
Prepare on it.
Care on it.
Live on it.
Bodenbeschichtungen
FOOD & BEVERAGE
viacor.
— Live on it.

viacor.

IHR ERSTER ANSPRECHPARTNER
FÜR INNOVATIVE
UND INDIVIDUELLE
BODENBESCHICHTUNGEN.

Wir, die VIACOR® Polymer GmbH mit Sitz in Rottenburg am Neckar, bieten unseren Kunden eine große Bandbreite unterschiedlichster Bodenbeschichtungssysteme – von klassischen Fußbodenbeschichtungen über hochbelastbare, ableitfähige, dekorative oder chemikalienbeständige Spezialsysteme bis hin zu Parkdeckbeschichtungen.
Zu unserer Sportbodenmarke PORPLASTIC® gehören Sporthallenböden, Laufbahnen für Stadien, Tennis Courts, Multifunktionsspielfelder und Fallschutzbeläge.

INHALT

01
VIACRETE SYSTEME 4–5
Alle Systeme auf einen Blick

02
BACKWAREN UND GETREIDE 6–7

03
FLEISCH UND FISCH 8–9

04
WEIN, BIER, SAFT UND CO 10–11

05
TIEFKÜHLKOST UND CONVENIENCE 12–13

06
MOLKEREI UND KÄSEREI 14–15

07
DESIGNVIELFALT 16–17

08
TECHNISCHE INFORMATIONEN 18–19
Anwendungsbereiche und Systemeigenschaften



VIACRETE SYSTEME

BODENLÖSUNGEN FÜR DIE LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE – PRODUKTION, VERARBEITUNG UND VERPACKUNG

Die Bodensysteme erfüllen die vielfältigen Anforderungen in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Je nach Einsatzbereich stehen unterschiedliche Systemaufbauten mit variierenden Schichtstärken, Oberflächen und Verlegearten zur Verfügung. Für die Arbeitssicherheit sind verschiedene Rutschhemmklassen gemäß den Technischen Regeln für Arbeitsstätten (ASR A1.5/1,2) verfügbar. So lässt sich das passende System an die jeweiligen Betriebsabläufe und Belastungen anpassen. Außerdem sind alle unten aufgeführten Systeme ISEGA und HACCP zertifiziert.

Vorteile auf einen Blick:

- Hohe chemische Resistenz
- Hohe Temperaturwechselbeständigkeit
- Für permanente Heißwasserbelastung geeignet
- Hohe mechanische Belastbarkeit und Schlagzähigkeit

01

VIACRETE *MF standard*

+ UV und conductive Alternative

Speziell für Lagerbereiche

02

VIACRETE *MF standard SR*

+ UV Alternative

Speziell für Nassbereiche

03

VIACRETE *HF high-temp*

+ UV Alternative

Speziell für Bereiche mit extremen Temperaturen



ENTWICKELT FÜR BEREICHE MIT HOHEN ANFORDERUNGEN
AN RUTSCHHEMMUNG UND HYGIENE.

BACKWAREN UND GETREIDE

/ RUTSCHHEMMEND
/ CHEMISCH BESTÄNDIG
/ MECHANISCH BELASTBAR

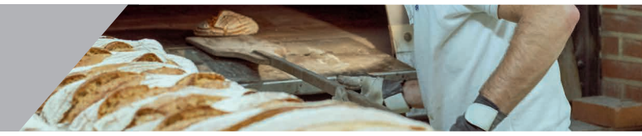
SICHERE BÖDENLÖSUNGEN
FÜR BACKERBETRIEBE

In Bäckereien und Getreidebetrieben stellen Teigzubereitung, Kühlräume und Spülbereiche unterschiedliche Anforderungen an den Bodenbelag. Neben einer den Arbeitsbereichen entsprechenden Rutschhemmung gemäß ASR A1.5/1,2 sind wasserundurchlässige, fugenlose und leicht zu reinigende Oberflächen gefragt. Auch die Beständigkeit gegenüber Desinfektionsmitteln und weiteren Chemikalien spielt im täglichen Betrieb eine wichtige Rolle. Die **VIACRETE** Bodensysteme erfüllen diese Anforderungen und unterstützen sichere und effiziente Betriebsabläufe.

Für Mühlen und Getreidebetriebe



Für Bäckereien und Konditoreien



Für die industrielle Backwarenproduktion



FLEISCH UND FISCH

/ KEINE GERUCHS- & GESCHMACKSÜBERTRAGUNG
/ THERMISCH SCHOCKBESTÄNDIG
/ CHEMISCH BESTÄNDIG
/ RUTSCHHEMMEND
/ PFLEGELEICHT

ZUVERLÄSSIGE BODENSYSTEME
HYGIENE UND SICHERHEIT

In der Fleisch- und Fischverarbeitung stehen Produktsicherheit, Hygiene und Prozesssicherheit im Mittelpunkt. Bodensysteme müssen dabei extremen Temperaturwechseln, mechanischen Belastungen sowie dem regelmäßigen Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln standhalten. Gleichzeitig sind fugenlose Übergänge zu Wänden und aufgehenden Bauteilen erforderlich, um hohe Hygienestandards in sensiblen Produktionsbereichen zu unterstützen.
Die **VIACRETE** Systeme wurden für diese Anforderungen entwickelt und eignen sich für den dauerhaften Einsatz in hochbelasteten Verarbeitungsbetrieben.

Für Fleisch- und Wurstwarenherstellung



Für Fischverarbeitung und Räuchereien



Für Schlachthöfe und Metzgereien





OPTIMIERT FÜR HOHE TRITTSICHERHEIT BEI DAUERHAFT NASSEN BEDINGUNGEN.

WEIN, BIER, SAFT & CO

/ THERMISCH SCHOCKBESTÄNDIG
/ HEISSWASSERBESTÄNDIG
/ HOHE RUTSCHFESTIGKEIT
/ MECHANISCH BELASTBAR
/ CHEMISCH BESTÄNDIG

RUTSCHSICHERE BODENSYSTEME
FÜR DIE GETRÄNKEINDUSTRIE

In der Getränkeindustrie sind Böden täglich chemischen, mechanischen und thermischen Belastungen ausgesetzt. Gleichzeitig müssen sie auch unter nassen Bedingungen ein hohes Maß an Rutschsicherheit gewährleisten und der regelmäßigen Reinigung mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln standhalten.
Die **VIACRETE** Bodensysteme erfüllen diese Anforderungen durch ihre Beständigkeit gegenüber Dauerheißwasserbelastungen, Temperaturwechseln sowie typischen Beanspruchungen in Produktions- und Abfüllbereichen. Die fugenlose Oberfläche erleichtert zudem die Reinigung und widersteht Verfleckungen durch Wein, Bier und Säfte.

Für Brauereien und Mälzereien



Für Wein- und Obstkeltereien



Für Getränkehersteller und Abfüllbetriebe



TIEFKÜHLKOST UND CONVENIENCE

/ KÄLTERESISTENT
/ HYGIENISCH
/ PFLEGELEICHT

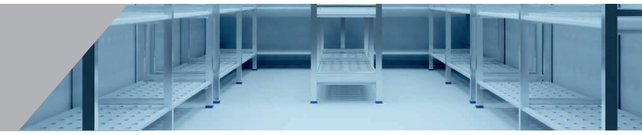
LANGLEBIGE BELÄGE
FÜR KÜHL- UND KOCHZONEN

In der Herstellung von Tiefkühlkost und Convenience-Produkten treffen hohe Temperaturen in Koch-, Back- und Frittierprozessen auf anschließende Schockgefrierung. Bodensysteme müssen dabei extremen Temperaturwechseln von -45 °C bis +130 °C sowie mechanischen, chemischen und thermischen Belastungen standhalten. Die **VIACRETE** Polyurethanbeton-Bodensysteme erfüllen diese Anforderungen und halten auch intensiver Nutzung durch Gabelstapler, Hub- und Rollwagen dauerhaft stand.

Für Koch-, Back- und Frittierbereiche



Für Kühlhäuser und Tiefkühllager



Für Logistik- und Transportbereiche





OPTIMIERT FÜR LANGFRISTIGE BELASTBARKEIT BEI GLEICHBLEIBENDER OBERFLÄCHENQUALITÄT.

MOLKEREI UND KÄSEREI

/ BESTÄNDIG GEGEN MILCH- & PHOSPHORSÄURE
/ HYGIENISCH
/ WASSERABWEISEND
/ RUTSCHHEMMEND

ROBUSTE BÖDEN
FÜR TÄGLICHE REINIGUNGSZYKLEN

In Molkereien und Käsereien müssen Bodensysteme hohen Anforderungen an Hygiene, Produktsicherheit und Belastbarkeit gerecht werden. Die Verarbeitung von Milchprodukten geht mit Feuchtigkeit, regelmäßigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie mechanischen und thermischen Belastungen einher. Entsprechend sind fugenlose Oberflächen gefragt, um reibungslose Prozesse zu garantieren. Deswegen entstehen bei VIACOR belastbare und hygienische Produktionsflächen für die Verarbeitung von Milchprodukten.

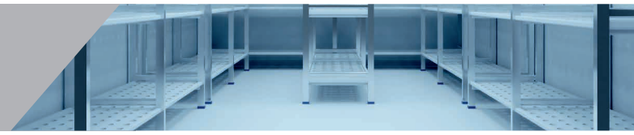
Für Milchannahme und Abfüllbereiche



Für Salzbadbereiche und Reifekeller



Für Kühlräume und Rohmilchlagerung













Die dargestellten Farbtöne zeigen eine Auswahl der verfügbaren Gestaltungsmöglichkeiten. Abweichungen in Farbe, Glanzgrad und Oberflächenstruktur sind möglich. Für weitere Informationen zu verfügbaren Farben der Systemvarianten kontaktieren Sie uns gerne.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ANWENDUNGS-
BEREICHE

**BÄCKEREIEN, BRAUEREIEN,
LEBENSMITTELHERSTELLUNG,
METZGER, KÜHLHÄUSER,
FLEISCHVERARBEITUNG
UND VIELES MEHR**

VIACRETE
SYSTEMEIGENSCHAFTEN

- Wasserfest
- Pflegeleicht
- Chemisch beständig
- Rutschhemmend
- Mechanisch beständig und schlagzäh
- Abriebbeständig
- Hygiensch
- Thermisch schockbeständig

Alle Angaben in diesem Katalog entsprechen dem aktuellen Stand unserer Kenntnisse zum Zeitpunkt der Erstellung. Technische Änderungen, Produktanpassungen sowie Irrtümer bleiben vorbehalten. Maßgeblich sind die jeweils aktuellen Systemdatenblätter, Produktdatenblätter und Prüfzeugnisse.





viacor.
— Live on it.

VIACOR Polymer GmbH
Graf-Bentzel-Straße 78
72108 Rottenburg
Germany

+49 7472 94 999-0
info@viacor.de
www.viacor.de

© 2026 VIACOR Polymer GmbH

10|2026