



Nanopool veredelt Mc Donalds Restaurant in Salzburg.

Die umweltfreundliche Veredelung von Oberflächen mit der Solgel-Nanotechnologie reduziert die Unterhaltskosten um bis zu 40 Prozent.

Erstmals hat die Nanopool GmbH in Salzburg die Oberflächen einer kompletten Mc Donalds Filiale veredelt. Durch das von der Nanopool GmbH entwickelte Solgel-Verfahren zur Oberflächenveredelung erhalten diese eine antimikrobielle Eigenschaft und sind leichter zu reinigen. Der anfallende Schmutz bleibt nicht mehr haften, zusätzlich schützt die Veredelung vor Schimmel und Bakterien. Dadurch verringert sich der Einsatz von Chemie und Reinigungsmitteln um bis zu 40%.

In der Salzburger Mc Donalds Filiale wurden unter anderen das Glas von Scheiben und Galerie, Kunststoffboden, Feinsteinfliesen, der Kunststoff und die Keramik in der Toilette, die Edelstahlküche, der Boden der Küche sowie die Tische veredelt.

NP-Nanotechnologie im Haushalt, Hotel- und Gastronomiegewerbe, das sind nicht die winzig kleinen Roboter, die wie moderne elektronische Heinzelmännchen für Ordnung im Haus sorgen. Es handelt sich in erster Linie um sehr dünne Schichten, die wie ein unsichtbarer Schutzfilm auf die unterschiedlichsten Oberflächen aufgebracht werden. Unsichtbar, weil sie um ein Hundertfaches dünner sind als ein menschliches Haar. Und fühlen kann man die Schicht auch nicht. Doch man kann sehen, was sie leisten kann.

Oberflächen in der Küche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können zur leichteren Reinigung und zur Verbesserung der Hygiene mit der NP-Schicht veredelt werden. Und für solche Oberflächen, die besondere Hygiene erfordern, wie Toilettensitze gibt es die Nanoschicht auch in antibakterieller Ausführung.

Das Auftragen der Nanoschicht ist auch ganz leicht. Einfach aufsprühen, mit einem Tuch verreiben, sodass die Oberfläche gleichmäßig veredelt wird, trocknen lassen und schon ist die Oberfläche für viele Monate geschützt und auf Dauer leicht zu reinigen.

Die Nanoschichten von NP sind nicht nur umweltneutral, sondern werden quasi aus Sand gewonnen und mit dem Lebenszyklus der Produkte, die damit behandelt werden, auch dem Naturkreislauf wieder zurückgegeben.

Die Produkte der Nanopool GmbH sind auf Herz und Nieren geprüft. Weltweit gibt keine anderen Produkte, die auf dem Prinzip der ultradünnen Schichten

nanopool® GmbH

Fon: +49 (0) 6831 - 890 2712

Fax: +49 (0) 6831 - 890 2715

Zum Felsacker 76
D - 66773 Hülzweiler

E-Mail: info@nanopool.eu

Web: www.nanopool.eu



PRESSEINFORMATION

10.09.2007



NANOPOOL

basieren, so umfassend von externen Laboren und Instituten „unter die Lupe“
genommen wurden, wie die Produkte von Nanopool.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie hier:

Quelle: nanopool GmbH
Fotos: www.nanopool.de/deutsch/presse.htm
Fragen: presse@nanopool.de

nanopool® GmbH

Zum Felsacker 76
D - 66773 Hülzweiler

Fon: +49 (0) 6831 - 890 2712
Fax: +49 (0) 6831 - 890 2715

E-Mail: info@nanopool.eu
Web: www.nanopool.eu

