

Last update: 2007.09.20,
08:12

... [Startseite](#)

... [Chemie](#)
... [Biotechnologie](#)
... [Materialien](#)
... [Labor & Maschine](#)
... [Pharma](#)

... [Archiv Printausgabe](#)
... [Mediadaten](#)
... [Kontakt/Impressum](#)
... [Abo-Bestellung](#)
... [Links](#)

You're not logged in ... [login](#)



Mittwoch, 19. September 2007, 17:50

nanopool veredelt McDonalds-Restaurant

nanopool hat die Oberflächen einer kompletten McDonalds-Filiale in Salzburg veredelt. Die umweltfreundliche Veredelung via Nanotechnologie reduziert die Reinigungskosten um bis zu 40 %.



Durch das von nanopool entwickelte Verfahren erhalten Oberflächen eine antimikrobielle Eigenschaft und sind leichter zu reinigen: Schmutz bleibt nicht mehr haften, zusätzlich schützt die Veredelung vor Schimmel und Bakterien.

In der Salzburger McDonalds-Filiale wurden unter anderem das Glas von Scheiben und Galerie, Kunststoffboden, Feinsteinzeugfliesen, der Kunststoff und die Keramik in der Toilette, die Edelstahlküche, der Boden der Küche sowie die Tische veredelt.

Dabei werden sehr dünne Schichten wie ein unsichtbarer Schutzfilm auf die unterschiedlichsten Oberflächen aufgebracht. Unsichtbar, weil sie um ein Hundertfaches dünner sind als ein menschliches Haar. Und fühlen kann man die Schicht auch nicht.

Die Nanoschichten werden quasi aus Sand gewonnen und mit dem Lebenszyklus der Produkte, die damit behandelt werden, auch dem Naturkreislauf wieder zurückgegeben.

[Kommentar abgeben](#)

