

Botteri Carni sceglie Recodi per i pavimenti industriali degli stabilimenti di Lavis e Strembo

Interventi mirati sulle superfici operative per le lavorazioni della carne e per le aree logistiche



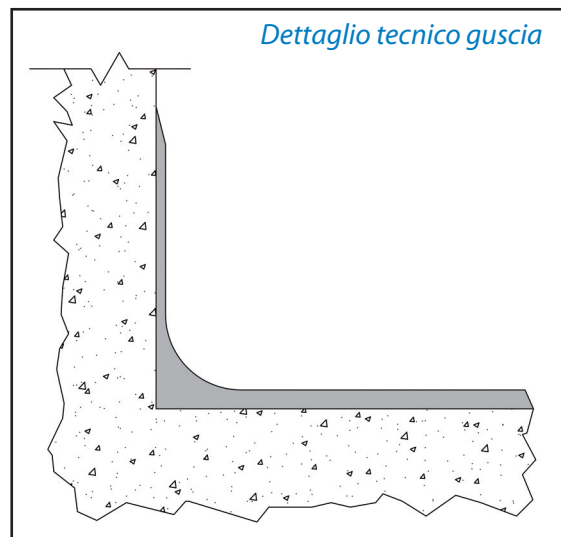
Un'azienda che respira l'aria fresca delle montagne trentine, che nasce nella Val Rendena, dove le alte cime della Presanella tratteggiano l'azzurro del cielo. Là, tra verdi prati da pascolo lontani anni luce dal cemento e dal caos della città, sorge un'azienda storica del settore alimentare Made in Italy. Una storia che inizia alla fine dell'Ottocento, epoca in cui si fa conoscere nel mondo dell'alpinismo Gerolamo Botteri, una delle prime guide alpine italiane, grande escursionista e scopritore di angoli preziosi dell'Adamello, tanto da vedersi intitolato il Monte Botteri. Ma Gerolamo aveva anche un'altra passione oltre a quella della montagna, quella di allevatore e commerciante di carni e da questa passione muove i primi passi quella che oggi è una realtà conosciuta a livello internazionale.

Proprio da questa eredità che affonda le sue radici nello straordinario territorio trentino, l'azienda si è via via sviluppata nel corso dei decenni, di generazione in generazione, innovandosi e sposando l'impiego delle tecnologie più moderne, senza ovviamente dimenticare i valori della propria tradizione. Negli ultimi anni Botteri Carni ha dato vita a un vero e proprio progetto imprenditoriale di ampio respiro con la creazione del nuovo stabilimento di Lavis nel 2005 e con il rinnovamento totale, nel 2006 dello stabilimento di Strembo, sede dell'azienda. Il salto tecnologico è notevole e segue le linee guida di un'azienda che intende distinguersi per la modernità delle tecnologie alla base della produzione e della lavorazione delle carni. Lo stabilimento di Strembo è addirittura predisposto per la macellazione con rito islamico delle carni e tutte le strutture sono dotate delle più severe certificazioni igienico-sanitarie, comprese le autorizzazioni per gli scambi nazionali e internazionali.

E' in questo contesto altamente innovativo, reso ancor più complesso dalle specifiche esigenze legate alle moderne tecnologie, alla logistica e al rispetto della normativa igienico-sanitaria che Recodi è diventato il partner ideale di Botteri Carni per la realizzazione delle proprie pavimentazioni industriali.

Il primo intervento è stato effettuato nello stabilimento di Lavis dove avvengono la lavorazione delle carni, le operazioni di magazzinaggio in ampie celle frigorifere (da -20 a -40 °C) e il packing. In questa struttura Recodi ha realizzato la pavimentazione industriale per una superficie complessiva di 855 mq con rivestimenti polimerici in malta epossidica STONCLAD GS, finitura STONKOTE GS4 con TEXTURE #2, soluzione tipicamente utilizzata in ambienti alimentari: senza giunti, facile da pulire, igienica, antiscivolo, resistente alle temperature sotto zero, alle aggressioni chimiche, meccaniche e ai continui cicli di lavaggio.

Sulla base della qualità dell'intervento realizzato, Botteri Carni ha affidato a Recodi anche l'esecuzione delle pavimentazioni nel nuovo stabilimento di Strembo. Un



primo intervento è stato realizzato nel 2005 su una superficie di circa 700 mq. Il rivestimento è stato messo a punto con una membrana elastomerica STONPROOF ME7, una scelta dettata dalle caratteristiche del pavimento realizzato su solaio, che doveva garantire la massima impermeabilizzazione per evitare che l'acqua di lavaggio filtrasse nei piani sottostanti. Inoltre è stato utilizzato, come nel caso dello stabilimento di Lavis, un rivestimento in malta epossidica STONCLAD GS, finitura STONKOTE GS4 con TEXTURE #2.

L'area di Strembo è stata oggetto di altri due interventi più recenti. Nel 2008 Recodi ha provveduto al ripristino delle pavimentazioni preesistenti nell'Area Baia di Carico che registravano problemi di distacco della superficie e fessurazioni. Nel 2009 è stata ampliata la superficie con rivestimento polimerico per altri 116 mq. Anche in questo caso è stato scelto per le ottime performance dimostrate il rivestimento in malta epossidica STONCLAD GS, finitura STONKOTE GS4 con TEXTURE #2.

Botteri Carni, quindi, ha scelto Recodi come posatore di provata affidabilità e garanzia, oltre che fornitore di soluzioni all'avanguardia, proprio per far fronte a specifiche esigenze. Grazie alle tecnologie impiegate, ad esempio, è stato messo a punto un rivestimento in malta chiusa in grado di garantire soltanto lo 0,2% di assorbimento dei liquidi, uno standard assolutamente necessario per la pavimentazione su solaio. Inoltre Recodi ha studiato apposite soluzioni per la cura dei punti critici di raccordo del pavimento con le pareti e i sistemi a terra di raccolta delle acque (guscie, chiusuni, griglie). Questo per consentire non soltanto la perfetta tenuta, ma per garantire al meglio tutte le operazioni di pulizia necessarie di una realtà che opera nel settore alimentare.

Pertanto Recodi si è rivelato il partner ideale per Botteri Carni, azienda che ha fatto dell'innovazione, dell'efficienza e della qualità, elementi distintivi della propria attività.

Recodi: qualità, innovazione ed efficienza

Qualità, innovazione, massima efficienza. Sono i punti cardine della filosofia di Recodi Technology, realtà con oltre quarant'anni di esperienza nella realizzazione di pavimentazioni industriali ad elevato coefficiente di tecnologia. L'azienda offre soluzioni specializzate in calcestruzzo e in resina per soddisfare esigenze specifiche in svariati settori: dall'alimentare al farmaceutico, dalla logistica alla produzione, dalla chimica all'automotive, dall'elettronica alle aree commerciali, ecc. Grazie a un'apposita struttura di progettazione, a personale tecnico altamente specializzato e a un servizio di customer care che accompagna il cliente nella post-realizzazione, Recodi è di fatto una delle realtà di alto livello nel campo delle pavimentazioni industriali.