherheit bei Audits und Kontrollen. Die Oberfläche ist einfach zu reinigen, mikrobiologisch belastbare Bereiche werden minimiert – so bleibt Ihr Betrieb stressfrei und auditbereit.

Betriebssicherheit inklusive
Die robuste, chemikalien- und temperaturbeständige Oberfläche schützt vor Schäden, reduziert Ausfallzeiten und sorgt dafür, dass Prozesse reibungslos ablaufen. So profitieren Sie von verlässlicher Betriebssicherheit über viele Jahre.

Hygiene durch clevere Gestaltung – kleine Details machen den Unterschied

Im anspruchsvollen Umfeld entscheiden Details über die langfristige Funktion eines Bodens. Übergänge, Fugen und Anschlüsse sind potenzielle Schwachstellen – nur konsequent geplant bleibt der Boden dauerhaft hygienisch:

- **Schmale, porenarme Fugen** reduzieren Keimbildung und erleichtern die Reinigung
- **Abdichtung mindestens 10 cm hochgeführt** schützt Übergänge zuverlässig
- **Hohlkehlsockel und Dichtkehlen** verhindern Schmutznester und vereinfachen die Hygiene
- **Elastische, chemisch resistente Anschlussfugen** sichern dauerhaft dichte Übergänge
- **Exakte Gefälle von 1,5–2 %** sorgen für kontrollierte Wasserableitung
- **Bündig integrierte Edelstahlrinnen und keramische Formteile** statt improvisierter Lösungen

Gute Planung speziell in der Nassproduktion verhindert spätere Probleme:

- **klare Gefälle (1,5–2 %)**
- **keine Gegengefälle**
- **Edelstahlrinnen bündig integriert**
- **keramische Formteile statt improvisierter Lösungen**

Lassen Sie uns gemeinsam prüfen, wie Argelith auch Ihre Bodenlösung wirtschaftlich und hygienisch sicher macht. Kontaktieren Sie unser Team – wir beraten Sie gern persönlich:

+49 (0)5472 402-650 **verkauf@argelith.com**

Referenzen

Molkereibetriebe

3.500 qm	Milcobel	Moorslede, Belgium
3.700 qm	Eden Vail Creamery	Edinburgh, Great Britain
4.000 qm	Staplemead	Frome Somerset, Great Britain
2.100 qm	R&R Ice Cream	Leeming Bar, Great Britain
12.000 qm	Luxlait	Bissen, Luxemburg
5.000 qm	Friesland Campina	Campina Borculo, Netherlands
6.400 qm	Cono Kaasmaker	Westbeemster, Netherlands
2.000 qm	Friesland Campina	Workum, Netherlands
1.600 qm	Friesland Campina	Ede, Netherlands
800 qm	Friesland Campina	Meppel, Netherlands
800 qm	Tine	Tana, Norway
17.000 qm	Mlekpol	Grajweo, Poland
6.000 qm	Danone	Tychy, Poland
3.500 qm	Lacpol	Piotrków Kujawski, Poland
1.200 qm	Friesland Campina	Stupino, Russia
5.000 qm	Eker Süt	Bursa, Turkey
8.200 qm	Kaanlar	Tekirdag, Turkey
6.230 qm	Akova	Adana, Turkey
2.900 qm	Nestlé	Cairo, Egypt
2.400 qm	Danone	Cairo, Egypt
11.000 qm	Beyti Dairy	Nubaria, Egypt
10.000 qm	Mihan Ice Cream	Tehran, Iran
5.300 qm	Kalleh Ice Cream	Tehran, Iran
55.000 qm	Almarai CPP2	Al Kharj, Saudi Arabia
13.000 qm	Baladna Livestock Production	Doha, Qatar
2.500 qm	Teeba Dairy	Amman, Jordan
1.800 qm	Unilever R&D	Shanghai, China
2.000 qm	Unilever R&D	Ladkrabang, Thailand
1.700 qm	FrieslandCampina Foremost	Bangkok, Thailand
6.000 qm	Lactasoy	Bangkok, Thailand
1.800 qm	FrieslandCampina Dutch Lady	Ho Chi Minh City, Vietnam
3.850 qm	Daisy Brand	Casa Grande, AZ, USA
3.900 qm	Daisy Brand	Garland, TX, USA
1.950 qm	Byrne Dairy	Syracuse, NY, USA

Food

7.500 qm	Eisberg Salad Production	Marchtrenk, Austria
1.950 qm	Spak Foods	Susice, Czech Republic
11.000 qm	Storck Toffifee	Halle, Germany
1.400 qm	Bonduelle	Békéscsaba, Hungary
4.500 qm	Dr. Oetker	Janossomorja, Hungary
7.500 qm	Dr. Oetker Pizza	Lebcz, Poland
4.400 qm	Develey Spices	Moscow, Russia
1.500 qm	Döhler	Lobnja, Russia
2.100 qm	Leaf Confectionery	Levice, Slovakia
2.250 qm	Alexandria Agriculture	Alexandria, Egypt
1.250 qm	Unilever	Accra, Ghana
4.400 qm	Swani Food	Tripoli, Libya
12.000 qm	Judi for Food Industry	Tripoli, Libya
3.000 qm	Cadbury	Lagos, Nigeria
2.700 qm	Dangote Sugar	Lagos, Nigeria
600 qm	HEINZ	6th of October, Egypt
1.200 qm	Dijla Food	Amman, Jordan
3.050 qm	Saudi Modern Foods	Jeddah, Saudi Arabia
18.000 qm	Almarai Cradle	Al Kharj, Saudi Arabia
15.300 qm	Halwani	Saudi Arabia
9.000 qm	Forsan Foods	Saudi Arabia
4.000 qm	Bafarat Group (Rana)	Saudi Arabia
9.500 qm	Worker´s Village Kitchen	Abu Dhabi, UAE
1.100 qm	Royal Catering	Abu Dhabi, UAE
800 qm	Kraft Foods	Bahrain
820 qm	Chips & Mixers	Sydney, Australia
15.700 qm	Mane Fragrances	Shanghai, China
12.000 qm	United Plantations Palm Oil	Hilir Perak, Malaysia

Bäckereien

1.800 qm	Arlberger Dorfbäckerei Ruetz	Pettneu, Austria
2.700 qm	Lotus Bakeries	Lembeke, Belgium
2.000 qm	Lotus Bakeries	Ostakker, Belgium
3.400 qm	Park Cakes Bakery	Oldham, Great Britain
1.000 qm	Crêperie Faure	Plouedern, France
1.200 qm	Avana Bakeries (Premier Foods)	Newport, Gwent, Great Britain
2.900 qm	Maypole Bakery	Qormi, Malta
11.000 qm	Bakkerij Holland	Nijverdal, Netherlands
1.100 qm	Egypt Bakery Stores	Cairo, Egypt
12.000 qm	Rite Foods Limited	Lagos, Nigeria
4.500 qm	Alifard Co. (Shiva Bakery)	Tehran, Iran
7.300 qm	Wafra Food Industries	Jeddah, Saudi Arabia
11.100 qm	Saadeddin Pastry	Riyadh, Saudi Arabia
38.000 qm	Western Bakeries	Al Kharj, Saudi Arabia

Supermärkte

20.000 qm	Hofer	Austria
800.000 qm	Aldi Stores	Germany, Switzerland, UK, USA
10.000 qm	Match Market	Luxembourg
90.000 qm	Willys / Axfood	Sweden
25.000 qm	ICA	Sweden

Brauerein

4.000 qm	Duvel Moortgat	Puurs, Belgium
5.200 qm	Brasserie Jupiler	Jupille Sur Meuse, Belgium
1.900 qm	Brouwerij Lindeman	Vlezenbeek, Belgium
2.000 qm	Samson (InBev)	České Budějovic, Czech Republic
2.500 qm	Efes Pilsen	Akhalgori, Georgia
7.500 qm	Holsten Brewery	Hamburg, Germany
1.100 qm	Meantime Brewery	London, Great Britain
2.000 qm	Bofferding	Bascharage, Luxembourg
4.500 qm	Bavaria	Lieshout, Netherlands
6.200 qm	Heineken	Zoeterwoude, Netherlands
8.000 qm	Kompania Piwowarska „Lech"	Poznan, Poland
12.000 qm	Kompania Piwowarska „Tyskie"	Tychy, Poland
3.000 qm	Efes Pilsen	Moscow, Russia
2.300 qm	Wolga Brewery	Nizhny Novgorod, Russia
12.000 qm	Türk Tuborg	Izmir, Turkey
4.500 qm	Brasseries et Limonaderies	Bujumbura, Burundi
2.500 qm	Brasco	Pointe Noire, Congo
6.000 qm	Kasapreko Distillery	Accra, Ghana
4.800 qm	Dashen Brewery	Addis Ababa, Ethiopia
18.000 qm	Nigerian Breweries	Lagos, Benin City, Nigeria
15.000 qm	Sagamu Brewery	Onitsha, Nigeria
8.000 qm	Pabod Brewery	Port Harcourt, Nigeria
26.000 qm	Sedibeng Brewery	Kliprivier, South Africa
8.000 qm	Zambian Breweries	Ndola, Zambia
32.000 qm	Kilinto Brewery	Addis Abeba, Ethiopia
6.000 qm	South African Breweries	Rosslyn, South Africa
900 qm	San Miguel	Foshan, China
9.000 qm	Heineken GAPB	Guangzhou, China
2.500 qm	Heineken	Jakarta, Indonesia
8.000 qm	Thai Asia Pacific Breweries	Bangkok, Thailand
15.000 qm	Vietnam Breweries	Danang & Ho Chi Minh City, Vietnam
13.000 qm	Vietnam Breweries	Vung Tau, Vietnam
18.000 qm	Cambodia Brewery Ltd. (Heineken)	Phnom Penh, Cambodia
11.500 qm	Khmer Brewery Ltd.	Phnom Penh, Cambodia
25.000 qm	Postobon Brewery	Medellin, Columbia
29.000 qm	Modelo Brewery	Apan, Mexico
32.000 qm	Cerveceria Cuauthemoc Moctezuma	Meoqui, Mexico

Getränkeindustrie

2.500 qm	Distillery Bauer	Graz, Austria
12.000 qm	Rauch Fruit Juices	Nüziders, Austria
5.000 qm	Weinkellerei Volg	Winterthur, Switzerland
3.800 qm	Coca Cola	Minsk, Belarus
3.500 qm	Coca Cola	Gent, Belgium
1.450 qm	Coca Cola	Prague, Czech Republic
2.300 qm	Champagne Laurent Perrier	Tours-sur-Marne, France
6.000 qm	Champagne MHCS Veuve Clicquot	Reims, France
1.800 qm	Coca Cola	Edmonton, Great Britain
4.000 qm	Britvic Soft Drink	Rugby, Great Britain
2.000 qm	Refresco	Bodegraven, Netherlands
4.000 qm	Coca Cola	Niepolomice, Poland
5.500 qm	Pepsi	Domodedovo, Russia
2.500 qm	Rauch Fruit Juices	Koceljeva, Serbia
2.800 qm	Vega Sicilia Wine	Valbuena de Duero, Spain
1.700 qm	Refresco Iberia	Marcilla, Spain
6.400 qm	Coca Cola	Kiev, Ukraine
2.400 qm	Atlas Bottling Company	Oujda, Maroc
6.750 qm	Ceres Fruit Juices	Johannesburg, South Africa
16.000 qm	Juhayna Fruit Juices	6th of October City, Egypt
4.500 qm	Alifard Co. (Sunnich)	Tehran, Iran
17.500 qm	Dina Food Group	Mashhad, Iran
2.600 qm	National Canned Food	Subhan, Kuwait
4.600 qm	Aujan Fruit Juices	Dammam, Saudi Arabia
5.700 qm	Mai Ton Food & Drink	Bangkok, Thailand
6.700 qm	Oishi Beverages	Bangkok, Thailand
9.000 qm	Carabao Energy Drink	Bangkok, Thailand
2.500 qm	Pepsi	Shenzen, China
800 qm	Jus de Fruits Caraibes	Baie-Mahault, Guadeloupe
1.030 qm	Coca Cola	Maspeth, NY, USA

Fleischindustrie

600 qm	Dachsberger Fleisch	Eggenburg, Austria
800 qm	Vlevico (Colruyt)	Halle, Belgium
5.500 qm	PZM Stoislaw	Koszalin, Poland
3.100 qm	Sibirskaya Prod. Komp.	Novosibirsk, Russia
6.500 qm	Grischuna Meat	Landquart, Switzerland
1.800 qm	Marina Foods	Tehran, Iran
4.000 qm	Siniora Foods	Amman, Jordan
3.800 qm	Hijazi & Ghosheh	Amman, Jordan
10.500 qm	Hail Agricultural Dev. Co.	Hail, Saudi Arabia
14.500 qm	Al Watania Poultry	Al Qassim, Buraydah
11.000 qm	Al Taghziah S.A.L.	Shweifath, Lebanon
4.800 qm	Unique Poultry International (Pvt.)Ltd.	Rawalpindi, Pakistan

Feinsteinzeug ist keine Luxuslösung, sondern eine strategische Entscheidung für Industrie, Handel und Gewerbe. Es bietet hygienische Sicherheit, Auditstabilität und langfristige Wirtschaftlichkeit und schafft gleichzeitig Planungssicherheit für Betreiber und Architekten. Durch seine extreme Belastbarkeit, chemische und thermische Beständigkeit sowie die quasi porenfreie Oberfläche ermöglicht es reduzierte Reinigungszeiten, weniger Ausfallzeiten und einen geringeren Instandhaltungsaufwand. Mit einer Lebensdauer von 25 bis über 40 Jahren sind die Gesamtkosten deutlich niedriger als bei Beton- oder Reaktionsharzböden. So sorgt Premium-Feinsteinzeug dafür, dass Ihre Böden sauber, sicher und wirtschaftlich über Jahrzehnte funktionieren – eine Investition, die sich langfristig auszahlt.

Argelith Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133 D-49152 Bad Essen
Tel. +49 (0) 5472 402-650 verkauf@argelith.com

www.argelith.com