StoCretec

Tudatosan építeni.

Élelmiszeripari bevonatrendszerek

Megbízható, kiváló teljesítményű és strapabíró



Padlóbevonat

Élelmiszeripari bevonatok

Az élelmiszeriparban használt bevonatrendszereknek a legmagasabb higiéniai és funkcionális követelményeknek kell megfelelniük. Nem befolyásolhatják a termékek minőségét, és ellen kell állniuk a szélsőséges terheléseknek. StoFloor Food padlóbevonat rendszereink megbízható, kiváló teljesítményű és tartós megoldást kínálnak erre a célra.

Borítókép:
Padlóbevonat egy tyúktojás keltetőben: megfelel a magas higiéniai és mechanikai követelményeknek.
Fotó: anish_ap1 / Adobe Stock

A kiadványban megjelenő adatok, ábrák, műszaki leírások és rajzok általános példákat, és az azokra vonatkozó részleteket mutatják be, vázlatosak és csupán az alapvető funkciókat ismertetik. Nem mértékadóak! A felhasználás módját és leírásának teljességét a felhasználó vagy megbízó a mindenkori munkálatok megkezdése előtt saját felelősségére ellenőrizze. A kapcsolódó munkálatokat csak érintőlegesen vázoljuk. Minden adatot és előírást a helyi sajátosságok figyelembe vételével kell alkalmazni, illetve összhangba kell hozni azokkal! Nem alkalmasak részletes tervek kialakításához. A mindenkor érvényes előírásokat és adatokat a műszaki adatlapok, rendszerleírások, illetve engedélyek tartalmazzák, melyek kötelező érvényűek.

Tartalom



04 Minősített bevonatrendszerek élelmiszeripari üzemekbe
Garantált biztonság, higiénia és funkcionalitás

06 Padlóbevonatok pékségekbe és malmokba
Csúszásmentes, vegyszerálló és könnyen tisztítható

07 Padlóbevonatok tejfeldolgozó üzemekbe és sajtműhelyekbe
Magas hő- és vegyszerállóság, könnyű tisztíthatóság

08 Padlóbevonatok hús- és halfeldolgozó üzemekbe
Alacsony emissziójú, kiemelkedő hő- és vegyszerállóság

09 Padlóbevonatok italgyártó és palackozó üzemekbe
Tartósan nedvességálló és vegyszerálló

10 Padlóbevonatok élelmiszer-csomagoló területekre
Kopásálló, hézagmentes és könnyen fertőtleníthető

12 Poliuretán-cement bevonatok áttekintése
Minősített rendszerek maximális teljesítménnyel

16 EP és PUR bevonatok áttekintése
Padló, fal és mennyezet: mindenre van megoldásunk

17 PMMA bevonatok áttekintése
A gyors kötés biztosítja a rövid karbantartási szünetet

18 Együtt a sikerért: Profitáljon szolgáltatásainkból

Minősített bevonatrendszerek élelmiszeripari üzemekbe

Garantált biztonság, higiénia és funkcionalitás

Az élelmiszerek egészségügyi biztonsága a termelés minden szakaszában állandó kihívást jelent. A vállalatok ezt többek között széleskörű minőségi és biztonsági ellenőrzésekkel garantálják. A legszigorúbb követelmények nemcsak a gyártáshoz használt nyersanyagokra vonatkoznak, hanem olyan üzemeltetési erőforrásokra is, mint a berendezési tárgyak, gépek vagy építőanyagok.

A padló-, fal- és mennyezetbevonatoknak igazoltan alkalmasnak kell lenniük az élelmiszerek előállítására, csomagolására és tárolására. Nem befolyásolhatják hátrányosan a termékek minőségét és meg kell felelniük a legszigorúbb higiéniai előírásoknak.

Biztosítaniuk kell a csúszásmentességet és a legkülönfélébb terheléseknek kell ellenállniuk.

StoFloor Food padlóbevonat rendszereink az élelmiszergyártás és tárolás bármely területén funkcionális és tartós megoldást kínálnak. Különféle speciális vizsgálati tanúsítványokkal rendelkeznek mint például HACCP, FDA, ISEGA, élelmiszerrel való indirekt érintkezés, stb.. Termékkínálatunkat fal- és mennyezetbevonatok teszik teljessé. A Sto-csoport átfogó szakértelemmel rendelkezik a padlóbevonatok, a betonjavítás, a betonvédelem, a homlokzatok, a belső terek és az akusztika területén. Az egészséges és fenntartható építés számunkra elsődleges fontosságú. A mi álláspontunk: Tudatosan építeni.

Átfogó minőségi- és biztonsági ellenőrzések biztosítják, hogy az élelmiszerek egészségügyi szempontból biztonságosak legyenek.
Fotó lent: Seventyfour/Adobe Stock
Fotó jobbra: Pixel-Shot/Adobe Stock





Padlóbevonatok pékségekbe és malmokba

Csúszásmentes, vegyszerálló és könnyen tisztítható

A pékségek vagy malmok különböző munkaterületein a munkavédelem elsődleges fontosságú. A padlóbevonatoknak igazolhatóan csúszásmentesnek kell lenniük. A sütőipari termelés területeit R 11 csúszásmentességi osztályú, a kiolvasztó és melegítő konyhákat pedig R 10 csúszásmentességi osztályú padlóval kell ellátni.
A szódabikarbóna, aromák, zsírok vagy tisztító- és fertőtlenítőszerek használata vegyszerálló padlót igényel. A gyártóüzemek, a különböző járművek, valamint a nagy teljesítményű sütők egyaránt magas mechanikai és hőállóságú padlóbevonatot igényelnek. Ezenkívül a padlóbevonatoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük. Porterhelésnek kitett területeken, pl. malmokban, az elektrosztatikusan vezetőképes padló nyújt védelmet a robbanások ellen.



A pékségek padlója ellen kell álljon a nagy hő- és mechanikai terhelésnek, ugyanakkor munkavédelmi szempontból is meg kell feleljen.
Fotó: Studio Romantic/Adobe Stock

 Figyelembe kell venni a műszaki adatlapokban és engedélyekben szereplő konkrét műszaki előírásokat és a termékekre vonatkozó információkat.

Padlóbevonatok tejfeldolgozó üzemekbe és sajtműhelyekbe

Magas hő- és vegyszerállóság, könnyű tisztíthatóság

A higiénia és a tisztaság az elsődleges szempont a tejfeldolgozó üzemekben és a sajtműhelyekben. A mikroorganizmusok nem telepedhetnek meg a termelőberendezések, a falak, a mennyezetek és a padlók felületein. Ezért fontos, hogy a padlóbevonatok könnyen tisztíthatók legyenek. Emellett emeltszintű vegyszerállósággal kell rendelkezniük, hogy bírják a napi fertőtlenítőszeres tisztítást. A tejsav és a sók sem károsíthatják a padlót. A gőztisztítók használata megköveteli a felület magas hőállóságát. A padlóra kerülő zsír és a felületen megrekedő folyadékok ronthatják a biztonságos munkavégzés feltételeit, ezért a friss tej és jégkrém előállítására szolgáló létesítmények padlóit R 12-es csúszásmentességi osztályba kell sorolni. Sajtműhelyek gyártó, tároló és csomagoló részlegeit R 11 osztályú padlóval kell ellátni.



A sajtüzemek feldolgozó tereit és raktárait az állandó nedvesség miatt csúszásmentes padlóval kell ellátni.
Fotó: dvv1989/Adobe Stock

Padlóbevonatok hús- és halfeldolgozó üzemekbe

Alacsony emissziójú, kiemelkedő hő- és vegyszerállóság

A hús- és halfeldolgozó üzemekre a legszigorúbb biztonsági és higiéniai előírások vonatkoznak. Többek között követelmény a padlóbevonatok HACCP-tanúsítása. A bevonatból a húsra vagy halra történő szag- vagy ízátvitelt ki kell zárni. Ezenkívül el kell kerülni, hogy táptalajt biztosítson a baktériumok és kórokozók számára. A magas higiéniai követelményeknek való megfelelés érdekében nagy hatékonyságú tisztító- és fertőtlenítőszereket használnak, ezért a padlónak fokozott vegyszerálló képességgel kell rendelkeznie. Ezáltal védelmet nyújt a só, a vér, a zsír és a belsőségek káros hatásai ellen is. A forró és hideg váltakozó hatásnak kitett területeken nagy hőállóságú bevonatra van szükség. Munkaterülettől függően az R 12 vagy R 13 csúszásmentességi osztályok még nedves körülmények között is biztonságos járást biztosítanak.



HACCP-tanúsítvánnyal rendelkező padlóburkolatokat alkalmaznak hús- és halfeldolgozó üzemekben.
Fotó: Dragosh/Adobe Stock

Padlóbevonatok italgyártó és palackozó üzemekbe

Tartósan nedvességálló és vegyszerálló

A sörfőzdék, borászatok, gyümölcsfeldolgozó üzemek és egyéb italgyártók nagy hőállóságú padlóbevonatokat igényelnek. A mosóhelyiségekben a forró víznek való állandó kitettség és a hideg-meleg víz váltakozása erősen igénybe veszi a padlót. Az állandó nedves körülmények közötti biztonságos munkavégzés érdekében az italpalackozó és gyümölcslé gyártó üzemek legalább R 11 csúszásmentességi osztályba sorolandók. A tároló és erjesztő pincék R 10 csúszásmentességi osztályúak. A magas vegyszerállóság biztosítja, hogy a bevonat felülete szennyeződésmentes legyen. A padlóra kiömlött bor, gyümölcslé vagy sör egyszerűen eltávolítható. A padló a vegyi tisztító- és fertőtlenítőszereknek is ellenáll. A gépek, járművek, hordók vagy raklapok például nagy felületi és pontszerű mechanikai terhelést is okoznak. A bevonatoknak ezért rendkívül ütésállónak és kopásállónak kell lenniük.



A sörfőzdék pincéit rendkívül ellenálló és csúszásmentes padlóval kell ellátni.
Fotó: pressmaster/Adobe Stock

Padlóbevonatok élelmiszer-csomagoló területekre

Kopásálló, hézagmentes és könnyen fertőtleníthető

A fogyasztók egészségének védelme érdekében a higiénia a legfontosabb szempont az élelmiszerek csomagolásánál. Ezért egyes csomagolási folyamatok tisztatéri körülmények között vagy vákuumban történnek. Ezeken a területeken kopásálló, hézagmentes padlóbevonatokat használnak. Ezeknek rendkívül vegyszerállónak kell lenniük, és biztosítani kell a könnyű, maradványmentes tisztítást és fertőtlenítést. Az erős szállítójármű forgalom nagy kopásállóságot igényel a padlótól. Mindezek mellett a gőztisztítóval és a vegyi tisztítószerekkel történő napi tisztítás sem károsíthatja a padlót.



Az élelmiszer-csomagolási területek kopásálló és hézagmentes padlót igényelnek.
Fotó: vipavlenkoff/Adobe Stock

Kép a jobb oldalon:
Az édességgyártás higiénikus és alacsony emissziójú padlót igényel.
Fotó: industrieblick/Adobe Stock



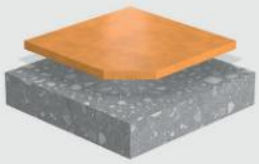
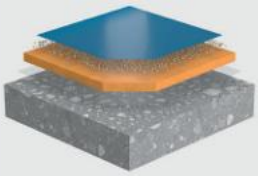
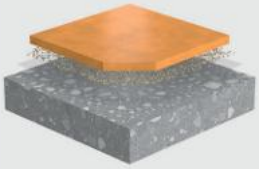
Poliuretán-cement bevonatok áttekintése

Minősített rendszerek maximális teljesítménnyel

Az élelmiszeripari poliuretán-cement bevonatrendszereink HACCP-tanúsítvánnyal rendelkeznek. Megfelelnek az ellenállóképesség, a higiénia és a munkavédelem minden követelményének. A kivitelezését csak speciális gyakorlattal rendelkező szakemberek végezhetik. Így garantálhatjuk a padló kiváló minőségét és tartós funkcionalitását.

Az élelmiszeripari padlóbevonatoknak rendkívül tartósnak és könnyen tisztíthatónak kell lenniük.
Fotó: David Fuentes/Adobe Stock

Poliuretán-cement bevonatrendszerek

Rendszer	**StoFloor Food PU 205**	**StoFloor Food PU 205 SR**	**StoFloor Food PU 255**
Leírás	PUR bevonatrendszer, 4 - 6 mm, önterülő, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +90 °C-ig	PUR bevonatrendszer, 5 - 7 mm, önterülő, csúszásmentes, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +90 °C-ig	PUR bevonatrendszer, 6 - 12 mm, simítóval felhordható, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +120 °C-ig
			
Alkalmazás	· Termelési és raktározási területek · Sütőipari termékek előállítása · Sütőkkel felszerelt eladótér	· Termelési és raktározási területek · Húsfeldolgozó üzemek · Kifőzdék	· Termelési és raktározási területek · Sörfőzdék · Erjesztő pincék
Tulajdonságok			
HACCP tanúsítvány	Igen	Igen	Igen
Rétegvastagság	4–6 mm	5–7 mm	6–12 mm
Mechanikai terhelhetőség	■■	■■	■■
Vegyszerállóság	■■	■■	■■
Hőállóság	· Hőálló - 15 és + 90 °C között · Hősokkálló	· Hőálló - 15 és + 90 °C között · Hősokkálló	· Hőálló - 45 és + 120 °C között · Hősokkálló
Tisztíthatóság	■	■	■
Csúszásmentességi osztály*	Külön kérésre	Külön kérésre	Külön kérésre
Egyebek	Önterülő PU-habarcsbevonat	Önterülő beszórt PU-habarcsbevonat fedőlezárással	Simítóval bedolgozható, vastag rétegű PU-habarcsbevonat

■ jó
■■ nagyon jó
* A csúszásmentességi osztály függ az anyagfelhasználástól és a beszórástól. Az aktuális vizsgálati tanúsítványok ügyében keresse a Műszaki Információs Központunkat.



Poliuretán-cement padlók színválasztéka

Krém

Világosszürke

Barna

Kék

Sötétszürke

Narancs

Sárga

Zöld

Vörös

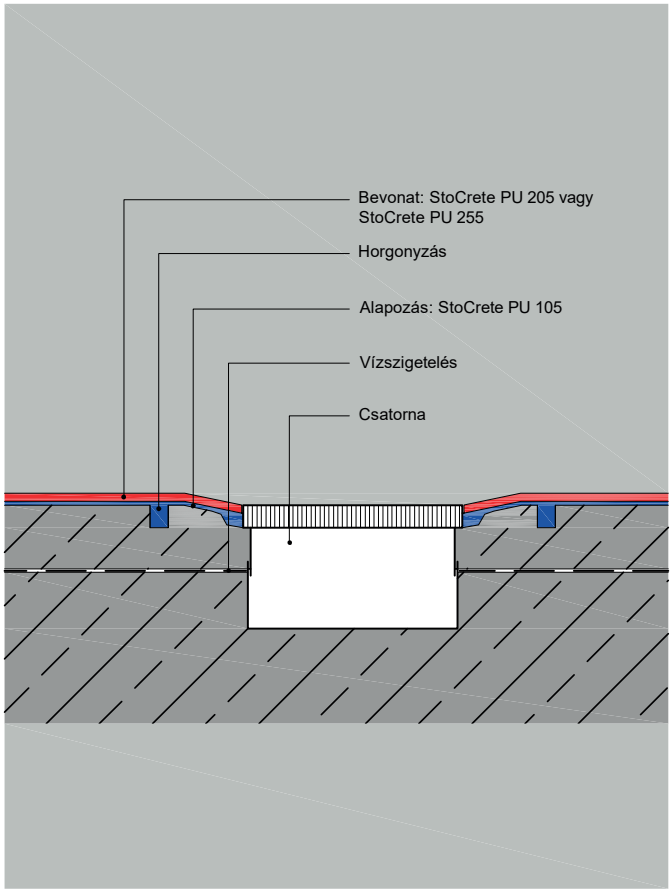
Az itt feltüntetett színárnyalatok csak tájékoztató jellegűek, a helyszíni kivitelezéskor eltérések adódhatnak.
Az egyenletes szín nem garantálható.

Tisztítás

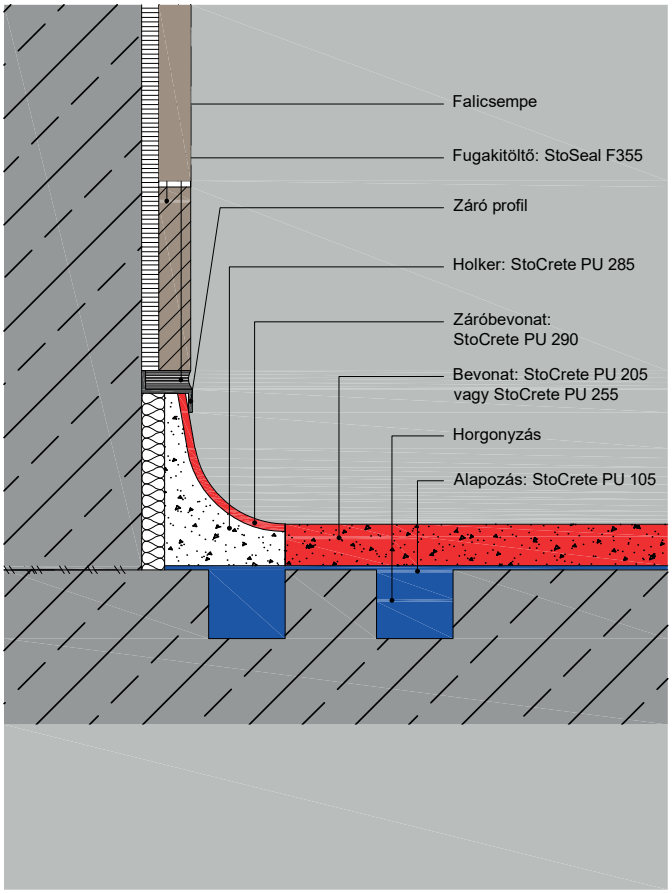
Minden területre vonatkozóan javasolt a takarítás típusát és gyakoriságát dokumentáló terv készítése. A padló és a gépek tisztítási időszakait össze kell hangolni, ezzel megakadályozva, hogy az élelmiszermaradványok a padlóra száradjanak.

A StoDivers GR és StoDivers UR tisztítószereink jól alkalmazhatók a StoFloor Food padlóbevonat rendszerekhez. A tisztításról további információkat a „Padlóbevonatok tisztítása” című útmutatónkban talál.

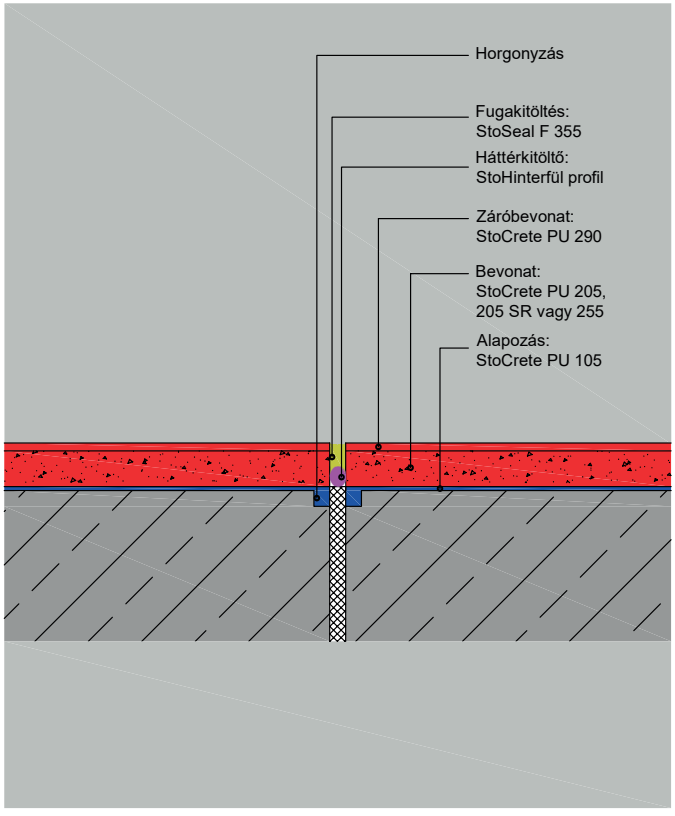
A szaktervezőket részletrajzokkal segítjük a padlóbevonatok tervezése kapcsán. Ezen az oldalon néhány példa található. Szükség esetén további részletrajzokért keresse személyes tanácsadóját. A poliuretán-cement bevonatrendszereinkre vonatkozó alkalmazási útmutatóval támogatjuk a speciális gyakorlattal rendelkező szakembereket a padlóbevonat szakszerű felhordásában.



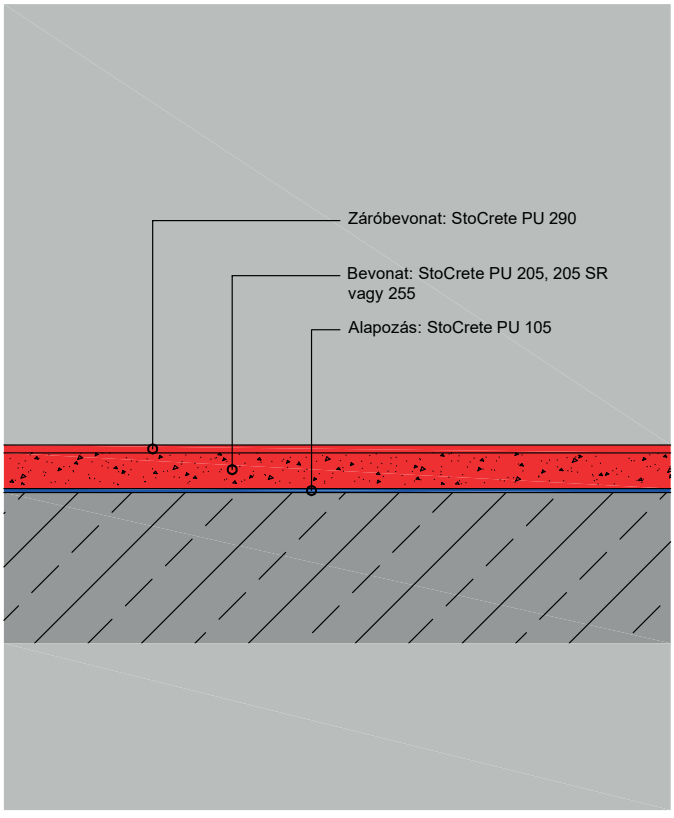
Csomópont 1: csatlakozás folyókához



Csomópont 2: fali csatlakozás hokerrel, falicsempéhez



Csomópont 3: dilatáció tömítése



Csomópont 4: általános rétegfelépítés

Poliuretánbeton vegyszerállósága

Anyag megnevezése	Koncentráció (%)	Hőmérséklet (°C)	Eredmény
Ammónium hidroxid	28	20	■
Anilin	100	20	■
Benzin		20	■
Benzoesav	100	20	□
Benzol	100	20	■
Sör		20	■
Vér		20	■
Butanol	100	20	■
Kalcium hidroklorid	telített	20	■
Klór oldat	telített	20	■
Krómsav	30	20	■
Ecetsav	26	20	■
Etanol	100	20	■
Etilénglikol (fagyálló)	100	20	■
Hexán	100	20	■
Izopropanol	100	20	■
Kálium-hidroxid	50	20	■
Repülőgép üzemanyag (kerozin)		20	□
Krezol	100	20	■
Maleinsav	30	20	■
Metakrilsav	100	20	■
Metanol	100	20	■
Metil-etil-keton	100	20	□
Tej		20	■
Tejsav	85	20	■
Ásvány olaj		20	■
Nátrium hidroxid (lúg)	50	60	■
Nátrium-hipoklorit (hipó)	15	20	■
Nátrium-klorid	telített	20	■
Olajsav	100	80	■
Növényi olaj		80	■
Foszforsav	85	20	■
Nyersolaj		20	■
Salétromsav	30	20	■
Salétromsav	65	20	–
Sósav	tömény	20	■
Sósav	tömény	60	–
Kénsav	50	20	■
Sztirol	100	20	■
Tetrahidrofurán (THF)	100	20	□
Toloul (metilbenzol)	100	20	■
Víz (desztillált)		85	■
Hidrogén-peroxid	30	20	■
Bor		20	■
Xilol	100	20	■
Citromsav	60	20	■

■ ellenálló
□ azonnal eltávolítandó
– nem ellenálló

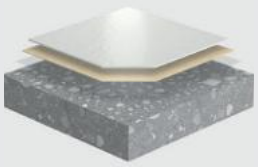
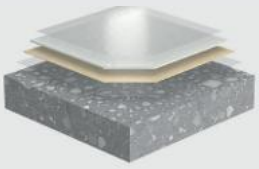
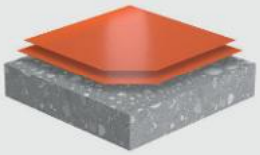
EP és PUR bevonatok áttekintése

Padló, fal és mennyezet: mindenre van megoldásunk

Epoxigyanta- és poliuretángyanta rendszereink megfelelnek az élelmiszeriparban való felhasználás szigorú követelményeinek. Évtizedek óta bizonyítják hatékonyságukat ezeken a speciális termelési területeken.

Emellett a StoPox WL 100 záróbevonattal ellátott fali és mennyezeti bevonatrendszereinket is ajánljuk, amelyek tisztatéri tanúsítvánnyal rendelkeznek és alacsony gáz- és részecske- kibocsájtás jellemzi őket. Sima, fugamentes felületük könnyen fertőtleníthető és tisztítható.

EP és PUR bevonat- és záróbevonat-rendszerek

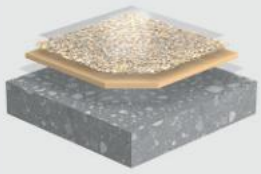
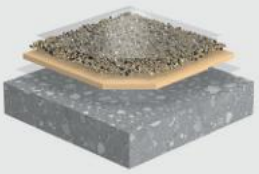
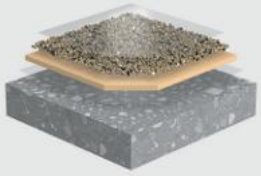
Rendszer	**StoFloor Food KU 601**	**StoFloor Food Elastic IB 500**	**StoFloor Food WL 100**
Leírás	EP bevonatrendszer, nagy mechanikai és vegyi ellenállóképesség	PUR bevonatrendszer, repedésáthidaló	EP záróbevonat rendszer, vízszintes és függőleges felületekre, vizes bázisú, fényes
			
Alkalmazás	· Termelési és raktározási területek · Laboratóriumok és tisztaterek	· Termelési és raktározási területek · Eladóterek	· Termelési és raktározási területek · Laboratóriumok és tisztaterek · Padló, fal és mennyezet
Tulajdonságok			
Mechanikai terhelhetőség	■	■	■
Vegyszerállóság	■■	■	■
Hőállóság	□	□	□
Tisztíthatóság	■	■	■
Csúszásmentességi osztály*	Külön kérésre	Külön kérésre	Külön kérésre
Egyebek	· Alacsony emisszió · Nagyon jó fertőtleníthetőség · Vezetőképes rendszer, igény szerint	· Alacsony emisszió · Repedésáthidaló · Nagyon jó fertőtleníthetőség · Vezetőképes rendszer, igény szerint	· Vizes bázisú · Alacsony emisszió · Benzil-alkohol mentes · Nonil-fenol mentes · Nagyon jó fertőtleníthetőség · Hátoldali nedvességterhelés káros hatásaival szemben bevizsgálva
Vizsgálatok**			
Közvetett érintkezés az élelmiszerrel (Wessling-tanúsítvány)		Igen	Igen
FDA a 21 CFR§175.300 szerint	Igen		Igen
CSM tisztatéri minősítés	Igen		Igen

■ jó
■■ nagyon jó
□ Rendszerfelépítéstől függően
* A csúszásmentességi osztály függ az anyagfelhasználástól és a beszórástól.
** Az aktuális vizsgálati tanúsítványok ügyében keresse a Műszaki Információs Központunkat.

PMMA bevonatrendszerek áttekintése

A gyors kötés biztosítja a rövid karbantartási szünetet

PMMA bevonatrendszerek

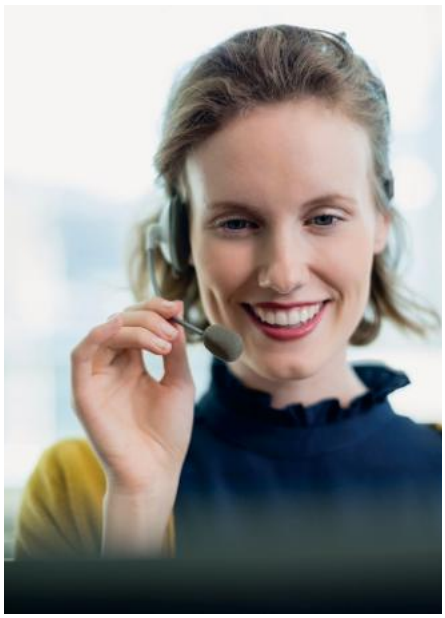
Rendszer	**StoFloor Food Pma BC 200**	**StoFloor Food Pma CS 500**	**StoFloor Food Pma BC 100**
Leírás	PMMA bevonatrendszer, 1 – 4 mm, mechanikailag és vegyileg ellenálló, enyhén rugalmas	PMMA bevonatrendszer, 4 - 7 mm, önterülő, mechanikailag és vegyileg ellenálló, hidegen is rugalmas	PMMA bevonatrendszer, 2 – 6 mm, mechanikailag és vegyileg ellenálló, nedves területekre
			
Alkalmazás	· Éttermek, kávézók, bárok · Élelmiszeripar száraz területei	· Élelmiszeripar hideg és száraz területei · Hűtőházak · Raktárterületek	· Nedves termelési és tárolási területek · Laboratóriumok · Ipari konyhák
Tulajdonságok			
HACCP tanúsítvány	Igen	Igen	Igen
Rétegvastagság	1 – 4 mm	4 – 7 mm	2 – 6 mm
Mechanikai terhelhetőség	■	■	■
Vegyszerállóság	■	■	■
Hőállóság	Hőálló 0 °C és + 60 °C között	· Hőálló - 20 °C és + 60 °C között · Hősokkálló	Hőálló + 5 °C és + 60 °C között
Csúszásmentességi osztály*	Külön kérésre	Külön kérésre	Külön kérésre
Egyebek	· Önterülő beszórható bevonat · Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt · Enyhén rugalmas	· Önterülő beszórható bevonat · Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt · Hidegen is rugalmas	· Önterülő, simítható színes kvarc bevonat · Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt · Enyhén rugalmas

■ jó
■■ nagyon jó
* A csúszásmentességi osztály függ az anyagfelhasználástól és a beszórástól. Az aktuális vizsgálati tanúsítványok ügyében keresse a Műszaki Információs Központunkat.

Együtt a sikerért: Profitáljon szolgáltatásainkból







Termék- és rendszerszintű tanácsadás
Ránk mindig számíthat! Szaktanácsadóink elérhetők telefonon, e-mailben, vagy akár az adott helyszínre látogatva állnak az Önök rendelkezésre és személyre szabott megoldásokat dolgoznak ki az Ön projektjéhez. Kérésre mintákat vagy mintafelületeket készítünk Önnek és rendelkezésre bocsátjuk a szükséges dokumentációt.

Tervezési támogatás
Mi időt szánunk Önre. Projektmenedzsment csapatunk Önnel együttműködve személyre szabott megoldást dolgoz ki az Ön építési projektjére. Legyen szó akár felújításról vagy új építésről, tételkiírásról vagy részletrajzokról - már a tervezési fázistól kezdve támogatjuk Önt, és részletes megoldásokat dolgozunk ki Önnel együttműködve. Ez lehetővé teszi az optimális végeredmény megalkotását.

Műszaki InfoCenter
A gyors út az információhoz: a Műszaki InfoCenterünk munkatársaitól hamar kaphat szaktanácsot. A komplex kérdéseket a termékmenedzsmenttel is tisztázzuk, de dokumentációk, jóváhagyások és engedélyek ügyében is állunk az Önök rendelkezésére. Továbbá az ajzat vizsgálatai kapcsán is számíthat ránk, de rétegvastagság mérésben, stb. is fordulhat hozzánk bizalommal. A Sto-labor elemzi a mintákat, és mi azonnal értesítjük Önt a vizsgálati eredményekről.

Fotó balra és középen: Martin Baitinger
Fotó jobbra: WavebreakMediaMicro / Adobe Stock

Nem csak a padlóbevonatokra kínálunk kiváló minőségű, innovatív termékeket és rendszermegoldásokat. Számíthat átfogó szolgáltatásainkra a tervezéstől az építési projekt befejezéséig. Kérjük forduljon hozzánk bizalommal.



Alkalmazástechnika
Mi a helyszínen is támogatjuk Önt. Alkalmazástechnikusunk elvégzi Önnek a szükséges előzetes méréseket. Legyen szó akár mintavételről, egy padlóbevonat vezetőképesség méréséről, vagy akár a betonaljzat tapadó-húzószilárdságát kell meghatározni - mi támogatjuk Önt a további intézkedések tervezéséhez vagy a minőségbiztosításhoz szükséges mérésekkel.



Mintakészítés
Egy minta többet mond ezer szónál. Szívesen biztosítunk Önnek standard mintákat termékeink és rendszermegoldásainkhoz, vagy egyedi mintát készítünk az Ön építési projektjéhez. Egy helyszínen készült nagyobb mintafelület segítségével már a munka megkezdése előtt láthatja, hogyan mutat majd a projektje a befejezést követően.



Szakképzés és továbbképzés
Az oktatás a siker kulcsa. Képzési tanúsítványt adunk az élelmiszeripari bevonatrendszerek szakkivitelezőinek. Így garantáljuk a funkcionális és tartós padlók kialakításának kiváló minőségét. Üzleti partnereink és alkalmazottaink számára is széles körű képzési programot kínálunk. A termék- és kivitelező tanfolyamaink, valamint a speciális képzéseink igénybe vehetők az Ön telephelyén, online vagy az általunk meghirdetett helyszíneken.

Fotó balra és középen: Martin Baitinger
Fotó jobbra: ReeldealHD images/Adobe Stock

StoCretec

Tudatosan építeni.

Sto Építőanyag Kft.

Központi iroda és raktár:
2330 Dunaharaszti,
Jedlik Ányos u. 17.
Telefon: +36 24 510 210
E-mail: info.hu@sto.com
Honlap: www.sto.hu

Nyitvatartás:
H-Cs.: 7:30-16:00
P: 7:30-13:00
Online árlista:
www.stocretec.hu

Pécsi kirendeltség
7629 Pécs,
Névtelen u. 1.
Telefon +36 72 525 315
E-mail: pecs.hu@sto.com
Honlap: www.sto.hu

Nyitvatartás:
H-Cs.: 7:30-16:00
P: 7:30-13:00
Online árlista:
www.stocretec.hu

Art. Nr. 09661-623 – Rev.-Nr. 03. 01/2025 – Printed in Hungary