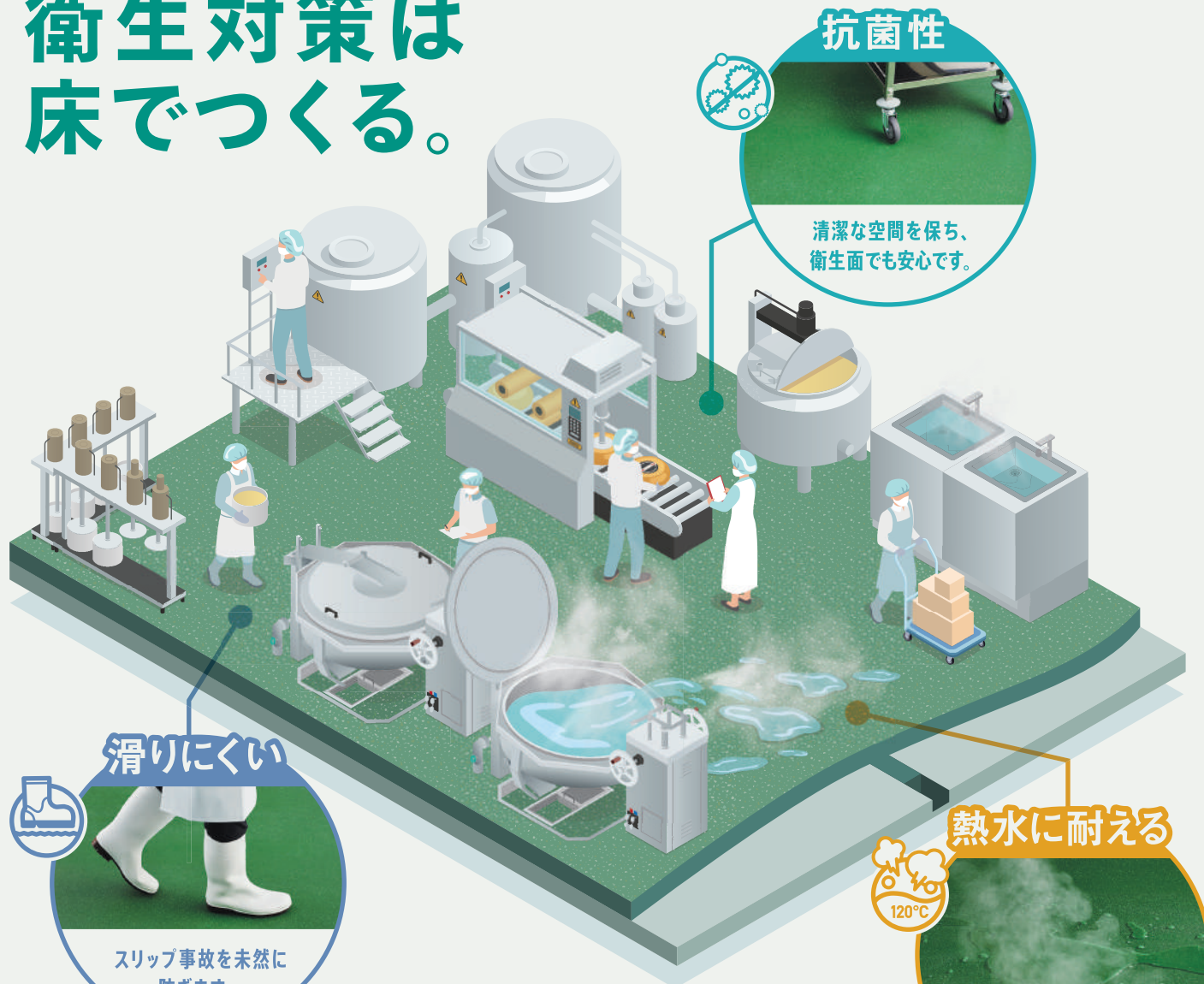


厨房・食品工場に

衛生対策は 床でつくる。



抗菌性

清潔な空間を保ち、
衛生面でも安心です。

滑りにくい

スリップ事故を未然に
防ぎます。

熱水に耐える

120℃までの熱水に耐える
強靱さがあります。

水性硬質ウレタン系塗り床材

タフクリート®MH



HACCP対応

一晚スピード改修

臭い移りしない

食の安全に対応“HACCP認証取得”

耐久性の高い「タフクリートMH」は、食品製造工場における衛生管理をサポートする床材として豊富な採用実績を誇ります。

食品以外の汚染源となり得る機器・材料・サービス等が、食品安全の見地から見て適切であるかを認証する機関「HACCP International社」の認証を取得しました。

