





FOOD & BEVERAGE





La competenza e la professionalità di RO.CE. la rendono il partner ideale per le aziende del settore food & beverage per progettare pavimenti industriali in resina tecnologicamente avanzati, individuando e realizzando ogni volta la soluzione più adatta alle esigenze del settore.

I fattori chiave dei pavimenti per il settore **food & beverage** sono:

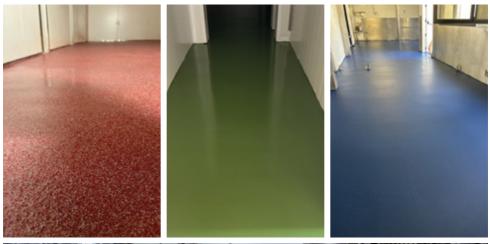
- Pulizia e igiene: i pavimenti devono mantenere l'impermeabilità e rendere il processo di sanificazione di facile esecuzione. Inoltre possiamo eseguire varie tipologie di sgusci di raccordo tra pavimento e parete al fine di evitare ricettacoli di sporco.
- Resistenza e durata: i nostri pavimenti resistono alle aggressioni chimiche degli acidi organici presenti negli alimenti, all'usura, alle abrasioni e sollecitazioni meccaniche dovute al transito di carrelli per la movimentazione della merce e allo sfregamento durante le normali attività lavorative.
- Antiscivolo / Sicurezza: il fattore antiscivolo è tra le più rilevanti, data la costante presenza di acqua o liquidi sulla superficie, per ridurre lo scivolamento e il rischio di cadute come da normativa vigente.
- Rapidità: al giorno d'oggi i fermi tecnici costano più delle pavimentazioni stesse, al fine di minimizzare i tempi/costi possiamo fornirvi soluzioni su misura che possono esser realizzate in tempi strettissimi (anche un week-end).
- Soluzioni dotate di buon aspetto estetico: è importante la scelta di un pavimento che contribuisca a dare un'immagine di qualità, accuratezza e organizzazione e che rispondono alle esigenze di immagine degli ambienti aperti a visitatori, clienti, operatori del settore e della comunicazione.



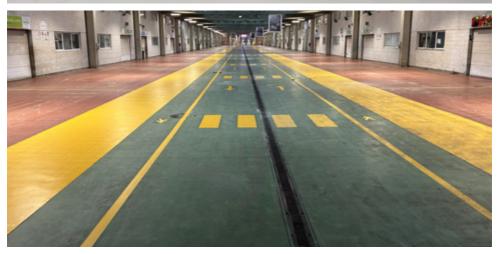


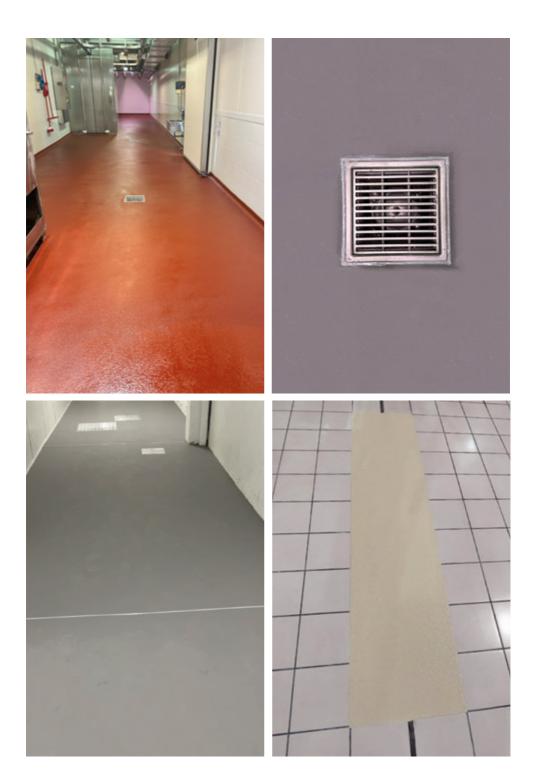














roce@rocesrl.it

Www.rocesrl.it



SCANSIONA QUI per maggiori informazioni