



SOLUÇÕES INOVADORAS EM SOLID SURFACE



São Paulo, 09 de novembro de 2010.
Painel Médico-hospitalar
Ademir de Marchi

REICHHOLD



QUAL O SIGNIFICADO DE SOLID SURFACE?

- Produtos compactados imitando o mármore granito.
- Produtos sem espaços vazios.
- As peças finais podem ser cortadas e acabadas como madeira.



COMPOSIÇÃO DO SOLID SURFACE

- Resina.
- Alumina Trihidratada.
- Grânulos e ou pigmentos.
- Iniciador.



RESINA POLYLITE® 32166

- Aditivada com agente anti UV para minimizar amarelecimento.
- Resistência química e a manchamentos.
- Agentes umectantes.
- Baixa viscosidade.
- Boa molhabilidade.
- Facilidade da saída de bolhas.
- Admitir altos teores dos componentes minerais.
- Sistema especial de promoção.



ALUMINA TRIHIDRATADA

- É a carga mais utilizada.
- Reduz emissão de fumaça.
- Promove retardância à chama.
- Translucidez.



PIGMENTOS E OU GRANULOS

- Pigmentos - normalmente são aqueles usados para resinas poliésteres
- Granulos são obtidos de placas de solid surface moídas.



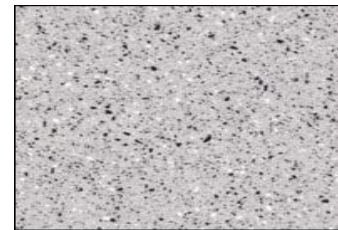
Spruce Mist



Chambray Concrete



Desert Mist



Silverado



Black Matrix



FORMULAÇÃO

- Resina 35 – 50%
- ATH 50 – 65%
- Pigmentos até 3%
- Granulos 5 – 10%
- Iniciador 0,7 - 2%



PROCESSO DE FABRICAÇÃO





PROCESSO DE FABRICAÇÃO





ATRIBUTOS DA SUPERFÍCIE SÓLIDA

- **Resistência à Água.**
- **Resistência a Manchamento.**
- **Resistência Química.**
- **Resistência Térmica.**



ATRIBUTOS DA SUPERFÍCIE SÓLIDA

- **Resistência à Chama.**
- **Solidez das Cores a Luz.**
- **Facilidade de Limpeza.**
- **Não porosidade.**



RESOLUÇÃO RDC 216 DA ANVISA

NÃO POROSIDADE

A resolução **RDC 216 da ANVISA de 15/09/04** que passou a vigorar no dia 15/03/05 que é enfática na exigência de se utilizar materiais não-porosos e sem juntas no segmento de alimentos, impondo uma multa que varia de R\$2.000,00 a R\$20.000,00, até a interdição do estabelecimento.

Esta norma é válida para: Ind. Alimentícia, bares, restaurantes, pousadas, etc. Veja a norma, em especial o parágrafo **4.1.15 e 4.1.**

4.1.15 - Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.17 - As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.



APLICAÇÕES

- **RESIDENCIAIS**
- **INDUSTRIAIS**
- **COMERCIAIS**

REICHHOLD



APLICAÇÕES



REICHHOLD



APLICAÇÕES





APLICAÇÕES





APLICAÇÕES



REICHHOLD



APLICAÇÕES



REICHHOLD



REICHHOLD



APLICAÇÕES





OBRIGADO!

Ademir de Marchi
Reichhold do Brasil
0800 198 001

ademir.marchi@reichhold.com

www.reichhold.com