

# L'igiene su misura

Nel settore alimentare una prassi igienica non corretta può favorire lo sviluppo di microrganismi, muffe e batteri che danneggiano irreparabilmente i prodotti. Una contaminazione che rappresenta un rischio sia per la salute dei consumatori sia per l'immagine dei produttori. Molte sono le tipologie di contaminazione alimentare che di solito un'industria deve scongiurare: fisica (corpi estranei negli alimenti, per esempio), chimica (sostanze estranee), biologica endogena (batteri o parassiti già presenti nella materia prima), biologica esogena causata dall'ambiente di trasformazione, stoccaggio o confezionamento. Per evitare il rischio di contaminazioni esogene, mantenere in buone condizioni i locali in cui gli alimenti sono manipolati o conservati, e di conseguenza applicare procedure per igienizzare le superfici e gli attrezzi a contatto, sono di fondamentale importanza. Proprio nell'igiene degli ambienti entra in gioco Ferbox, che non propone soluzioni standard ma esclusivamente su misura. "Insieme ai nostri clienti analizziamo con precisione i processi di produzione e le esigenze di ogni singola azienda per realizzare un progetto igienico ottimale", conferma il direttore tecnico e commerciale Andrea Signorelli. "In qualità di sviluppatori di sistemi igienici offriamo soluzioni specifiche e intelligenti. Ci occupiamo



GLASBORD È UN LAMINATO FRP RINFORZATO IN FIBRA DI VETRO CON TRATTAMENTO SUPERFICIALE PROTETTIVO SURFASEAL. È RAPIDO DA MONTARE ANCHE SU FONDI ESISTENTI

di **Riccardo Ferri**

DOVETE RISOLVERE UN PROBLEMA IGIENICO SPECIFICO NELLA VOSTRA AZIENDA? OLTRE ALLE SOLUZIONI STANDARD CHE IL MERCATO OFFRE, FERBOX PROGETTA SISTEMI PERSONALIZZATI IN OGNI DETTAGLIO

della concezione, della progettazione, dell'assistenza sul cantiere e del servizio post vendita: un pacchetto completo professionale che grazie alla collaborazione pluriennale possiamo completare con il know-how di architetti, progettisti e specialisti della tecnologia alimentare di climatizzazione e di aerazione. La nostra offerta è completata da esperienza e conoscenze approfondite nei settori particolarmente sensibili all'igiene come quello alimentare".

## Pannelli sandwich al centro dell'offerta

"La cosa più importante per Ferbox sono i prodotti che devono rispettare elevati standard igienici, e l'aiuto ai clienti per metterli in grado di



PROTEZIONI E PARACOLPI INOX GARANTISCONO PULIZIA E SANIFICAZIONE E IMPEDISCONO INFILTRAZIONI DI SPORCO E RESIDUI DI LAVORAZIONE DURANTE LE OPERAZIONI DI LAVAGGIO

tradurre in pratica ciò che noi abbiamo progettato", afferma Signorelli. "Al centro dell'offerta abbiamo posto i pannelli sandwich in Glasbord, una resina artificiale rinforzata in fibra di vetro con superficie trattata con Surfaseal. Questa finitura brevettata, che si trova solo su Glasbord, fornisce una barriera unica che rende i nostri pannelli dieci volte più facili da pulire e sei volte più resistenti alle macchie. In qualità di distributori esclusivi per il mercato nazionale e partner del distributore internazionale Hydewa, esportiamo fuori dagli USA e in nu-

GLASBORD È MOLTO FACILE DA PULIRE GRAZIE AL TRATTAMENTO SURFASEAL, CHE DONA SUPERFICI PRIVE DI PORI CHE IMPEDISCONO L'INFILTRAZIONE DELLO SPORCO



merosi paesi una quantità di oltre 2,5 milioni di metri quadrati. Posso dire che negli anni, sul territorio nazionale ed estero e nei circuiti specializzati Glasbord è diventato sinonimo di elevata qualità. In breve, la soluzione ottimale per realizzare sistemi igienici per pareti e soffitti".

I pannelli in Glasbord sono utilizzati specificatamente nel settore alimentare e, in base alle esigenze aziendali, possono arredare celle frigorifere, sale di lavorazione e ambienti umidi ma possono essere usati anche come pannelli antincendio (resistenza al fuoco in classe BS2D0). Caratterizzati da una superficie priva di pori grazie al trattamento Surfaseal, i pannelli sono conformi a tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti per l'igiene alimentare e sono certificati Haccp. Un altro grande vantaggio di Glasbord con Surfaseal è il colore. Per personalizzare o identificare meglio le varie aree di lavoro, infatti, Ferbox offre colorazioni RAL anche per quantitativi minimi. Oltre a Surfaseal, le superfici possono realizzare con altre finiture: acciaio/zinco preverniciato liscio o minigrecato; inox Aisi 304/316 satinato o preverniciato, liscio o minigrecato; laminato di resina rinforzata con fibra di vetro liscia o grecata, con o senza bordo, finitura a vista con gelcoat alimentare.

## Prodotti a basse emissioni

Oltre a essere conformi alle normative Haccp, classe SSZ, i pannelli Glasbord hanno una certificazione alimentare secondo LFGB, la legislazione più severa in Europa che definisce i materiali che possono

entrare in contatto con gli alimenti. Ma sono certificati anche Greenguard Gold, procedura nata negli Stati Uniti che riguarda i prodotti particolarmente attenti all'ambiente. "I prodotti certificati secondo lo standard Greenguard devono soddisfare requisiti rigorosi per le emissioni di composti organici volatili (VOC) e tossicità e sono controllati per una vasta gamma di sostanze chimiche", spiega Signorelli. "I livelli massimi ammissibili di emissione delle concentrazioni d'aria sono conformi alle raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità, dell'ecoetichetta tedesca dell'angelo blu e della certificazione di sostenibilità LEED, tra le altre. Ma requisiti ancora più severi sono richiesti dalla certificazione Greenguard Gold, tanto che i materiali ritenuti conformi possono essere utilizzati in ambienti particolarmente sensibili come scuole, asili o strutture sanitarie".

L'igiene assicurata dai pannelli sandwich Glasbord con Surfaseal è garantita anche da componenti aggiuntivi che Ferbox studia ad hoc quali zoccoli, profili sanitari per pareti, protezioni antiurto, colle speciali per un fissaggio affidabile e duraturo, sigillanti specifici per fughe adatte agli alimenti. Gli zoccoli usati per il settore alimentare, in particolare, sono d'acciaio inox. Disponibili in varie dimensioni per soddisfare tutte le esigenze applicative, proteggono la parte inferiore di un magazzino o una cella frigorifera dagli urti che la movimentazione con carrelli o traspallet potrebbe causare, riducendo i costi di manutenzione per il ripristino delle parti danneggiate.