

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**

MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



# FOOD

**Ambienti destinati allo stoccaggio alimentare**  
Environments for storing food and drinks

**Ambienti sottoposti a forte  
aggressione di acidi organici**  
Areas exposed to highly aggressive  
organic acids

**Ambienti destinati alla preparazione del cibo**  
Areas used for preparing and cooking food

**Ambienti destinati alla ristorazione**  
Dining areas

**Realizzazione o rifacimento rapidi di  
pavimentazioni in ambienti commerciali**  
Rapid installation or renovation of floors in  
commercial environments

**Ambienti destinati alla lavorazione  
del pesce e delle carni**  
Areas used for processing meat and fish

**Ambienti destinati alla preparazione,  
all'imbottigliamento e allo stoccaggio di bevande**  
Areas used to prepare, bottle and store drinks

**Sistemi per l'impermeabilizzazione di vasche  
per il contenimento dell'acqua potabile**  
Structures for waterproofing drinking water tanks

DIETRO UNO QUALUNQUE DEGLI ALIMENTI SI CIBA O SI DISSETA QUOTIDIANAMENTE VI DI ARRIVARE SULLA NOSTRA TAVOLA, LE FASI DELLO STOCCAGGIO, DELLA PREPARAZIONE IN CUCINA. OGNUNA CON CARATTERISTICHE DIFFERENTI, SIGNIFICATIVO SIA LE PAVIMENTAZIONI GAMMA DI PRODOTTI ESTREMAMENTE ESPERIENZA SPECIFICA MATURATA SUL



E DELLE BEVANDE DI CUI CIASCUNO DI NOI È UNA FILIERA COMPLESSA CHE, PRIMA SI SVILUPPA PASSANDO ATTRAVERSO LAVORAZIONE, DELLA VENDITA E DELLA DI QUESTE FASI RICHIEDE AMBIENTI ALLE QUALI CONCORRONO IN MODO CHE LE PARETI. MAPEI, FORTE DI UNA AMPIA E DIVERSIFICATA E DI UNA CAMPO FIANCO A FIANCO CON I DIVERSI

PROTAGONISTI DI QUESTA FILIERA, HA MESSO A PUNTO UNA SERIE DI SISTEMI E SOLUZIONI PER GLI AMBIENTI DEDICATI ALL'ALIMENTAZIONE, PER MIGLIORARNE L'IGIENICITÀ E LE PERFORMANCE. CON L'OBIETTIVO DI VALORIZZARE OGNI ALIMENTO E IL LAVORO DI CHI VI SI DEDICA CON IMPEGNO E PASSIONE.



BEHIND EVERY TYPE OF FOOD OR THIRST-QUENCHING DRINK WE ALL CONSUME ON A DAILY BASIS THERE IS A COMPLEX CHAIN OF PROCESSES.

AND BEFORE ANY FOOD OR DRINK MAKES ITS WAY TO OUR TABLE, IT WILL



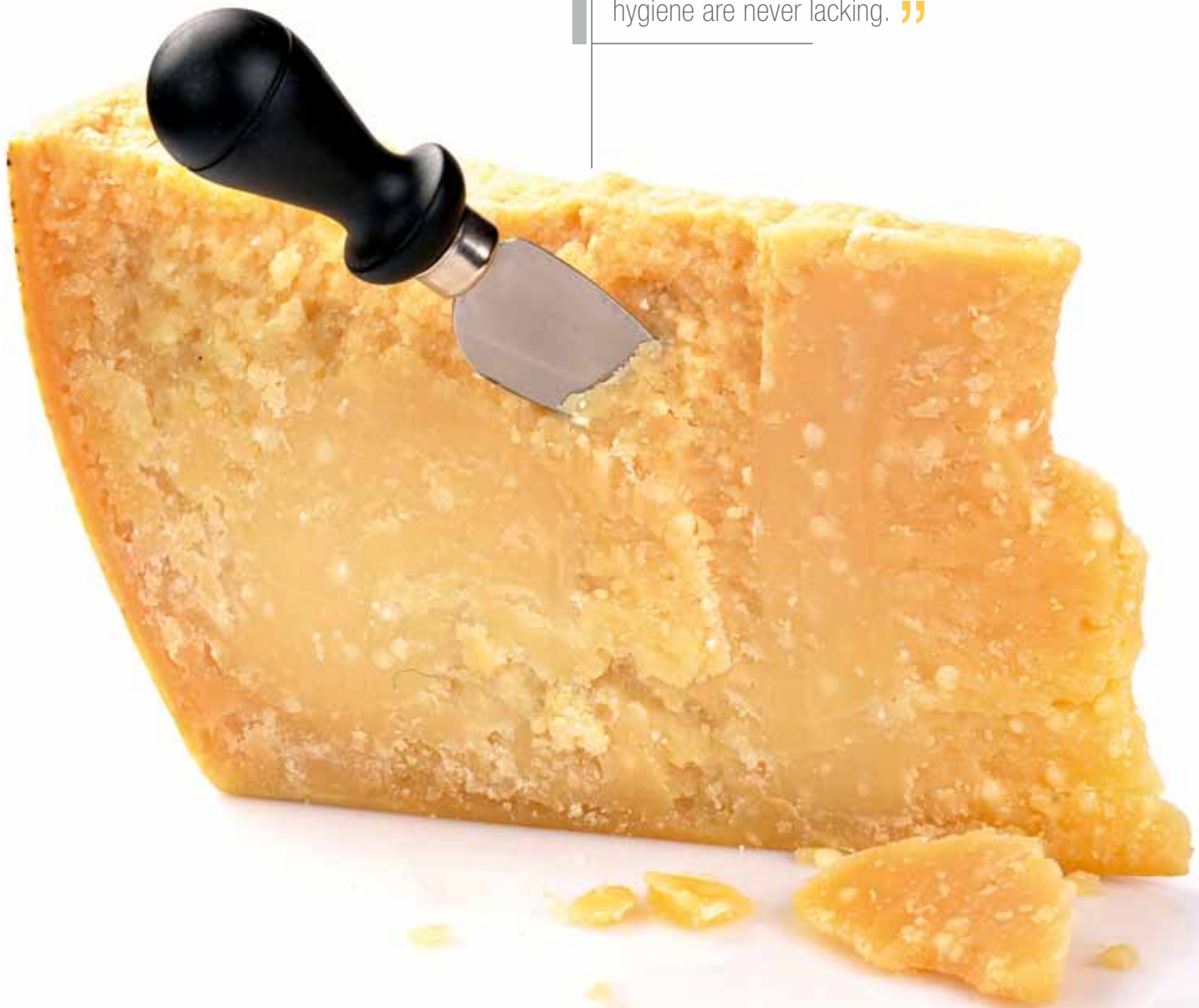
HAVE BEEN THROUGH VARIOUS STEPS, SUCH AS PROCESSING, STORAGE, SELLING AND THEN PREPARATION IN THE KITCHEN. EACH OF THESE PHASES IS CARRIED OUT IN AN ENVIRONMENT WITH ITS OWN SPECIAL CHARACTERISTICS, AND IN THESE ENVIRONMENTS THE WALLS AND FLOORS ARE SIGNIFICANT FEATURES. MAPEI, BACKED BY THEIR VAST, DIVERSIFIED RANGE OF PRODUCTS AND SPECIFIC EXPERIENCE GAINED FROM WORKING DIRECTLY IN THE FIELD ALONGSIDE KEY PLAYERS IN THE CHAIN, HAS DEVELOPED A SERIES OF SYSTEMS AND SOLUTIONS FOR AREAS DEDICATED TO FOOD AND DRINKS AIMED AT IMPROVING THEIR HYGIENE AND PERFORMANCE. THEIR OBJECTIVE IS TO BRING OUT THE BEST FROM EVERY FOOD AND DRINK AND MAXIMISE THE WORK OF ALL THOSE WHO DEDICATE THEIR TIME WITH COMMITMENT AND PASSION.

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ C'è chi ha paura del tempo che passa. Invecchiare, a me, non fa invece che bene. A condizione, però, di potermi riposare in un ambiente adatto, senza troppa umidità e con la giusta aerazione, dove non manchino mai pulizia e igiene. ”

“ There are those that are afraid of the passing years. But getting old just brings out the best in me. As long as I can repose in a suitable environment without too much damp and the right ventilation, where cleanliness and hygiene are never lacking. ”



## AMBIENTI DESTINATI ALLO STOCCAGGIO ALIMENTARE ENVIRONMENTS FOR STORING FOOD AND DRINKS



**Gli ambienti per lo stoccaggio di prodotti alimentari presentano caratteristiche estremamente differenti tra loro: dalle cantine che ospitano le botti di vino ai locali per la stagionatura dei formaggi, dalle celle frigorifere per conservare gli alimenti più soggetti al deperimento, ai magazzini di stoccaggio di prodotti in confezioni e contenitori adeguati. La loro progettazione investe anche la finitura delle superfici, per assicurare igiene e pulizia e garantirne la protezione nel tempo.**

Environments used to store food and drinks can have many different characteristics: from cellars hosting barrels of wine or rooms where cheese can mature gracefully, from refrigeration cells to conserve foods that would otherwise go off more quickly to large warehouses for products packed in suitable protective packaging and containers. When such environments are designed the finishes of the surfaces also have to be considered very carefully to ensure maximum hygiene and cleanliness and guarantee adequate protection over the years.



# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



Mapei ha messo a punto una serie di sistemi per il rivestimento delle superfici che consentono di rispondere efficacemente alle molteplici e diversificate esigenze delle aziende del settore. Tali sistemi assolvono in primo luogo ai criteri imposti dalla normativa HACCP in materia di igiene e pulizia dei locali, con una particolare attenzione alla sicurezza dei cibi e alla salubrità dell'ambiente, grazie alla loro certificata non pericolosità.

La realizzazione di superfici continue realizzate con l'impiego di resine epossidiche presenta numerosi vantaggi: l'assenza di porosità ne determina una elevata impermeabilizzazione; la ridotta presenza

di giunti in cui possono annidarsi polvere, sporco e batteri, ne favorisce le operazioni di pulizia.

Per i rivestimenti in ceramica di pavimenti e pareti, fondamentale è l'utilizzo sia di adesivi a scivolamento verticale nullo per il sicuro fissaggio delle piastrelle, sia di fuganti con caratteristiche batteriostatiche, sia di trattamenti per rivestimenti antiacidi, garantendone l'inassorbimento e la facile pulibilità. Un ulteriore elemento da considerare è la resistenza meccanica e alla compressione dei materiali per sottofondo, sottoposti agli elevati carichi statici dei prodotti stoccati, oltre che ad un frequente traffico di mezzi di movimentazione meccanica.

Mapei has developed a series of surface coating systems that offer an effective solution to the many and diversified requirements of companies operating in this field. Firstly, these systems, due to them being certified as non-hazardous, fulfil the requirements imposed by the HACCP management system which addresses hygiene and cleanliness, with special attention to the safety of food and drinks and the healthiness of surroundings.

A continuous surface made from epoxy resin has numerous advantages: there is no porosity therefore it is highly impermeable and there are far fewer joints where dust, dirt and bacterial can

accumulate, making cleaning operations much easier. As far as ceramic floor and wall tiling is concerned, the use of adhesive with no vertical slip so that tiles remain firmly in place, grouting mortars with a bacteriostatic agent and special acid-resistant treatments for wall and

floor coverings are all fundamental in guaranteeing their non-absorbency and good cleanability. Another factor to take into consideration is the compressive and mechanical strength characteristics of materials used for substrates, which are subjected to high static loads from

the produce being stored and the frequent passage of machinery and equipment used to handle the produce.



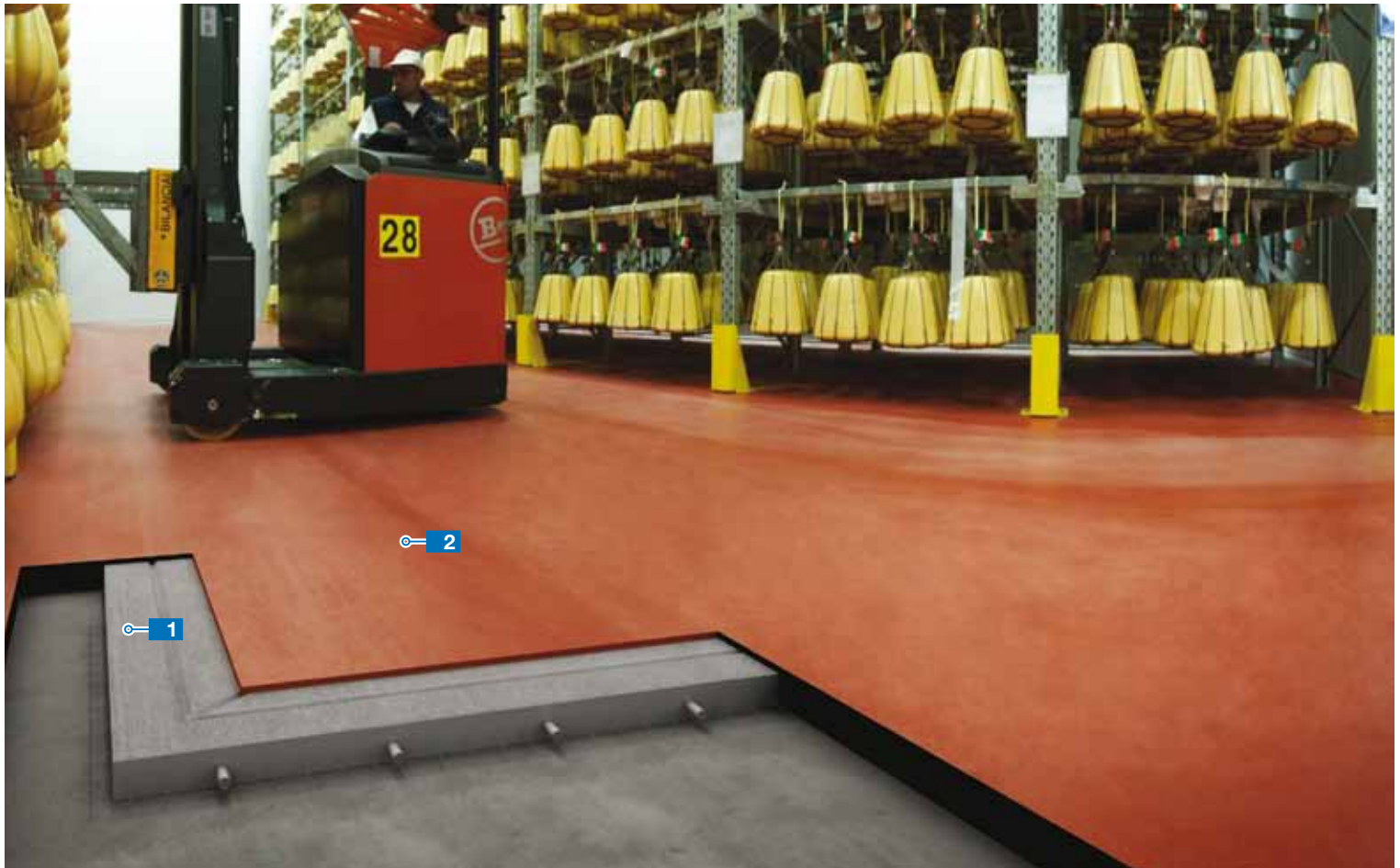
# AMBIENTI DESTINATI ALLO STOCCAGGIO ALIMENTARE ENVIRONMENTS FOR STORING FOOD AND DRINKS

Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>1</b> Solaio in cemento armato /<br><i>Reinforced cement floor slab</i>   | <b>6</b> Fugatura / Grout<br><b>Kerapoxy CQ</b>       | <b>11</b> Piastrelle / Tiles<br>Grès porcellanato (20x20 cm) /<br><i>(20x20 cm) porcelain tiles</i> |
| <b>2</b> Promotore di adesione /<br><i>Bonding promoter</i><br><b>Eporip</b> | <b>7</b> Sigillante / Sealant<br><b>Mapeflex PU20</b> | <b>12</b> Stuccatura / Grout<br><b>Kerapoxy CQ</b>  |
| <b>3</b> Massetto / Screed<br><b>Topcem Pronto</b>                           | <b>8</b> Sigillante / Sealant<br><b>Mapeflex PU45</b> | <b>13</b> Rasatura / Smoothing compound<br><b>Planitop 540</b>                                      |
| <b>4</b> Adesivo / Adhesive<br><b>Elastorapid</b>                            | <b>9</b> Intonaco / Render                            | <b>14</b> Primer / Primer<br><b>Mapecoat I 600 W</b>  |
| <b>5</b> Klinker maggiorato /<br><i>Thick klinker tiles</i>                  | <b>10</b> Adesivo / Adhesive<br><b>Ultralite S1</b>   | <b>15</b> Finitura / Coating<br><b>Mapecoat I 24</b>  |







Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

- 1 Calcestruzzo / Concrete
- 2 Malta a base di poliuretano-cemento / Polyurethane-cement based mortar  
**Mapefloor CPU/HD**

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ Sembrerà strano. Ma restare appeso per mesi e mesi, fermo e immobile, è una vera fatica che mi fa letteralmente trasudare. Fortuna che il pavimento è trattato per resistere a questo sgocciolio e, nonostante l'acidità, non subisce alcun danno. ”

“ It may seem strange, but to hang around for months on end, just resting there still, is very tiring and makes me literally sweat. Luckily, the floor is treated to resist all these drops and, in spite of their acidity, doesn't get harmed at all. ”



## **AMBIENTI SOTTOPOSTI A FORTE AGGRESSIONE DI ACIDI ORGANICI**

AREAS EXPOSED TO HIGHLY  
AGGRESSIVE ORGANIC ACIDS



Nell'industria alimentare vi sono ambienti soggetti ad un'azione estremamente aggressiva degli acidi organici, quali le celle per la stagionatura dei salumi o gli impianti di produzione dell'olio. Ma la presenza di acidi organici è elevata anche in altri alimenti. Occorre assicurare una protezione chimica efficace ai rivestimenti, coniugando resistenza e rispetto delle norme igienico-sanitarie.

In the food industry there are areas exposed to the extremely aggressive action of organic acids, such as curing cells for salami and ham or production plants used to process oil. But there is also a high presence of organic acids in other foods. This means that wall and floor coverings need to have efficient protection against chemicals, together with strength and compliance with hygiene and sanitation norms and standards.

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



L'attacco degli acidi organici è particolarmente dannoso in quanto può determinare una corrosione dei sottofondi, rendendoli così aggredibili da batteri e muffe. Se i rischi maggiori si riscontrano sulle pavimentazioni, anche le pareti possono essere intaccate. Mapei dispone di sistemi specifici che proteggono i rivestimenti da tale azione corrosiva, che varia in relazione alla concentrazione e alla natura dell'acido, oltre che alla temperatura e al tempo di esposizione della superficie al contatto con queste sostanze aggressive e con i detergenti che vengono impiegati per la loro pulizia.

A caratterizzare i sistemi Mapei per questi ambienti è la loro elevata resistenza chimica e agli shock termici: una caratteristica che accomuna sia le malte per

stuccare le fughe tra le piastrelle di grès porcellanato, sia i sigillanti bicomponenti epossipoliuretanic per le pavimentazioni, sia infine le vernici epossidiche bicomponenti per il rivestimento di superfici in calcestruzzo per le pareti.

Nel caso di rivestimenti ceramici, particolare attenzione dovrà essere prestata alla posa stessa delle piastrelle, utilizzando adesivi a scivolamento verticale nullo per le pareti e malte cementizie fibrinforizzate autolivellanti per un'eventuale e ottimale regolarizzazione degli spessori. Una valida alternativa al rivestimento ceramico è rappresentata da quello in resina, sia a pavimento sia a parete, che garantisce le più elevate prestazioni di resistenza chimica e meccanica e di protezione.

Attack from organic acids is particularly damaging because it can provoke corrosion in the substrate and make it open to attack from bacteria and mould. While the floor is the part most at risk, walls can also be damaged.

Mapei has a series of specific systems available to provide protection for wall and floor coverings from this corrosive action, which varies according to the level of concentration and nature of the acid, its temperature and the period of time surfaces are exposed to contact with these aggressive substances and the detergents used to clean them.

Mapei systems for these types of areas are characterised by their high resistance to chemicals and thermal shock: a characteristic they have in common with grouting mortars for porcelain tiles, two-component epoxy-polyurethane sealants for flooring and two-component epoxy paints for coating the surface of concrete walls.

In the case of ceramic tiles, special attention must be given to how tiles are bonded by using adhesives with no vertical slip for the walls and fibre-reinforced, self-levelling cementitious mortars to get an even thickness.

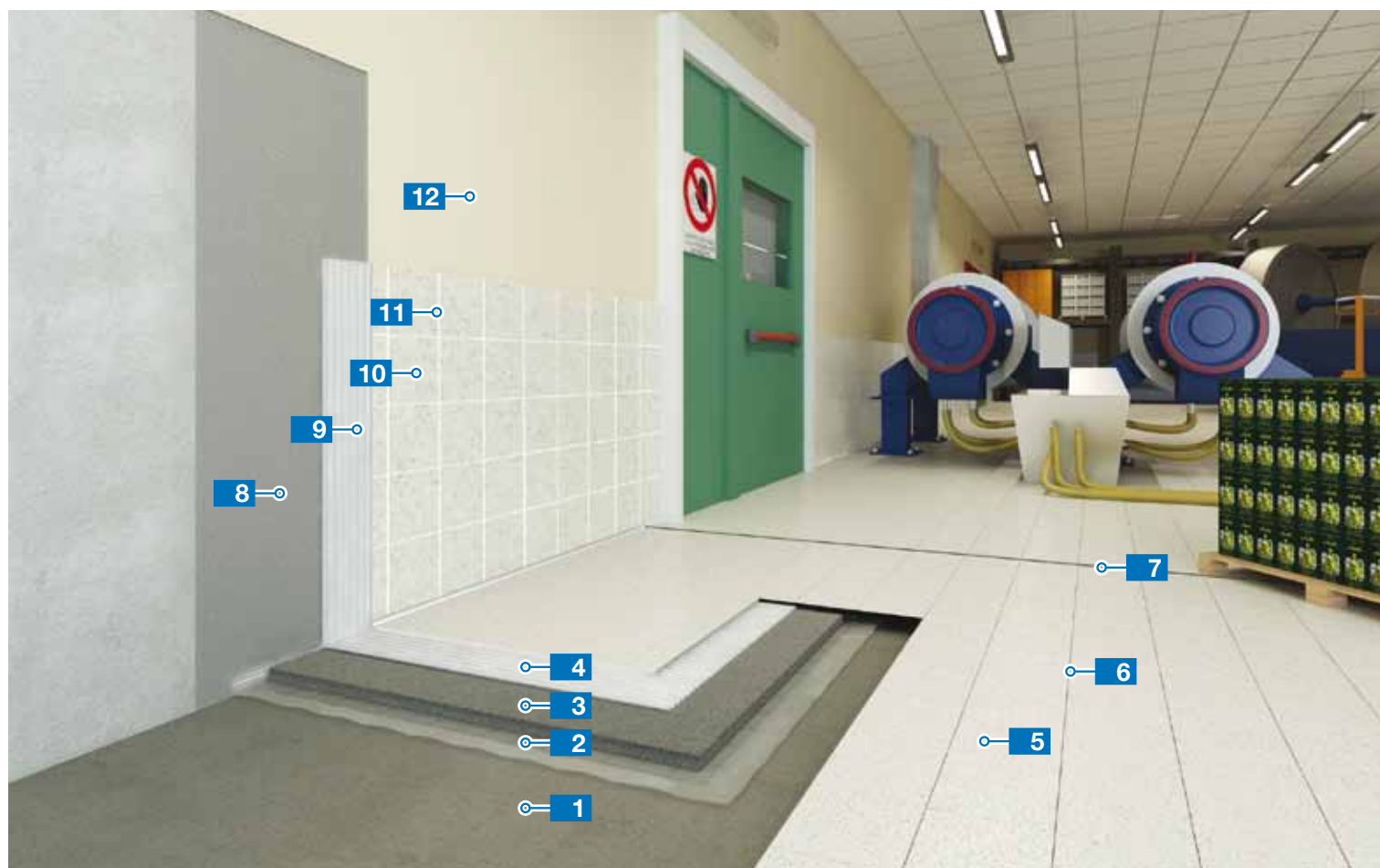
A valid alternative to ceramic tiles is resin, which may be used on both floors and walls, and guarantees the best performance levels in terms of chemical resistance, strength and protection.



# AMBIENTI SOTTOPOSTI A FORTE AGGRESSIONE DI ACIDI ORGANICI AREAS EXPOSED TO HIGHLY AGGRESSIVE ORGANIC ACIDS

## Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

- 1** Solaio in cemento armato / Reinforced cement slab floor
- 2** Strato desolidarizzante / Separating layer
- 3** Massetto armato con rete elettrosaldata / Screed reinforced with electrowelded mesh **Topcem**
- 4** Adesivo / Adhesive **Kerapoxy Adhesive**
- 5** Grès porcellanato maggiorato / Thick porcelain tiles
- 6** Fugatura / Grout **Kerapoxy IEG**
- 7** Sigillante / Sealant **Mapeflex PU20**
- 8** Intonaco cementizio / Cementitious render **Planitop Fast 330**
- 9** Adesivo / Adhesive **Kerapoxy Adhesive**
- 10** Grès porcellanato / Porcelain tiles
- 11** Fugatura / Grout **Kerapoxy IEG**
- 12** Finitura / Coating **Mapecoat I 24**





Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

**1** Calcestruzzo / Concrete

**2** Primer / Primer  
**Mapecoat I 600 W**

**3** Formulato epossidico + carica /  
Epoxy formulate + quartz sand  
**Mapecolor I 900 +  
Quarzo 1,9**

**4** Formulato epossidico  
idrodisperso / Water dispersed  
epoxy formulate  
**Mapecolor I 500 W +  
Mapecolor Paste**  
(3 mani) / (3 coats)

**5** Cordone comprimibile + sigillante /  
Compressible cord + sealant  
**Mapecord + Mapecord PU45**

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ Passare tutto il giorno ai fornelli è il mio mestiere e la mia passione. È in cucina che si conquistano le stelle. E il segreto, prima ancora che nel piatto, sta nella pulizia dei locali. ”

“ Slaving over a hot stove every day is both my job and my passion. It is in the kitchen that you can reach for the stars. And the secret, even before what is served on your plate, is the cleanliness of the surroundings. ”



## AMBIENTI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE DEL CIBO

### AREAS USED FOR PREPARING AND COOKING FOOD



In una cucina si concentra il maggior numero di prodotti alimentari. Pareti e pavimenti sono quindi sottoposti quotidianamente all'aggressione di sostanze di varia natura, oltre che alla presenza di elevata temperatura e abbondante vapore. Il frequente ricorso all'acqua rappresenta un pericolo costantemente in agguato. A ciò si aggiunga l'esigenza di garantire i più elevati standard di igiene e pulizia.

Kitchens are where the largest amount of foodstuffs is concentrated. As a result, walls and floors are exposed to aggression from many different types of substances on a daily basis, as well as high temperatures, steam and condensation. And added to that is water which is used in abundance, a constant hazard ready to strike at any time. And what is more they must also be able to guarantee a high standard of hygiene and cleanliness.



# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



Per molti aspetti la cucina si colloca al centro della filiera agroalimentare. Fondamentale è dunque garantirne la salubrità e assicurare le migliori condizioni di operatività di chi vi lavora, a tutela della qualità e della sicurezza del cibo. Utensili, attrezzature, piani di lavoro e di cottura sempre puliti, disinfettati e in perfetta efficienza. Pavimenti e pareti sempre accuratamente lavati e igienizzati. L'acqua, insieme alle sostanze spesso aggressive dei detersivi, è protagonista in cucina. Impermeabilizzare questi ambienti rappresenta pertanto un'esigenza primaria. I prodotti

impermeabilizzanti Mapei sono i migliori alleati di chi lavora in cucina. La loro applicazione su tutte le strutture orizzontali e verticali crea una sorta di "catino impermeabile", che protegge il sottofondo. Anche per le fughe dei rivestimenti ceramici, che vengono posati sull'impermeabilizzazione, occorre impiegare riempitivi epossidici bicomponenti antiacidi, in grado di resistere all'acqua e alle sostanze detergenti aggressive utilizzate per la pulizia e la disinfezione delle superfici, evitando anche la formazione e la proliferazione di microorganismi e batteri.

For many aspects kitchens are at the centre of the food industry chain. It is fundamental, therefore, to guarantee healthy surroundings and provide the best operating conditions for those who work there, to ensure the food is safe and of the highest quality.

Tools, equipment, worktops and hobs must always be kept clean, disinfected and in perfect working order.

those who work in kitchens. When they are applied on horizontal and vertical structures they form a kind of waterproof “shell” that protects substrates.

For the grouting between ceramic tiles bonded over the waterproofing layer, you need to use two-component, anti-acid epoxy fillers with the capacity to resist water and aggressive detergents used for cleaning and



Floors and walls must always be thoroughly cleaned and hygienic.

Water, together with the aggressive substances in detergents, is a key player in the kitchen. Waterproofing these types of surroundings, therefore, is of primary importance.

Mapei’s waterproofing products are the best allies of

disinfecting surfaces to prevent the formation and spread of micro-organisms and bacteria.



# AMBIENTI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE DEL CIBO AREAS USED FOR PREPARING AND COOKING FOOD

Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

- 1 Sottofondo in calcestruzzo /  
Concrete substrate
- 2 Promotore di adesione /  
Adhesion promoter  
**Eporip**
- 3 Massetto / Screed  
**Topcem Pronto**
- 4 Impermeabilizzazione epossidica /  
Epoxy waterproofing  
**Mapegum EPX**  
(2 mani) / (2 coats)
- 5 Adesivo /Adhesive  
**Kerapoxy Adhesive**
- 6 Piastrelle / Tiles
- 7 Fugatura / Grout  
**Kerapoxy CQ**





Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

- 1 Calcestruzzo / Concrete
- 2 Primer + spolvero / Primer + broadcast  
**Primer SN + Quarzo 0,5**
- 3 Formulato epossidico + pasta colorata + spolvero / Epoxy formulate + coloured paste + broadcast  
**Mapecolor I 300 SL + Mapecolor Paste + Quarzo 0,5**
- 4 Formulato epossidico + pasta colorata / Epoxy formulate + coloured paste  
**Mapecolor I 300 SL + Mapecolor Paste**

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ I colori, i profumi e gli aromi che sprigioniamo sanno creare sempre l'atmosfera giusta. Ma, al di là del piatto, è tutto il locale che deve trasmettere emozioni. E, prima ancora, ordine e pulizia. ”

“ The colours, smells and aromas that we let free help create the right atmosphere. But apart from the plates and glasses, it is the surroundings themselves that must transmit an emotion. And, even before all that, order and cleanliness. ”



## AMBIENTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE DINING AREAS



Un locale pubblico, sia esso un bar, un ristorante o una mensa, ha spesso l'esigenza di rinnovare la propria immagine, per adeguarla alle tendenze e alle mode del momento. Non sempre, tuttavia, tale esigenza coincide con un cambio di proprietà del locale, che consente un intervento radicale. Né può essere sempre gestito chiudendo temporaneamente l'esercizio nel periodo dei lavori. Mapei dispone di una gamma di sistemi e soluzioni che rispondono efficacemente a problematiche differenti e assicurano l'esecuzione a regola d'arte in tempi molto brevi riducendo quindi i costi di lavorazione, d'esercizio ed i disagi.



Public dining areas such as bars, restaurants and canteens, often need to be revamped to bring them in line with the latest trends and fashion. This need, however, doesn't always coincide with a change of image to carry out a radical overhaul. It can also be carried out by temporarily closing the bar or restaurant during business hours. Mapei has a wide range of systems available that offer an efficient solution to a host of problems, and that guarantee rapid, perfect installation in a very short time to reduce labour costs and minimise disturbance.

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



Comfort, personalità, resistenza e salubrità: da un pavimento in un ristorante o in un bar ci si attendono queste prestazioni. Con i sistemi Mapei tali risultati sono facilmente conseguibili, a prescindere dalla soluzione che si intende adottare. Nel caso in cui si opti per un pavimento in parquet massiccio, una volta predisposto il massetto del sottofondo, occorre utilizzare un idoneo adesivo per la posa. Quindi, dopo aver steso una mano di fondo ad alto potere isolante, occorre utilizzare una vernice a bassissima emissione di sostanze organiche volatili per proteggere la pavimentazione dall'elevato calpestio, e completare l'opera con un ulteriore strato di rivestimento antiacido. Se invece il locale non è di proprietà o, comunque, se ne intende rinnovare l'aspetto

senza rimuovere la precedente pavimentazione, è possibile ricorrere alla posa di pavimenti resilienti e tessili utilizzando l'ampia gamma di rasanti, liscianti autolivellanti e adesivi Mapei, specifici per i differenti rivestimenti, con bassissima emissione di sostanze organiche volatili.

Nel caso, infine, sia necessario affrontare la ristrutturazione di un locale senza interrompere l'attività, Mapei mette a disposizione i prodotti della nuova linea Fast Track per posare in poche ore rivestimenti resilienti e tessili sulla pavimentazione esistente e installare zoccolini e profili.

Per proteggere invece le pareti del locale, può essere utilizzata una speciale vernice che conferisce un rivestimento antiacido superficiale al calcestruzzo.



Comfort, personality, strength and healthiness: this is the kind of performance we expect from a restaurant floor. It is easy to get this kind of result with Mapei systems, whichever solution you decide to adopt.

If you opt for a solid wood floor, once the screed and substrate have been prepared, suitable adhesive must be used to bond the floor. Then, after spreading on a coat of primer with high insulating capacity, you need to apply a coat of varnish with low emission level of volatile organic compounds to provide protection from intense footfall, followed by another layer of anti-acid coating to complete the job.

If, on the other hand, it is not your own restaurant, or if just want to give the floor a new look without removing the old

floor, it is possible to install resilient or textile floor covering using Mapei's wide range of skimming compounds, self-levelling smoothing compounds and adhesives specifically developed for each type of floor covering, with very low emission level of volatile organic compounds. And lastly, if you wish to restructure your bar or restaurant without

interrupting business, Mapei has a new Fast Track line of products that enable you to install a resilient or textile floor covering with new skirting and edging profiles in just a few hours.

To protect the walls of bars and restaurants, on the other hand, a special paint may be applied to provide an anti-acid coating for the surface of concrete.



# AMBIENTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE DINING AREAS

## Prodotti per parquet | Products for wooden flooring

**1** Massetto / Screed  
**Mapecem Pronto**

**2** Adesivo / Adhesive  
**Ultrabond Eco S968 1K**

**3** Parquet massiccio / Solid wood

**4** Stuccatura / Grout  
**Ultracoat Binder**

**5** Fondo bicomponente all'acqua  
/ Two-component water-based  
undercoat  
**Ultracoat Premium Base**

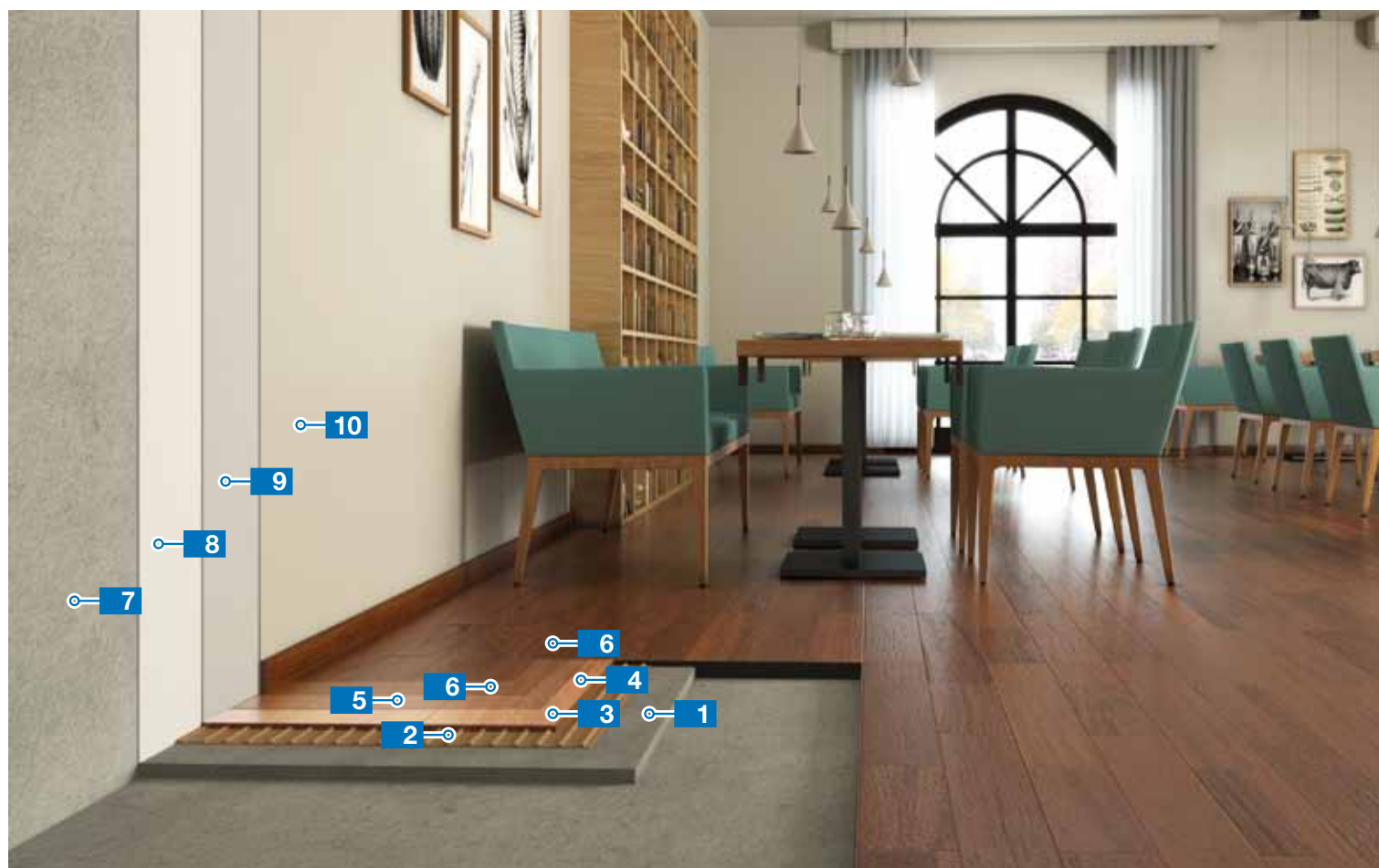
**6** Vernice bicomponente  
poliuretanică all'acqua /  
Two-component water-based  
polyurethane paint  
**Ultracoat High Traffic**  
(2 mani / 2 coats)

**7** Intonaco / Render  
**Nivoplan**

**8** Rasatura / Smoothing compound  
**Planitop 560**

**9** Primer / Primer  
**Dursilite Base Coat**

**9** Finitura / Coating  
**Dursilite**





Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

**1** Malta cementizia spatolabile / *Cementitious trowellable mortar*  
**Ultratop Loft**

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ Il supermercato è il nostro regno. Qui siamo collocati in bella mostra per essere scelti dai clienti, al banco come nelle corsie. Ma, per conquistarli, occorre che anche l'ambiente sia sempre perfettamente in ordine. ”

“ The supermarket is our kingdom. We are put here proudly on show to be chosen by the customers, at both the counter and in the aisles. But, to win them over, the surroundings must also be in perfect order. ”



## REALIZZAZIONE O RIFACIMENTO RAPIDI DI PAVIMENTAZIONI IN AMBIENTI COMMERCIALI

### RAPID INSTALLATION OR RENOVATION OF FLOORS IN COMMERCIAL ENVIRONMENTS



Ogni giorno, in un supermercato, centinaia di persone percorrono le corsie e gli spazi destinati all'esposizione e alla vendita dei prodotti alimentari. Un traffico di carrelli a cui si aggiunge la movimentazione interna con traspallet. Pulizia ed igiene vanno sempre, anche nel caso di imprevisti, come la rottura di una bottiglia o la caduta sul pavimento di prodotti.

Hundreds of people go up and down the aisles used to display and sell foodstuffs in a supermarket every single day. A constant traffic of trolleys, as well as goods being moved around on pallet trucks. Cleanliness and hygiene need to be maintained at all times, particularly in the case of accidents such as a broken bottle or produce spilling over onto the floor.



# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



Capita spesso, in un supermercato alimentare, che si presentino fessurazioni nel pavimento ceramico. La gravosa sollecitazione determinata sia dal carico a cui sono sottoposti gli scaffali, sia dalla movimentazione meccanica delle merci e dai danni accidentali provocati determinano la necessità di rapidi interventi manutentivi. Occorre infatti garantire la sicurezza di chi frequenta questi ambienti, ma anche evitare che piccole fessure possano degenerare in rotture di maggiori dimensioni, facendo penetrare umidità o sostanze che possano aggredire il sottofondo.

Normalmente, nella posa di un pavimento o di un rivestimento a parete in ceramica, esistono tempi tecnici legati alla composizione dei diversi materiali che costituiscono la stratigrafia della piastrellatura, dal cui rispetto dipende la possibilità di passare

alle fasi di lavorazione successive, evitando difetti tecnici ed estetici. Mapei ha messo a punto una serie di sistemi per la realizzazione o il rifacimento in tempi rapidi delle pavimentazioni di questi ambienti, così da poter riaprire al pubblico in breve tempo le aree interessate: sono malte premiscelate a presa rapida e additivi cementizi a presa e indurimento rapidi. Per la finitura del lavoro si consigliano malte antiefflorescenza, idrorepellenti e resistenti alla muffa per le stuccature delle fughe e sigillanti ad alta resistenza chimica e meccanica.

Per interventi rapidi sulle pareti, si può ricorrere a rasanti idrofughi, a idropitture murali lavabili a bassa presa di sporco e a sigillanti poliuretanicici a basso modulo elastico che fanno parte della vasta gamma di prodotti colorati Mapei.

It is quite a common event to come across cracks in ceramic floors in a supermarket. The high stress loads from goods stacked on shelves and equipment used to move and handle goods, along with accidental damage, means that maintenance interventions need to be carried out quickly. In fact, the safety of those who use these types of shop needs to be guaranteed at all times, and small cracks need to be repaired quickly before they turn into more widespread damage that allows damp or aggressive substances to penetrate and attack the substrate.

Normally, when a ceramic floor or wall covering is installed, certain technical times need to be respected. These times depend on the composition of the materials used to make the various layers of the tiling, and only if these times are strictly adhered to may you go on to the next phase without the risk of defects or having a poor finish.

Mapei has developed a series of systems for making or renovating floors quickly in this type of environment so they may be reopened to the public after a very short time: pre-blended, rapid-setting mortars and rapid-setting and hardening cementitious admixtures. For finishing work we recommend anti-efflorescence, mould-resistant, water-repellent grouting mortars and high-strength sealants with high resistance to chemicals.

For rapid interventions on walls, you may apply water-repellent skimming compounds, washable water-based paints with low dirt pick-up and low modulus polyurethane sealants belonging to Mapei vast range of coloured products.



# REALIZZAZIONE O RIFACIMENTO RAPIDI DI PAVIMENTAZIONI IN AMBIENTI COMMERCIALI

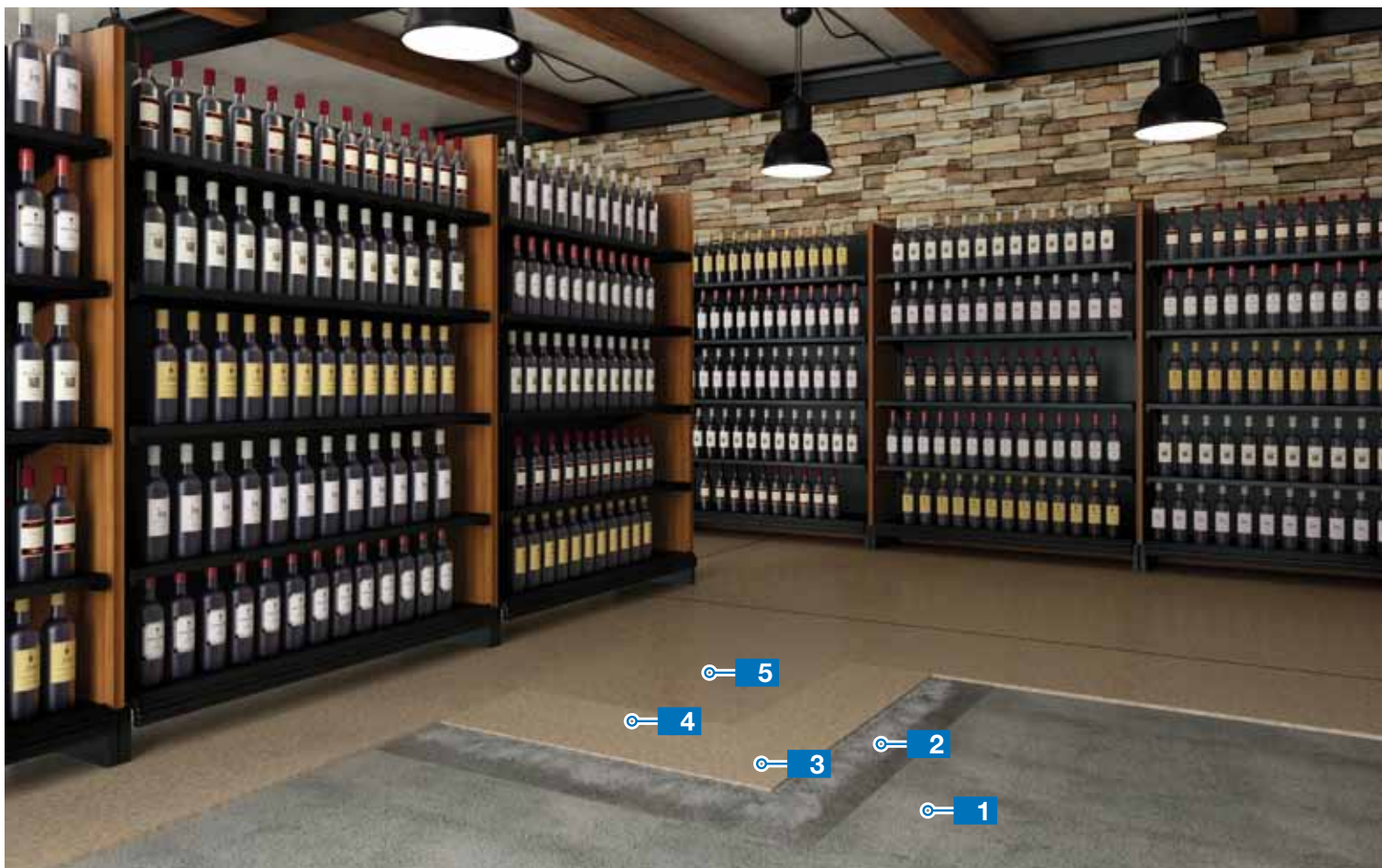
## RAPID INSTALLATION OR RENOVATION OF FLOORS IN COMMERCIAL ENVIRONMENTS

Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

- 1 Vecchia pavimentazione in  
ceramica fessurata / *Cracked old  
ceramic tile floor*
- 2 Strato desolidarizzante /  
*Separating layer*
- 3 Massetto / *Screed*  
**Mapecem Pronto**
- 4 Adesivo / *Adhesive*  
**Granirapid**
- 5 Grès porcellanato / *Porcelain tiles*
- 6 Fugatura / *Grout*  
**Ultracolor Plus**
- 7 Sigillante / *Sealant*  
**Mapeflex PU20**
- 8 Rasatura / *Smoothing compound*  
**Planitop 540**
- 9 Primer / *Primer*  
**Dursilite Base Coat**
- 10 Finitura / *Coating*  
**Dursilite**
- 11 Sigillante / *Sealant*  
**Mapeflex PU40**







Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1</b> Massetto / Screed<br/><i>Topcem Pronto</i></p> <p><b>2</b> Primer + spolvero / Primer + broadcast<br/><i>Primer SN + Quarzo 1,2</i></p> <p><b>3</b> Malta cementizia autolivellante + aggregato per sistema terrazzo / Self-levelling cementitious mortar + aggregate for terrazzo system<br/><i>Ultratop + Dynastone TZ</i></p> | <p><b>4</b> Levigatura / Polishing</p> <p><b>5</b> Finitura idrofobizzante / Hydrophobing finish<br/><i>Mapecrete Stain Protection</i></p> |
|--|--|

# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ Freschezza e qualità costituiscono le mie doti migliori. Del resto sono il taglio più pregiato, quello che tutti vogliono poter cucinare e portare in tavola. Per conservarmi così devo stare in ambienti adatti, capaci di sopportare il freddo e garantire sempre il massimo dell'igiene. ”

“ Freshness and quality are my best features. Besides, they are also the best cuts, the ones everyone would prefer to cook and serve. To keep me at my best I have to be in suitable surroundings that can withstand the cold and guarantee maximum hygiene at all times. ”



## AMBIENTI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE DEL PESCE E DELLE CARNI AREAS USED FOR PROCESSING MEAT AND FISH



Numerosi sono i fattori che incidono nella progettazione dei rivestimenti delle strutture dedicate alla lavorazione e allo stoccaggio delle carni e del pesce: le basse temperature necessarie alla conservazione degli alimenti, l'abbondante presenza di acqua durante il processo, l'azione aggressiva del contatto dei residui di lavorazione e del sale con pareti e pavimenti, l'utilizzo massiccio di prodotti chimici per la pulizia e la sanificazione.

There are numerous factors that have to be taken into consideration when designing coatings and coverings for areas used to store meat and fish: low temperatures to conserve the meat and fish, the high amount of water used during the process cycles, the aggressive action of scraps and salts coming into contact with walls and floors and the widespread use of chemical products for cleaning and sterilising.



# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



La facile pulibilità, insieme alla più efficace impermeabilizzazione e alla resistenza chimica e meccanica, sono le caratteristiche ricercate per gli ambienti destinati alla trasformazione e conservazione di carni e pesce. Gli abbondanti residui delle lavorazioni sono infatti carichi di componenti organiche che vanno rimosse con frequenti lavaggi per evitarne la penetrazione nella pavimentazione. Le superfici, a parete e a pavimento, richiedono un elevato livello di impermeabilizzazione all'acqua, ma anche alle sostanze chimiche impiegate per la pulizia e la sanificazione dei locali. L'utilizzo per la pavimentazione di resine epossidiche o di rivestimenti con malta tricomponente a base di poliuretano-cemento fornisce un'efficace soluzione:

la continuità della superficie si abbina alla sua elevata resistenza, sia ai contatti con sostanze chimiche che a shock termici e all'abrasione o alle sollecitazioni dei mezzi meccanici. Facili da pulire, i pavimenti in resina sono impermeabili all'acqua e conservano caratteristiche antiscivolo anche in presenza di liquidi. Per la realizzazione di pareti o pavimentazioni in ceramica, Mapei fornisce sistemi che integrano fugganti ad elevata resistenza chimica ad adesivi a scivolamento verticale nullo e vernici antiacidi o sigillanti bicomponenti resistenti a livello chimico e meccanico. Sono disponibili inoltre adesivi e fughe realizzati con la tecnologia BioBlock®, che impedisce, in presenza di umidità, la formazione e proliferazione di muffe.

Easy to clean, along with highly efficient waterproofing, strength and resistance to chemicals, are the characteristics needed in areas used for processing and storing meat and fish. In fact, the high amount of remains and scraps produced by the processing cycles are full of organic components that need to be washed away frequently to prevent them penetrating into the floor.

The surface of walls and floors need to be highly impermeable to both water and other chemical substances used to clean and sterilise such areas. The use of epoxy resin flooring or three-component, polyurethane-cement based coating products provide an efficient solution: continuous surfaces combined



with resistance to chemical substances, thermal shock, abrasion and stresses from mechanical handling equipment.

Easy to clean, resin floors are waterproof and remain non-slip, even when wet.



To bond ceramic wall and floor tiles, Mapei supplies systems that integrate grouting products with high resistance to chemicals with adhesives with no vertical slip and anti-acid paints or mechanically and chemically resistant two-component sealants.

Adhesives and grouts with BioBlock® technology are also available to prevent the formation and spread of mould in damp conditions.



# AMBIENTI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE DEL PESCE E DELLE CARNI

## AREAS USED FOR PROCESSING MEAT AND FISH

Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

**1** Supporto in calcitrizzo /  
*Concrete substrate*

**2** Promotore di adesione / *Bonding  
promoter*  
**Eporip**

**3** Massetto / *Screed*  
**Topcem**

**4** Impermeabilizzazione /  
*Waterproofing*  
**Mapelastic + Mapeband SA**

**5** Adesivo / *Adhesive*  
**Granirapid**

**6** Stuccatura / *Grout*  
**Kerapoxy**





Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

- 1** Vecchia pavimentazione in ceramica ammalorata / Existing damaged cementitious flooring

**2** Primer / Primer  
**Primer SN + Rete 320**

**3** Formulato epossidico + carica / Epoxy formulate + quartz-sand  
**Mapefloor I 900 + Quarzo 1,9**
- 4** Formulato epossidico / Epoxy formulate  
**Mapefloor I 300 SL + Mapecolor Paste**  
(3 mani) / (3 coats)

**5** Cordone comprimibile + sigillante / Compressible cord + sealant  
**Mapefoam + Mapeflex PU45**

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

“ Mai come nel nostro caso l'apparenza inganna. Sembriamo leggeri, ma in realtà siamo tutti dei finti magri. Trasportarci non è uno scherzo. E il rischio di cadere e rovesciarci è sempre dietro l'angolo. ”

“ Looks have never been more deceiving. We may seem like lightweights, but we are really false weaklings. It is not a joke trying to move us around. And the risk of falling and spilling is always just around the corner. ”





## AMBIENTI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE, ALL'IMBOTTIGLIAMENTO E ALLO STOCCAGGIO DI BEVANDE

AREAS USED TO PREPARE, BOTTLE AND STORE DRINKS



Il processo industriale di imbottigliamento si caratterizza per la costante presenza di liquidi. Acqua, innanzitutto. Ma anche altre bevande che, per composizione, presentano un elevato grado di aggressività verso i materiali con cui vengono a contatto: dal latte ai succhi, dalle bevande analcoliche al vino e ai liquori o alle birre.

The industrial bottling process is characterised by the constant presence of liquids, mainly water. But there are also other drinks which, because of their particular composition, can be highly aggressive to the materials they come into contact with: from milk to fruit juices and from non-alcoholic drinks to wines, spirits and beer.



# FOOD

SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



La corretta progettazione delle inclinazioni dei pavimenti si deve coniugare ad un'attenta impermeabilizzazione, che eviti la penetrazione dei liquidi attraverso i giunti fino al sottofondo.

Mapei propone per la pavimentazione dell'industria delle bevande una serie di rivestimenti epossidici e formulati a base di poliuretano-cemento di ultima generazione che, oltre a soddisfare i requisiti internazionali di sicurezza negli ambienti di lavorazione degli alimenti, assolvono efficacemente alle richieste delle aziende del settore. Le sue proposte articolate di malte tricomponenti assicurano elevata resistenza all'abrasione e all'azione meccanica dei mezzi di trasporto, agli sbalzi di temperatura e agli shock

termici. Particolarmente idonee per essere impiegate nella pavimentazione di tutte le aree, anche bagnate, dei complessi produttivi, queste malte presentano una notevole resistenza agli agenti chimici aggressivi: dagli acidi organici al tannino, dall'acido lattico e oleico agli zuccheri, dagli alcali ai sali, dai grassi agli idrocarburi. L'assenza di porosità superficiale impedisce l'annidamento di residui liquidi e batteri e le rende facili da pulire e mantenere, oltre che impermeabili ad acqua e olio. Durevoli, funzionali, sicure, resistono a forti compressioni determinate sia dal peso degli impianti produttivi che dal carico dei mezzi impiegati per la movimentazione e il trasporto dei pallet di prodotto confezionato.

The correct design of slopes in floors must be combined with efficient waterproofing to prevent liquids penetrating through joints into the substrate. For floors in the drinks industry Mapei proposes a series of epoxy coatings and the latest generation of polyurethane-cement formulations which, apart from meeting international safety standards for food processing environments, provide an efficient answer to the requirements of companies operating in this sector.

The Company's articulated solutions of three-component mortars provide high resistance to abrasion and the action of mechanical handling equipment, temperature changes and thermal shock.

Particularly suitable for flooring in all areas of production plants, including wet floors, these mortars also provide a high level of resistance to aggressive chemical agents: from organic acids to tannins, from lactic and oleic acid to sugars, and from alkalis to salts, fats and hydrocarbons. The absence of surface porosity prevents liquid residues and bacteria accumulating and makes them easy to clean and maintain, as well as impermeable to water and oil.

Durable, functional and safe, they are highly resistant to compressive loads from heavy plant equipment and vehicles used for handling and transporting pallets of packed goods.



# AMBIENTI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE, ALL'IMBOTTIGLIAMENTO E ALLO STOCCAGGIO DI BEVANDE AREAS USED TO PREPARE, BOTTLE AND STORE DRINKS

Prodotti per ceramica e materiali lapidei | Products for ceramic tiles and stone material

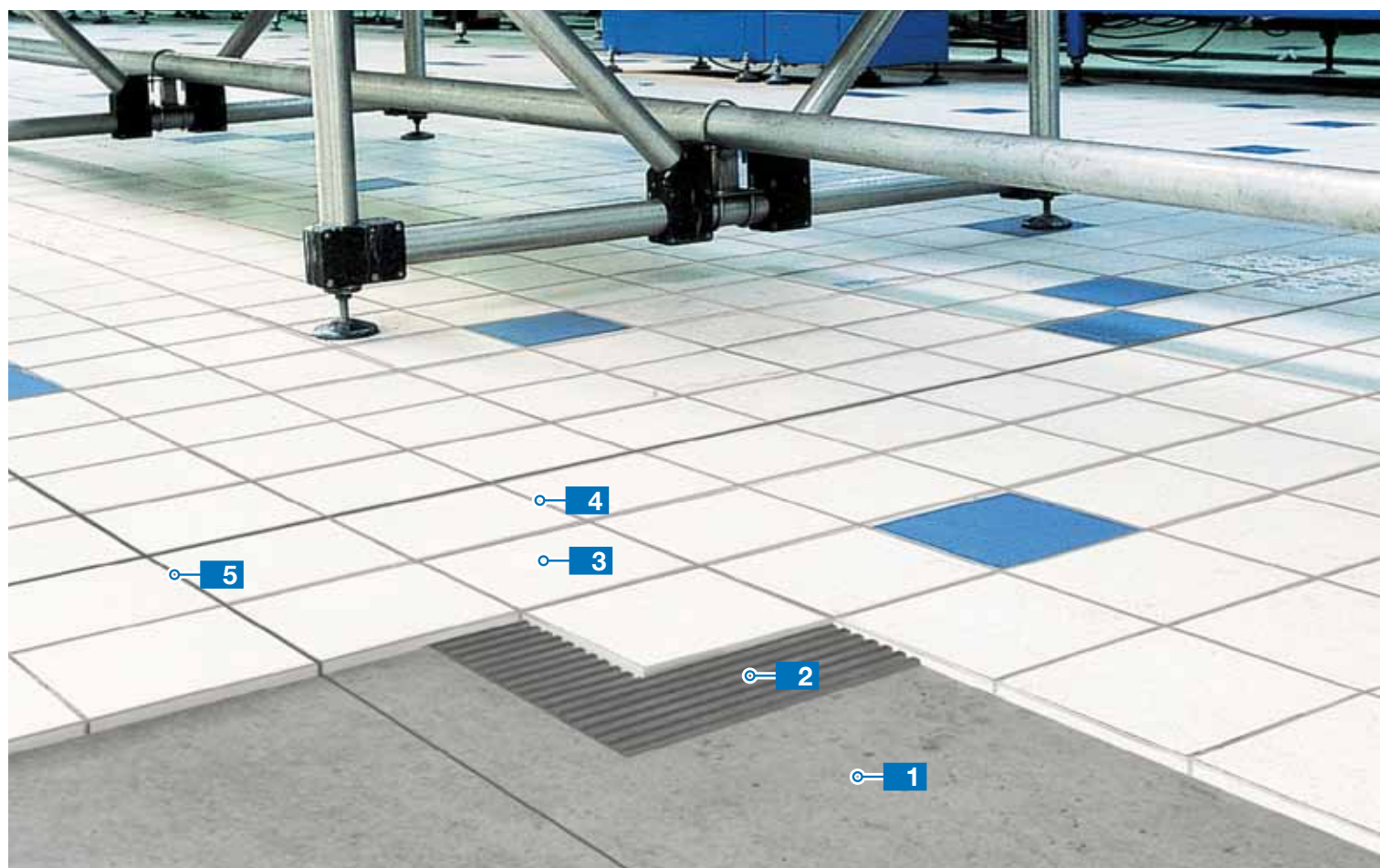
**1** Supporto in calcetruzzo /  
Concrete substrate

**2** Adesivo / Adhesive  
**Keraflex Maxi S1 Zero**

**3** Piastrelle in grès porcellanato /  
Porcelain tiles

**4** Stuccatura / Grout  
**Kerapoxy CQ**

**5** Sigillante / Sealant  
**Mapeflex PU 20**





Prodotti per pavimentazioni in resina e cementizie | Products for cementitious and resin floors

- 1 Calcestruzzo / Concrete
- 2 Primer + spolvero / Primer + broadcast  
**Primer SN + Quarzo 0,5**
- 3 Formulato epossidico + pasta colorata + spolvero / Epoxy formulate + coloured paste + broadcast  
**Mapecolor I 300 SL + Mapecolor Paste + Quarzo 0,5**
- 4 Formulato epossidico + pasta colorata / Epoxy formulate + coloured paste  
**Mapecolor I 300 SL + Mapecolor Paste**

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**

MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES

**“ Pura, trasparente, pulita,  
indispensabile alla vita.  
Eppure basta una piccola  
fessura nelle cisterne e  
nelle tubature perché io  
venga contaminata dai  
batteri e perda la mia  
salubrità. E allora sono  
guai seri... ”**

**“ Pure, transparent, clean,  
indispensable to life. And yet  
a small crack in a tank or pipe  
is all it takes to contaminate  
me with bacteria or make me  
lose my goodness. And that  
would be a serious problem. ”**



**SISTEMI PER L'IMPERMEABILIZZAZIONE  
DI VASCHE PER IL CONTENIMENTO  
DELL'ACQUA POTABILE**  
STRUCTURES FOR WATERPROOFING DRINKING  
WATER TANKS



L'acqua costituisce una risorsa particolarmente preziosa per l'uomo oltre che per la salute e il benessere economico di una comunità. Le perdite della rete idrica, generate da fessurazioni o degrado, causano ogni anno la perdita di milioni di litri d'acqua potabile, con i conseguenti sprechi di risorse e danni economici.

Water is a particularly precious resource for mankind, as well as for the health and economic wellbeing of entire communities. Leaks from water distribution networks, normally due to cracks or general wear and tear, lead to the loss of millions of litres of drinking water every year and, as a result, a waste of this precious resource and economic damage.

# FOOD

**SISTEMI  
MAPEI PER  
L'INDUSTRIA  
ALIMENTARE**  
MAPEI  
SYSTEMS FOR  
THE FOOD  
AND DRINKS  
INDUSTRIES



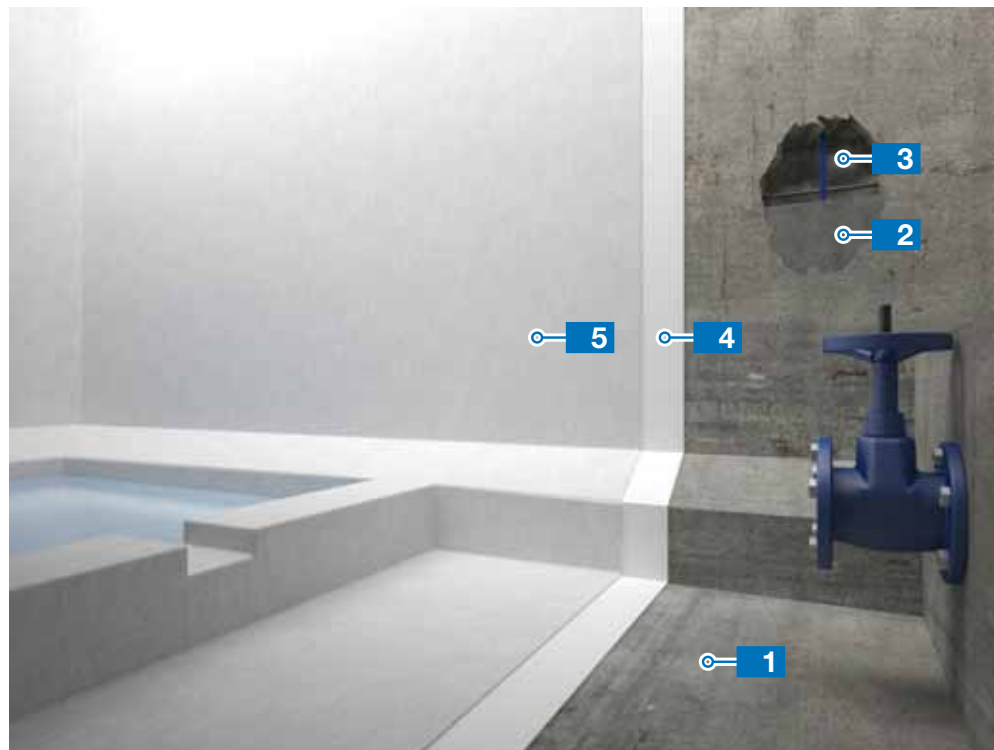
Sono molteplici i sistemi Mapei studiati per garantire la corretta impermeabilizzazione di vasche, canali, serbatoi pensili e opere idrauliche in calcestruzzo per il contenimento di acqua potabile. Tali soluzioni, differenti in funzione della specifica tipologia di intervento da realizzare, sono accomunate dalla loro rispondenza ai requisiti delle severe normative vigenti (in Italia il DM 174/04) in tema di materiali da impiegarsi negli impianti di adduzione di acqua destinata al consumo umano, con particolare riferimento al valore di “migrazione globale”. Le membrane a base di poliurea pura, applicabili a spruzzo su supporti adeguatamente preparati, presentano eccezionali caratteristiche di elasticità e resistenza alla rottura, anche a basse temperature, oltre che di resistenza chimica, ai fenomeni di abrasione e alla penetrazione delle radici. Le malte cementizie osmotiche garantiscono un’efficace impermeabilizzazione di strutture in calcestruzzo o muratura, anche in leggera contropinta, aderendo perfettamente al sottofondo. Infine, per il ripristino di vasche di compensazione contenenti acqua potabile proveniente da tubazione, si consiglia di intervenire con una malta fibrorinforzata e di rivestire quindi la struttura con una vernice bicomponente a base di resine epossidiche e pigmenti speciali altamente coprenti, certificata in accordo al Regolamento UE 10/2011.

Mapei has developed a multitude of systems to guarantee the right degree of waterproofing for concrete storage tanks, channels, water towers and hydraulic works used to contain drinking water. While each of these solutions are different depending on the type of intervention to be carried out, the thing they have in common is that they all meet the requirements of stringent standards currently applied (Ministerial decree 174/04 in Italy) regarding materials used in systems for water for human consumption, with particular reference to their “global migration” value. Spray-applied pure polyurea membranes, applied on substrates prepared according to specification, have exceptional elasticity and tear strength, including at low temperatures, as well as resistance to chemicals, abrasion and root penetration. Osmotic cementitious mortars guarantee efficient waterproofing for concrete and masonry structures, including against water under light counter-pressure, and adhere perfectly to substrates. And lastly, for repairs to compensation tanks for drinking water from pipework, we recommend applying fibre-reinforced mortar and to coat the structure with two-component, epoxy resin-based paint with special pigments with good covering properties, certified in compliance with Regulation EU 10/2011.

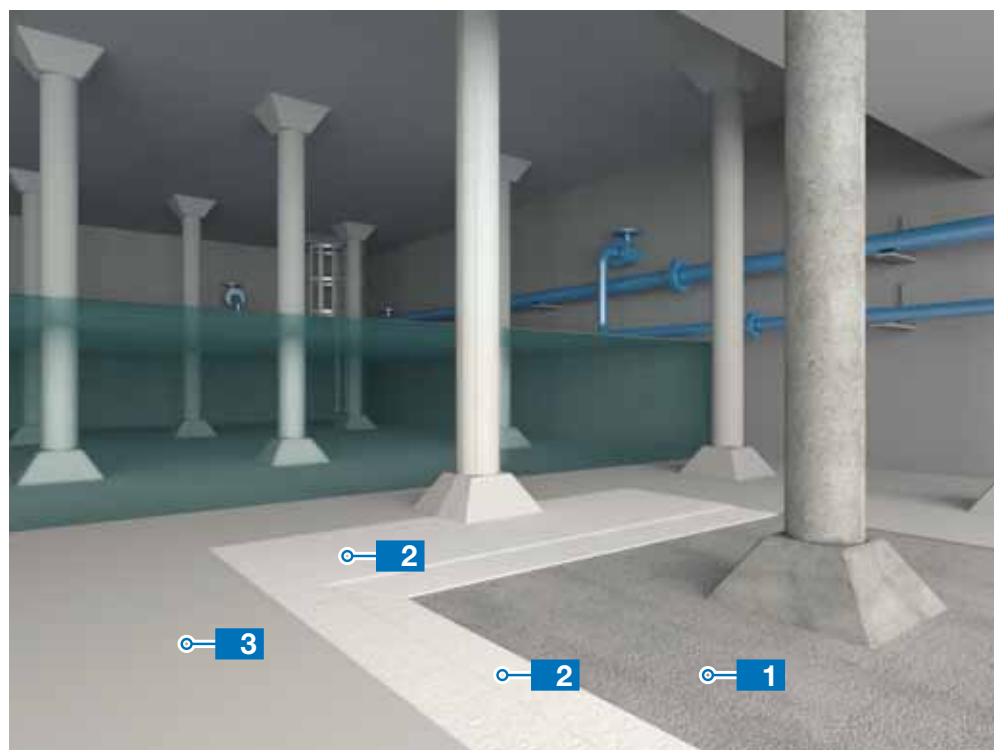


# SISTEMI PER L'IMPERMEABILIZZAZIONE DI VASCHE PER IL CONTENIMENTO DELL'ACQUA POTABILE

## STRUCTURES FOR WATERPROOFING DRINKING WATER TANKS



- 1 Struttura in cls / Concrete structure
- 2 Malta strutturale per il ripristino del calcestruzzo armato / Structural mortar for repairing reinforced concrete **Planitop Rasa & Ripara R4**
- 3 Malta cementizia anticorrosiva / Cementitious anti-corrosion mortar **Mapefer 1K**
- 4 Primer / Primer **Triblock P** (2 mani / 2 coats)
- 5 Vernice epossidica idonea al contatto con acqua potabile / Epoxy paint suitable for contact with drinking water **Mapecoat DW25** (2 mani / 2 coats)



- 1 Struttura in cls / Concrete structure
- 2 Primer / Primer **Triblock P**
- 3 Membrana impermeabilizzante a base di poliurea pura / Pure polyurea-based waterproofing membrane **Purtop 1000**

Da oltre 75 anni, Mapei fornisce, nei suoi 65 stabilimenti, soluzioni di eccellenza, contribuendo alla realizzazione di piccole e grandi opere edili moderne e al restauro e conservazione di significativi edifici del patrimonio artistico e culturale, commerciale e industriale, italiano e nel mondo. Si tratta di additivi per il calcestruzzo, malte speciali, impermeabilizzanti, pitture protettive, resine e pavimenti cementizi, adesivi e sigillanti per ogni tipo di materiale, fino a soluzioni specifiche per il rinforzo strutturale.

Tutto questo seguendo una filosofia aziendale precisa: specializzazione nel mondo dell'edilizia, internazionalizzazione, ricerca e sviluppo di prodotti sempre più evoluti, assistenza e consulenza, lavoro d'équipe, attenzione alla salute degli applicatori e dei fruitori. Mapei percorre nel mondo un progetto di sostenibilità studiando e mettendo a disposizione prodotti non pericolosi e a bassissimo contenuto di VOC. Le certificazioni Mapei dei prodotti e dei sistemi di gestione, qualità, ambiente e sicurezza sono rilasciate da organismi accreditati e riconosciuti a livello internazionale. Mapei promuove, inoltre, concretamente la sostenibilità sviluppando programmi e aderendo a organizzazioni internazionali, creando prodotti e soluzioni tecnologiche avanzate che contribuiscono alla salvaguardia dell'ambiente e della salute degli applicatori e degli utilizzatori, supportando i progettisti e i contractor a realizzare progetti innovativi certificati LEED, BREAM, ecc.

In modo particolare per il settore alimentare, Mapei ha sviluppato:

- un riempitivo epossidico batteriostatico con tecnologia BioBlock®, che ha ottenuto la certificazione dall'Università di Modena (Italia) secondo la norma ISO 22196:2007 come stuccatura protetta dalla formazione e proliferazione di microorganismi;
- prodotti per impermeabilizzare e proteggere le strutture in calcestruzzo che, grazie alla nuova certificazione in accordo al D.M. 174 del 6/4/2014, possono essere utilizzati anche a contatto con l'acqua potabile;
- sigillanti anch'essi idonei al contatto con l'acqua potabile come confermato dalle certificazioni rilasciate dall'Istituto di Igiene di Varsavia (Polonia) e dal Water Quality Center Australiano;
- specifici formulati resinosi conformi agli standard per l'utilizzo in ambienti alimentari, EN 1186, EN 13130 e prCEN/TS 14234, nonché al Decree of Consumer Goods che rappresentano la conversione delle direttive 89/109/EEC, 90/128/EEC e 2002/72/EC per contatti con generi alimentari.

Per rispondere alle esigenze di igiene e pulizia, Mapei ha sviluppato la tecnologia BioBlock®, che impedisce in presenza di umidità, la formazione e il proliferare di diversi tipi di muffe e la tecnologia Fast Track Ready, che identifica i prodotti che permettono di effettuare installazioni di rivestimenti in tempi brevi riducendo costi e disagi. Per maggiori informazioni sul Gruppo Mapei e sulle sue linee di prodotto, vi invitiamo a visitare il sito [www.mapei.it](http://www.mapei.it)

For more than 75 years Mapei has been in the business of supplying, in its 65 plants, solutions of excellence and has played an important role in the execution of small to large-scale modern building projects and in renovation and conservation work on important buildings belonging to our artistic, cultural, commercial and industrial heritage in Italy and all around the world. These include admixtures for concrete, special mortars, waterproofing products, protective paints, resins and cementitious flooring, adhesives and sealants for all types of material and specially developed solutions for structural strengthening work.

All this following a well-defined corporate philosophy: specialisation in the building world, internationalisation, research and development into increasingly technologically-advanced products, tailor-made service and support for our clientèle, teamwork, concern for the health and safety of all those who use our products. Mapei is travelling the world with a sustainability project by developing and offering non-hazardous products with very low content of VOC. Moreover, Mapei concretely promotes sustainability by joining international programs and organisations, developing technologically-advanced products and solutions which contribute to safeguarding the environment and the health of installers and users, helping designers and contractors create innovative LEED, BREAM, etc. projects.

In particular for the food industry, Mapei has developed:

- an epoxy mortar with a bacteriostatic agent and BioBlock® technology, which has been certified by the University of Modena (Italy) according to ISO 22196:2007 standards as a grouting mortar protected against the formation and proliferation of micro-organisms;
- products for waterproofing and protecting concrete structures which, thanks to the new certification in compliance with Italian Ministerial Decree 174 - 6/4/2004 can also be used on surfaces in contact with drinking water;
- sealants also suitable for surfaces in contact with drinking water as confirmed by the certifications issued by the Institute of Hygiene in Warsaw, Poland and the Australian Water Quality Center;
- special resins formulates which comply with standards applied in the foodstuffs sector, EN 1186, EN 13130 and prCEN/TS 14234, as well as the Decree of Consumer Goods that represent the conversion of European directives 89/109/EEC, 90/128/EEC and 2002/72/EC regarding contact with foodstuffs.

To meet the needs of cleanliness and hygiene, Mapei has developed the BioBlock® technology, impeding the formation and proliferation of various types of mould in damp conditions and the Fast Track Ready technology, identifying products for rapid installation of floor and wall coverings, reducing costs and disturbance.

For more information about Mapei Group and their product lines we invite you to visit our website at [www.mapei.it](http://www.mapei.it)

I prodotti Mapei sono inoltre:

- frutto degli innovativi laboratori di Ricerca & Sviluppo del Gruppo;
- formulati con materiali riciclati e ultraleggeri;
- sviluppati per ridurre il consumo energetico;
- fabbricati localmente da impianti che rispettano l'ambiente.



Mapei products are also:

- based on the innovative R&D labs of Mapei Group;
- formulated with recycled, ultra-light material;
- developed to reduce energy consumption;
- manufactured locally in eco-sustainable plants.

Mapei promuove concretamente la sostenibilità sviluppando programmi e aderendo a organizzazioni internazionali, creando prodotti e soluzioni tecnologiche avanzate che contribuiscono alla salvaguardia dell'ambiente e della salute degli applicatori e degli utilizzatori, supportando i progettisti e i contractor a realizzare progetti innovativi certificati LEED, BREAM, ecc.



Mapei concretely promotes sustainability by joining international programs and organisations, developing technologically-advanced products and solutions which contribute to safeguarding the environment and the health of installers and users, helping designers and contractors create innovative LEED, BREAM, etc. projects.



**Fast Track Ready**, tecnologia Mapei che identifica i prodotti che permettono di effettuare installazioni di rivestimenti in tempi brevi riducendo costi e disagi.

**Fast Track Ready**, Mapei technology identifying products for rapid installation of floor and wall coverings, reducing costs and disturbance.



Impermeabilizzanti e protettivi per cls certificati in accordo al D.M. 174 del 6/4/2014, per utilizzo a contatto con acqua potabile. Sigillanti idonei al contatto con l'acqua potabile certificati dall'istituto di Igiene di Varsavia (Polonia) e dal Water Quality Center Australiano.

Waterproofing and protecting concrete products certified in compliance with Italian Ministerial Decree 174 - 6/4/2004 for surfaces in contact with drinking water. Sealants suitable for surfaces in contact with drinking water certified according to the Institute of Hygiene in Warsaw, Poland and the Australian Water Quality Center.



**LowDust**, tecnologia Mapei che consente di ridurre l'emissione di polvere durante le fasi di miscelazione, lavorazione e utilizzo di un prodotto in polvere.

**LowDust**, Mapei technology allowing dust emissions during the mixing, working and application phases of powdered products to be reduced.



Formulati resinosi conformi agli standard per l'utilizzo in ambienti alimentari, EN 1186, EN 13130 e prCEN/TS 14234, nonché al Decree of Consumer Goods che rappresentano la conversione delle direttive 89/109/EEC, 90/128/EEC e 2002/72/EC per contatti con generi alimentari.

Resins formulated which comply with standards applied in the foodstuffs sector, EN 1186, EN 13130 and prCEN/TS 14234, as well as the Decree of Consumer Goods that represent the conversion of European directives 89/109/EEC, 90/128/EEC and 2002/72/EC regarding contact with foodstuffs.



Mapei ha ottenuto il certificato riguardante i tessuti unidirezionali in fibra di carbonio della linea **MapeWrap C**, rilasciato dall'Istituto Americano ICC-ES secondo il documento AC125 "Acceptance Criteria for concrete and reinforced and unreinforced masonry strengthening using externally bonded fiber-reinforced polymer (FRP) composite system".

Mapei has obtained the certificate concerning unidirectional carbon fiber fabrics of the **MapeWrap C** range, issued by the ICC-ES American Institute according to the AC125 document "Acceptance Criteria for concrete and reinforced and unreinforced masonry strengthening using externally bonded fiber-reinforced polymer (FRP) composite system".

Mapei è stata in grado di intervenire, grazie alle soluzioni della linea rinforzo strutturale, anche in momenti di estrema difficoltà, come ad esempio il terremoto in Emilia Romagna, dove edifici preposti per la lavorazione e la conservazione del cibo sono stati seriamente danneggiati.



Thanks to the special solutions from the structural strengthening line, Mapei has also demonstrated their ability to intervene at even the most difficult and extreme times, such as the earthquake that hit the Reggio Emilia area, where buildings used for processing and conserving food had been seriously damaged.



Riempitivo epossidico batteriostatico con tecnologia **BioBlock®**, certificato secondo la norma ISO 22196:2007 come stuccatura protetta dalla formazione e proliferazione di microorganismi.

Epoxy mortar with a bacteriostatic agent and **BioBlock®** technology, certified according to ISO 22196:2007 standards as a grouting mortar protected against the formation and proliferation of micro-organisms.



**BioBlock®**, tecnologia Mapei che impedisce in presenza di umidità, la formazione e il proliferare di diversi tipi di muffe.

**BioBlock®**, Mapei technology impeding the formation and proliferation of various types of mould in damp conditions.

## Elenco referenze

### Reference list

<p>Pag. 3 Spumantificio Rotari - Mezzocorona - Italia</p> <p>Pag. 4 Cantine Takler - Szekszárd - Ungheria</p> <p>Pag. 5 Centro logistico smistamento merci Coop - Roma - Italia</p> <p>Pag. 10 Stabilimento Arte Dolciaria Maglio - Maglie - Italia</p> <p>Pag. 11 Industria alimentare - Plzen - Repubblica Ceca</p> <p>Pag. 16 Westin Diplomat Resort &amp; SPA - Hollywood - USA</p> <p>Pag. 17 Neptunbad SPA - Colonia - Germania</p> <p>Pag. 21 Arena di Liberec - Repubblica Ceca</p> <p>Pag. 22 Gordon Ramsay Restaurant - Las Vegas - USA</p> <p>Pag. 23 NH Hotel - Olomuc - Czech Republic</p> <p>Pag. 27 Supermercato Simply - Rovigo - Italia Supermarket PCC - Seattle - USA Iper - Varese - Italia</p> <p>Pag. 28 Nova Karolina Mall - Ostrava - Repubblica Ceca</p> <p>Pag. 29 Ipermercato Continente - Loulé - Portogallo</p> <p>Pag. 33 Macelleria Toucher - Barbiano - Italia</p> <p>Pag. 34 Stabilimento lavorazione del pesce Linea Azzurra S.r.l. Genova - Italia</p> <p>Pag. 36 Centro lavorazioni carni - Latina - Italia</p> <p>Pag. 39 Birreria Amarcord - Pecchio - Italia Stabilimento Roxane - Merignies - Francia</p> <p>Pag. 40 Stabilimento Coca Cola - Palma di Mallorca - Spagna</p> <p>Pag. 41 Stabilimento Coca Cola - Palma di Mallorca - Spagna</p> <p>Pag. 45 Acquedotto AP Padova - Milano - Italia</p> <p>Pag. 46 Acquedotto AP Padova - Milano - Italia Serbatoio pensile - Rovigo - Italia</p>	<p>Page 3 Rotari sparkling wine production plant - Mezzocorona - Italy</p> <p>Page 4 Takler wine cellars - Szekszárd - Hungary</p> <p>Page 5 Coop supermarket stockhouse - Rome - Italy</p> <p>Page 10 Maglio confectionary plant - Maglie - Italy</p> <p>Page 11 Foodstuff factory - Plzen - Czech Republic</p> <p>Page 16 Westin Diplomat Resort &amp; SPA - Hollywood - USA</p> <p>Page 17 Neptunbad SPA - Cologne - Germany</p> <p>Page 21 Liberec sports arena - Czech Republic</p> <p>Page 22 Gordon Ramsay restaurant - Las Vegas - USA</p> <p>Page 23 NH Hotel - Olomuc - Czech Republic</p> <p>Page 27 Simply supermarket - Rovigo - Italy PCC supermarket - Seattle - USA Iper supermarket - Varese - Italy</p> <p>Page 28 Nova Karolina mall - Ostrava - Czech Republic</p> <p>Page 29 Continente supermarket - Loulé - Portugal</p> <p>Page 33 Toucher butcher - Barbiano - Italy</p> <p>Page 34 Linea Azzurra S.r.l. fish production plant - Genoa - Italy</p> <p>Page 36 Flesh production plant - Latina - Italy</p> <p>Page 39 Amarcord brewery - Pecchio - Italy Roxane bottling plant - Merignies - France</p> <p>Page 40 Coca Cola plant - Palma De Mallorca - Spain</p> <p>Page 41 Coca Cola plant - Palma De Mallorca - Spain</p> <p>Page 45 AP Padova aqueduct - Milan - Italy</p> <p>Page 46 AP Padova aqueduct - Milan - Italy Suspended water tank - Rovigo - Italy</p>
---	---



**FO  
OD**



[mapeifood.com](http://mapeifood.com)

