



Producto:	Flowfresh HF
Sector:	Alimentos y Bebidas
Ubicación:	Alsip, Illinois, USA
Cliente:	P Alsip, Illinois, Estados Unidos
Fecha:	2013

PrairieLand Está Protegida con Flowfresh

PrairieLand Foods Inc./Quality Snack Foods Inc. eligieron a Flowcrete Americas para proteger su planta de producción con un piso higiénico, de alta resistencia. El cliente había notado que los recubrimientos epóxicos instalados en algunas de las áreas de producción presentaban fallas: aparecieron grietas y rajaduras en la superficie del piso.

Las temperaturas utilizadas en la planta para freír los snacks de cerdo son muy altas y los productos epóxicos que se habían instalado inicialmente no pudieron soportar las fuertes variaciones de calor ni los protocolos de limpieza.

El problema fue identificado como un riesgo potencial para la higiene de la planta y la solución se convirtió en una prioridad para el equipo directivo. PrairieLand reemplazó los 1.120 m² de pisos que presentaban problemas con Flowfresh HF, un sistema higiénico, en uretano cementicio, ideal para soportar los intensos regímenes de limpieza, que en la planta de producción de PrairieLand Foods implica choques térmicos por lavados diarios a 98°C.

Además, se reducirá la acumulación de bacteria en el piso gracias al Polygiene®, aditivo antibacterial de iones de plata, que hace parte del sistema Flowfresh, inhibiendo la formación de bacterias en la superficie del suelo hasta en un 99%.

Combinado con sus propiedades higiénicas, Flowfresh HF también tiene la fortaleza, durabilidad y resistencia química que PrairieLand Foods requiere para hacer frente a los procesos de fabricación de sus productos. Junto a las variaciones de calor, el piso se verá expuesto diariamente a tráfico pesado y derrames de aceite.

