

RIVESTIMENTI IN RESINA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



In copertina:
Stabilimento Acqua
Minerale Fontalba
Montalbano Elicono (ME)
Italia

INDICE

Pag. 1	Introduzione
Pag. 2	Campi di impiego dei Mapefloor System
Pag. 4	Mapefloor CPU/MF <ul style="list-style-type: none">• Multistrato Antisdrucchiolo• Autolivellante liscio
Pag. 6	Mapefloor CPU/HD
Pag. 8	Mapefloor CPU/RT
Pag. 10	Mapefloor System 91
Pag. 12	Mapefloor System 32



Stabilimento lavorazione del pesce "Linea Azzurra S.r.l." Genova - Italia



Stabilimento
produzione birra
Riga - Lettonia



L'attuazione delle direttive comunitarie che regolano e vigilano sulla sicurezza ambientale nel rispetto delle direttive in materia di HACCP (Regolamento C.E. N 852/2004 del Parlamento Europeo) e di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008), prevede l'introduzione di norme igieniche sempre più severe ed il rispetto di elevati standard prestazionali dei rivestimenti applicati negli ambienti industriali di carattere alimentare.

I requisiti di igiene richiesti dalle normative sulla sicurezza alimentare, infatti, richiedono l'impiego di specifici materiali per l'esecuzione dei rivestimenti nei locali di lavorazione e di confezionamento di alimenti e di bevande.

Alcuni dei settori interessati dalle suddette normative sono:

- l'industria conserviera;
- la lavorazione ittica;
- le attività di macellazione;
- la lavorazione delle carni;
- i pastifici;
- le torrefazioni;
- l'industria dedicata alla lavorazione e al confezionamento dello zucchero;
- l'azienda vinicola;
- la produzione di bevande quali birra, succhi di frutta, bibite gassate;
- l'azienda di imbottigliamento delle acque minerali;
- distribuzione e confezionamento anche al dettaglio;
- celle frigorifere.



Macelleria Toucher - Barbiano (BZ) - Italia

CAMPI DI **IMPIEGO**

Mapefloor System, gamma completa di prodotti epossidici, e di formulati a base di poliuretano-cemento, propone una serie di rivestimenti specificatamente dedicati all'industria alimentare in accordo alle vigenti normative comunitarie inerenti all'igiene e alla sicurezza all'interno degli ambienti di lavorazione degli alimenti.

Mapefloor System offre soluzioni durevoli, funzionali, di rapida installazione e sicure, grazie all'impiego di specifici materiali resinosi di ultima tecnologia, in grado di soddisfare tutti i requisiti richiesti in tali ambienti:

- superfici perfettamente continue, con una limitatissima presenza di giunti per evitare zone di accumulo di sporco e di batteri;
- elevata resistenza ai frequenti contatti con sostanze chimiche (acide, basiche, sangue, latte, vino, bevande in genere, ecc.);
- facilità di pulizia e resistenza a frequenti lavaggi;
- sicurezza in termini di superfici antiscivolo, anche in presenza di liquidi;
- resistenza alle sollecitazioni meccaniche, all'abrasione e agli urti provocati dal continuo transito di mezzi meccanici come muletti e carrelli;
- superfici perfettamente impermeabili ai liquidi e agli oli;
- superfici resistenti a frequenti e considerevoli shock termici.



Mapefloor CPU/MF

MALTA TRICOMPONENTE A BASE
DI POLIURETANO-CEMENTO,
AD ALTA RESISTENZA CHIMICA E
MECCANICA, PER RIVESTIMENTI
DI PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI
IN SPESSORI COMPRESI TRA 3 E
6 mm

Multistrato Antidrucciolo

FORMULATO POLIURETANO-CEMENTO
MAPEFLOOR CPU/TC

FORMULATO POLIURETANO-CEMENTO + SPOLVERO
**MAPEFLOOR CPU/MF +
QUARZO 0,5**

FORMULATO POLIURETANO-CEMENTO
MAPEFLOOR CPU/MF

CLS



Mapefloor CPU/HD

MALTA TRICOMPONENTE A BASE DI POLIURETANO-CEMENTO AD ELEVATA RESISTENZA CHIMICA E MECCANICA PER RIVESTIMENTI DI PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI IN SPESSORI COMPRESI TRA 6 E 9 mm

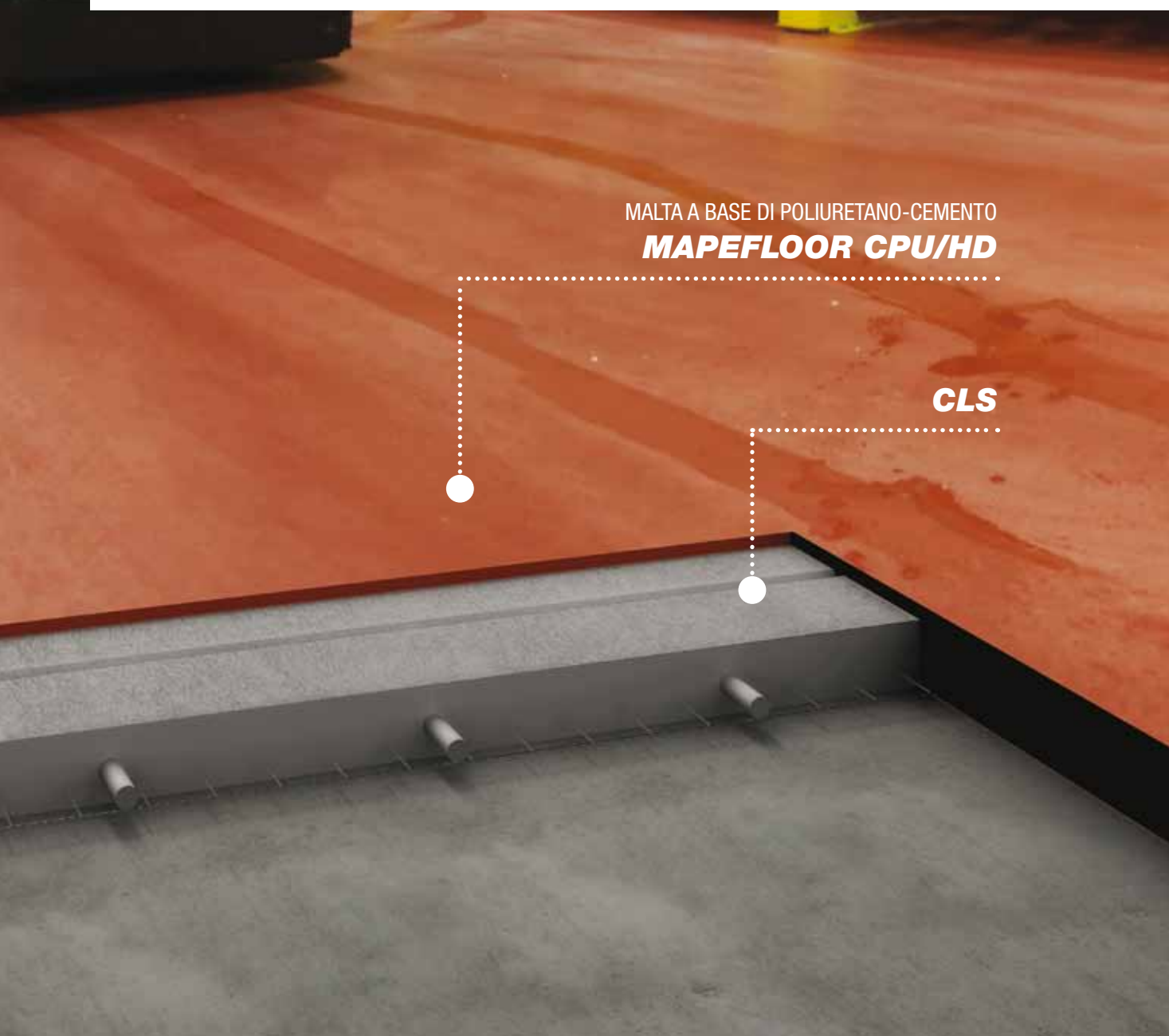
CAMPI DI IMPIEGO

- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie ad alto traffico di carrelli e di mezzi in movimento;
- Rivestimenti di pavimentazioni nelle aree produttive di aziende alimentari soggette a frequenti lavaggi come quelle della lavorazione del pesce e delle carni;
- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie casearie;
- Rivestimenti di pavimentazioni di fabbriche di birra, aziende vinicole e di imbottigliamento di bevande in genere.



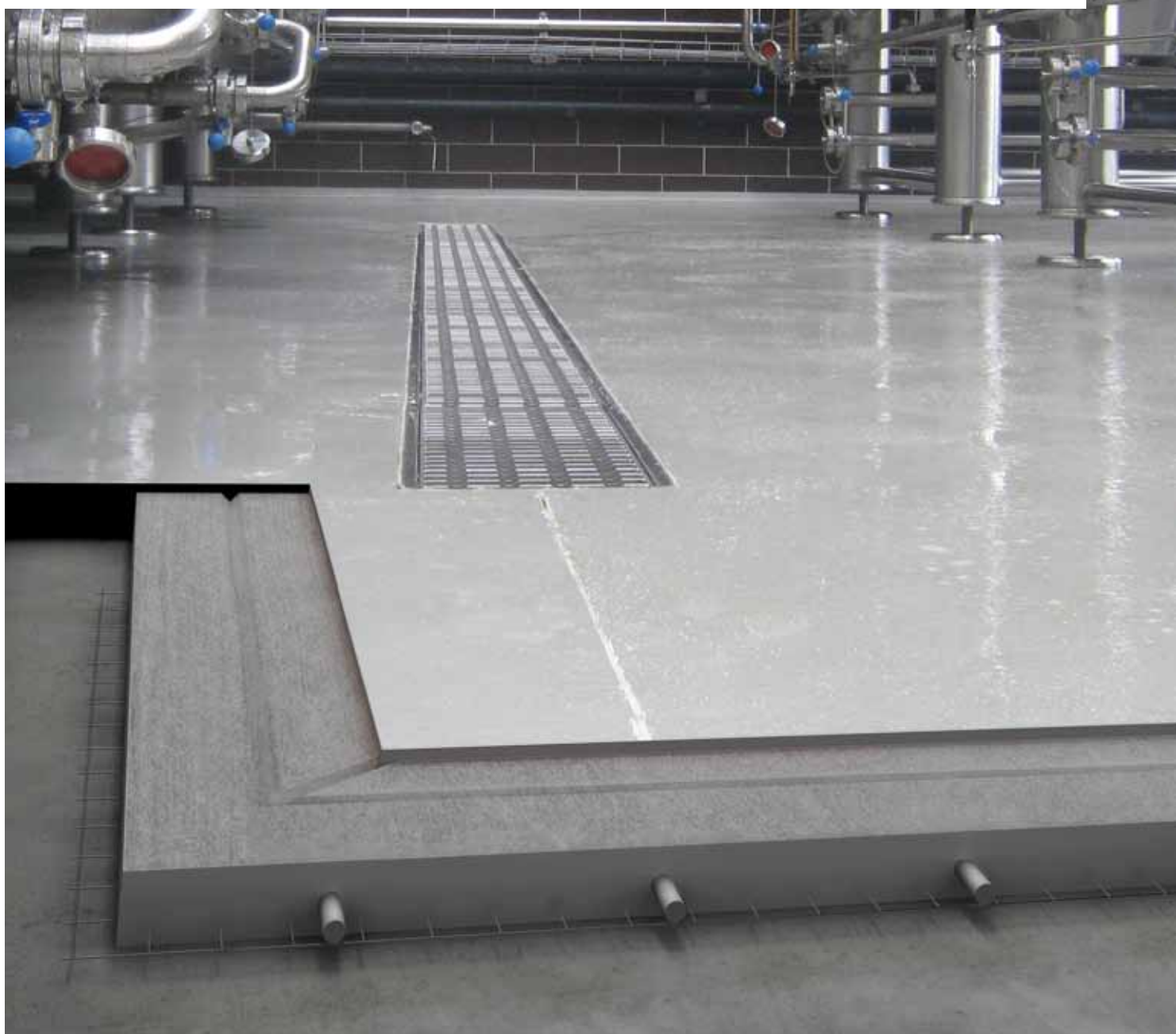
CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

- **Tipologia:** malta.
- **Spessore:** da 6 a 9 mm.
- **Colori in gamma:** beige, grigio, verde, ocra e rosso (gamma colori **Mapecolor CPU**).
- **Sicurezza per l'ambiente d'impiego:** è particolarmente idoneo per le industrie alimentari in tutte le aree, comprese quelle di produzione.
- **Resistenze chimiche:** elevate. Resiste a quasi tutte le sostanze chimiche come gli acidi diluiti, gli alcali, i sali, gli oli, i grassi, gli idrocarburi ed i gas aggressivi.
- **Resistenza agli shock termici:** fino a 120°C con 9 mm di spessore.
- **Resistenza alle temperature:** temperatura di esercizio con 9 mm di spessore: da -40°C a +120°C.
- **Resistenze meccaniche:** elevate. Il prodotto è idoneo per le pavimentazioni sottoposte a traffico pesante.
- **Resistenza all'abrasione:** elevata.



CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

- **Tipologia:** malta.
- **Spessore:** da 6 a 9 mm.
- **Colori in gamma:** beige, grigio, verde, ocra e rosso (gamma colori **Mapecolor CPU**).
- **Sicurezza per l'ambiente d'impiego:** è particolarmente idoneo per le industrie alimentari in tutte le aree, comprese quelle di produzione.
- **Resistenze chimiche:** elevate. Resiste a quasi tutte le sostanze chimiche come gli acidi diluiti, gli alcali, i sali, gli oli, i grassi, gli idrocarburi ed i gas aggressivi.
- **Resistenza agli shock termici:** fino a 120°C con 9 mm di spessore.
- **Resistenza alle temperature:** temperatura di esercizio con 9 mm di spessore: da -40°C a +120°C.
- **Resistenze meccaniche:** elevate. Il prodotto è idoneo per le pavimentazioni sottoposte a traffico pesante.
- **Resistenza all'abrasione:** elevata.



Mapefloor CPU/RT

MALTA TRICOMPONENTE A BASE DI POLIURETANO-CEMENTO AD ELEVATA RESISTENZA CHIMICA E MECCANICA, DI FACILE APPLICAZIONE, PER RIVESTIMENTI DI PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI IN SPESSORI COMPRESI TRA 6 E 9 mm



CAMPI DI IMPIEGO

- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie ad alto traffico di carrelli e di mezzi in movimento;
- Rivestimenti di pavimentazioni nelle aree produttive di aziende alimentari soggette a frequenti lavaggi come quelle della lavorazione del pesce e delle carni;
- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie casearie;
- Rivestimenti di pavimentazioni di fabbriche di birra, aziende vinicole e di imbottigliamento di bevande in genere.

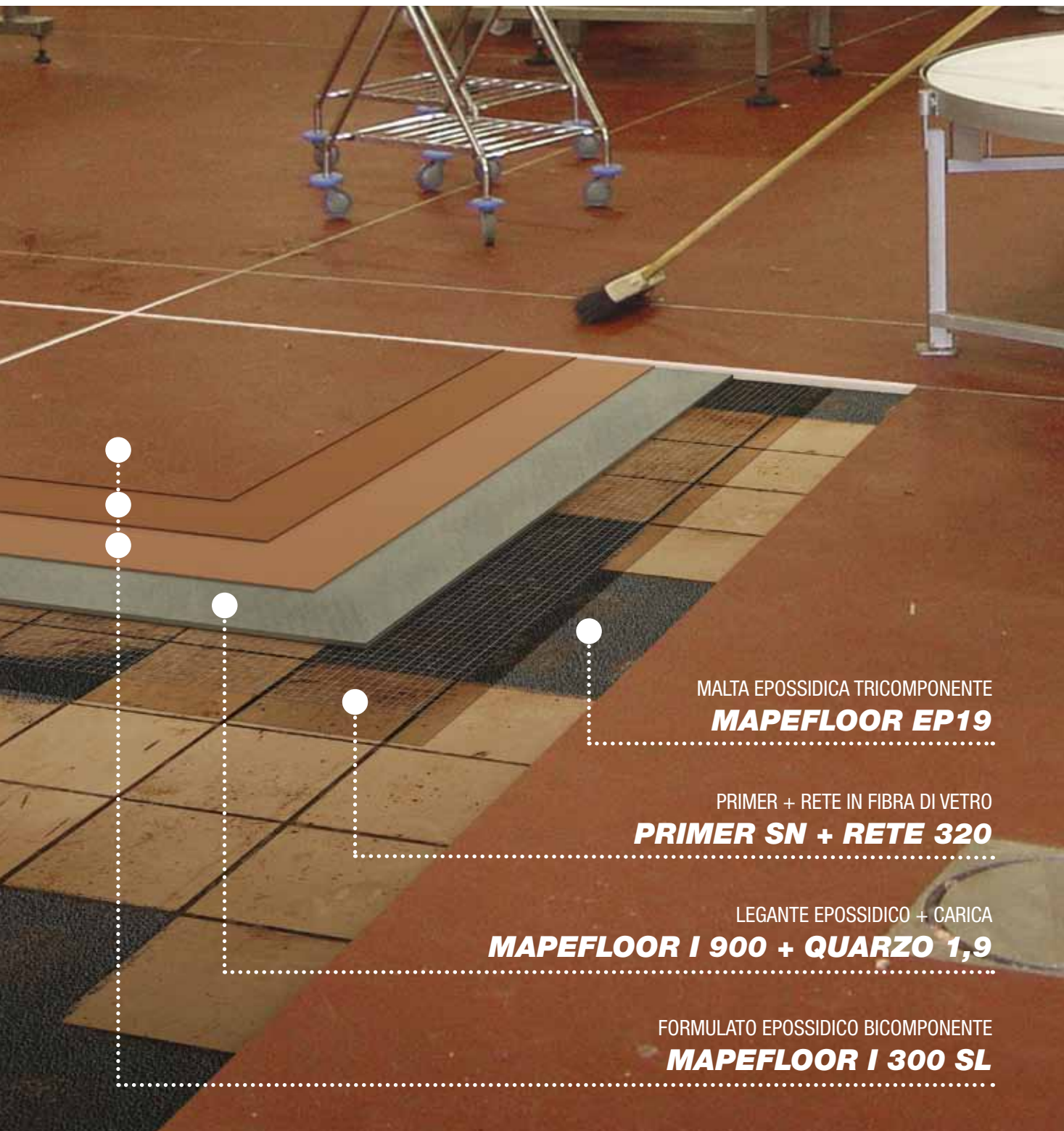
Mapefloor System 91

SISTEMA EPOSSIDICO A MALTA SPATOLATA PER PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI, OTTIMO PER IL RECUPERO DI VECCHIE PAVIMENTAZIONI

CAMPI DI IMPIEGO

- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie ad alto traffico di carrelli e di mezzi in movimento;
- Rivestimenti di pavimentazioni nelle aree produttive di aziende alimentari soggette a frequenti lavaggi come quelle della lavorazione del pesce e delle carni;
- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie casearie;
- Rivestimenti di pavimentazioni di fabbriche di birra, aziende vinicole e di imbottigliamento di bevande in genere.





MALTA EPOSSIDICA TRICOMPONENTE
MAPEFLOOR EP19

PRIMER + RETE IN FIBRA DI VETRO
PRIMER SN + RETE 320

LEGANTE EPOSSIDICO + CARICA
MAPEFLOOR I 900 + QUARZO 1,9

FORMULATO EPOSSIDICO BICOMPONENTE
MAPEFLOOR I 300 SL

CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

- **Tipologia:** malta.
- **Spessore:** da 6 a 15 mm.
- **Colori in gamma:** gamma colori **Mapecolor Paste**.
- **Sicurezza per l'ambiente d'impiego:** è particolarmente idoneo per le industrie alimentari, nelle aree destinate alle lavorazioni e in quelle adibite allo stoccaggio dei prodotti.
- **Resistenze chimiche:** elevate. Resiste a quasi tutte le sostanze chimiche come gli acidi diluiti, gli alcali, detersivi, zuccheri, oli minerali.
- **Resistenze meccaniche:** elevate. Il prodotto è idoneo per le pavimentazioni sottoposte a traffico pesante.
- **Resistenza all'abrasione:** elevata.



FORMULATO EPOSSIDICO + PASTA COLORATA

**MAPEFLOOR I 300 SL +
MAPECOLOR PASTE**

FORMULATO EPOSSIDICO + PASTA COLORATA + SPOLVERO

**MAPEFLOOR I 300 SL + MAPECOLOR
PASTE + QUARZO 0,5**

PRIMER + SPOLVERO

PRIMER SN + QUARZO 0,5

CLS

CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

- **Tipologia:** multistrato.
- **Spessore:** da 3 a 3,5 mm.
- **Colori in gamma:** gamma colori **Mapecolor Paste**.
- **Sicurezza per l'ambiente d'impiego:** è particolarmente idoneo per le industrie alimentari, nelle aree destinate alle lavorazioni e in quelle adibite allo stoccaggio dei prodotti.
- **Resistenze chimiche:** elevate. Resiste a quasi tutte le sostanze chimiche come gli acidi diluiti, gli alcali, detersivi, zuccheri e oli minerali.
- **Resistenze meccaniche:** elevate. Il prodotto è idoneo per le pavimentazioni sottoposte a traffico pesante.
- **Resistenza all'abrasione:** elevata.



Mapefloor System 32

**SISTEMA EPOSSIDICO
MULTISTRATO PER
PAVIMENTAZIONI
INDUSTRIALI A TRAFFICO
MEDIO-PESANTE**

CAMPI DI IMPIEGO

- Rivestimenti di pavimentazioni di industrie alimentari, nelle aree adibite alla produzione ed in quelle destinate alle lavorazioni e allo stoccaggio dei prodotti;
- Rivestimenti di pavimentazioni all'interno di laboratori;
- Rivestimenti di pavimentazioni di locali asettici.



DETTAGLIO DEI SISTEMI



Mapefloor CPU/COVE

Malta tricomponente a base di poliuretano-cemento per la realizzazione di sgusce e dettagli



Mapefloor CPU/TC

Formulato tricomponente a base di poliuretano-cemento per rivestimenti di pareti e come finitura di sistemi poliuretano-cementizi per pavimenti industriali



Mapeflex PU45

Sigillante e adesivo poliuretano monocomponente tissotropico verniciabile ad alto modulo elastico e a rapido indurimento





Latteria Sociale "Minozzo" - Minozzo (RE) - Italia

Mapecfloor System

I PRODOTTI DEL
MAPEFLOOR SYSTEM
VENGONO UTILIZZATI IN
QUESTI AMBIENTI: _____



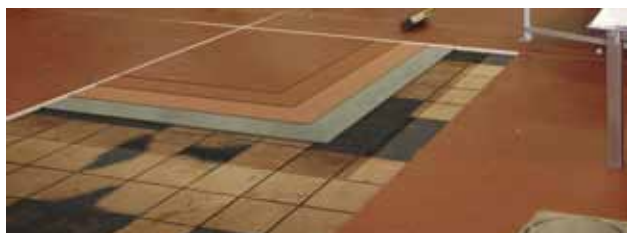
**Mapecfloor
CPU/MF**



**Mapecfloor
CPU/HD**



**Mapecfloor
CPU/RT**



**Mapecfloor
System 91**



**Mapecfloor
System 32**

Industria
conserviera

Industria dello
zucchero

Industria
delle acque
minerali

Industrie ad
alto traffico
di carrelli e
di mezzi in
movimento

Lavorazione
del pesce e
delle carni

Industrie
casearie

Imbottigliamento
di bevande

Lavorazioni
e stoccaggio
dei prodotti

Laboratori

Locali
asettici



Per qualsiasi chiarimento, per eventuali sopralluoghi, per la richiesta di soluzioni tecniche in merito alla posa dei **MAPEFLOOR SYSTEM** dedicati al settore alimentare, Siamo a Vostra completa disposizione.



● **Documentazione tecnica**

Dal menu area tecnica puoi accedere a tutta la documentazione tecnica, divisa per linee di prodotti e tipologia di documentazione.

SEDE
MAPEI SpA
Via Cafiero, 22 - 20158 Milano
Tel. +39-02-37673.1
Fax +39-02-37673.214
Internet: www.mapei.com
E-mail: mapei@mapei.it

