

Pinnoitusjärjestelmät elintarviketeollisuuteen

Luotettava, tehokas ja pitkäikäinen

Lattiapinnoitus



Elintarviketeollisuuden pinnoitteet

Elintarviketeollisuuden pinnoitusjärjestelmien on täytettävä korkeimmat toiminnalliset ja hygieniavaatimukset eivät saa heikentää tuotteiden laatua, ja niiden on kestävä äärimmäisiä kuormituksia.

StoFloor Food -lattiapinnoitusjärjestelmämme tarjoavat luotettavia, suorituskäyisiä ja pitkäikäisiä ratkaisuja.



Kansikuva:
Lattiapinnoite siipikarjan hautomossa: täyttää korkeat hygieni- ja
kestävyysvaatimukset.

Kuva: anish_ap1 / Adobe Stock

Tämän esitteen tiedot, kuvat, yleiset tekniset lausunnot ja piirustukset ovat ainoastaan yleisiä ohjeita ja yksityiskohdat kuvataan vain kaaviomaisesti ja käsittävät perustoiminnot. Ilmoitetut mitat eivät ole tarkkoja. Soveltuvuuden ja kokonaisuuden tarkistusvastuu rakennuskohteessa kuuluu yksinomaan työn suorittajalle/asiakkaalle. Viereiset rakennusosat esitetään vain kaaviomaisesti. Kaikkien ohjeiden ja määrittelyjen pitää olla paikallisviranomaisten hyväksymiä. Ne eivät ole rakennus-, detailji- tai asennussuunnitelmia. Tuotteiden teknisiä määräyksiä ja tietoja teknisissä tietolehdissä ja järjestelmäkuvaavuuksissa/hyväksynnöissä tulee ehdottomasti noudattaa.



Sisältö



04 Sertifioidut pinnoitusratkaisut elintarviketeollisuuteen

Turvallisuus, hygienia ja toimivuus on taattu

06 Lattiat leipomoihin ja jauhotehtaisiin

Luistonesto, kemikaaleja kestävä ja helppo puhdistaa

07 Lattiat meijereihin ja juustotehtaisiin

Hyvä lämmön- ja kemikaalinkestävyys, helppo puhdistaa

08 Lattiat liha- ja kalateollisuuteen

Vähäpäästöinen, hyvä lämmön- ja kemikaalinkestävyys

09 Lattiat juomien tuotanto- ja pullotustiloihin

Kestää kemikaaleja ja pysyvästi kosteita olosuhteita

10 Lattiat elintarvikkeiden pakkaustiloihin

Saumaton, kulutusta kestävä ja helposti puhdistettava

12 Yleiskatsaus polyuretaanibetonipinnoitusratkaisuihin

Sertifioitujen järjestelmien erinomaiset suorituskvyt

16 Yleiskatsaus EP- ja PUR-pinnoitusratkaisuihin

Lattia, seinä ja katto: tarjoamme kaiken yhdestä paikasta

17 Yleiskatsaus PMMA-pinnoitusratkaisuihin

Nopea kovettuminen minimoi odotusajat

18 Työskentely yhdessä varmistaa menestyksen:

hyödynnä palveluitamme



Sertifioidut pinnoitusratkaisut elintarviketeollisuuteen

Turvallisuus, hygienia ja toimivuus on taattu

Elintarvikkeiden turvallisuuden ja vaarattomuuden varmistaminen kaikissa tuotantoprosessin vaiheissa on jatkuva haaste. Yritykset tekevät laajoja laatu- ja turvallisuustarkastuksia varmistaakseen, että näin on. Äärimmäisen tiukkaa vaatimuksia ei aseteta pelkästään tuotannossa käytettäville raaka-aineille, vaan myös toimintaresursseille, kuten huonekaluille, koneille tai rakennusmateriaaleille.

Lattioiden, seinien ja kattojen pinnoitteiden on sovelluttava elintarvikkeiden tuotantoon, pakkaamiseen ja varastointiin. Ne eivät saa heikentää tuotteiden laatua ja niiden on oltava korkeimpien hygieniastandardien mukaisia.

Samalla niiden on taattava liukastumisen esto ja kestävä kaikenlaisia kuormituksia.

StoFloor Food -lattiapinnoitusjärjestelmämme tarjoavat toimivia, pitkäikäisiä ratkaisuja kaikille elintarvikkeiden tuotannon ja varastoinnin osaluueille. Niillä on erityiset testitodistukset, mukaan lukien HACCP, FDA, ISEGA, epäsuora kosketus ruoan kanssa, ym. Valikoimastamme löytyy myös seinien ja kattojen pinnoitteita. Lisäksi hyödyt Sto-konsernin kokonaisosaamisesta lattiapinnoituksen, betonin korjauksen, betonin suojauksen, julkisivujen, sisätilojen ja akustiikan aloilla. Terve, kestävä rakentaminen on aina ykkösprioriteettimme.

Laajat laatu- ja turvallisuustarkastukset varmistavat, että elintarvikkeet ovat turvallisia ja vaarattomia.

Kuva alla: Seventyfour / Adobe Stock
Kuva oikealla: Pixel-Shot / Adobe Stock







Lattiat leipomoihin ja jauhotehtaisiin

Luistamaton, kemikaaleja kestävä ja helppo puhdistaa

Työturvallisuus on etusijalla leipomoiden tai jauhotehtaiden eri alueilla. Lattiapinnoitteiden tulee tarjota todennettavissa oleva liukastumisenesto. Leipomotuotteiden tuotantotilojen lattioiden on täytettävä liukastumisenestoluokka R 11, kun taas sulatus- ja lämmityskeittitilojen lattioiden on täytettävä luokka R 10.

Ruokasoodan, makuaineiden, rasvojen, puhdistusaineiden ja desinfiointiaineiden käyttö tarkoittaa, että lattioiden on kestävä kemikaaleja. Samalla vaaditaan myös suurta mekaanista ja lämpövastusta johtuen tuotantolaitteiden, erilaisten ajoneuvojen ja raskaiden uunien aiheuttamista kuormituksista. Lisäksi lattiapinnoitteiden tulee olla helposti puhdistettavia. Alueilla, joissa on paljon pölyä, kuten jauhomyllyissä, sähköä johtava lattia suojaa räjähdyksiä vastaan.

Leipomoiden lattioiden on kestävä suuria lämpö- ja mekaanisia kuormituksia ja samalla taattava työturvallisuus.

Kuva: Studio Romantic / Adobe Stock



Lattiat meijereihin ja juustotehtaisiin

Hyvä lämmön- ja kemikaalinkestävyys, helppo puhdistaa

Meijeri- ja juustotehtaissa hygieniä ja puhtaus ovat etusijalla. Mikro-organismit eivät saa asettua tuotantolaitteiden, seinien, kattojen tai lattioiden pinnoille. Siksi on tärkeää varmistaa, että lattiapinnoitteet ovat helppoja puhdistaa. Niiden on myös osoitettava korkea kemiallinen kestävyys, jotta ne kestävät päivittäistä puhdistusta desinfiointiaineilla. Lisäksi ne eivät saa vaurioitua kosketuksesta maitohapon tai suolojen kanssa. Pinnoilla on oltava myös korkea lämmönkestävyys. Lattioilla olevat rasvat ja muut nesteet voivat aiheuttaa työturvallisuusriskin. Siksi tuoreen maidon ja jäätelön tuotantoalueilla käytettävien lattioiden tulee olla liukastumisenestoluokan R 12 mukaisia. Juuston tuotanto-, varastointi- ja pakkaustiloissa käytettävien lattioiden tulee olla luokan R 11 mukaisia.



Pysyvän kosteuden vuoksi juustotehtaiden tuotanto- ja varastotilat on varustettava liukastumista estävällä lattialla.
Kuva: dvv1989 / Adobe Stock



Lattiat liha- ja kalateollisuuteen

Vähäpäästöinen, hyvä lämmön- ja kemikaalinkestävyys

Liha- ja kalateollisuudessa on erittäin tiukat turvallisuus- ja hygieniamääräykset, jotka edellyttävät muun muassa, että lattiapinnoitteilla tulee olla HACCP-sertifiointi. Hajun tai maun siirtyminen pinnoitteesta lihaan tai kalaan on suljettava pois, eikä pinnoite saa tarjota kasvualustaa bakteerien leviämislle. Korkean hygieniatason ylläpitämiseksi käytetään erittäin tehokkaita puhdistus- ja desinfiointiaineita, mikä tarkoittaa, että lattialla on oltava korkea kemikaalinkestävyys. Tämä suojaa sitä myös suolojen, veren, rasvojen ja sisäelinten vaikutuksilta. Kuumille ja kylmille lämpötiloille alttiina olevat alueet vaativat korkean lämmönkestävyyden omaavan pinnoitteen. Alueesta riippuen liukastumisenestoluokat R 12 ja R 13 takaavat turvallisuuden myös märissä olosuhteissa.



HACCP-sertifioituja lattiapinnoitteita käytetään lihan- ja kalantuotannossa.

Kuva: Dragosh / Adobe Stock

Lattiat juomien tuotanto- ja pullotustiloihin

Kestää kemikaaleja ja pysyvästi kosteita olosuhteita

Panimot, viinintuottajat, hedelmärehun valmistajat ja muut juomien valmistajat vaativat korkean lämmönkestävyyden omaavia lattiapinnoitteita. Jatkuva altistuminen kuumalle vedelle pesutiloissa sekä vuorotellen kuumalle ja kylmälle vedelle vaativat näiden tilojen latioilta paljon. Työturvallisuuden varmistamiseksi pysyvästi märissä olosuhteissa pullotus- ja hedelmärehutuotantotilojen lattioiden tulee olla vähintään liukastumisenestoluokan R 11 mukaisia. Varastointi- ja käymiskellarit on varustettu liukastumisenestoluokan R 10 mukaisilla latioilla.

Korkea kemikaalinkestävyys varmistaa, että pinnoitteen pinta ei tahriinnu. Viini-, mehu- tai olutjäämät voidaan helposti poistaa. Lattia kestää jopa kemiallisia puhdistusaineita ja desinfiointiaineita. Koneet, ajoneuvot, tynnyrit ja lavat kohdistavat suuria mekaanisia kuormituksia lattioihin - niin paikallisissa paikoissa kuin laajoillakin alueilla. Siksi pinnoitteiden tulee olla erittäin iskunkestäviä ja kulutusta kestäviä.

Panimokellareissa on tärkeää, että lattiat ovat erittäin kestäviä ja luistamattomia.

Kuva: pressmaster/Adobe Stock





Lattiat elintarvikkeiden pakkaustiloihin

Saumaton, kulutusta kestävä ja helposti puhdistettava

Elintarvikkeiden pakkauksissa hygienia on etusijalla kuluttajien terveyden suojelemiseksi. Siksi jotkin pakkausprosessit tapahtuvat puhdashuoneolosuhteissa tai tyhjiössä. Näillä alueilla käytetään saumattomia, kulutusta kestäviä lattiapinnoitteita. Siksi pinnoitteilla on oltava korkea kemiallinen kestävyys ja ne tulee voida puhdistaa helposti, ilman jäämiä. Koska lattioiden yli ajetaan usein kuljetusajoneuvoilla, ne vaativat suurta kulutuskestävyyttä. Niiden on myös kestävä päivittäistä puhdistusta höyrypesurilla ja joissain tapauksissa kemiallisia puhdistusaineita.



Elintarvikkeiden pakkaustilat vaativat saumattomia, kulutusta kestäviä lattioita.

Kuva: vipavlenkoff / Adobe Stock

Kuva oikealla:

Makeisten valmistus vaatii hygieenisii, vähäpäästöisiä lattioita.

Kuva: industrieblick / Adobe Stock





Yleiskatsaus polyuretaanibetoni- pinnoitusratkaisuihin

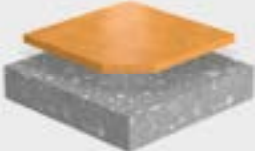
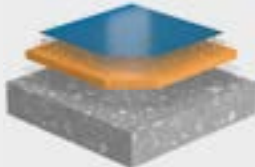
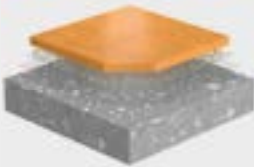
Sertifioitujen järjestelmien erinomaiset suorituskyvyt

Polyuretaanibetonipinnoitusjärjestelmämme elintarviketeollisuuteen on HACCP-sertifioituja. Ne täyttävät kaikki hygieniä ja työturvallisuutta koskevat vaatimukset. Ainoastaan koulutetut asiantuntijat asentavat lattiaamme, mikä takaa korkean laadun ja pitkäikäisen toimivuuden.

Elintarviketeollisuuden lattiapinnoitteiden tulee olla erittäin kestäviä ja helppo puhdistaa.

Kuva: David Fuentes / Adobe Stock

Polyuretaanibetonipinnoitusjärjestelmät

Järjestelmä	StoFloor Food PU 205	StoFloor Food PU 205 SR	StoFloor Food PU 255
Kuvaus	PUR-pinnoitusjärjestelmä, 4-6 mm, itsesiliävä, erittäin hyvä kemiallisen ja mekaanisen rasituksen kestävyys, hyvä lämpötilan kestävyys +90 °C saakka	PUR-pinnoitusjärjestelmä, 5 -7 mm, itsesiliävä, luistonesto, erittäin hyvä kemiallisen ja mekaanisen rasituksen kestävyys, hyvä lämpötilan kestävyys +90 °C saakka	PUR-pinnoitusjärjestelmä, 6-12 mm, kauhalla tasoitettava, erittäin hyvä kemiallisen ja mekaanisen rasituksen kestävyys, hyvä lämpötilan kestävyys +120 °C saakka
			
Käyttö	• Tuotanto- ja varastotilat • Leipomotuotteiden valmistus • Uunilla varustetut vähittäiskaupat	• Tuotanto- ja varastotilat • Lihanleikkaamot • Makkaranvalmistustilat	• Tuotanto- ja varastotilat • Panimot • Käymiskellarit
Ominaisuudet			
HACCP-sertifiointi	kyllä	kyllä	kyllä
Kerospaksuus	4–6 mm	5–7 mm	6–12 mm
Mekaaninen kestävyys	■ ■	■ ■	■ ■
Kemiallinen kestävyys	■ ■	■ ■	■ ■
Lämmönkestävyys	• Lämmönkestävyys –15 ja +90 °C välillä • Lämpötilashokkirasituksen kestävyys	• Lämmönkestävyys –15 ja +90 °C välillä • Lämpötilashokkirasituksen kestävyys	• Lämmönkestävyys –45 ja +120 °C välillä • Lämpötilashokkirasituksen kestävyys
Puhdistettavuus	■	■	■
Liukastumisenestoluokka*	Pyynnöstä	Pyynnöstä	Pyynnöstä
Muuta	Itsesiliävä PUR-pinnoite	Itsesiliävä, sirotettu PUR-pinnoite viimeistelypinnoituksella	Kauhalla tasoitettava, paksukerroksinen EP-laasti

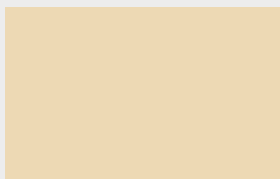
■ Hyvä

■ ■ Erittäin hyvä

* Luistonestoluokka riippuu kulutuksesta ja karheudesta. Voit pyytää ajankohtaiset testitodistukset teknisestä tuestamme.



Polyuretaanibetonin värisävyt



Cream



Light-grey



Brown



Blue



Dark-grey



Orange



Yellow



Green



Red

Värisävyt projektissa voivat poiketa tässä esitetystä,
Emme voi taata värien tasaisuutta.

Puhdistus

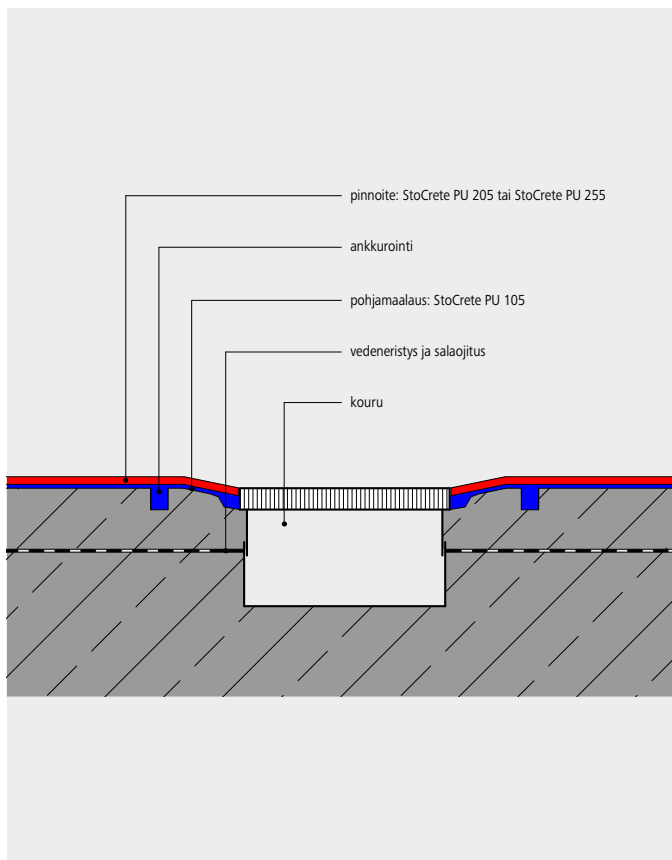
Jokaiselle alueelle on laadittava suunnitelma, jossa esitetään yksityiskohtaisesti siivouksen tyyppi ja tiheys. Lattioiden ja koneiden puhdistusvälit tulee sovittaa yhteen, jotta jäämiä ei pääse kuivumaan lattialle.

StoDivers GR ja StoDivers UR puhdistusaineemme on räätälöity StoFloor Food -lattiapinnoitusjärjestelmiin.

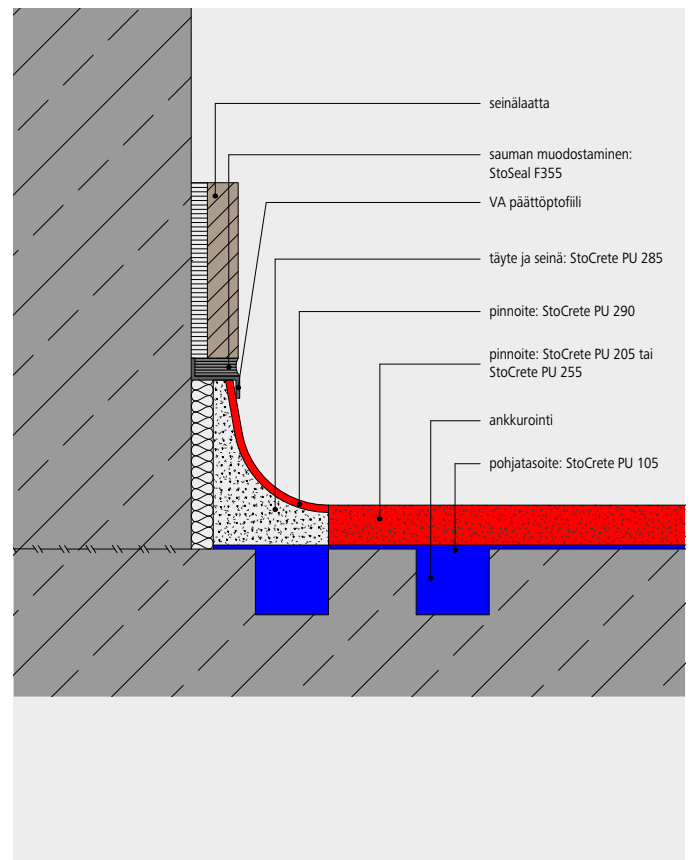
Lisätietoja puhdistuksesta löytyy ohjeistamme "Lattiapinnoitteiden puhdistus".



Tarjoamme suunnittelijoille ehdotuksia pinnoitusjärjestelmiimme. Esimerkkejä näistä löytyy alta. Lisätietoa järjestelmän osista saat tarvittaessa teknisiltä asiantuntijoiltamme. Polyuretaanibetoniemme levitysohje tukee koulutettuja asentajia lattiapinnoitteen levittämisessä.



Järjestelmän osa:
Liitos vesikouruun



Järjestelmän osa:
Seinäliitos saumattomalla taustalla seinälaattaan

Polyuretaanibetonien kemiallinen kestävyys

Aineen nimi	Konsentraatio (%)	Lämpötila (°C)	Tulos
Ammoniumhydroksidi	28	20	■
Aniliini	100	20	■
Bensiini		20	■
Bensoehappo	100	20	□
Bentseeni	100	20	■
Olut		20	■
Veri		20	■
Butanoli	100	20	■
Kalsiumhydrokloridi	kyllästetty	20	■
Klooriliuos	kyllästetty	20	■
Kromihappo	30	20	■
Etikkahappo	26	20	■
Etanoli	100	20	■
Etyleeniglykoli	100	20	■
Heksaani	100	20	■
Isopropyylialkoholi	100	20	■
Kaliumhydroksidi	50	20	■
Kerosiini		20	□
Kresolit	100	20	■
Maleiinihappo	30	20	■
Metakryylihappo	100	20	■
Metanoli	100	20	■
Metyylietyyliketoni	100	20	□
Maito		20	■
Maitohappo	85	20	■
Mineraaliöljy		20	■
Natriumhydroksidi	50	60	■
Natriumhypokloriitti	15	20	■
Natriumkloridi	kyllästetty	20	■
Oleiini-/Öljyhappo	100	80	■
Kasviöljy		80	■
Fosforihappo	85	20	■
Raakaöljy		20	■
Typpihappo	30	20	■
Typpihappo	65	20	–
Kloorivetyhappo	väkevöity	20	■
Kloorivetyhappo	väkevöity	60	–
Rikkihappo	50	20	■
Styreeni	100	20	■
Tetrahydrofuraani	100	20	□
Tolueeni	100	20	■
Vesi (tislattu)		85	■
Vetyperoksidi	30	20	■
Viini		20	■
Ksyleeni	100	20	■
Sitruunahappo	60	20	■

■ Kestää
□ Poista välittömästi
– Ei kestä



Yleiskatsaus EP- ja PUR-pinnoitusratkaisuihin

Lattia, seinä ja katto: tarjoamme kaiken yhdestä paikasta

Epoksiharts- ja polyuretaanihartsijärjestelmämme täyttävät elintarviketeollisuuden käyttöön asetetut korkeat vaatimukset. Niitä on käytetty menestyksekkäästi vuosikymmeniä näillä herkillä tuotantoalueilla.

Suosittellemme myös pinnoitusjärjestelmiämme seinille ja kattoille. Ne ovat puhdistilasertifioituja, ja niille on ominaista vähäpäästöisyys ja alhainen hiukkaspäästö. Niiden sileät, saumattomat pinnat ovat helposti desinfioitavissa ja helppo puhdistaa.

EP- ja PUR-pinnoitus- ja maalausjärjestelmät

Järjestelmä	StoFloor Food KU 601	StoFloor Food Elastic IB 500	StoFloor Food WL 100
Kuvaus	EP-pinnoitusjärjestelmä, kestää hyvin kemikaaleja ja mekaanista rasitusta	PUR-pinnoitusjärjestelmä, halkeamia silloittava	EP-maalausjärjestelmä, vaaka- ja pystypinnat, vesiohenteinen, kiiltävä
Käyttö	• Tuotanto- ja varastotilat • Laboratoriot ja puhdistilat	• Tuotanto- ja varastotilat • Vähittäismyymälät	• Tuotanto- ja varastotilat • Laboratoriot ja puhdistilat • Lattia, seinä ja katto
Ominaisuudet			
Mekaaninen kestävyys	■	■	■
Kemiallinen kestävyys	■■	■	■
Lämmönkestävyys	□	□	□
Puhdistettavuus	■	■	■
Liukastumisenestoluokka*	Pyynnöstä	Pyynnöstä	Pyynnöstä
Muuta	• Vähäpäästöinen • Helppo puhdistaa • Tarvittaessa sähköä johtavana järjestelmänä	• Vähäpäästöinen • Halkeamia silloittava • Helppo puhdistaa • Tarvittaessa sähköä johtavana järjestelmänä	• Vesiohenteinen • Vähäpäästöinen • Ei sisällä bentsyylialkoholia • Nonyylifenoliton • Helppo puhdistaa • Testattu nousevan kosteuden suhteen
Testit**			
Epäsuora kosketus elintarvikkeiden kanssa (Wessling certificate)		kyllä	kyllä
FDA standardin 21 CFR§175.300 mukaisesti	kyllä		kyllä
CSM-puhdashuonelaatu	kyllä		kyllä

■ Hyvä

■■ Erittäin hyvä

□ Järjestelmän rakenteesta riippuen

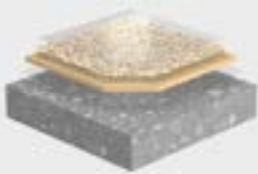
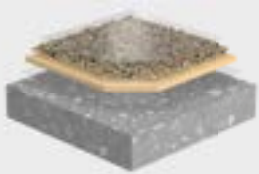
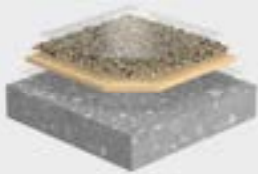
* Liukastumisenestoluokka riippuu kulutuksesta ja karheudesta. Voit pyytää ajankohtaiset testitodistukset teknisestä tuestamme.

**Tiedustele testitodistusten voimassaoloa teknisestä tuestamme.

Yleiskatsaus PMMA-pinnoitus- ratkaisuihin

Nopea kovettuminen minimoi odotusajat

PMMA-pinnoitusjärjestelmät

Järjestelmä	StoFloor Food Pma BC 200	StoFloor Food Pma CS 500	StoFloor Food Pma BC 100
Kuvaus	PMMA-pinnoitusjärjestelmä, 1–4 mm, kestää kemikaaleja ja mekaanista rasitusta, hieman elastinen	PMMA-pinnoitusjärjestelmä, 4–7 mm, itsesiliävä, kestää kemikaaleja ja mekaanista rasitusta, joustava matalissa lämpötiloissa	PMM-pinnoitusjärjestelmä, 2–6 mm, kestää kemikaaleja ja mekaanista rasitusta, märkätoimintoihin
			
Käyttö	· Ravintolat, kahvilat, baarit · Kuivat alueet elintarviketeollisuudessa	· Kylmät ja kuivat alueet elintarviketeollisuudessa · Kylmävarastot · Varastotilat	· Tuotanto- ja varastotilat märkätoimintoja varten · Laboratoriot · Tuotantokeittiöt teollisuudessa
Ominaisuudet			
HACCP-serfiointi	kyllä	kyllä	kyllä
Kerrospaksuus	1–4 mm	4–7 mm	2–6 mm
Mekaaninen kestävyys	■	■	■
Kemiallinen kestävyys	■	■	■
Lämmönkestävyys	Lämpötilan kestävyys 0 °C ja +60 °C välillä	· Lämpötilan kestävyys –20 °C ja +60 °C välillä · Lämpötilashokkirasituksen	Lämpötilan kestävyys +5 °C ja +60 °C välillä
Liukastumisenestoluokka*	Pyynnöstä	Pyynnöstä	Pyynnöstä
Muuta	· Itsesiliävä pohjamaali sirotepinnalle · Kovettuu erittäin nopeasti, jopa alhaisissa lämpötiloissa · Hieman elastinen	· Itsesiliävä pohjamaali sirotepinnalle · Kovettuu erittäin nopeasti, jopa alhaisissa lämpötiloissa · Joustava matalissa lämpötiloissa	· Itsesiliävä, kauhalla tasoitettava värillinen kvartsipinnoite · Kovettuu erittäin nopeasti, jopa alhaisissa lämpötiloissa · Hieman elastinen

■ Hyvä

■ Erittäin hyvä

* Liukastumisenestoluokka riippuu kulutuksesta ja karheudesta. Voit pyytää ajankohtaiset testitodistukset teknisestä tuestamme.



Työskentely yhdessä varmistaa menestyksen: hyödynnä palveluitamme



Tuote- ja järjestelmäneuvonta

Neljällä paikkakunnalla, rakennustyömaalla, puhelimitse, videopuhelulla, sähköpostilla tai chatin kautta – miten tahansa otat meihin yhteyttä, voimme kertoa sinulle kaiken tuotteistamme ja kehittää projektiisi räätälöityjä ratkaisuja. Pyynnöstä voimme luoda näytteitä tai mallipintoja sekä järjestää asiaankuuluvan dokumentaation.

Suunnittelutuki

Käytämme aikaa tarpeidesi ymmärtämiseen. Projektitiimimme työskentelee kanssasi kehittääkseen ratkaisun, joka on täydellisesti räätälöity rakennusprojektiisi. Etsitkö konsepteja korjaus- tai uudisrakennukseen, tarjouseritelmiä tai detaljipiirustuksia – autamme sinua suunnitteluvaiheesta lähtien ja teemme yhdessä yksityiskohtaisia ratkaisuja. Näin voit saavuttaa parhaat mahdolliset tulokset.

Tekninen neuvonta

Hanki tiedot nopeasti: Teknisestä neuvonnasta vastaavat henkilömme ovat valmiina ja tarjoavat nopeaa asiantuntija-apua. He pystyvät selvittämään monimutkaisia kysymyksiä suoraan ja voivat tarjota sinulle asiakirjoja, lupia ja hyväksyntöjä.

Laadukkaat, innovatiiviset tuotteet ja järjestelmäratkaisut lattiapinnoitteisiin eivät ole ainoa asia, jota tarjoamme. Hyödyt myös laajasta palveluvalikoimasta, joka kattaa kaikki rakennusprojektisi osa-alueet suunnittelusta valmistumiseen. Kysy meiltä neuvoa.



Tekniset neuvonantajat

Voimme tarjota sinulle tukea paikan päällä.



Mallit/näytteet

Näyte on tuhannen sanan arvoinen. Annamme mielellämme kädessä pidettäviä näytteitä tuotteistamme ja järjestelmäratkaisuistamme. Tai voimme tuottaa räätälöidyn kädessä pidettävän mallin rakennusprojektiisi. Kyseiseen rakennukseen voidaan luoda myös suurempia näytepinta-aloja ennen työn aloittamista, jotta saat käsityksen siitä, miltä projekti näyttää valmistuessaan.



Koulutus ja jatkokoulutus

Koulutus on avain menestykseen. Sertifioimme elintarviketeollisuuden pinnoitteisiin erikoistuneet urakoitsijat varmistaen korkean laadun toimivien ja pitkäikäisten lattioiden asennuksessa. Tarjoamme myös kattavan koulutusohjelman liikekumppaneillemme ja työntekijöillemme. Kokeile tuotekoulutustamme, teknisiä koulutustilaisuuksiamme ja asiantuntijaseminaarejamme – sivustollasi, verkossa tai jossakin toimipisteistämme.

StoCretec GmbH

Gutenbergstrasse 6
65830 Kriftel
Saksa

Puhelin +49 6192 401-0
Faksi +49 6192 401-325
stocretec@sto.com
www.stocretec.de

Sto Finexter Oy

Suokallionkuja 8 G
01740 Vantaa
Puh. 0201 104 728

Sto Finexter Oy

Aunankorvenkatu 2
33840 Tampere
Puh. 0201 104 729

Sto Finexter Oy

Niitunniskantie 18 A
20320 Turku
Puh. 0201 104 730

asiakaspalvelu@sto.com
www.sto.fi

