

FOOD

MAPEI
RENDSZEREK
AZ ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



FOOD

Ételek és italok tárolására szolgáló környezet

Erősen maró hatású szerves savaknak kitett területek

Ételek előkészítésére és főzésére szolgáló területek

Vendéglátóhelyek

Kereskedelmi létesítmények padlóburkolatainak gyors elkészítése vagy felújítása

Húsok és halak feldolgozóterületei

Italok előkészítésére, palackozására és tárolására használt területek

Víztározó tartályok vízszigeteléséhez alkalmazott szerkezetek

FRISSÍTVE 2019. SZEPTEMBERBEN

NAPI RENDSZERESSÉGGEL FOGYASZTOTT MÖGÖTT, FAJTÁTÓL FÜGGETLENÜL, HÚZÓDIK MEG. MINDEN ÉTEL ÉS FÁZISOK SOKASÁGÁN, TÖBBEK KÖZÖTT FELDOLGOZÁSON, TÁROLÁSON, ÉRTÉKESÍTÉSEN, VÉGÜL PEDIG KONYHAI ELŐKÉSZÍTÉSEN MEGY KERESZTÜL. A FÁZISOK MINDEGYIKE AZ ADOTT KÖRNYEZETRE JELLEMZŐ KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT VALÓSUL MEG, AMELYEK BEN A FALAKNAK ÉS A PADLÓBURKOLATOKNAK KIEMELT SZEREPÜK VAN. KITERJEDT ÉS SZERTEÁGAZÓ TERMÉKKÍNÁLATÁRA, VALAMINT A FOLYAMATLÁNC KULCSSZEREPLŐI MELLETT KÖZVETLENÜL MEGSZERZETT SZAKMAI TAPASZTALATÁRA TÁMASZKODVA, A MAPEI RENDSZEREK ÉS



ÉTELEINK VAGY SZOMJOLTÓ ITALAINK FOLYAMATOK ÖSSZETETT LÁNCOLATA ITAL, MIELŐTT ASZTALUNKRA KERÜL,

MEGOLDÁSOK SORÁT FEJLESZTETTE KI AZ ÉTELEK ÉS ITALOK TERÜLETÉN, ELKÖTELEZVE MAGÁT A HIGIÉRIA ÉS A TELJESÍTMÉNY JAVÍTÁSA MELLETT. CÉLUNK, HOGY AZ ÉTELEK ÉS ITALOK A LEHETŐ LEGÉLVEZETESEBBEK LEGYENEK, VALAMINT A LEHETŐ LEGTÖBBET NYÚJTSUK AZOKNAK, AKIK IDEJÜKET NEM SAJNÁLVA, MUNKÁJUKAT ELKÖTELEZETTSÉGGEL ÉS SZENVEDÉLLEL VÉGZIK.



FO OD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMARA

“**Vannak, akik félnek az idő múlásától. Pedig a kor csak a legjobbat hozza ki belőlem. Ehhez nem kell más, mint a megfelelően szellőztetett, de nem túl nedves környezet, valamint a folyamatos tisztaság és higiénia.**”



ÉTELEK ÉS ITALOK TÁROLÁSÁRA SZOLGÁLÓ KÖRNYEZET



Az ételek és italok nagyon sokféle környezetben tárolhatók: borospincéktől kezdve a sajtok nemes érlelésére szolgáló helyiségeken át, a gyorsan romló élelmiszerek megóvására alkalmazott fagyasztókig, és a megfelelő védőcsomagolással ellátott termékek tárolására használt hatalmas raktárakig bezárólag. Az ilyen környezetek tervezése során kiemelt figyelmet kell fordítani a felületek kiképzésére, hogy az évek során a lehető legnagyobb higiénia és tisztaság mellett garantálni lehessen a megfelelő védelmet.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMARA



A Mapei által kifejlesztett felületburkoló rendszerek hatékony megoldást kínálnak az iparágban tevékenykedő vállalatok sokrétű és szerteágazó igényeire. Ezek az egészségre ártalmatlan, minősített rendszerek kielégítik a HACCP irányítási rendszer higiéniai és tisztasági követelményeit, különös tekintettel az élelmiszerek biztonságára és az egészséges környezet kialakítására.

Az egybefüggő epoxigyanta felület számos előnyt kínál: mivel nem porózus, nagyon jó a vízzáró

képessége, és mivel sokkal kevesebb a dilatációs hézag, ahol a por, a szennyeződés és a baktériumok felhalmozódhatnak, tisztán tartani is könnyebb. Kerámiapadlóknál és falburkolatoknál a lecsúszásmentes ragasztóhabarcs használata a burkolólapok szilárd rögzítéséhez, az antibakteriális fugázó habarcs, valamint a fal- és padlóburkolatok saválló védelme, mind alapvetően járul hozzá a felületek vízhatlanságához és tisztántarthatóságához.

Az aljzatok kialakításához fel-használt anyagok nyomó- és mechanikai szilárdsága szintén fontos tényező ott, ahol az aljzat a tárolt termék miatt nagy statikus terhelésnek, vagy az anyagmozgató berendezések sűrű forgalmának van kitéve.

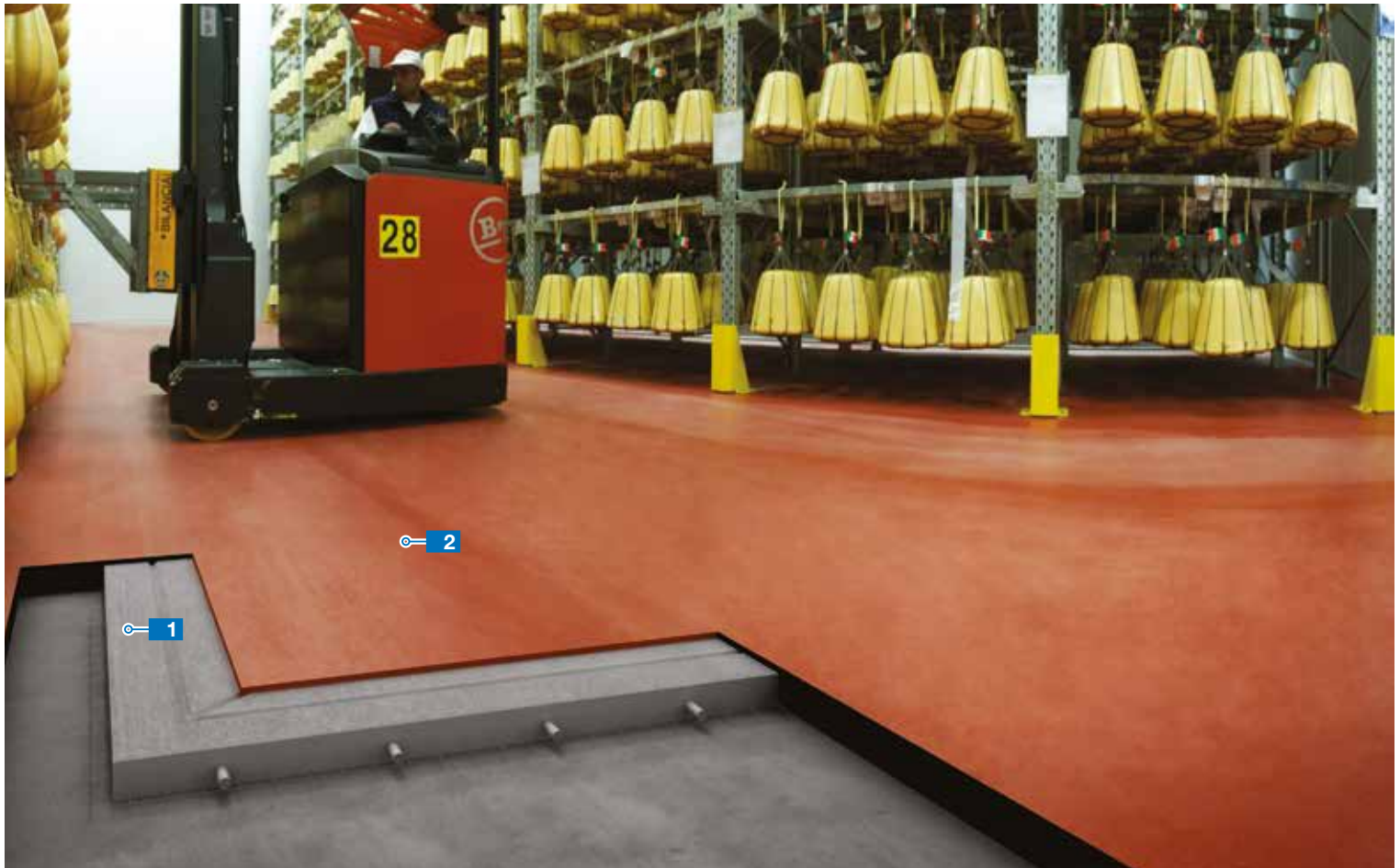


ÉTELEK ÉS ITALOK TÁROLÁSÁRA SZOLGÁLÓ KÖRNYEZET

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

- 1 Megerősített cementes padlólajzat
- 2 Tapadásfokozó alapozó Eporip *Eporip*
- 3 Esztrich Topcem Pronto *Topcem Pronto*
- 4 Ragasztó Elastorapid *Elastorapid*
- 5 Vastag klinkerlapok
- 6 Fuga *Kerapoxy CQ*
- 7 Hézagkitöltő *Mapeflex PU20*
- 8 Hézagkitöltő *Mapeflex PU45FT*
- 9 Vakolat
- 10 Ragasztó *Keraflex S1*
- 11 Lapok porcelán lapok (20x20 cm)
- 12 Fuga *Kerapoxy CQ*
- 13 Felületképző *Planitop 540*
- 14 Alapozó *Mapecoat I 600 W*
- 15 Védőbevonat *Mapecoat I 24*





Termékek cementes és műgyanta padlókhoz

- 1 Beton
- 2 Poliuretán-cement alapú habarcs
Mapefloor CPU/RT

FO OD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA

“ Furcsának tűnhet, de hónapokon keresztül az egyik végemen mozdulatlanul fellógatva meglehetősen fárasztó, sőt izzasztó érzés. Szerencsére a padlót kezelték, így a ráhulló savas cseppek semmilyen kárt nem tesznek benne. ”



ERŐSEN MARÓ HATÁSÚ SZERVES SAVAKNAK KITÉTT TERÜLETEK



Az élelmiszeriparban számos olyan terület található, amelyek fokozottan maró hatású szerves savaknak vannak kitéve. Ilyenek például a szalámi érlelő helyiségek vagy az olajfeldolgozó üzemek. Szerves savakat azonban más élelmiszerek is nagy mennyiségben tartalmaznak. A fal- és padlóburkolatokat tehát hatékony védelemmel kell ellátni a vegyi anyagokkal szemben, ellenálló képességük mellett pedig biztosítani kell a higiéniai és fertőtlenítési előírásoknak és szabványoknak való megfelelésüket is.

FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



A maró hatású szerves savak különösen jelentős károkat képesek okozni, mivel az aljzatot kimarhatják, ami így védtelenné válik a baktériumokkal és a penésszel szemben. Habár a legnagyobb kockázatnak a padló van kitéve, a falak szintén károsodhatnak.

A Mapei számos célzott rendszert kínál a fal- és padlóburkolatok maródás elleni védelmére, melynek mértéke a sav töménységétől, természetétől és hőmérsékletétől, a felület maró hatású anyaggal való érintkezésének időtartamától, valamint az eltávolításukra használt tisztítószerrel függően változik.

A Mapei ilyen területeken alkalmazható rendszereit a vegyszerekkel és a hőszökkel szembeni nagy ellenálló képesség jellemzi: ez a tulajdonság ugyanúgy sajátja a porcelán burkolólapokhoz használt fugázó habarcsoknak, a padlóburkolatok kétkomponensű epoxy-poliuretán hézagkitöltőinek, valamint a betonfalak védőbevonataként használt kétkomponensű műgyanta festékeknek is.

Kerámialapok esetén kiemelt figyelmet kell fordítani a lecsúszásmentes ragasztó használatára, hogy a falak és a szálerősítéses, cementes kiegyenlítő ragasztó egyenlő vastagságú legyen.

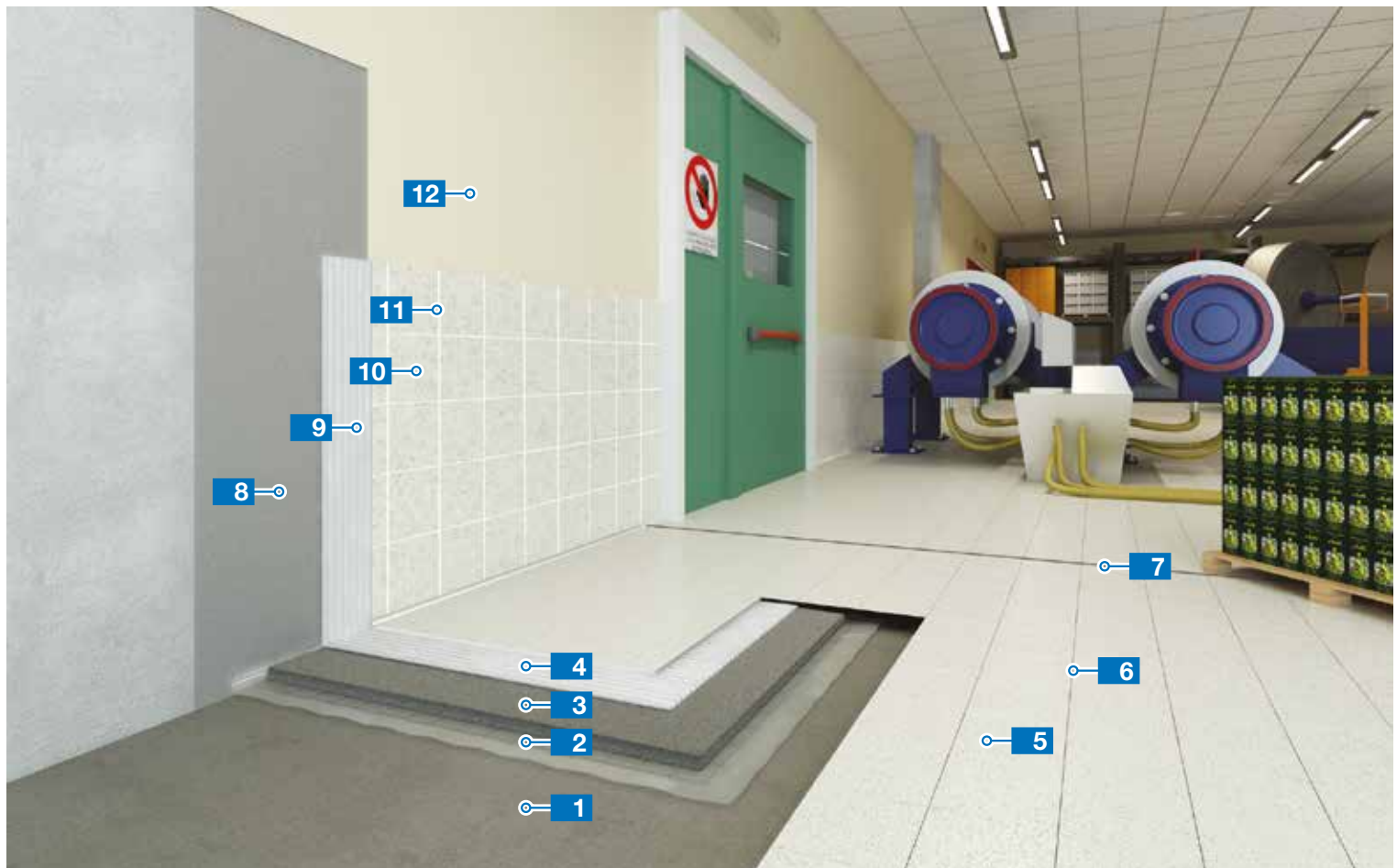
A kerámia burkolólap érvényes alternatívája a falakon és a padlókon egyaránt alkalmazható műgyanta, ami a kémiai ellenálló képesség, a teherbírás és a védelem terén a legjobb teljesítményszintet garantálja.

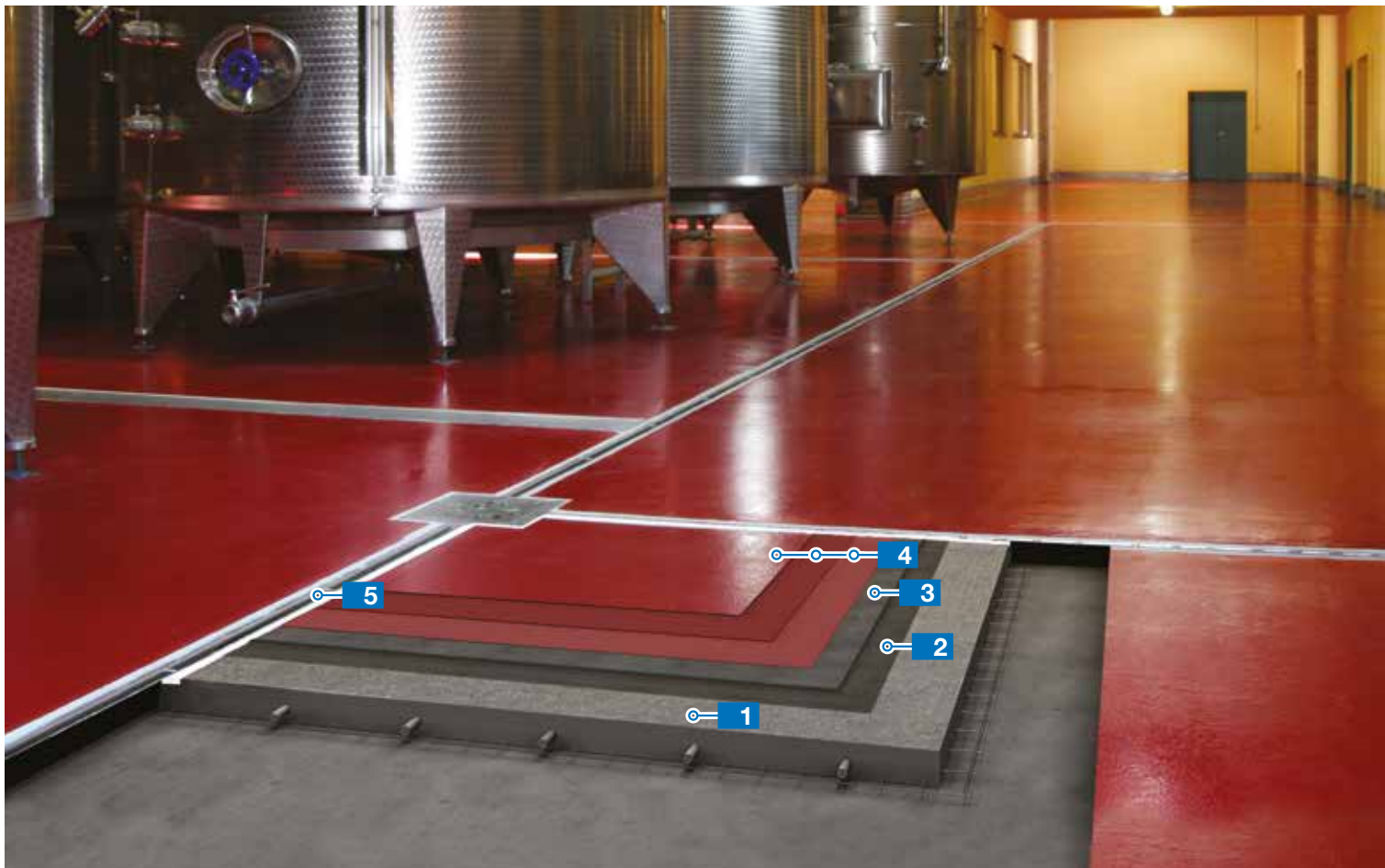


ERŐSEN MARÓ HATÁSÚ SAVAKNAK KITETT TERÜLETEK

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

- 1 Megerősített cementes padlóaljzat
- 2 Elválasztó réteg
- 3 Elektronikusán hegesztett védőráccsal megerősített esztrich beton
Topcem
- 4 Ragasztó
Kerapoxy Adhesive
- 5 Vastag porcelán burkolólapok
- 6 Fuga
Kerapoxy IEG
- 7 Hézagkitöltő
Mapeflex PU20
- 8 Cementes vakolat
Planitop Fast 330
- 9 Ragasztó
Kerapoxy Adhesive
- 10 Porcelán burkolólapok
- 11 Fuga
Kerapoxy IEG
- 12 Védőbevonat
Mapecoat I 24





Termékek cementes és műgyanta padlókhoz

- 1** Beton

2 Alapozó
Mapecoat I 600 W
- 3** Műgyanta habarcs
***Mapecolor I 900 +
Quarzo 1,9***

4 Diszperziós műgyanta kiöntő +
színező paszta
***Mapecolor I 500 W +
Mapecolor Paste***
(3 réteg)
- 5** Kompressziós zsinór + hézagkitöltő
***Mapecolor I 900 +
Mapecolor Paste***

**FO
OD**

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA

“ A forró tűzhelyen sütök-főzök nap nap után: ez a munkám és egyben a szenvedélyem is. A konyhában a határ a csillagos ég. És mi a titok? Környezetem tisztasága, még mielőtt az étel a tányérra kerül. ”

ÉTELEK ELŐKÉSZÍTÉSÉRE ÉS FŐZÉSÉRE SZOLGÁLÓ TERÜLETEK



Az ételek legnagyobb mennyiségben a konyhában gyűlnek össze. Emiatt a falak és a padló napi szinten nem csak rengeteg különböző anyag maró hatásának van kitéve, hanem magas hőmérsékletnek, gőznek és páralecsapódásnak is. Ehhez jön még a folyamatosan ott leselkedő kockázat: a nagy mennyiségben felhasznált víz. Ha ez még nem volna elég, a falaknak és a padlóknak a magas szintű higiéniát és tisztaságot is garantálniuk kell.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



A konyha sok szempontból az élelmiszerlánc központi eleme. Ezért is kulcsfontosságú az egészséges konyhai környezet kialakítása, valamint az ott dolgozók lehető legideálisabb munkafeltételeinek biztosítása, hogy az étel biztonságosan és kiváló minőségben készülhessen el. A konyhai eszközöket, berendezéseket, munkafelületeket és főzőlapokat mindig

tisztán, lefertőtlenítve és tökéletesen működőképes állapotban kell tartani. A higiénia érdekében a falakat és a padlókat mindig alaposan le kell mosni. A víz, a mosószerek maró hatású összetevőivel egyetemben kulcsszerepet játszik a konyhában. Ezeknek a területeknek a vízszigetelése tehát kiemelt fontosságú.

A Mapei vízszigetelő termékek a konyhai dolgozók legfőbb szövetségesei. Vízszintes és függőleges felületeken alkalmazva az aljzatot megvédő egyfajta vízszigetelő „páncélt” hoznak létre. A vízzáró réteg fölött lerakott kerámia burkolólapok fugázáshoz kétkomponensű, saválló műgyanta töltőanyagokat kell alkalmazni, amelyek képesek ellenállni a víznek, valamint a maró hatású tisztító- és fertőtlenítő szereknek, ezzel megakadályozva a mikroorganizmusok és a baktériumok kialakulását és elterjedését.



ÉTELEK ELŐKÉSZÍTÉSÉRE ÉS FŐZÉSÉRE SZOLGÁLÓ TERÜLETEK

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

1 Aljzatbeton

2 Tapadásfokozó
Eporip

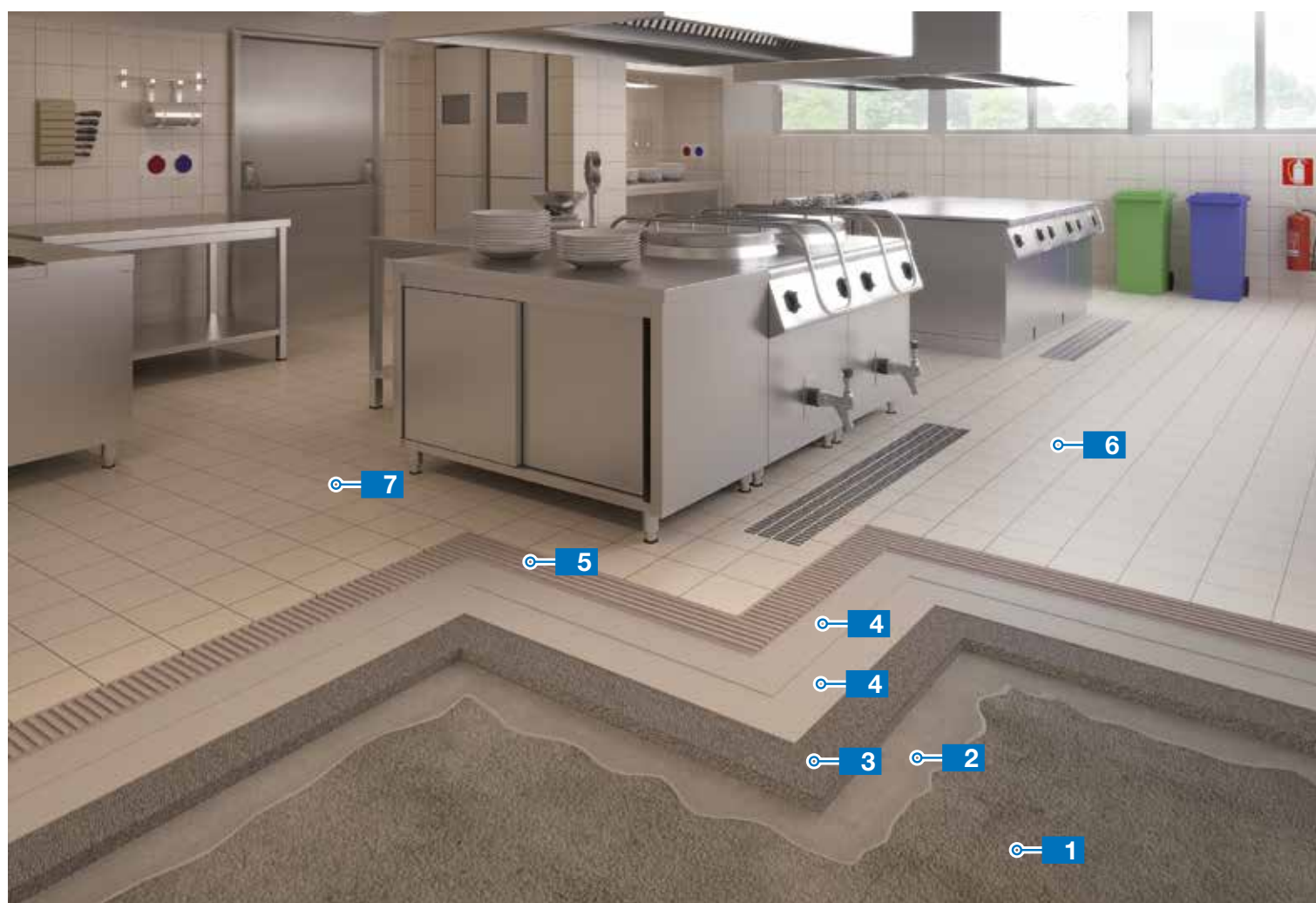
3 Esztrich
Topcem Pronto

4 Műgyanta vízszigetelés
Mapegum EPX
(2 réteg)

5 Ragasztó
Kerapoxy Adhesive

6 Burkolólap

7 Fuga
Kerapoxy CQ





Termékek cementes és műgyanta padlókhoz

- 1** Beton
- 2** Alapozó + szórás
Primer SN + Quarzo 0,5
- 3** Műgyanta kiöntő + színező paszta + szórás
Mapefloor I 300 SL + Mapecolor Paste + Quarzo 0,5
- 4** Műgyanta kiöntő + színező paszta
Mapefloor I 300 SL + Mapecolor Paste

FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMARA



“ A kellemes légkör megteremtéséhez a színek, illatok és aromák elengedhetetlenül fontosak. A tányérok és poharak lehetnek bármennyire is szépek, az igazi érzelmet magának a környezetnek kell közvetítenie. És persze mindennek előtt a rendnek és a tisztaságnak. ”



VENDÉGLÁTÓHELYEK



Sok esetben a nyilvános vendéglátóhelyeket, pl. bárakat, éttermeket és étkezdéket csak átalakítással tudják trendivé és divatosá tenni. Ez az igény azonban nem minden esetben jelent radikális átépítéssel járó arculatváltást. Az átalakítási munkákat úgy is elvégezhetik, hogy a bár vagy az éttermet a nyitva tartási időn belül ideiglenesen bezárják. A szerteágazó problémák hatékony megoldásához a Mapei rendszerek széles skáláját kínálja, amelyek nagyon rövid időn belül gyors és tökéletes beépítést garantálnak, alacsonyabb építési költséggel és minimális fennakadással.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



Kényelem, egyediség, ellenálló képesség és higiénia: az étterem padlójával szemben támasztott követelmények. A Mapei rendszereivel mindezeknek könnyű megfelelni, a választott megoldástól függetlenül. Ha tömörfapadlót választott, akkor az esztrich és az aljzat elkészítése után megfelelő ragasztót kell használni a padló rögzítéséhez. A kiválóan szigetelő alapozóréteg elterítése után fel kell hordani az illékony szerves anyagokat kis mennyiségben kibocsájtó lakkréteget a lépcsőzajok tompításához, a legvégén pedig saválló bevonatréteggel kell ellátni a felületet.

Ha azonban az étterem nem saját tulajdonú, vagy a padlónak egyszerűen csak új külsőt szeretne adni a régi felszedése nélkül, akkor a Mapei különböző padlóburkolatokhoz kifejlesztett, nagyon alacsony illékony szerves anyag kibocsátású simítóival, önterülő kiegyenlítővel és ragasztóival akár rugalmas vagy textil padlóburkolat is kialakítható.



Végezetül, ha éttermét vagy bárját az üzleti tevékenység megszakítása nélkül szeretné átalakítani, a Mapei legújabb Fast Track termékcsaládjával néhány óra leforgása alatt rugalmas vagy textil padlóburkolatot is lerakhat új lábazati és élvédő profilokkal. A bárók és éttermek falait viszont speciális festékkel kell védeni, ami a betonfelületen saválló bevonatot képez.



VENDÉGLÁTÓHELYEK

Termékek fa padlókhoz

1 Esztrich
Mapecem Pronto

2 Ragasztó
Ultrabond Eco S955 1K

3 Tömörfa

4 Fuga
Ultracoat Binder

5 Kétkomponensű, vizes bázisú
alapozó
Ultracoat Premium Base

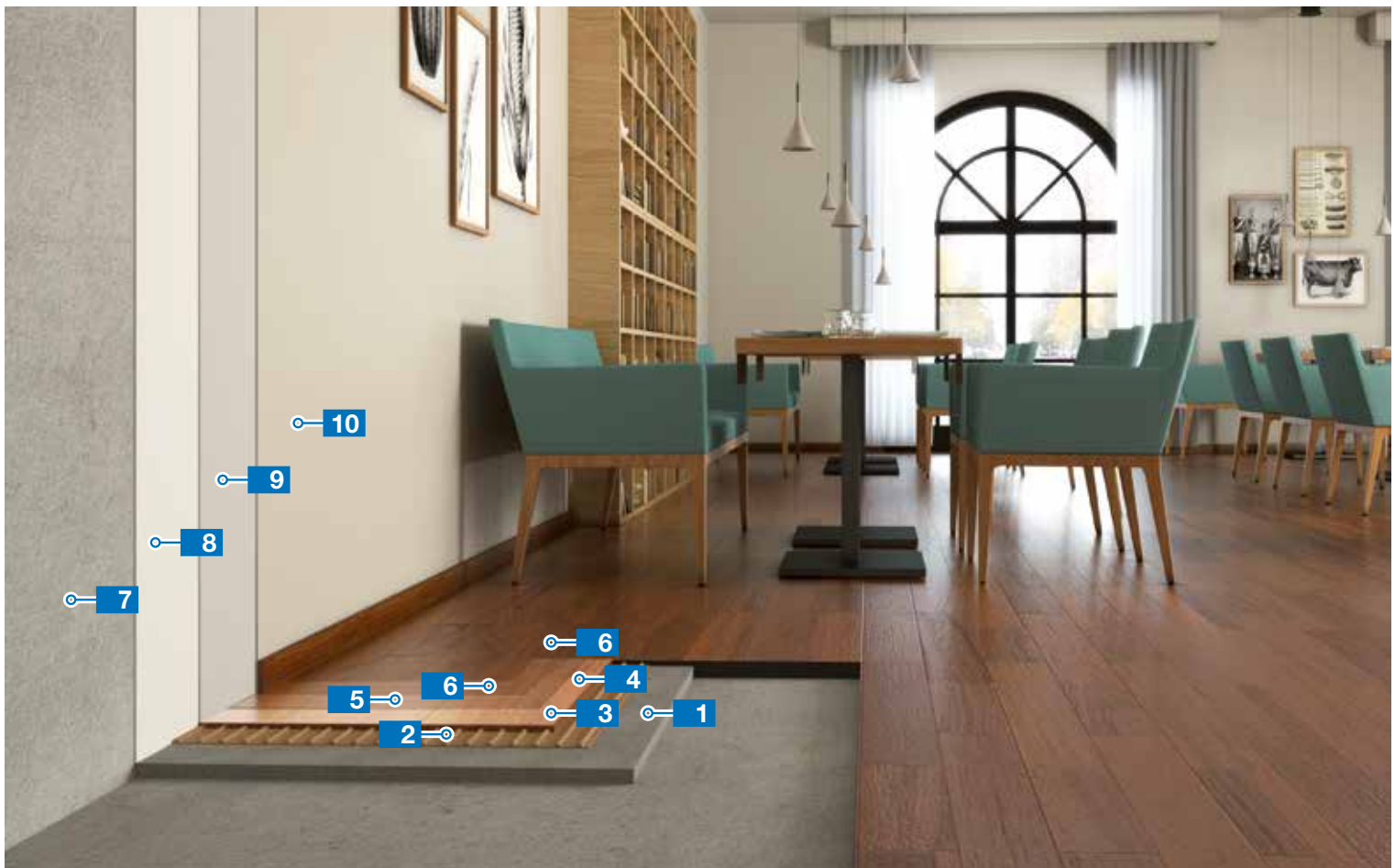
6 Kétkomponensű, vizes bázisú
poliuretán festék
Ultracoat High Traffic
(2 mani)

7 Vakolat
Nivoplan

8 Felületképző
Planitop 560

9 Alapozó
Dursilite Base Coat

9 Védőbevonat
Dursilite





Termékek cementes és műgyanta padlókhoz

1 Simítható cementes paszta
Ultratop Loft

FO OD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMARA

“ A bevásárlóközpont a mi királyságunk. Büszkén mutatjuk meg magunkat a pultokon és a polcsorok között, hogy a vásárlók minket válasszanak. Persze csak akkor nyerhetjük meg őket, ha a körülöttünk lévő környezet is tökéletes. ”



KERESKEDELMI LÉTESÍTMÉNYEK PADLÓBURKOLATAINAK GYORS ELKÉSZÍTÉSE VAGY FELÚJÍTÁSA



A bevásárlóközpontokban naponta emberek százai járkálnak az élelmiszeres polcok között. A bevásárlókocsikat folyamatosan tolják, az árukat raklapemelővel mozgatják. A tisztaságot és a higiéniát folyamatosan biztosítani kell, különösen véletlen balesetek esetén, amikor például eltörik egy üveg, vagy kiömlik a termék a padlóra.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



Meglehetősen szokványos jelenség, hogy a bevásárlóközpontok kerámiapadlói berepedeznek. A polcokra felpakolt termékek és a termékszállító eszközök által okozott nagy terhelés, valamint a balesetektől származó sérülések miatt, a karbantartási munkákat gyorsan el kell végezni. A bevásárlóközpontok vásárlóinak biztonságát folyamatosan garantálni kell, az apróbb repedéseket pedig hamar ki kell javítani, mielőtt rajtuk keresztül a nedvesség és a maró hatású anyagok bejutnak és megtámadják az aljzatot.

Kerámia padlók vagy falburkolatok készítésekor rendszerint be kell tartani az előírt technológiai időket. Az intervallum a különböző burkolórétegek elkészítéséhez használt anyagok összetételétől függően változik. A következő fázist szigorúan csak az előírt technológiai idő betartása után szabad megkezdeni, különben fennáll a hibás vagy rossz minőségű felület kockázata.

A Mapei-rendszerek széles skáláját fejlesztette ki az ilyen környezetben kialakított padlók gyors helyreállításához, hogy a létesítmény újra nagyon rövid időn belül nyitva álljon a nagyközönség előtt: előkevert, gyorsan kötő habarcsok, illetve gyorsan kötő és keményedő cementes adalékszerek. A végső felület kialakításához a kivirágzásmentes, penészálló, vízlepergető fugázó habarcsok, valamint vegyszerekkel és nagy terheléssel szemben fokozottan ellenálló hézagkitöltők használatát javasoljuk.

A falak gyorsjavításához alkalmazhatja a Mapei széles termékalettáján megtalálható színezett termékek közül a vízlepergető kiegyenlítőket, lemosható vizes bázisú pormentesítő festékeket és az alacsony rugalmassági modulusú poliuretán hézagkitöltőket.



KERESKEDELMI LÉTESÍTMÉNYEK PADLÓBURKOLATAINAK GYORS ELKÉSZÍTÉSE VAGY FELÚJÍTÁSA

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

- 1 Régi repedezett kerámia padló
- 2 Elválasztó réteg
- 3 Esztrich
Mapecem Pronto
- 4 Ragasztó
Granirapid
- 5 Porcelán burkolólapok
- 6 Fuga
Ultracolor Plus
- 7 Hézagkitöltő t
Mapeflex PU20
- 8 Felületképző
Planitop 540
- 9 Alapozó
Dursilite Base Coat
- 10 Védőbevonat
Dursilite
- 11 Hézagkitöltő
Mapeflex PU45FT





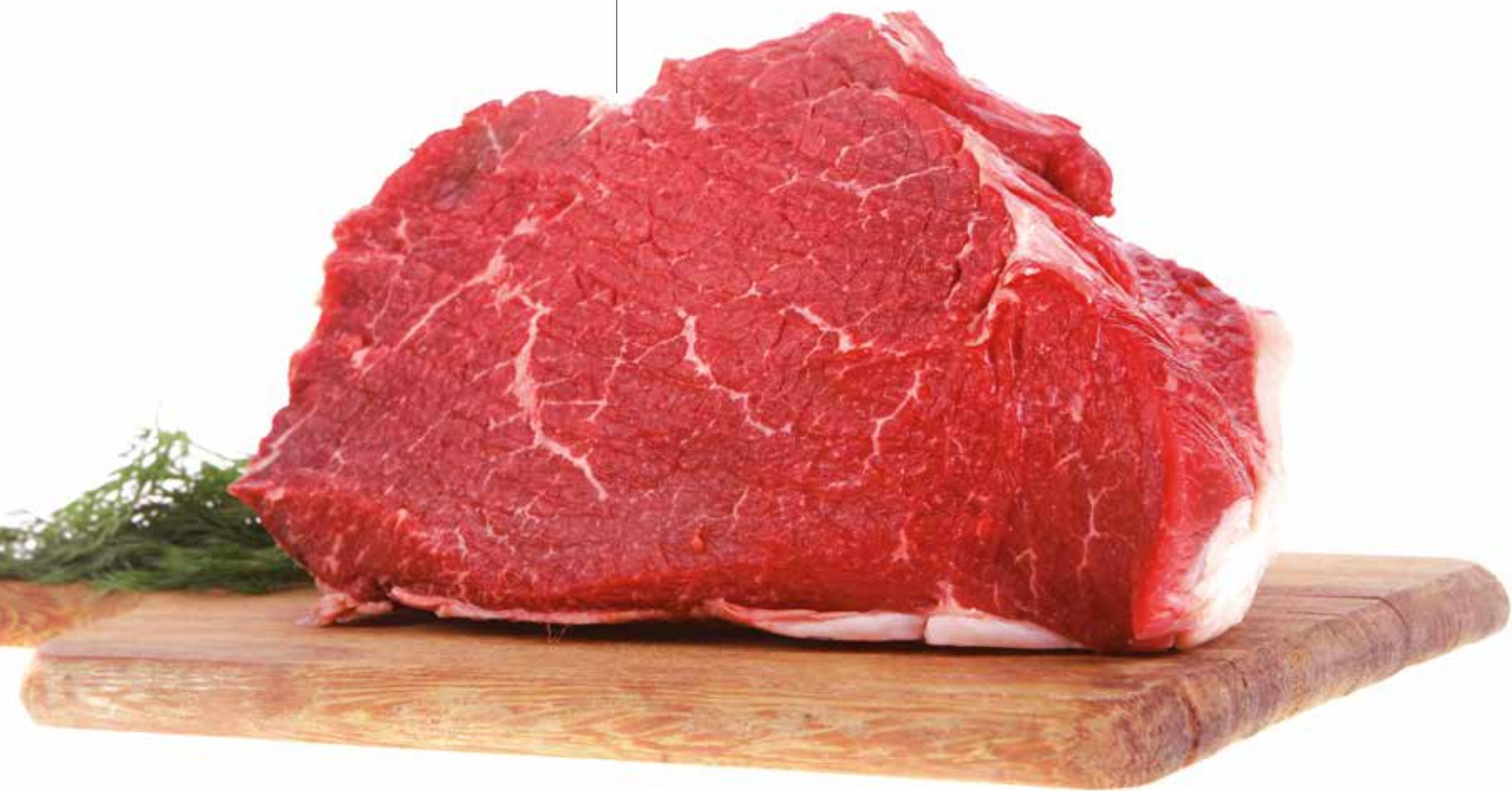
Termékek cementes és műgyanta padlókhoz

- | | |
|---|--|
| <p>1 Esztrich
Topcem Pronto</p> <p>2 Alapozó + szórás
Primer SN + Quarzo 1,2</p> <p>3 Önterülő cementes habarcs +
kő adalékanyag a „terrazzo”
rendszerhez
Ultratop + Dynastone TZ</p> | <p>4 Csiszolás</p> <p>5 Víztaszító felület
Mapecrete Stain Protection</p> |
|---|--|

FO OD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMARA

“ Legmegkapóbb tulajdonságom a frissesség és a minőség. Ezen kívül belőlem készülnek a legfinomabb hússzeletek, amelyeket mindenki szeretne elkészíteni és feltálalni. Csak akkor maradhatok tökéletes, ha az engem körülvevő környezet képes ellenállni a hidegnek és mindig maximális higiénit garantál. ”



HÚSOK ÉS HALAK FELDOLGOZÓTERÜLETEI



A húsok és halak tárolására használt területeken a bevonatok és burkolatok tervezésekor számos tényezőt figyelembe kell venni: a húsok és halak állagmegővéséhez alkalmazott alacsony hőmérsékletet, a feldolgozási ciklusok során felhasznált nagy mennyiségű vizet, a falra és a padlóra kerülő nyesedékek és só maró hatását, valamint a takarításhoz és a fertőtlenítéshez széles körben felhasznált vegyszereket.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



A húsok és halak feldolgozó- és tárolási területei legyenek könnyen tisztíthatók, tartósak, vízzel és vegyszerekkel szemben fokozottan ellenállóak. A feldolgozási folyamat során nagy mennyiségben keletkező maradványok és nyesedékek valójában tele vannak szerves anyagokkal, amelyeket ha

nem mosnak le kellő gyakorisággal, könnyen áthatolhatnak a padlón. A falak és padlók felületeinek fokozottan ellenállónak kell lenniük a vízzel, valamint az ilyen területek tisztításához és fertőtlenítéséhez használt vegyszerekkel szemben.

Az epoxy műgyanta padló, vagy a háromkomponensű, poliuretán-cemenet bázisú bevonatok hatékony megoldást jelentenek, mivel lehetővé teszik a vegyszerekkel, hősokkal, kopással és a mechanikus szállítóeszközök által kifejtett erőhatásokkal szemben ellenálló, egybefüggő felületek kialakítását. A műgyanta padlók könnyen tisztíthatók, vízállóak és még nedvesség esetén is csúszásmentesek maradnak.



A kerámia fal- és padlóburkoló lapok ragasztásához a Mapei rendszerei ötvözik a vegyszerekkel szemben fokozottan ellenálló fugázó anyagokat a lecsúszásmentes ragasztókkal, a saválló festékekkel vagy a mechanikailag és kémiai ellenálló hézagkitöltőkkel.

A BioBlock® technológiával készült ragasztók és fugázók használatával megakadályozható a penész kialakulása és elterjedése nyirkos helyeken.

HÚSOK ÉS HALAK FELDOLGOZÓTERÜLETEI

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

- 1 Aljzatbeton
- 2 Tapadásfokozó alapozó
Eporip
- 3 Esztrich
Topcem
- 4 Vízszigetelés
Mapelastic + Mapeband SA
- 5 Ragasztó
Granirapid
- 6 Fuga
Kerapoxy



FO OD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA

“ A látszat néha csal. Habár könnyűnek tűnhetünk, a legkevésbé sem vagyunk azok. Cipelni minket nem tréfadolog. És persze mindig ott leselkedik a veszély, hogy leejtenek vagy kiöntenek minket. ”



ITALOK ELŐKÉSZÍTÉSÉRE, PALACKOZÁSÁRA ÉS TÁROLÁSÁRA HASZNÁLT TERÜLETEK



Az ipari palackozó folyamatokat a különböző folyadékok, de főleg a víz folyamatos jelenléte jellemzi. Vannak azonban más olyan italok is, amelyek speciális összetételüknél fogva erős maró hatást fejtenek ki a velük érintkező anyagokra: például a tej, a különböző gyümölcslevek, alkoholmentes italok, borok, rövid italok és sörök.



FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA



A padlók lejtésének pontos megtervezésekor a hatékony vízszigetelésről is gondoskodni kell, hogy a folyadékok ne juthassanak el az aljzatig a fugahézagokon keresztül. A palackozóüzemek számára a Mapei különböző műgyanta bevonatokat, valamint a poliuretán-cement padlórendszerek legújabb generációját kínálja, amelyek a nemzetközi élelmiszerbiztonsági előírások teljesítése mellett, hatékony megoldásokat kínálnak az iparágban tevékenykedő vállalatok igényeire is.

A vállalat háromkomponensű habarcsokon alapuló egyedi megoldásai fokozottan ellenállóak a kopással, valamint a mechanikus szállító eszközök, hőmérsékletváltozások és a hősokk hatásaival szemben. Ezek a habarcsok a gyártóüzemen minden területén, így nedves helyiségekben is kiválóan alkalmazhatók padlózat kialakításához, és magasfokú védelmet nyújtanak a maró hatású vegyszerekkel, többek között szerves savakkal, taninokkal, tejsavval, olajsavval, cukrokkal, lúgokkal, sókkal, zsírokkal és szénhidrátokkal szemben.



A felületi porozitás kizárásával a maradvány folyadékok és baktériumok nem halmozódhatnak fel, a vízzel és olajjal szemben ellenálló felület könnyen tisztán tartható. Ezek a tartós, funkcionális és biztonságos padlók fokozottan ellenállóak a raklapra csomagolt árucikkek mozgatásához és szállításához használt nehézgépek és járművek által kifejtett nyomóterheléssel szemben.



ITALOK ELŐKÉSZÍTÉSÉRE, PALACKOZÁSÁRA ÉS TÁROLÁSÁRA HASZNÁLT TERÜLETEK

Termékek kerámia burkolólapokhoz és kőlapokhoz

1 Aljzatbeton

2 Ragasztó
Keraflex Maxi S1

3 Porcelán burkolólapok

4 Fuga
Kerapoxy CQ

5 Hézagkitöltő
Mapeflex PU 20





Termékek cementes és műgyanta padlókhöz

- 1 Beton
- 2 Alapozó + szórás
Primer SN + Quarzo 0,5
- 3 Műgyanta kiöntő + színező paszta + szórás
Mapefloor I 300 SL + Mapecolor Paste + Quarzo 0,5
- 4 Műgyanta kiöntő + színező paszta
Mapefloor I 300 SL + Mapecolor Paste

FOOD

MAPEI
RENDSZEREK AZ
ÉLELMISZERIPAR
SZÁMÁRA

“ Tökéletes, áttetsző,
tisztá; nincs élet nélküle.
Elég azonban egy kis
repedés a víztartályon
vagy a csővezetéken, és
már is megfertőződöm
baktériummal vagy oda a
frissességem. Ez bizony
hatalmas gond lenne. ”



VÍZTÁROZÓ TARTÁLYOK VÍZSZIGETELÉSÉHEZ ALKALMAZOTT SZERKEZETEK



A víz nem csak az egyes ember, hanem egész társadalmak egészsége és gazdasági jóléte szempontjából nélkülözhetetlen erőforrás. A többnyire repedések vagy általános elhasználódás által okozott szivárgások miatt a közműhálózatok naponta több millió liter ivóvizet veszítenek el, ami az értékes erőforrás pazarlása mellett gazdasági károkat is okoz.



A Mapei rendszerek széles skáláját fejlesztette ki, hogy garantálja az ivóvíz tárolásához használt beton tárolótartályok, csatornák, víztornyok és vízművek megfelelő szintű vízszigetelését.

Habár ezek a megoldások az elvégzendő beavatkozás típusától függően változnak, egy dolog közös bennük: mindegyik megfelel az emberi fogyasztásra szánt ivóvíz-rendszerekben felhasznált anyagokra, különösen azok „globális migrációs” határértékére vonatkozó hatályos rendeletek szigorú előírásainak (174/04. sz. olasz minisztériumi rendelet).

Az előírások szerint előkészített aljzatra szórással felhordott tiszta poliuretán bevonatok alacsony



hőmérsékleten is egyedülálló rugalmasságot és nyírószilárdságot biztosítanak, valamint ellenállóak a vegyszerekkel, kopással és a gyökérszét behatolásával szemben.

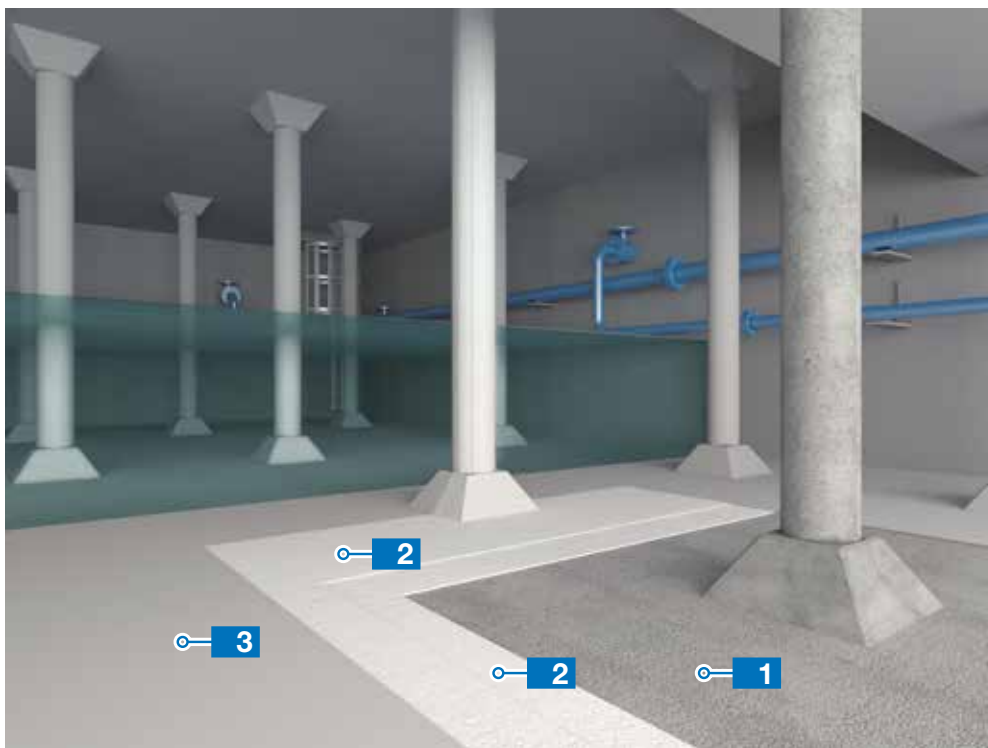
Az aljzatokhoz tökéletesen tapadó ozmotikus, cementkötésű habarcsok hatékonyan alkalmazhatók beton és falazott szerkezetek vízszigetelésére, akár enyhe negatívoldali víznyomás esetén is.

Végül, a vezetékes ivóvíz-tágulási tartályok javításához javasoljuk a szálerősítésű habarcs, a szerkezet bevonásához pedig az EU 10/2011 rendelet szerint tanúsított kétkomponensű, epoxy-gyanta bázisú, speciálisan pigmentált, nagy lefedettséget biztosító festék használatát.

VÍZTÁROZÓ TARTÁLYOK VÍZSZIGETELÉSÉHEZ ALKALMAZOTT SZERKEZETEK



- 1** Betonszerkezet
- 2** Szerkezeti habarcs vasbeton szerkezetek javításához **Planitop Rasa & Ripara R4**
- 3** Cementkötésű korróziógátló habarcs / **Mapefer 1K**
- 4** Alapozó **Triblock P** (2 mani)
- 5** Ivóvízzel érintkező felületekhez alkalmas epoxy védőbevonat **Mapecoat DW25** (2 mani)



- 1** Betonszerkezet
- 2** Alapozó **Triblock P**
- 3** Tiszta, poliuretán alapú vízszigetelő bevonat **Purtop 1000**

A Mapei, 81 gyártóüzemével, már több mint 80 éve szállít élenjáró megoldásokat, ezen kívül fontos szerepet játszik a kis- és nagyméretű modern építési beruházások megvalósításában, valamint a művészeti, kulturális, üzleti és ipari örökségünkhöz tartozó jelentős épületek felújítási és állagmegóvási munkáiban Olaszországban és a világ minden táján egyaránt. Ide tartoznak a beton adalékok, speciális habarcsok, vízszigetelő termékek, védőbevonatok, műgyanták és cementkötésű padlók, ragasztók és hézagkitöltők minden anyagtípushoz, valamint a szerkezetek megerősítéséhez speciálisan kifejlesztett megoldások.

Mindez egy világosan meghatározott vállalati filozófián alapul: építőipari szakismeret, nemzetközivé válás, kutatás és fejlesztés a technológiailag egyre fejlettebb termékek terén, személyre szabott szolgáltatás és támogatás ügyfeleinknek, csapatmunka, termékeink felhasználóinak egészségvédelme és biztonsága. A Mapei egy fenntarthatósági projektet működtet az egész világon, melynek keretén belül az egészségre ártalmatlan, nagyon alacsony illékony szerves anyag (VOC) kibocsátású termékeket fejleszt és kínál. A Mapei ezen kívül konkrét lépésekkel segíti elő a fenntarthatóságot: nemzetközi programokhoz és szervezetekhez csatlakozik, magas technológiai színvonalú termékeket fejleszt, amelyek hozzájárulnak a környezet, valamint a szakemberek és termékfelhasználók egészségvédelméhez, a tervezőknek és kivitelezőknek segítséget nyújt innovatív LEED, BREEAM és egyéb projektek megvalósításában.

A Mapei célzottan az alábbi termékeket fejlesztette ki élelmiszeripari felhasználásra:

- mikroorganizmusok kialakulása és elterjedése ellen védett epoxy fugázó habarcs, antibakteriális hatóanyaggal és BioBlock® technológiával, amit a Modenai Egyetem (Olaszország) minősített az ISO 22196:2007 szabvány szerint;
- betonszerkezetek vízszigeteléséhez és védelméhez használható termékek, amelyeket a 174 - 6/4/2004. sz. olasz miniszteri rendelet alapján kiadott új tanúsítás értelmében most már ivóvízzel érintkező felületeken is alkalmazhatók;
- az ivóvízzel érintkező felületeken is alkalmazható hézagkitöltők, amelyeket a Varsói Higiénia Intézet (Lengyelország) és az osztrák Vízműminősítő Központ tanúsított;
- speciális műgyanta kiöntők, amelyek megfelelnek az élelmiszeriparban alkalmazott EN 1186, EN 13130 és pr-CEN/TS 14234 szabványoknak, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó 89/109/EGK, 90/128/EGK és 2002/72/EK európai irányelvekkel egyenértékű, Fogyasztási cikkekről szóló irányelvnek.

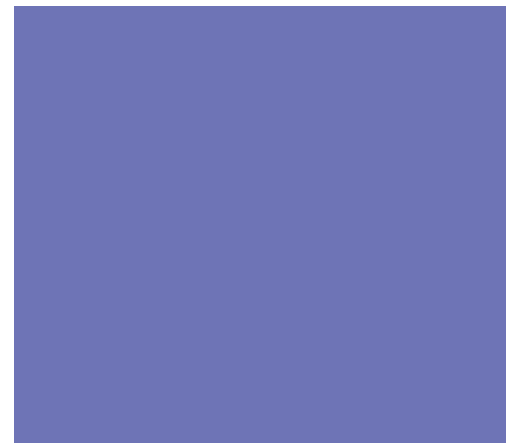
A tisztasági és higiénia követelmények teljesítéséhez a Mapei kifejlesztette a BioBlock® technológiát, amely megakadályozza a különféle penészek kialakulását és elterjedését nedves körülmények között, illetve a Fast Track Ready technológiát. Az ilyen jelzéssel ellátott termékek a padló- és falburkolatok gyors kialakítását teszik lehetővé, alacsonyabb építési költségen és kisebb fennakadással. Ha többet szeretne megtudni a Mapei Csoportról és termékválasztékáról, kérjük látogasson el honlapunkra: www.mapei.it

A Mapei termékei, ezen kívül

- a Mapei Csoport innovatív kutatás-fejlesztési laboratórium munkáján alapulnak;
- újrahasznosított, ultrakönnyű anyagokból készülnek;
- az energiafelhasználás csökkentésére lettek kifejlesztve;
- helyi, ökológiailag fenntartható üzemekben készülnek.



A Mapei konkrét lépésekkel segíti elő a fenntarthatóságot: nemzetközi programokhoz és szervezetekhez csatlakozik, magas technológiai színvonalú termékeket fejleszt, amelyek hozzájárulnak a környezet, valamint a szakemberek és termékfelhasználók egészségvédelméhez, a tervezőknek és kivitelezőknek segítséget nyújt innovatív LEED, BREEAM és egyéb projektek megvalósításában.





A **Fast Track Ready** a Mapei által kifejlesztett technológia. Az ilyen jelzéssel ellátott termékek a padló- és falburkolatok gyors kialakítását teszik lehetővé, alacsonyabb építési költségen és kisebb fennakadással.



Ivóvízzel érintkezésbe lépő betonszerkezetek felületeinek vízszigeteléséhez és védelméhez, a 174 - 6/4/2004. sz. olasz miniszteri rendelet szerinti tanúsítva. Az ivóvízzel érintkező felületeken alkalmazható hézagkitöltők, a Varsói Higiénia Intézet (Lengyelország) és az osztrák Víztisztító Központ által tanúsítva.



A Mapei által kifejlesztett **LowDust** technológia csökkenti a por alakú termékek keverése, bedolgozása és felhordása során fellépő kiporzást.



Műgyanta kiöntők, amelyek megfelelnek az élelmiszeriparban alkalmazott EN 1186, EN 13130 és prCEN/TS 14234 szabványoknak, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó 89/109/EGK, 90/128/EGK és 2002/72/EK európai irányelvekkel egyenértékű, Fogyasztási cikkekről szóló irányelvnek.



A **MapeWrap C** termékcsalád egyirányú szénzálás szövetére a Mapei megszerezte az amerikai ICC-ES vizsgáló intézet tanúsítványát, amelyet az AC125 „Beton, vasbeton és vasalat nélküli szerkezet megerősítésével szemben támasztott átvételi kritériumok, felületre ragasztott szálerősítésű polimer (FRP) kompozit rendszer használata esetén”.

Speciális szerkezeterősítési megoldásainak köszönhetően a Mapei bebizonyította, hogy még a legnehezebb és legszélsőségesebb időkben is képes cselekedni, pl. a Reggio Emilia régiót sújtó földrengéskor, ami súlyosan megrongálta az élelmiszerek feldolgozására és tartósítására használt épületeket.



Mikroorganizmusok kialakulása és elterjedése ellen védett epoxy fugázó habarcs, antibakteriális hatóanyaggal és BioBlock® technológiával, az ISO 22196:2007 szabvány szerint tanúsítva.



A Mapei által kifejlesztett **BioBlock®** technológia megakadályozza a különféle penészek kialakulását és elterjedését nedves körülmények között.

Referenciák

Reference list

3. oldal Rotary habzóbor gyártóüzem - Mezzocorona - Olaszország
4. oldal Takler pincészet - Szekszárd - Magyarország
5. oldal Coop szupermarket raktára - Róma - Olaszország
9. oldal Comapa sonkaérelő üzem - Granada - Spanyolország
10. oldal Maglio csokoládégyár - Maglie - Olaszország
11. oldal Élelmiszer-feldolgozó üzem - Plzen - Cseh Köztársaság
16. oldal Westin Diplomat Resort & SPA - Hollywood - USA
17. oldal Neptunbad SPA - Köln - Németország
21. oldal Hamerican étterem - Milánó - Olaszország
22. oldal Gordon Ramsay étterme - Las Vegas - USA
23. oldal Pescheria con Cottura étterem - Milánó - Olaszország
27. oldal Simply bevásárlóközpont - Rovigo - Olaszország
- PCC bevásárlóközpont - Seattle - USA
- Iper bevásárlóközpont - Varese - Olaszország
28. oldal Nova Karolina pláza - Ostrava - Cseh Köztársaság
29. oldal Continente bevásárlóközpont - Loulé - Portugália
33. oldal Toucher vágóhíd - Barbiano - Olaszország
34. oldal Linea Azzurra S.r.l. halfeldolgozó üzem - Genova - Olaszország
36. oldal Húsfeldolgozó üzem - Latina - Olaszország
39. oldal Amarcord sörgyár - Pecchio - Olaszország
- Roxane palackozó üzem - Merignies - Franciaország
40. oldal Coca Cola gyár - Palma De Mallorca - Spanyolország
41. oldal Coca Cola gyár - Palma De Mallorca - Spanyolország
45. oldal AP Padova vízművek - Milánó - Olaszország
46. oldal AP Padova vízművek - Milánó - Olaszország
- Függesztett víztartály - Rovigo - Olaszország



**FO
OD**



mapeifood.com

