

Mit modernster Technologie ist für Wertbeständigkeit und für Hygiene gesorgt

Mc Donald's powered by Nanopool®

Hygiene steht bei Mc Donald's an erster Stelle. Mit Nanopool® hat Josef Klingler jun. bei der Errichtung seines jüngsten Restaurants im zukünftigen Designer Outlet in Wals/Himmelreich in der Salzburger Firma Nanopool® einen Partner gefunden, der diese Sicherheit bei richtiger Nachbehandlung bietet.

Durch die echte Sol-Gel-Nanotechnologie von NP Nanopool® ist es gelungen, die Oberfläche der Walsler Filiale von Mc Donald's wirkungsvoll und langlebig zu

veredeln. Die Oberflächen erhalten eine antimikrobielle Eigenschaft, sind leicht zu reinigen – keine Schmutzanhaftungen mehr und schützen vor Schimmel-Bakteri-

enanhaftungen und verringern den Chemieeinsatz. Die Produkte der Nanopool® sind lebensmittelecht und erfüllen die HACCP-Richtlinien. Die Strukturen der Oberfläche werden nicht verändert, bleiben atmungsaktiv und sind UV stabil. Diese Eigenschaften werden durch namhafte Institute mit Gutachten untermauert. Die echte Sol-Gel NP-Nanotechnologie® ist auf sämtlichen Oberflächen, die frei von Schmutz, Fett und Ölen sind, einsetzbar. Bei korrekter Reinigung sind hier keine Nachbehandlungen mehr notwendig. Bei Oberflächen die einer natürlichen Abrasion (Gehwege etc.) oder Beschädigungen unterliegen sind nur diese Flächen nach einiger Zeit nachzubehandeln und durch die Vernetzung an der Oberfläche ist auch kein Unterschied erkennbar.

Info-Corner

Die Firma Nanopool® mit Sitz in Bergheim, hilft durch Oberflächenveredelungen erheblich beim Einsparen von Reinigungs- und Instandhaltungskosten. Metzgerstraße 54, 5101 Bergheim ☎ 0662/452493 www.nanopool.at, info@nanopool.at



Nanopool® Symbolfoto für verschiedene Anwendungen im Haushaltsbereich. Foto: Nanopool



Nano hilft im Haushalt

Hauchdünne Schichten, die wie ein unsichtbarer Schutzfilm auf den unterschiedlichsten Oberflächen aufgebracht werden, schützen für viele Monate die veredelten Oberflächen. Eine NP veredelte Tischplatte zeigt keine Glas-

ränder, Möbelstoffe, Teppiche, Sitzbezüge, Sakkos, Krawatten u.v.m. kann man vor Flecken schützen. Aufsprühen, trocknen lassen – fertig! Auch im Auto bringt die Nanotechnologie Werterhaltung und Reinigungs-Vorteile.



Bürgermeister Bieringer im Doppelgenuss: Mit Mc Donald's Spezialitäten und im Gespräch mit Senada Murica-Klingler.



V.l.: G. Krispler, J. Klingler jun., T. Schmid (Nanopool) Foto: McDonalds

Gemeinsam haben sie Bestes geschaffen

Mc Donald's & Partner

Wer Wert schafft möchte, dass dieser Bestand hat. Deshalb holte sich Josef Klingler jun. für sein neues Mc Donald's-Restaurant im zukünftigen Designer Outlet in Wals einen Profi für Langlebigkeit: Thomas Schmid von Nanopool veredelte alle Oberflä-

chen des Restaurants mit anti-mikrobieller NP-Veredelung. Nanotechnologie im perfekten Einsatz sorgt dafür, dass die Oberflächen besonders leicht zu reinigen sind. Auch die Langlebigkeit der Fassade wird durch Nanotechnologie garantiert.