

CASE STUDY

Un aspetto tipico di tutti gli ambienti dove si producono prodotti alimentari è la grande presenza di sostanze nutritive nell'ambiente, nell'aria e sulle superfici in genere.

Questo crea un ambiente favorevole al proliferare di muffe e batteri. Un limite reale è la disponibilità di tempo per intervenire in maniera efficace in quanto il processo produttivo non ha soste.

Inoltre le nuove normative Europee ed i relativi Decreti Italiani hanno rivoluzionato il settore delle pavimentazioni stabilendo requisiti minimi di accettabilità. "I pavimenti devono essere quindi mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e ove necessario da disinfettare. Questo richiede l'impiego di un materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, ...".

Leader mondiale della produzione di cioccolato per uso industriale con una realtà produttiva in Italia fra le sue priorità la massima igiene in fase di lavorazione e confezionamento dei prodotti, anche a seguito degli alti standard richiesti dai grandi gruppi di acquisto.

MMA 6 mm della VECOM ITALIA, in una speciale formulazione elastica, è stato selezionato per questa importante applicazione e si è realizzato un rivestimento continuo, senza giunzioni da parete a parete, con eccellenti caratteristiche di resistenza all'usura ed all'abrasione, facile da lavare anche con getti a pressione, igienicamente e fisiologicamente sicuro.



Progetto

RIVESTIMENTO
PAVIMENTAZIONE

Quantità

250 mq

Prodotto

MMA6

Cliente

I tempi molto veloci di asciugatura del sistema **MMA 6 mm** pari a solo 20 minuti sono risultati vincenti e determinanti.

Il sistema **MMA 6 mm**, è garantito in opera per un minimo di 5 anni ed è fabbricato secondo il Sistema di Qualità ISO 9002 ad ulteriore garanzia del risultato finale.



Vecom Italia