



# RÖCHLING



## Lebensmittel hygienisch und sicher verarbeiten

- › Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen
- › Fertigteile für Lebensmittelindustrie
- › Rammschutzleisten

## Food processing hygienic and safe

- › Hydroma® Hygienic Cutting Boards
- › Machined Components for the food industry
- › Wall-protection panels



Food Industry



## Inhalt

<b>Röchling Hydroma GmbH</b> .....	3
<b>Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen</b> .....	4
Produktbeispiele .....	5
Was zeichnet unsere Hydroma® .....	
Hygiene Schneidunterlagen aus? .....	8
Fertigungsmöglichkeiten für Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen.....	10
<b>Fertigteile für die Lebensmittelindustrie, Großküchen, Hotellerie und Gastronomie</b> .....	12
<b>Rammschutzleisten für Gastronomie, Küchen, Hotellerie und Kühllhäuser</b> .....	14

## Contents

<b>Röchling Hydroma GmbH</b> .....	3
<b>Hydroma® Hygienic Cutting Boards</b> .....	4
Examples of products.....	5
What sets our Hydroma® .....	
Hygienic Cutting Boards apart? .....	8
Manufacturing options for Hydroma® Hygienic Cutting Boards .....	10
<b>Machined components for the food industry, commercial kitchens, hotels and restaurants</b> .....	12
<b>Wall protection panels for restaurants, kitchens, hotels and cold stores</b> .....	14

## Kompetenz in Kunststoff

Zur Röchling-Gruppe, die ihren Firmensitz in Mannheim hat, gehören eine Vielzahl von Standorten in zahlreichen Ländern der Welt. Mit mehreren Tausend Mitarbeitern produzieren wir dort, wo unsere Kunden und Märkte sind. Unsere drei Unternehmensbereiche Industrial, Automotive und Medical erwirtschaften auf dem europäischen, dem amerikanischen und dem asiatischen Kontinent einen milliardenfachen Jahresumsatz.

### Röchling Industrial

Der Unternehmensbereich **Industrial** bedient nahezu alle Sektoren der Industrie mit anwendungsbezogenen optimalen Werkstoffen. Dafür verfügt Röchling über das wohl umfangreichste Produktportfolio thermo- und duroplastischer Kunststoffe weltweit. Hergestellt werden Halbzeuge wie Platten, Rund-, Hohl- und Flachstäbe, Formgussteile sowie Profile und spanabhebend bearbeitete und konfektionierte Präzisionskomponenten.

## Competence in Plastics

The Röchling Group, which is headquartered in Mannheim, includes a large number of locations in countries all over the world. With a workforce of several thousand employees, we manufacture our products in close proximity to our customers and markets. Our three company divisions, Industrial, Automotive and Medical, generate billions in sales every year on the European, American and Asian continents.

### Röchling Industrial

The **Industrial** division supplies almost every sector of industry with optimal, application-oriented materials. To achieve this, Röchling has probably the world's biggest product portfolio of thermoplastics and composite materials. The company manufactures a range of semi-finished parts such as sheets, rods, tubes, flat bars, finished castings and profiles as well as machined and assembled precision components.

[www.roechling.com](http://www.roechling.com)

## Röchling Hydroma

### International führender Hersteller von Schneidunterlagen

Röchling Hydroma GmbH, Ruppertsweiler/Deutschland, ist innerhalb des Unternehmensbereiches Industrial das Kompetenzzentrum für die Herstellung von Schneidunterlagen aus Kunststoff.

Wir verfügen über einen im Markt einmaligen Know-how-Mix von Anwendungen in den Bereichen der Lebensmittelindustrie und der Kunststoffherstellung und -verarbeitung. Überall, wo es um das Schneiden geht, sind wir präsent – entweder als Erstausrüster oder beim Anwender für den Ersatzbedarf.

## Röchling Hydroma

### Internationally leading manufacturer of cutting boards made of thermoplastics

Röchling Hydroma GmbH, Ruppertsweiler/Germany, is the competence centre for the production of Hygienic Cutting Boards made of plastic within the Industrial Division.

We have a unique mix of expertise involving applications in the food industry as well as plastics production and processing. When it comes to cutting applications, we are both an original equipment manufacturer and work with users to fulfil replacement needs.

## Röchling-Gruppe weltweit Röchling Group worldwide



## Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen

Genuss und Verantwortung gehen bei Lebensmitteln Hand in Hand. Als Verbraucher möchte man Fleisch, Fisch, Obst, Backwaren und Gemüse genießen. Wer Lebensmittel verarbeitet, zubereitet und vertreibt, für den ist die sorgfältige Einhaltung von Hygienestandards oberstes Gebot. Lebensmittel müssen sicher und effizient verarbeitet werden. Mit unseren **hygienischen, langlebigen und pflegeleichten Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen** unterstützen wir Sie bei dieser Aufgabe.

Bei Röchling Hydroma® sind wir seit Jahrzehnten ein zuverlässiger Hersteller von Schneidunterlagen aus thermoplastischen Kunststoffen. Wir fertigen für Sie Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen in verschiedenen

- Abmessungen
- Farben
- und mit zahlreichen Ausstattungen.

### Anwendungsbereiche

- Gastronomie und Großküchen
- Fisch- und Geflügelindustrie
- Schlachthofanlagen
- Haushalt
- Flächenverkleidung für Kühlhäuser
- Hotellerie

## Hydroma® Hygienic Cutting Boards

Gusto and responsibility go hand in hand in the food industry. Consumers want to enjoy meat, fish, fruit, baked goods and vegetables. The careful observance of hygiene standards is top priority for anyone who processes, prepares and distributes food. Food must be processed safely and efficiently. Our **hygienic, long lasting and easy-care Hydroma® Hygienic Cutting Boards** are complying perfectly with this requirement.

At Röchling Hydroma®, we have been a reliable manufacturer of cutting boards made from thermoplastics for decades. Hydroma® Hygienic Cutting Boards are produced in various

- Dimensions
- Colours
- And with numerous features.

### Application areas

- Restaurants and canteens
- Fish and poultry industry
- Slaughterhouses
- Households
- Wall cladding for cold stores
- Hotel industry

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen: Verfügbar in verschiedenen Abmessungen, Farben und mit zahlreichen Ausstattungen

Hydroma® Hygienic Cutting Boards: Available in a variety of measurements, colours and with numerous features

RÖCHLING

RÖCHLING

**Produktbeispiele**  
Product examples



**Produktbeispiele**  
Product examples



## Lebensmittel hygienisch, sicher und effizient verarbeiten

Als Profi in der Verarbeitung von Lebensmitteln wissen Sie: Lebensmittel sind Leidenschaft und Genuss. Das Geheimnis liegt aber nicht nur in den Lebensmitteln selbst. Die fachgerechte Verarbeitung und Zubereitung ist immer entscheidend. Jeder Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie trägt mit seinem verantwortungsbewussten Umgang zu hochwertigen Produkten bei. Egal, ob es um das fein geschnittene Fleisch an der Frischetheke geht, das Filetieren von Fisch in der Gastronomie oder um das Verarbeiten in der industriellen Produktion.

Hohe Sorgfalt, Hygienestandards und Effizienz brauchen hochwertiges Equipment. Deswegen fertigen wir für Sie Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen. Langlebig, hygienisch & pflegeleicht. In der Lebensmittelindustrie in allen Prozessschritten seit Jahrzehnten bewährt. Immer mit einem Ziel: Verarbeiten Sie Ihre Lebensmittel hygienisch, sicher und effizient.

## Processing food hygienically, safely and efficiently

As a food processing professional, you know: food is passion and pleasure. But the secret lies not only in the food itself. Professional processing and preparation are always crucial. Every employee in the food industry contributes to high-quality products through responsible handling. No matter whether it is about cutting meat at the counter, filleting fish in a restaurant or processing food for the industry.

High care, hygiene standards and efficiency require high-quality equipment. That's why we manufacture Hydroma® Hygienic Cutting Boards for you. Long-lasting, hygienic and easy to clean. Decades of experience and results for all process steps in the food industry. Always with one goal: process your food hygienically, safely and efficiently.



Hydroma® Hygiene Schneidunterlage für Frischetheken  
Hydroma® Hygienic Cutting Board for deli counters



Schneidunterlage in der Fleischverarbeitung  
Cutting board for meat processing



Großflächige Schneidunterlage als Arbeitsplatte  
Large cutting surface as worktop

## Was zeichnet unsere Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen aus?



### Hygienisch

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen fertigen wir aus hochwertigen Kunststoffen, die den Anforderungen der lebensmittelrechtlichen Vorschriften für die Verwendung von Kunststoffen in Verbindung mit Lebensmitteln entsprechen. Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen sind physiologisch unbedenklich und entsprechen der EU-Verordnung 10/2011, die den uneingeschränkten Kontakt zu Lebensmitteln frei gibt und der internationalen FDA 177.1520 „Olefine Polymers“. Die verwendeten Farbpigmente entsprechen ebenfalls diesen Normen.



### Unterstützt Ihr HACCP-Management

Eine unverwechselbare Farbgebung ermöglicht die Zuordnung von Schneidunterlagen zu unterschiedlichen Lebensmittelgruppen. So vermeiden Sie die bakterielle Kreuzkontamination, sowie Geschmacks- und Geruchsübertragungen.

- **Weiß:** Backwaren/Milchprodukte
- **Rot:** Rohes Fleisch
- **Blau:** Roher Fisch und andere Meeresfrüchte
- **Gelb:** Rohes Geflügel und Eier
- **Braun:** Gekochtes Fleisch (z. B. Braten, Steaks, Gegrilltes)
- **Grün:** Obst und Gemüse
- **Schwarz:** Auslage

## What sets our Hydroma® Hygienic Cutting Boards apart?



### Hygienic

Hydroma® Hygienic Cutting Boards are made from high-quality plastics that meet the requirements of food law regulations for the use of plastics in connection with food. Hydroma® Hygienic Cutting Boards are physiologically safe and comply with EU Regulation 10/2011, which approves unrestricted contact with foodstuffs and the international FDA 177.1520 "Olefine Polymers". The colour pigments used also comply with these standards.



### Supports your HACCP management

Unmistakable colouring enables the assignment of cutting boards to different food groups. In this way you avoid bacterial cross-contamination, as well as taste and odour transmission.

- **White:** Baked goods/dairy products
- **Red:** Raw meat
- **Blue:** Raw fish and other seafood
- **Yellow:** Raw poultry and eggs
- **Brown:** Roasted meat (e.g. roasts, steaks, grilled meat)
- **Green:** Fruit and vegetables
- **Black:** Display board



Schneidunterlage mit Safrinne  
Cutting board with juice channel



Auslagebrett in Schwarz  
Display board in black



Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen – Zerlegetisch in der Fleischverarbeitung  
Hydroma® Hygienic Cutting Boards – cutting table in meat processing



#### Lange Lebensdauer

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen haben eine hervorragende Schlagzähigkeit, Schneid- und Abriebfestigkeit.



#### Leichte Reinigung

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen sind spülmaschinenfest, nehmen nach DIN EN ISO 62 weniger als 0,01 % Feuchtigkeit auf, sind heißwasserbeständig, säure- und alkalifest und lassen sich sehr leicht mit gängigen Reinigungsmitteln reinigen.



#### Messerschonend

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen sind mit ihren besonderen Materialeigenschaften sehr messerschonend und tragen so zur Standzeit Ihrer Schneidwerkzeuge bei.



#### Long life

Hydroma® Hygienic Cutting Boards have excellent impact resistance, cutting and abrasion resistance.



#### Easy cleaning

Hydroma® Hygienic Cutting Boards are dishwasher safe, absorb less than 0.01 % moisture according to DIN EN ISO 62, are resistant to hot water, acid and alkali resistant and can be easily cleaned with common cleaning agents.



#### Gentle on knives

With their special material properties, Hydroma® Hygienic Cutting Boards are very gentle on knives and thus contribute to the service life of your cutting tools.

## Fertigungsmöglichkeiten für die Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen

Hydroma® Hygiene Schneidunterlagen sind erhältlich in allen gängigen Abmessungen und Stärken. Auf Wunsch fertigen wir für Sie auf unseren modernen CNC-Anlagen Ihre individuellen Designs. Sprechen Sie uns an.

### Arten von Schneidunterlagen

- Arbeitsplatten
- Thekenplatten
- Tranchierplatten
- Buffetplatten
- Frühstücksbrettchen
- Klassisches Schneidbrett

### Ausstattung

- Safrinne
- Saftauffang
- Griffmulde
- Griffe (Kunststoff, Edelstahl)
- Anschlagleisten
- Rutschfeste Füße
- Hohlkehlen für alle gängigen Tischfabrikate
- Weitere auf Anfrage/nach Zeichnung

### Farben

Zahlreiche Standardfarben individuell passend für Ihren Arbeitsbereich erhältlich. Sonderfarben gerne auf Anfrage möglich.

### Kanten

Entgratet, gefast und gerundet möglich.

### Zerlege-/Arbeitstischauflagen

Erst-/Ersatzausrüstung für alle Zerlege- und Arbeitstische erhältlich.

## Production options for Hydroma® Hygienic Cutting Boards

Hydroma® Hygienic Cutting Boards are available in all common dimensions and thicknesses. We can make custom designs for you with our modern CNC equipment. Contact us about this.

### Type of cutting boards

- Worktops
- Counter tops
- Carving surfaces
- Buffet surfaces
- Breakfast boards
- Classic cutting board

### Features

- Juice groove
- Juice collector
- Grip recess
- Handles (plastic, stainless steel)
- Stop strips
- Anti-slip feet
- Fillets for all common table designs
- Others on request/according to drawing

### Colours

Numerous standard colours suited to your individual work area. Special colours available on request.

### Edges

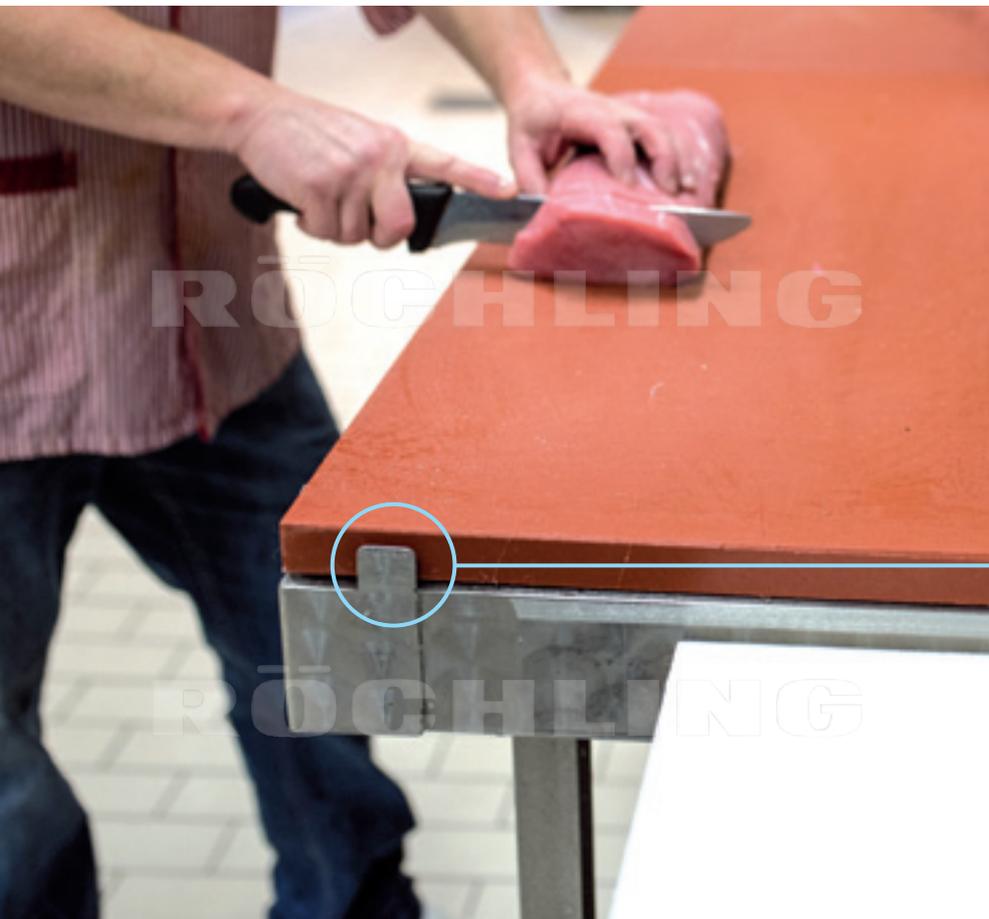
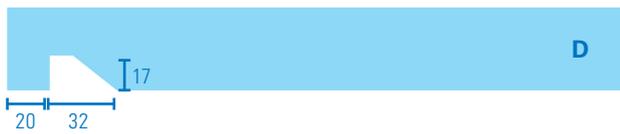
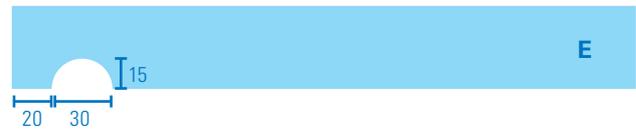
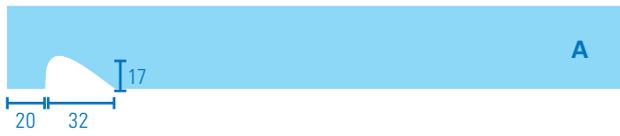
Deburred, chamfered and rounded available.

### Dismantling/worktable supports

Initial/replacement equipment available for all cutting and work tables.



Schneidunterlage mit Safrinne, Saftauffang und Edelstahlgriff  
Cutting board with juice groove, juice collector and stainless-steel handle

**Hohlkehlen** (Maße in mm)**Filletts** (Size in mm)

Schneidfläche mit nach Kundenwunsch  
individuell gefertigter Hohlkehle  
Cutting surface with individually  
manufactured fillet according to  
customer requirements

## Fertigteile für Lebensmittel-industrie, Großküchen, Hotellerie und Gastronomie

Passend zu unseren Schneidunterlagen sind wir seit Jahrzehnten ein zuverlässiger Partner für die Fertigung hochpräziser Fertigteile aus thermoplastischen Kunststoffen für

- Lebensmittelindustrie
- Großküchen
- Gastronomie und Hotellerie



### Produktbeispiele

- Steakhammer
- Schneidbretthobel
- Rührspaten
- Tragekörbe
- Brotschneidplatte
- Reinigungshobel
- Viele weitere Produkte nach Kundenwunsch/Zeichnung

## Machined components for the food industry, commercial kitchens, hotels and restaurants

For decades, we have been a reliable partner for the production of high-precision machined components made from thermoplastic material for

- Food industry
- Commercial kitchens
- Hotels and restaurants



### Examples of products

- Steak hammers
- Chopping board plane
- Stirrers
- Panniers
- Breadboards
- Cleaning plane
- Many additional products according to customer requirements/drawings

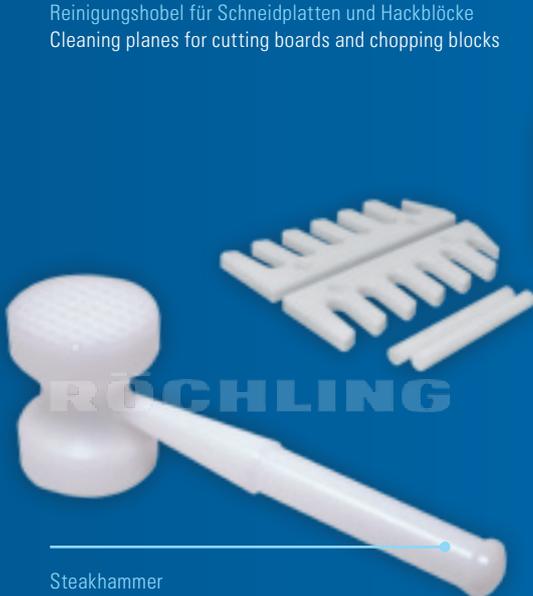


Reinigungshobel für Schneidplatten und Hackblöcke  
Cleaning planes for cutting boards and chopping blocks

Schneidbretthalter montiert  
Cutting board holder assembled



Einhanddurchführung  
One-handed feed-through



Steakhammer  
Steak hammers



Rührspaten  
Stirrers



Steakhammer und Hackblock  
Steak hammers and cutting blocks



Brottschneidebrett mit herausnehmbarem Rost  
Bread cutting board with removable grate



### Werkstoffe

- PE-HMW/PE 500
- Wahlweise auch aus:
- PE-UHMW/PE 1000
  - PE-HD/PE 300



### Beratung

Auf Wunsch unterstützen wir Sie bei Auslegung und Design Ihrer Bauteile aus Kunststoff. Wir wissen, was unsere Kunststoffe können und was verarbeitungstechnisch machbar ist. So liefern wir von der Werkstoffauswahl über die Konstruktion an modernsten CAD-Systemen bis hin zur exakten Zerspaltung und Konfektion ein Bauteil, das in Ihrer Anwendung optimal funktioniert.



### Materials

- PE-HMW/PE 500
- Also available in:
- PE-UHMW/PE 1000
  - PE-HD/PE 300



### Consulting

On request, we support you in the design and layout of your plastic components. We know what our plastics can do and what is technically feasible. We ensure that our products are working perfectly in your application, from material selection and design using the most modern CAD systems to exact machining and assembly.

## Rammschutzleisten für Gastronomie, Küchen, Hotellerie und Kühlhäuser

Wo Lebensmittel hergestellt, verarbeitet und zubereitet werden, müssen die Waren schnell und effizient von A nach B transportiert werden. Im Eiltempo werden Flurförderfahrzeuge, Servierwagen, Einkaufswagen und Transportkisten durch Flure, enge Gänge oder Verkaufsräume geschoben. Schnell kommt es dabei zu einem unfreiwilligen Kontakt mit der Wand. Mit unseren Polystone® Rammschutzleisten aus dem hochwertigen Kunststoff Polyethylen (PE) schützen Sie Ihre Wände, Türzargen, Regale, Theken und andere beanspruchte Flächen vor Beschädigung.

### Eigenschaften:

- Lange Lebensdauer: Extrem stoßfest, schlagfest und gute Formbeständigkeit
- Wartungsarm: Wasserabweisend, leicht zu reinigen und resistent gegen Fette und übliche Reinigungsmittel
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet gemäß EU 10/2011 und FDA
- Hohe Verschleißfestigkeit auch bei sehr niedrigen Temperaturen bis -50° C

### Anwendungsbereiche:

- Gastronomie/Küchen
- Hotellerie
- Kühlhäuser und Schlachthanlagen
- Supermärkte
- Öffentliche Gebäude, Krankenhäuser



Kühlhaus mit Polystone® Rammschutzleisten  
Cold store with Polystone® wall protection panels

## Wall protection panels for restaurants, kitchens, hotels and cold stores

Wherever food is produced, processed and prepared, the goods must be transported from A to B quickly and efficiently. Industrial trucks, serving trolleys, shopping trolleys and transport boxes are pushed through corridors, narrow aisles and sales areas at high speeds. This can quickly lead to unintended contact with walls. Our Polystone® wall protection panels made of the high-quality plastic polyethylene (PE) protect your walls, door frames, shelves, counters and other stressed surfaces from damage.

### Properties:

- Long life: Extremely shock-resistant, impact-resistant and good shape retention
- Low maintenance: water-resistant, easy to clean and resistant to fats and common cleaning agents
- For contact with food in accordance with EU 10/2011 and FDA
- High wear resistance even at very low temperatures down to -50°C

### Application areas:

- Restaurants, kitchens
- Hotel industry
- Cold stores and slaughterhouses
- Supermarkets
- Public buildings, hospitals



Polystone® Rammschutzleisten im Verkaufsbereich  
Polystone® wall protection panels in the sales area



Catering-Bereich geschützt mit Polystone® Rammschutzleisten  
Catering area protected with Polystone® wall protection panels

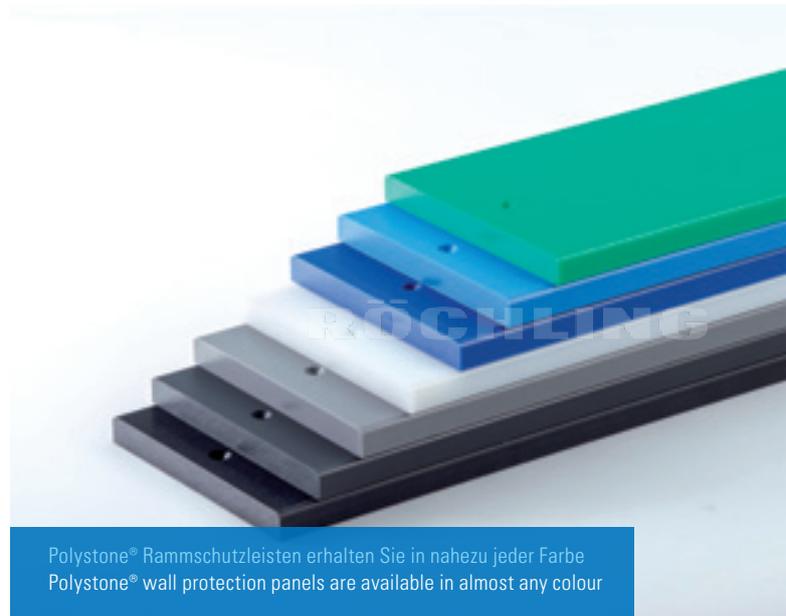


Hohe Stoßfestigkeit: Polystone® Rammschutzleisten  
High impact resistance: Polystone® wall protection panels

## Rammschutzleisten: Kanten

### Wall protection panels: Edges

	45° auslaufend 45° tapered
	15 x 45°
	10 x 45°
	5 x 45°
	90° unbearbeitet 90° untreated



## Forschung und Entwicklung

### Wettbewerbsvorteile durch Innovation

Das Thema Innovation hat bei Röchling höchste Priorität. So präsentieren wir dem Markt Produktentwicklungen, die unseren Kunden Wettbewerbsvorteile bieten.

In unseren gut ausgestatteten Werkstofflabors und in enger Kooperation mit Lieferanten, Wissenschaftlern und Instituten entwickeln wir zu den Aufgabenstellungen unserer Kunden neue Produkte und Herstellungsverfahren.

Das Qualitätsmanagementsystem unserer Unternehmen nach DIN EN ISO 9001:2015 ff. wird regelmäßig in Audits überprüft und dessen Einhaltung sichergestellt. Außerdem unterziehen wir unsere Produkte in allen Phasen des Produktionsprozesses permanenten Kontrollen.

Durch die Mitarbeit in zahlreichen Gremien und Ausschüssen stellen wir uns aktiv in den Dienst der Branchen und definieren so die Qualitätsstandards der Zukunft.

## Research and development

### Competitive advantages through innovation

At Röchling, our top priority is innovation. This allows us to present the market with product developments that provide our customers with competitive advantages.

We develop new products and manufacturing processes to fit the specific problem definitions of our customers in our excellently outfitted materials laboratory, and in close cooperation with suppliers, scientists and institutes.

Our quality management system is regularly inspected in audits in accordance with DIN EN ISO 9001:2015 ff. and its compliance ensured. Moreover, our products undergo ongoing controls in all phases of the production process.

We actively engage in serving the industries through our collaboration with numerous advisory boards and committees, and thus, help define the quality standards of the future.





# RÖCHLING

**Röchling Hydroma GmbH**

Lemberger Str. 101

66957 Ruppertsweiler | Germany

Tel. +49 6395 9222-0

info@roechling-hydroma.com

www.roechling.com/hydroma



**Röchling Industrial. Empowering Industry.**

[www.roechling.com](http://www.roechling.com)