



## Pour éviter que la situation tourne au vinaigre

: FOURNISSEUR EQUIPEMENTS ET SERVICES Comment assurer la sécurité bactériologique des produits alimentaires et éviter la contamination de produits qui a secoué l'actualité dernièrement? Kemica Coatings qui conçoit et fabrique des résines de haute performance appliquées sur support béton ou acier, pour pallier les problèmes d'étanchéité, de revêtement de sol et d'anticorrosion dans l'Industrie et le bâtiment a lancé Souplethane, une résine polyuréthane qui fait littéralement disparaître les bactéries, telles que les salmonelles et la listeria. Exempte de bisphénol A, de phtalates et de formaldéhyde, elle s'applique en une seule couche pour protéger les locaux de fabrication de produits alimentaires (sols, murs et plafonds) ainsi que tous les contenants alimentaires, quel que soit le matériau, pour en assurer la parfaite étanchéité tout en respectant les critères d'hygiène et de santé les plus stricts. Résistante à la compression et étanche, non inflammable et facilement décontaminable, la résine a convaincu les plus grandes marques de l'agroalimentaire mondial mais aussi le monde vinicole avec sa version Excell.