

Antybakteryjne posadzki Flowfresh w Zakładzie Drobiarskim Lech Drób w Zalewie

Zakład Drobiarski Lech Drób w Zalewie, w województwie warmińsko-mazurskim, to jeden z najnowocześniejszych zakładów tego typu w północnej Polsce. Inwestycja o powierzchni 25 000 m kw. została wyposażona w zaawansowane technologicznie urządzenia do uboju, patroszenia i rozbioru drobiu. Na powierzchni 6 500 m kw. wykonano w niej antybakteryjne posadzki poliuretanowo-cementowe Flowfresh, w technologii i z materiałów dostarczonych przez Flowcrete Polska, wiodącego producenta posadzek żywicznych.



Firma Lech Drób z siedzibą w Zalewie zajmuje się ubojem kur i kurczaków. Dzienny ubój w zakładzie, który zatrudnia 500 pracowników, wynosi 300 000 kg. Wszystkie hodowle drobiu, które stanowią zaplecze surowcowe firmy, znajdują się pod ścisłym nadzorem weterynaryjnym, a wiele z nich ma wdrożony system jakościowy HACCP. Wyprodukowany w zakładzie towar jest dostarczany do punktów sprzedaży, sieci sklepów oraz hurtowni firmowych w całej Polsce.

W zakładzie Lech Drób zastosowano specjalistyczne, antybakteryjne posadzki Flowfresh SR o grubości 5 mm, w kolorze czerwonym, z przeciwpoślizgową powierzchnią.

Posadzki z tej grupy powstają na bazie żywic poliuretanowych oraz specjalnie dobranych kruszyw i cementów.

Zawierają innowacyjny dodatek Polygiene® na bazie jonów srebra, który redukuje ilość drobnoustrojów na powierzchni posadzki nawet o 99%. Antybakteryjne oddziaływanie posadzek Flowfresh zostało przebadane i potwierdzone zgodnie ze standardem ISO 22196, otrzymała one także uznawany na całym świecie certyfikat organizacji HACCP International.

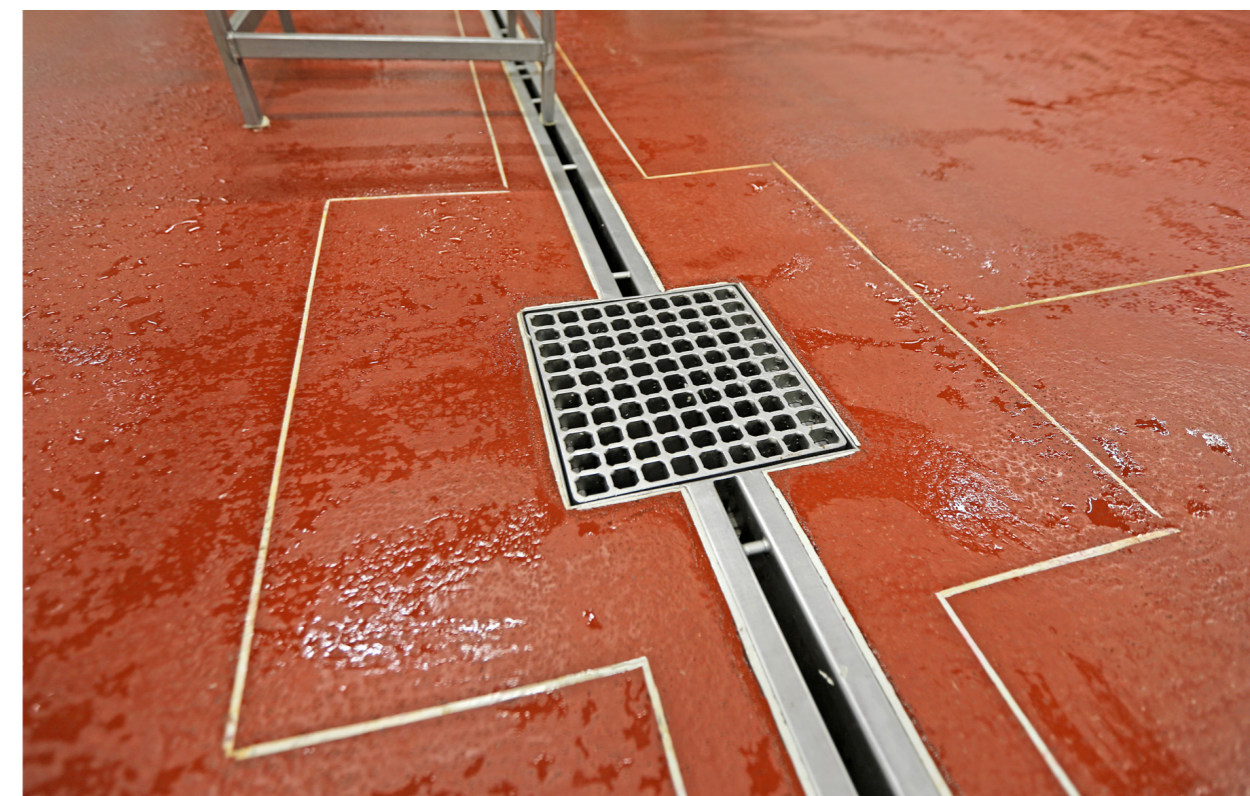
Antybakteryjne posadzki Flowfresh są przeznaczone do stosowania w przemyśle spożywczym, m.in. w zakładach mięsnych, w warunkach mokrych. Posadzki z tej grupy są odporne na niskie i wysokie temperatury oraz tzw. szok termiczny, który występuje np. podczas mycia gorącą wodą lub parą wodną.

Ponadto posadzki te są trwałe i wytrzymałe w warunkach dużych obciążeń mechanicznych, m.in. intensywnego ruchu pieszego oraz ruchu wózków widłowych. Ze względu na dużą odporność chemiczną sprawdzają się w ubojniach, ponieważ skutecznie chronią podłoże przed działaniem detergentów i substancji organicznych, takich jak krew czy tłuszcz. Warstwa piasku kwarcowego nadaje im właściwości przeciwpoślizgowe.

Ponadto posadzki te są trwałe i wytrzymałe w warunkach dużych obciążeń mechanicznych, m.in. intensywnego ruchu pieszego oraz ruchu wózków widłowych. Ze względu na dużą odporność chemiczną sprawdzają się w ubojniach, ponieważ skutecznie chronią podłoże przed działaniem detergentów i substancji organicznych, takich jak krew czy tłuszcz. Warstwa piasku kwarcowego nadaje im właściwości przeciwpoślizgowe.

„W naszym zakładzie zastosowaliśmy szereg nowoczesnych rozwiązań, m.in. linie produkcyjne i urządzenia pochodzące od renomowanych europejskich i polskich dostawców. Najwyższa jakość wyposażenia ma dla nas kluczowe znaczenie, dlatego zdecydowaliśmy się na wykonanie specjalistycznych, bezspoinowych posadzek Flowfresh, które posiadają certyfikat organizacji HACCP International i spełniają najwyższe światowe standardy stosowane przy produkcji żywności,” – powiedziała Małgorzata Segin, Dyrektor Zakładu Lech Drób w Zalewie.

Posadzki żywiczne w Zakładzie Drobiarskim Lech Drób w Zalewie wykonała firma „MTeam” – Usługi Tomasz Matusiak z Łodzi, autoryzowany wykonawca Flowcrete.



Producentem i dostawcą technologii posadzek antybakteryjnych Flowfresh jest firma **Flowcrete Polska Sp. z o.o.**

Dane kontaktowe:
tel.: 22 879 8907, +48 539 815 964
e-mail: poland@flowcrete.com
www.flowcrete.com.pl

Flowcrete
for the world at your feet