



Specializované výrobky pro specializovaná řešení:
profesionální kuchyně a potravinářské závody



www.anvitrade.cz

Obsah

Altro pro profesionální kuchyně	3
Požadavky na bezpečnost	4
Olej, tuk, mouka? Vždy to správné řešení pro vás	6
Hygienický povrch	8
Systém řízení bezpečnosti potravin	11
Nečistoty na dlaždicích	12
Bezpečné řešení Altro	14
Výrobky Altro pro inteligentní profesionální kuchyně	16
Technická expertiza	18
Odolné, nákladově efektivní a recyklovatelné	19

Kontrolní seznam k výběru podlahoviny

- Identifikace požadavků
- Specifikace pravděpodobných znečišťujících látek
- Posouzení rizik
- Porozumění riziku
- Výběr podlahoviny
- Instalace podlahoviny
- Údržba podlahoviny



Více než 60 let zkušeností v oblasti poskytování řešení do kuchyní

Plníme všechny vaše požadavky v náročných profesionálních kuchyních

Jako první společnost na světě jsme inovovali kompletní systém kompatibilních hygienických obkladů stěn a bezpečnostních podlahovin. Vzhledem k tomu, že systém je plně integrovaný, dokonale do sebe zapadá a poskytuje hygienické a vodotěsné řešení. Nevznikají žádné mezery ani ostré hrany – jen hladký, nepřerušovaný povrch, a to dokonce i kolem zásuvek, vypínačů a rohů.

**Altro nabízí tu nejlepší možnou ochranu
proti bakteriím, hmyzu a škůdcům.**

Ucelený systém podlah a obkladů stěn

Altro také usnadňuje čištění.

Při návrhu uceleného řešení kombinace podlahoviny a hygienického obkladu stěn jsme se konkrétně zaměřili na problémy, které se běžně vyskytují v kuchyních - uklouznutí, znečištění, úklid a údržba. Náš systém chrání nejen lidi, kteří jej používají, ale také životní prostředí a osoby odpovědné za bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců a návštěvníků.

Bezpečnost však není naším jediným kritériem. Obklady stěn Altro Whiterock a podlahoviny Altro Stronghold 30 společně vytvářejí pestrou paletu barev. Od tradičních až po moderní odstíny – záleží, nakolik si troufáte.

**Díky důkladnému testování v oblasti bezpečnosti
a hygieny překračujeme požadované normy tak,
abychom zajistili to nejlepší řešení pro váš podnik.**

Co říká zákon

Na základě směrnic Evropské unie platí, že **odpovědnost** za bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců **nesou zaměstnavatelé**. Směrnice č. 89/391 stanoví obecný rámec pro řízení ochrany zdraví a bezpečnosti, identifikaci a prevenci rizik.

Altro Stronghold 30, naše specializovaná bezpečnostní podlahovina do kuchyně, má hodnoty požadovaných norem:

(Pendulum Test Value, PTV) ≥ 55
a protiskluznost (dle DIN 51130) R12,

což znamená, že je vysoko nad normativními požadavky, a prokazatelně poskytuje **nejvyšší míru bezpečnosti a protiskluznosti**.

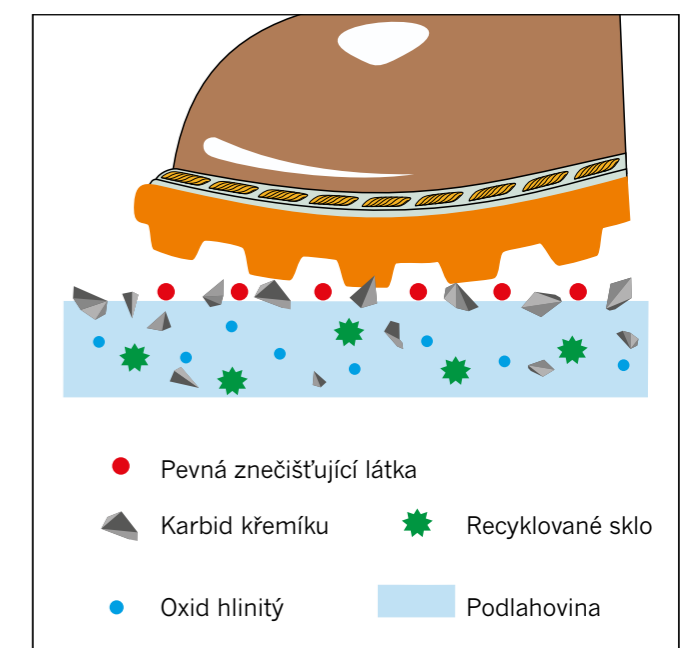
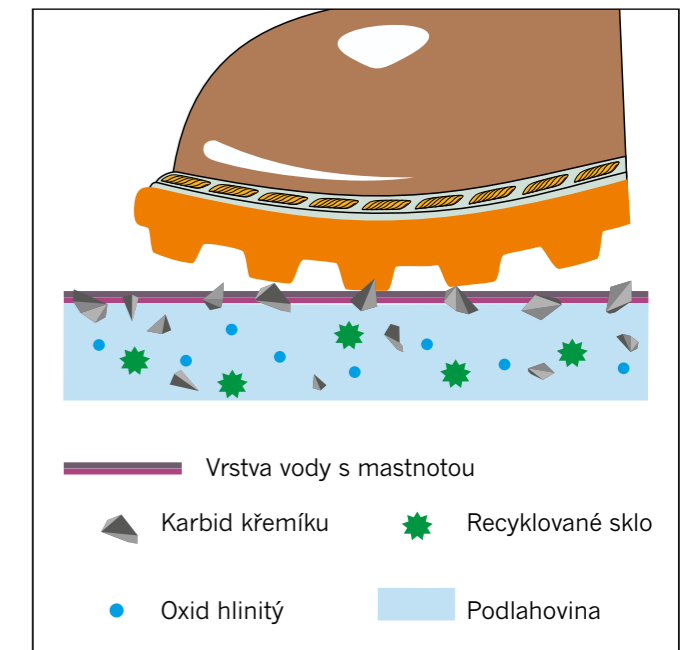


Podle Evropské agentury pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci jsou uklouznutí, zakopnutí a pády nejčastější příčinou nehod v odvětví gastro provozů a to zejména v kuchyni. Příčinou uklouznutí jsou především znečištěné povrchy, na nichž je přítomna voda, zbytky potravin nebo olej.

Proč dochází k uklouznutí?

Znečišťující látky (voda, olej, mouka) vytvářejí vrstvu mezi podlahou a obuví.

K úplnému vyloučení kontaktu mezi obuví a podlahou a tedy způsobení nehody stačí, aby tato vrstva měla tloušťku rovnu pouze 1/10 tloušťky lidského vlasu. Použitá zrnka vsypu u podlahoviny Altro Stronghold 30 vyčnívají z povrchu podlahy, zvyšují přilnavost na podrážce obuvi a zabraňují nehodě.



Olej, tuk, mouka?

Vždy to správné řešení pro vás

Testování a znečišťující látky

Prostory, kde se připravují a tepelně upravují potraviny a nápoje, mohou představovat nebezpečí. Mastnota, tuk, pokrmový olej, mouka, mléko, zbytky potravin – to vše může skončit na podlaze a na stěnách. Trvale udržitelný, ucelený systém bezpečnostní podlahoviny a hygienických obkladů stěn od firmy Altro poskytuje dlouhotrvající bezpečné a hygienické povrchy v prostředí s výskytem vlhkosti, prachu a mastnoty.

Praktické zkoušky v reálných podmínkách

Při normativní zkoušce kyvadlem se k testování protiskluznosti obuvi používá voda. Výsledky zkoušek jsou hodnoceny údajem PTV. Hodnota PTV ≥ 36 představuje pravděpodobnost uklouznutí na mokřím povrchu jedna ku milionu. Zde se však jedná pouze o mokřý povrch pokrytý čistou vodou.

Je však známo, že voda představuje pouze malé procento nebezpečí, jemuž jsou každý den vystaveni pracovníci v kuchyních. Proto jsme se rozhodli podrobit naši podlahovou krytinu zkoušce v reálném prostředí za použití řady různých znečišťujících látek, které se vyskytují v profesionálních kuchyních.

Realita je taková, že pracovníci v kuchyních mají plné ruce práce. Olej se vypařuje do vzduchu a po ochlazení se usazuje na podlaze. Aby nevznikal kluzký povrch, je zapotřebí podlahu neustále čistit. Malé množství rozlitého mléka nebo rozsypané mouky již může způsobit velmi reálné nebezpečí uklouznutí.

V rušné době oběda to znamená, že se na podlahu dostane velké množství oleje a kuchařských ingrediencí, a na udržování čisté, a tedy i bezpečné podlahy (v ideálním případě) nezbývá příliš mnoho času.

Nezáleží na ploše, ale na druhu znečišťujících látek

Problémy, s nimiž se potýkají všechny kuchyně se neliší podle počtu denně obslužených zákazníků. Ať už denně obslužíte 5 nebo 500 zákazníků, v kuchyních se vyskytují stejné druhy znečišťujících látek.

Pravidla pro bezpečnost a ochranu zdraví nerozlišují mezi drobnými kavárnami a velkými pěťhvězdičkovými restauracemi a velkými nemocničními kuchyněmi – všichni musejí splnit stejné normy.

Pokud jde totiž o bezpečnost, všechny kuchyně jsou stejné.

Co potřebujete a proč?

Testy prokázaly, že různé znečišťující látky představují různé bezpečnostní problémy. Zatímco riziko spojené s rozlitím rostlinného oleje nemusí být žádným překvapením, druhé nejvýznamnější nebezpečí představuje voda s mastnotou – a která kuchyně může zabránit jejímu vzniku?

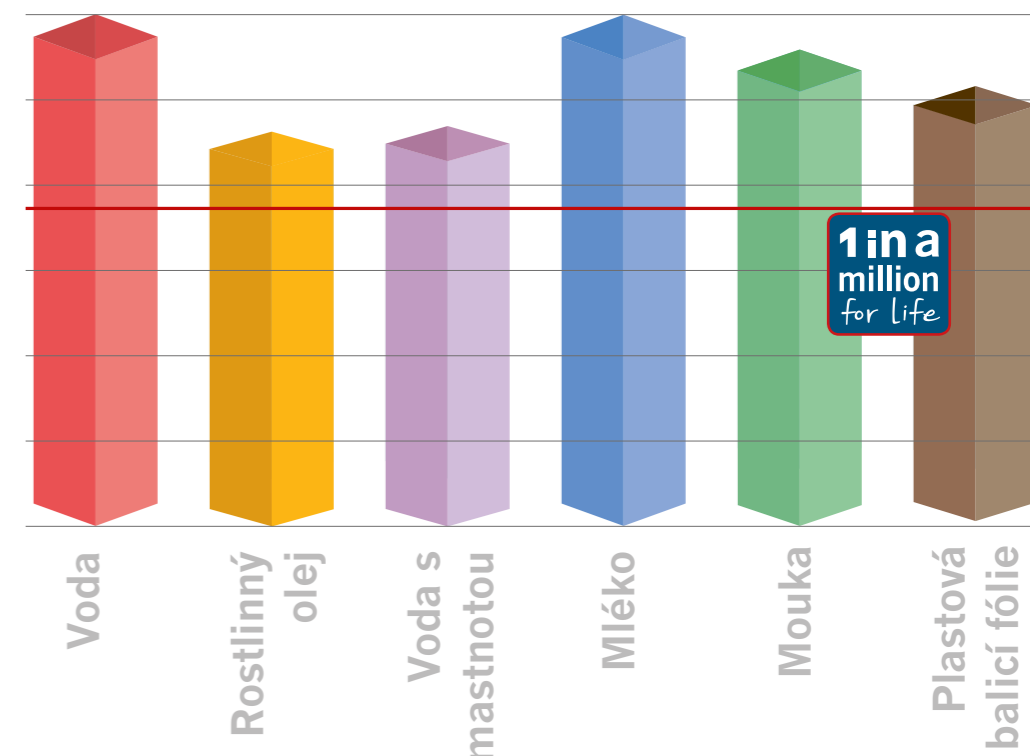
Obvyklými znečišťujícími látkami v kuchyni nejsou voda a motorový olej, které se používají při normativních zkouškách PTV.

Provedli jsme standardní zkoušku kyvadlem PTV BS7976, ale místo vody, aby testovací znečišťující látky, jsme použili řadu jiných znečišťujících látek, které se v kuchyni obvykle vyskytují.

Graf ukazuje výsledky zkoušek provedených u podlahoviny **Altro Stronghold 30** s běžnými kuchyňskými znečišťujícími látkami, např.:

- pokrmové oleje
- voda s mastnotou z mytí nádobí
- mléko, mouka, plastová balicí fólie

Hodnota zkušebního kyvadla (PTV)



Riziko uklouznutí

	Altro Stronghold 30 R12 PTV ≥ 55	Altro Classic R11 PTV ≥ 45	Altro R10 PTV ≥ 36
Voda	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000
Rostlinný olej	1 : 1 000 000	1 : 100 000	1 : 20
Voda s mastnotou	1 : 1 000 000	1 : 100 000	1 : 20
Mléko	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000
Mouka	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000
Plastová balicí fólie	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000	1 : 1 000 000

Tyto znečišťující látky jsou obvykle viskóznější nebo hutnější než voda a vytvářejí mezi podlahou a obuví silnější vrstvu. Tloušťka stlačené vrstvy zabraňuje kontaktu chodidla s podlahou a zvyšuje riziko uklouznutí.

V této tabulce je ukázáno, jak se u různých znečišťujících látek liší hodnoty PTV a R u jednotlivých podlah.

V profesionálních kuchyních, kde se obvykle vyskytuje rostlinný olej a voda s mastnotou, je pravděpodobnost uklouznutí jedna ku milionu pouze u podlahoviny Altro Stronghold 30.

Výsledky testů dokazují:

- Altro Stronghold 30 má potřebnou odolnost proti skluzu, čímž poskytuje bezpečnost pro řadu uvedených znečišťujících látek, jako jsou např. pokrmové oleje a voda s mastnotou, které se v profesionálních kuchyních obvykle vyskytují
- S podlahovinou Altro Stronghold 30 je pravděpodobnost uklouznutí na běžných znečišťujících látkách v kuchyni jedna ku milionu
- Podlahovinu musíte vybírat podle druhů znečišťujících látek, nikoliv podle velikosti kuchyně nebo velikosti podlahové plochy

Ne každá bezpečnostní podlahovina je tak bezpečná jako Altro. Některé podlahoviny jsou opatřeny jen tenkým protiskluzovým povlakem nebo reliéfem, který se může rychle opotřebovat. Některé podlahoviny poskytují protiskluzové vlastnosti pouze v suchých podmínkách. Altro Stronghold 30 si uchovává protiskluzové vlastnosti pro případ mokřích a suchých znečišťujících látek, které se běžně vyskytují v kuchyních.

Bezpečnostní podlahovina Altro Stronghold 30 vám dává jistotu a umožní vám držet krok s růstem vašeho podniku, aniž byste museli dělat kompromisy v oblasti bezpečnosti.

Pravděpodobnost uklouznutí na podlahovině Altro Stronghold 30 se v případě běžných znečišťujících látek v komerčních kuchyních snižuje až na méně než jedna ku milionu

1 in a million for life

Hygienický povrch

Zachování bezpečnosti osob není jen o protiskluznosti a čištění. Jde o prevenci výskytu bakterií na povrchu

Náš ucelený systém hygienických obkladů stěn a bezpečnostní podlahoviny je vodotěsný. Má nepropustný povrch, který se snadno udržuje v čistotě. Při pravidelném čištění a údržbě za použití tradičních řešení neumožňují podlahy a obklady stěn Altro výskyt ani množení bakterií.

Jsou tak odolné, že lze všechny čistit strojově. Nedochází přitom k poškození povrchu, které může vést k množení bakterií. Vaše čistá kuchyně bude bezpečná a hygienicky nezávadná.

Ucelená řešení Altro: bakterie se nemohou nikde ukrýt.

Krása designu

Navrhli jsme ucelený systém k usnadnění čištění a údržby. Povrchy jsou nenásákové a zcela utěsněné kolem armatur a kování. Jejich systémové řešení zamezí výskytu bakterií a mikroorganismů a pomáhá udržet tu nejpřísnější úroveň hygieny. Také vám usnadní udržovat povrchy na pohled čisté a tím vytvořit příjemné prostředí pro vaše zaměstnance, které bude zároveň vyhovovat i případnému auditu HACCP.

To znamená, že budete využívat dlouhodobý vysoký hygienický standard našich výrobků. To je jen jeden ze způsobů, jak se vaše budoucnost s materiály Altro stane bezpečnější.

Výrobky Altro nejsou porézní a nic se z nich neuvolňuje, takže se nic nemůže dostat dovnitř ani ven. A protože mají vysokou odolnost vůči nárazu, jejich poškození a tím zachycení bakterií je nepravděpodobné. Viz naše informace o utěšňování na stranách 18–19.

Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body (HACCP)

HACCP je mezinárodní systém pro řízení bezpečnosti potravin. V Evropě se jedná o zákonný požadavek podle Nařízení ES č. 852/2004. HACCP vyžaduje posouzení rizik pro každou oblast přípravy potravin s identifikací „kritických bodů“, v nichž by mohlo vzniknout riziko možného ohrožení bezpečnosti potravin. Mezi rizika patří:


- kontaminace zaměstnanci nebo špatně udržovaným pracovním prostředím
- chemická, fyzikální nebo alergenní rizika, způsobená ingrediencemi, manipulací, vybavením, včetně podlah a stěn

Snížit riziko nebezpečí a udržet kontaminace na minimu můžete tím, že se rozhodnete pro bezpečnostní podlahoviny a hygienické obklady stěn Altro, které jsou schváleny organizací HACCP International.



i Věděli jste, že...?

Světová zdravotnická organizace uvádí, že až 30 % obyvatelstva ve vyspělých státech protrpí každý rok otravu jídlem. Podle výzkumu jsou na vině především velkokapacitní kuchyně, přičemž mezi pět hlavních příčin otravy jídlem patří kontaminace povrchů.

 Navštivte adresu bezpecnostni-podlahy.cz/cisteni, kde najdete naše nové příručky k čištění a můžete si přečíst osvědčené tipy k údržbě.

Richard Mallett
Evropský ředitel HACCP International

“Výrobky Altro jsou jedny z mála výrobků v sortimentu podlahovin a obkladů stěn na celém světě, které získaly certifikaci HACCP International pro nepotravinářské služby a dodávky. To znamená, že byly posouzeny třetí stranou a shledány jako vyhovující a hygienicky nezávadné pro použití v potravinářském prostředí.

Podlahoviny a obklady stěn od firmy Altro nabízejí bezesparé a nepropustné řešení. To znamená, že bakterie se nemohou nikde ukrýt a povrch se snadno čistí – tyto požadavky jsou v potravinářství a gastronomii velmi důležité.

Věděli jste, že...?

Infekce bakterií *Campylobacter* je nejčastěji hlášeným alimentárním onemocněním v Evropské unii (EU) s více než 190 000 případy lidí ročně. (Evropský úřad pro bezpečnost potravin)

Franco Giuseppe Zirotti, Externí architekt konzultant **KFC**

Podlahová krytina Altro Stronghold 30 je jedinečná. Na jedné straně nabízí protiskluzovou úpravu, a tedy bezpečnost pro naše pracovníky, a na druhé straně nám umožňuje dokonale čistit a udržovat podlahovinu v našich zařízeních. Co se týče plnění bezpečnostních předpisů, víme, že s podlahovinou Altro Stronghold 30 vždy překračujeme stanovené normy. Protože se navíc velmi snadno instaluje, pokládka trvala pouze jeden den a my jsme mohli pokračovat s další částí projektu. Doporučili bychom ji bez váhání.

System řízení bezpečnosti potravin

Nenechte se zaskočit – chraňte své prostředí

Bezpečnostní pokyny EU týkající se potravin, které je nutné dodržet v kuchyních nebo průmyslových stravovacích prostorách:

- každý potravinářský podnik musí zajistit, že nebude nikdy ohrožena bezpečnost potravin. V potravinářských provozech musí být dispozičním řešením, návrhem a konstrukcí zabráněno hromadění nečistot a uvolňování částic. Také je nutno zabránit tvorbě kondenzátu nebo nežádoucích plísní na povrchu
- všechny podlahy, průchody a schody musí být bezpečné pro zaměstnance či klienty
- podlahy, stěny, stropy, okna a dveře musí mít nepropustné, nesavé a omyvatelné povrchy. Všechny povrchy musí být udržovány v bezvadném stavu, a proto musí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné. To vyžaduje, aby všechny povrchy byly hladké, omyvatelné, odolné proti korozi a vyrobené z netoxických materiálů.

Řešení

- jedním ze způsobů, jak zajistit ochranu a splnit všechny povinnosti, je instalovat bezpečnostní podlahovinu a hygienický obklad stěn Altro
- Bezpečnostní podlahovina a hygienický obklad stěn Altro vyhovují legislativním požadavkům a požadavkům HACCP, a tím poskytují jistotu při posouzení rizik v oblasti ochrany životního prostředí

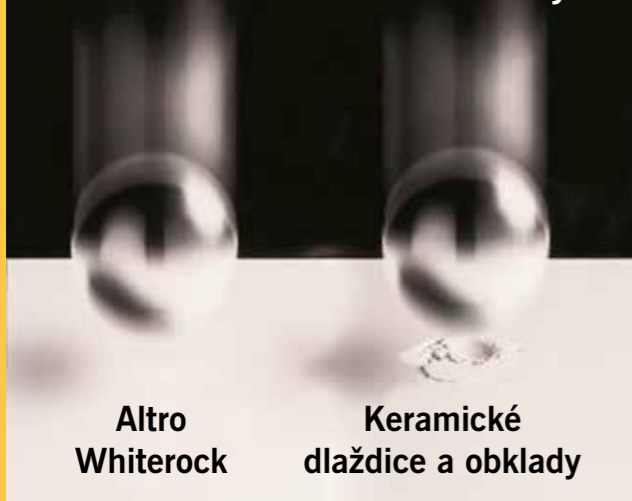
Adrien Garcia, Pret a Manger Operations Support Manager **Pret a Manger, Francie**

Podlahy a stěny Altro v kuchyni lze čistit tryskovými ostříkovači, které zajistí dokonalou hygienu a zároveň šetří čas při čištění. Naší další prioritou je bezpečnost a protiskluzové vlastnosti podlahoviny Altro, čímž dokonale vyhovují našim požadavkům. S instalací odbornou firmou je navíc pokládka bez problémů: kuchyně restaurace v Issy les Moulineaux byla hotová během jednoho týdne.

Nečistota na obkladech a dlaždicích

Evropská agentura pro bezpečnost a ochranu zdraví nařizuje všem stravovacím prostředím provést posouzení rizik. Více informací naleznete na adrese www.osha.europa.eu/cs

Podívejte se, jak se poškodí keramické dlaždice nebo obklady



ČSN EN ISO 10 545 - test odolnosti keramických povrchů

Jsme přesvědčeni, že jsme schopni splnit všechny vaše požadavky v náročných profesionálních kuchyních

Aby byla zajištěna bezpečnost vašich zákazníků a pracovníků, stěny a povrchy musí být udržovány v čistotě a hygienicky nezávadné. Dlažba může vypadat skvěle, avšak pod pojmem hygiena se toho skrývá mnohem více. Dlaždice i spárovací hmota jsou porézní, takže jsou náchylnější k výskytu bakterií. Také se snadněji odlamují a praskají, takže nečistoty a bakterie se mohou hromadit na místech, kde k nim neproniknou čisticí prostředky. Zvláště náchylné jsou linie spár, a choulostivá je dokonce i epoxidová spárovací hmota.

Obklady Altro Whiterock jsou excelentně odolné vůči nárazu dle normy ČSN EN ISO 10 545 (viz obrázek nahoře). Keramické plochy by byly po nárazech náchylné k vniknutí vody, ale na tomto tvrdém povrchu nárazy sotva zanechají nějaké škrábance. To samé platí i pro tepelně tvarované rohy obkladů – v této oblasti jsou keramické dlaždice zvláště náchylné. Altro Whiterock má také vynikající požární odolnost: Obklady stěn Altro Whiterock White a Altro Whiterock Satins byly posouzeny dle normy EN13501-1 a získaly euroklasifikaci -s3-d0.

Fakta

Spáry keramických obkladů se čištěním vydrolují a v budoucnu bude nutné provést **přespárování**. Altro Stronghold 30 a Altro Whiterock lze čistit parními a elektrickými čističi

Naše výrobky jsou beze spár a povrchová úprava neumožňuje ukrytí nečistot a bakterií. Tvoří-li až 20 % obložené plochy spáry, **hrozí reálná rizika ohrožení zdraví a bezpečnosti na pracovišti**

Bezpečnostní podlahovina Altro se **čistí snadněji** než dlaždice z přírodního kamene s drsným povrchem a hygienické obklady stěn Altro Whiterock se **čistí snadněji** než keramické povrchy

Keramika se může **poškodit a umožnit pronikání znečištěných kapalin**. Ty nejenže zanechávají nevzhledné **skvrny**, ale vytvářejí i **živnou půdu pro růst a množení bakterií**

Podlahovina Altro Stronghold 30 je **pružná**, takže v ní s nižší pravděpodobností vzniknou trhliny a defekty v důsledku pohybu podkladní vrstvy podlahy nebo nárazu padajících předmětů

i Věděli jste, že...?

Bezpečnostní podlahovinu Altro lze instalovat i na dřevo a mnoho dalších typů pružných podkladních vrstev podlah, včetně kovových chladicích komor, zatímco keramická dlažba by praskla nebo se poškodila.

Altro: moderní alternativa keramických obkladů

S barevnou škálou obkladů Altro Whiterock White a Altro Whiterock Satins máte na výběr stejnou paletu barev, jakou nabízí většina keramických obkladů, a nemusíte se obávat kontaminace.

Podniky tak mohou očekávat snížené náklady na dlouhodobou údržbu a výrazné snížení rizik kontaminace. Pokud by přesto došlo k nejhoršímu (např. výskyt otravy jídlem), vyhnou se možným soudním sporům, nebo dokonce uzavření. Z těchto důvodů je podlahovina dokonale vhodná k použití v každém stravovacím prostoru.



Vaše bezpečné řešení do kuchyně

Bezpečnost a hygienu patrně považujete za prvořadou v hlavní kuchyni – ale bezpečnostní rizika hrozí také v celém zázemí kuchyně. Kuchař v kuchyni projde příjmem zboží s dodávkou potravin a až do konce směny se pohybuje po celé kuchyni a přichází do styku se

znečišťujícími látkami a hrozí mu nebezpečí uklouznutí. Žádná oblast není bezpečná. Nejlepší způsob, jak tato rizika co nejvíce snížit je zajištění bezpečnosti ideálně v celém prostoru. Altro vám v tomto poskytuje potřebnou jistotu.

Výdejna –
zbytky jídla

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Příprava zeleniny –
špína, voda, slupky

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Hlavní kuchyně –
znečišťující látky, např.
mouka, cukr, olej, tuk,
voda, nečistoty

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Příprava masa –
bakterie a kapaliny

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Mytí nádobí –
voda, mýdlo, bakterie, pára

Řešení: Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Studený sklad –
bakterie, voda /
kondenzace

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

Suchý sklad –
znečišťující látky, např.
prach, mouka, rozsypané
suché potraviny

Řešení:
Altro Stronghold 30
Altro Whiterock

-  **Altro Whiterock Satins**
-  **Altro Whiterock White**
-  **Altro Stronghold 30**

Integrovaný systém

- Zcela utěsněný, hygienický systém
- Odolný, nenasákavý a omyvatelný
- Odolává extrémně vysokým a nízkým teplotám (+60 °C až -30 °C)
- Žádné vylučování volných částic z podlahoviny či obkladů stěn – tedy žádné znečišťující látky v potravinách
- Požlábky mezi obklady stěn a podlahovinou vytváří pomocí přechodových fabionů nepropustné těsnění, které se snadněji udržuje čisté
- Spolehlivá investice – díky konstrukčnímu provedení je zachována funkce a vzhled až na dobu 20 let
- Schválení dle HACCP

Estetika

S naším sortimentem hygienických obkladů stěn Altro Whiterock White a Altro Whiterock Satins máte na výběr z tradiční bílé nebo barevné palety, která vám umožní vyjádřit například vaše firemní barvy. Oba výrobky poskytují stejné hygienické vlastnosti. Lze vybírat ze 27 odstínů. Altro Stronghold 30 poskytuje ideální barevnou kombinaci ke stěnovým obkladům Altro Whiterock. S řadou zářivých červených, žlutých a modrých odstínů nebo jemných pastelů poskytují obklady Altro Whiterock svobodu při navrhování, abyste ve svém pracovním prostředí realizovali barevné vyjádření dle svého vkusu.

Specializovaná řešení pro chytré profesionální kuchyně

Altro Stronghold™ 30 / K30

Bezpečnostní podlahovina do mokrého a mastného prostředí

Voda pod nohama bývá dosti zrádná – smíchejte ji s masnotou, olejem či tukem a prostředí se rázem stane nebezpečným. Pro profesionální kuchyně, jídelny, prostory pro přípravu a výdej jídel je důležité vybrat podlahovinu, která zaměstnancům v gastronomii umožní dělat svou práci bezpečně.

Podlahovina Altro Stronghold 30 dosahuje nejvyššího hodnocení Altro pro protiskluznost (PTV \geq 55 / R12) a testy prokázaly, že minimalizuje riziko v mokřem a mastném prostředí.

Nejenže zaměstnance udržuje v bezpečí pro případ uklouznutí, ale díky tloušťce 3 mm, která poskytuje zvukovou izolaci a pohodlí pod nohama, také snižuje únavu zaměstnanců.



i Věděli jste, že...?

S integrovaným řešením bezpečnostní podlahoviny a hygienických obkladů stěn Altro máte k dispozici zcela utěsněný, hygienický systém, který udrží vaše zaměstnance v bezpečí a bude pohodlný pro jejich chůzi. A vaši zákazníci se mohou s jistotou pustit do vámi pečlivě připravených pokrmů.

Altro Whiterock White™

Hygienické obklady stěn pro kuchyně

Přemýšlíte o výměně keramických obkladů za kvalitní alternativu, schválenou dle HACCP?

Zvažte použití obkladů Altro Whiterock White – hygienické alternativy k dlaždicím, která je odolná proti nárazu, beze spár a snadno se čistí.

Hladký bílý povrch a klasická čistota z nich činí nadčasovou volbu pro každý interiér.

Altro Whiterock White je vyroben z vysoce kvalitního, potravinářsky bezpečného PVCu polymeru, který dokáže odolávat teplotám až +60 °C a splňuje veškeré současné směrnice EU týkající se zdraví a hygieny. Díky tomu je zvláště vhodný pro použití v profesionálních kuchyních.

Altro Whiterock Satins™

Vytvořte s pomocí barev jemnou náladu s Altro Whiterock Satins. Tyto všestranné a sofistikované obklady stěn jsou k dispozici v řadě 26 sytých, dekorativních, saténových odstínů – od uklidňujících až po stimulační odstíny.

Altro Whiterock Satins samozřejmě stále poskytuje odolnost proti nárazu a hygienickou ochranu, kterou očekáváte u obkladů Altro Whiterock. Povrch je odolný vůči skvrnám a snadno se čistí.

Barvy lze použít i na optické rozdělení pracovišť (hrubá/čistá přípravná, sklady, kuchyně teplá/studená, výdej...) jako prevence protikrizové kontaminaci potravin.

Specializovaná řešení do kuchyní Altro

Ideální pro jakékoliv kuchyně, například:

- restaurace / varny
- fast-food restaurace
- hotely
- nemocnice / domovy důchodců / zdravotnictví
- výstaviště / arény / stadiony
- centra pro trávení volného času
- školy / jídelny / menzy
- věznice, armáda
- kavárny v supermarketech
- potravinářský a nápojový průmysl
- stánky / rychlá občerstvení

i Věděli jste, že...?

Podle Světové zdravotnické organizace mohou být nebezpečné mikroorganismy přítomny na rukou, utěrkách, kuchyňském náčiní, deskách, a sebemenším kontaktem se mohou přenést na potraviny a způsobit alimentární onemocnění. **Altro Stronghold 30** má technologii Altro Easyclean, takže se snadno čistí a udržuje.



Naše nejnovější tipy a pokyny k čištění:
Bezpečnostní podlahovina Altro,
viz www.bezpecnostni-podlahy.cz/cisteni



Technická expertiza – genialita spočívá v detailním řešení

Velké robustní obklady se snadno rozbijí. Také se obtížně čistí. Při rekonstrukci jsou některé spojovací profily obkladů stěn a přechodové profily stěn/podlah po odstranění často velmi zamaštěné a skrývají se v nich nejen nečistoty, ale i bakterie. Svařením nebo pomocí technologie Altro Whiterock FlexiJoint™ lze spoje zcela utěsnit, aby byly nepropustné vůči znečišťujícím látkám, např. vodě oleji a mastnotě, ale i bakteriím. V rozích se hromadí velké množství vody. V těchto místech doporučujeme motýlkový svár, který je odolnější vůči nárazům. Je to doporučovaný způsob pro náročné oblasti, jakými jsou například kuchyně.

Průnik do drážky...

Hygienická stěna nebo podlaha sama o sobě nestačí. Přechod mezi nimi musí být také sanitárně nezávadný, aby vytvořil **hygienické řešení** od podlahy až ke stropu. Přechody musí být také vodotěsné a bezesparé. Tepelný svár zajistí požadované standardy hygienického spoje.

Při procesu tepelného svařování je roztavená svařovací šňůra tlačena do drážek materiálu a tím se materiál spojí dohromady. Vznikne tak vodotěsný spoj, který brání vniknutí vlhkosti.

Chcete-li vytvořit nepropustné prostředí, doporučujeme spojit podlahovinu s obklady stěn pomocí přechodového fabionu a spoj mezi nimi tepelně svařit. Vytvořením bezesparého a vodotěsného prostředí od podlahy až ke stropu můžete minimalizovat oblasti, ve kterých se množí bakterie, a kde se může zachytit vlhkost a způsobit poškození podkladu.

Odtoky a vpusti

Při použití vhodných odtoků/vpustí a požlábkových prvků Altro Stronghold 30 pomáhá plnit funkci vodotěsné membrány proti úniku tekutin.

Použití odtoků/vpustí s těsnicí přírubou umožňuje přivádět vodu a úniky přímo do odtoků bez kaluží a zlepšuje tak hygienu a čištění se stává rychlejší a hygieničtější.

Altro Stronghold 30 lze používat s celou řadou odtokových vpustí/žlabů se systémovým, vodotěsným napojením (pro bližší informace kontaktujte náš poradenský servis). Tak lze minimalizovat nebezpečí zakopnutí v rušném kuchyňském prostředí a umožnit snadné sejmутí a otevření poklopů bez poškození podlahy.

Výrobky Altro – nákladově efektivní a recyklovatelné

Výsledek analýzy nákladů

- všechny vnitřní plochy Altro přinášejí po celou dobu životnosti působivou přidanou hodnotu

V životnosti bezpečnostní podlahoviny Altro je zohledněno následující:

- skládá se z vysoce kvalitního PVC
- vsyp abrazivních zrněk je v celé nášlapné vrstvě
- neztrácí protiskluznost po celou dobu životnosti
- zajišťuje dlouhodobou funkci

Společnost Altro byla prvním výrobcem, který do bezpečnostní podlahoviny začlenil technologii Altro Easyclean pro lepší čistitelnost a udržení dobrého vzhledu.

Některé další úspory nákladů:

- Altro Stronghold 30 a Altro Whiterock neobsahují spáry, takže nevznikají náklady na přespárování
- systém je zcela utěsněný a nepropustný, čímž se zabráňuje vniknutí vody. Při renovaci podlahy poškozené vodou mohou náklady na pouhé odstranění kuchyňského vybavení a jeho instalaci zpět činit značné finanční náklady. Do toho nejsou započteny případné náklady na pronájem dočasné mobilní kuchyně nebo uzavření podniku v průběhu rekonstrukce. Pro majitele podniku a jeho úspěch je velmi důležitá spolehlivá podlaha.
- bezpečnostní podlahovina Altro poskytuje po dobu své životnosti protiskluznost s pravděpodobností uklouznutí 1 : 1 000 000. Snížením pravděpodobnosti uklouznutí a pádu **lze snížit náklady na pojištění**
- montáž integrovaného systému Altro pro podlahy a stěny od jednoho dodavatele šetří čas i peníze. Navíc vám dává jistotu správně provedené instalace



i Věděli jste, že...?

Bezpečnostní podlahovina Altro obsahuje až 20 % recyklovaného materiálu

Altro ve světě

Ian Reinhardt, Vedoucí zásobování, kolej Trinity, Cambridgská univerzita

Výrobky Altro pomohly vytvořit příjemné prostředí v kuchyňských prostorách, které se setkaly s dobrým ohlasem u zaměstnanců i studentů. Kromě dobrého vzhledu dostávají obklady a podlahoviny také své pověsti, že se snadno udržují. Rušná vysokoškolská kuchyně může být nebezpečným pracovním prostředím, takže dalším významným přínosem nové podlahoviny je protiskluznost, zabraňující vzniku nehod.



Victor Olsson, Projektový manažer škola Vackelsang, Švédsko

Obklad stěn jsme se mohli rozhodnout zkombinovat s podlahovinou od jiného výrobce, ale zvolili jsme si systém od Altra, protože kombinace výrobků Altro Stronghold a Altro Whiterock nám poskytuje plně integrované řešení, které umožňuje snadné čištění a zajišťuje dobrou hygienu.

Reference českých realizací poskytujeme, s ohledem na charakter provozu, individuálně.

Výhradní zastoupení pro ČR:



ANVI TRADE, s.r.o.
Bečovská 1273/1
104 00 Praha 10
Tel. +420 725 829 792
Email: projekty@anvitrade.cz
www.anvitrade.cz

Doporučuje:



Odborný partner
pro oblast hygieny