

## CASE STUDY

E' un'azienda storica nel settore dei salumi con una ampia gamma di prodotti offerti sia sul mercato italiano che in campo internazionale.

Un particolare aspetto tipico dei reparti produttivi è la diffusa presenza di sostanze nutritive nell'ambiente, nell'aria, sulle superfici ,in genere che creano condizioni particolarmente favorevoli al proliferare di muffe e batteri. Inoltre con la recente entrata in vigore del D.L. 155 sono sancite delle norme precise con riferimento alle pareti ed ai soffitti: Le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e dove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di un materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza opportuna per le operazioni.

Un aspetto molto importante nei salumifici è che i prodotti utilizzati devono essere privi di odori o particolari esalazioni durante l'applicazione ed evitare ogni forma di contaminazione e nel caso specifico di questa azienda è stato utilizzato **STERIGLAZE** per il rivestimento di pannellature sandwich dai quali si staccava la verniciatura esistente.

**STERIGLAZE** è un innovativo prodotto liquido all'acqua applicabile a pannello, rullo o spruzzo come le normali pitture ma che possiede caratteristiche mirate e specifiche. Resiste alla formazione di muffe e batteri: grazie alla presenza di un particolare sistema di protezione anti-



### Progetto

**RISANAMENTO E RIVESTIMENTO  
PANNELLATURE SANDWICH**

### Quantità

**2000 MQ**

### Prodotto

**STERIGLAZE**

### Cliente

batterico ed antimuffa è garantito per una vita utile minima di 10 anni.

**STERIGLAZE** è certificato e garantito dagli enti indipendenti di certificazione più rigorosi ed è fabbricato secondo il Sistema di Qualità Totale ISO 9001, ad ulteriore garanzia del risultato finale.



**Vecom Italia**