

CASE STUDY

All'interno degli ambienti di produzione alimentare, in particolare quelli lattiero caseari, si verificano spesso le condizioni ottimali per lo sviluppo di numerosi microrganismi nocivi alla salute umana.

Erano queste le condizioni di partenza della azienda leader nella produzione del formaggio gorgonzola, tanto da essere il primo punto di riferimento per la sperimentazione a livello nazionale come "Centro Sperimentazione Gorgonzola".

STERISEPT, un innovativo materiale della Vecom Italia è stato efficacemente impiegato in modo estremamente pratico e veloce per il rivestimento di pareti e soffitti previa preparazione del supporto.

É resistente alle escursioni termiche senza alterazioni, caratteristiche che lo rendono ideale in applicazioni quali camere calde e che conferisce loro una alta adesione alla vetroresina, supporto notoriamente difficile.

STERISEPT contiene un sistema di protezione antibatterica che rimane attivo per più di 10 anni e non viene rilasciato nell'ambiente circostante in perfetta rispondenza ai requisiti dettati dalle recenti norme sugli HACCP (DL 155 del 26.05.97 - DPR 54 del 14.01.97).

STERISEPT è disponibile in una ampia gamma di gradevoli colori ed é fabbricato secondo lo standard ISO 9001 ad ulteriore garanzia del risultato finale.



Progetto

RIVESTIMENTO ANTIBATTERICO
REPARTI PRODUTTIVI

Quantità

6500 MQ

Prodotto

STERISEPT

CLIENTE



Vecom Italia