

Bevonatrendszerek élelmiszeripari létesítményekbe

Megbízható, erős és tartós

Padlóbevonat



Élelmiszeripari
bevonat

Az élelmiszeriparban használt bevonatrendszereknek a legmagasabb higiéniai és funkcionális követelményeknek kell megfelelniük. Nem befolyásolhatják a termékek minőségét, és ellen kell állniuk a szélsőséges terheléseknek. StoFloor Food padlóbevonat rendszereink megbízható, nagy teljesítményű és tartós megoldást kínálnak erre a célra.



Borítókép:

Padlóbevonat egy csirketojás-keltetőben:
megfelel a magas higiéniai és mechanikai követelményeknek.

Fotó: anish_ap1 / Adobe Stock

A kiadványban megjelenő adatok, ábrák, műszaki leírások és rajzok általános példákat és az azokra vonatkozó részleteket mutatják be, teljesen vázlatosak és csupán az alapvető funkciókat ismertetik. Nem mértékadóak. A felhasználás módját és leírásának teljességét a felhasználó vagy megbízó a mindenkori munkálatok megkezdése előtt saját felelősségére ellenőrizze. A kapcsolódó munkálatokat csak érintőlegesen vázoljuk. Minden adatot és előírást a helyi sajátosságok figyelembevételével kell alkalmazni, illetve összhangba kell hozni azokkal. Nem alkalmasak részletes tervek kialakításához. A mindenkori érvényes előírásokat és adatokat a műszaki adatlapok, rendszerleírások illetve engedélyek tartalmazzák, melyek kötelező érvényűek.



Tartalom



04 Minősített bevonatrendszerek élelmiszeripari üzemekben

Garantált biztonság, higiénia és funkcionalitás

06 Padlóbevonatok pékségekbe és malmokba

Csúszásmentes, vegyszerálló és könnyen tisztítható

07 Padlóbevonatok tejüzemekbe és sajtüzemekbe

Magas hő- és vegyszerállóság, könnyű tisztíthatóság

08 Padlóbevonatok hús- és halfeldolgozó üzemekben

Alacsony emissziójú, magas hő- és vegyszerállóság

09 Padlóbevonatok italgyártó és -töltő üzemekben

Magas hő- és vegyszerállóság, valamint tartós nedvességállóság

10 Padlóbevonatok az élelmiszer-csomagolási területekre

Kopásálló, hézagmentes és jól fertőtleníthető



12 PU cement bevonatok áttekintése

Minősített rendszerek a kiemelkedő teljesítményhez

16 EP és PUR bevonatok áttekintése

Mindenre van megoldásunk: padlóra, falra és mennyezetre is

17 PMMA bevonatrendszerek áttekintése

A gyors kötés biztosítja a rövid karbantartási szünetet

18 A siker közös:

Profitáljon szolgáltatásainkból!



Minősített bevonatrendszerek élelmiszeripari üzemekbe

Garantált biztonság, higiénia és funkcionalitás

Az élelmiszerek egészségügyi biztonsága a termelés minden szakaszában állandó kihívást jelent.

A vállalatok ezt többek között széleskörű minőségi és biztonsági ellenőrzésekkel garantálják. A legszigorúbb követelmények nemcsak a gyártáshoz használt nyersanyagokra vonatkoznak, hanem olyan üzemeltetési erőforrásokra is, mint a berendezési tárgyak, gépek vagy építőanyagok.

A padló-, fal- és mennyezetbevonatoknak igazoltan alkalmasnak kell lenniük az élelmiszerek előállítására, csomagolására és tárolására. Nem befolyásolhatják hátrányosan a termékek minőségét és meg kell felelniük a legszigorúbb higiéniai előírásoknak.

Biztosítaniuk kell a csúszásmentességet és a legkülönbözőbb terheléseknek kell ellenállniuk.

StoFloor Food padlóbevonat rendszereink az élelmiszergyártás és tárolás bármely területén funkcionális és tartós megoldást kínálnak.

Termékkínálatunkat fal- és mennyezetbevonatok teszik teljessé. A Sto csoport átfogó szakértelemmel rendelkezik a padlóbevonatok, a betonjavítás, a betonvédelem, a homlokzatok, a belső terek és az akusztika területén. Az egészséges és fenntartható építés a legfőbb prioritásunk.

A mi álláspontunk: Tudatosan építeni.

Széleskörű minőségi- és biztonsági ellenőrzések biztosítják, hogy az élelmiszerek egészségügyi szempontból biztonságosak legyenek.

Fotó lent: Seventyfour/Adobe Stock
Fotó jobbra: Pixel-Shot/Adobe Stock







Padlóbevonatok pékségekbe és malmokba

Csúszásmentes, vegyszerálló és könnyen tisztítható

A pékségek vagy gabonamalmok különböző munkaterületein a munkavédelem a legfontosabb prioritás. A padlóbevonatoknak igazolhatóan csúszásmentesnek kell lenniük. A sütőipari termelés területeit R 11 csúszásmentességi osztályú, a kiolvasztó és melegítő konyhákat pedig R 10 csúszásmentességi osztályú padlóval kell ellátni.

A nátrium-hidrogénkarbonát, aromák, zsírok vagy tisztító- és fertőtlenítőszer használata vegyszerálló padlót igényel. A gyártóüzemek, a különböző járművek, valamint a nagy teljesítményű sütők egyaránt magas mechanikai és hőállóságú padlóbevonatot igényelnek. Ezenkívül a padlóbevonatoknak könnyen tisztíthatóknak kell lenniük.

A pékségek padlóinak nagy hő- és mechanikai terhelést kell elviselnie, ugyanakkor biztosítani kell a munkavédelmet.
Fotó: Studio Romantic/
Adobe Stock



Padlóbevonatok tejüzemekbe és sajtüzemekbe

Magas hő- és vegyszerállóság, könnyű tisztíthatóság

A higiénia és a tisztaság az egyik fő szempont a tejüzemekben és a sajtüzemekben. A mikroorganizmusok nem telepedhetnek meg a termelőberendezések, a falak, a mennyezetek és a padlók felületein. Ezért fontos, hogy a padlóbevonatok könnyen tisztíthatók legyenek. Emellett rendkívül vegyszerállóknak kell lenniük, hogy bírják a napi fertőtlenítőszerezes tisztítást. A tejsav és a sók sem károsíthatják a padlót. A gőztisztítók használata a felület nagy hőállóságát igényli. A zsír és más pangó folyadékok ronthatják a biztonságos munkavégzés feltételeit, ezért a friss tej és fagylalt előállítására szolgáló padlókat R 12 csúszásmentességi osztályba kell sorolni.

A sajtok gyártására, tárolására és csomagolására szolgáló padlókat az R 11 osztályba kell sorolni.



Az állandó nedvesség miatt a sajtüzemek termelési területeit és raktárait csúszásmentes padlóval kell ellátni.

Fotó: dvv1989/Adobe Stock

Padlóbevonatok hús- és halfeldolgozó üzemekbe

Alacsony emissziójú, magas hő- és vegyszerállóság

A hús- és halfeldolgozó üzemekre a legszigorúbb biztonsági és higiéniai előírások vonatkoznak. Többek között megkövetelik a padlóbevonatok HACCP-tanúsítását. A bevonatból a húsról vagy halról történő szag- vagy ízátvitelt ki kell zárni. Ezenkívül el kell kerülni, hogy táptalajt biztosítsanak a baktériumok és kórokozók számára. A magas higiéniai követelményeknek való megfelelés érdekében nagy hatékonyságú tisztító- és fertőtlenítőszerrel kell rendelkeznie. Ez megvédi a sót, a vért, a zsírokat és a belsőségeket káros hatásaitól is. A forró-hideg váltakozó hatásnak kitett területeken nagy hőállóságú bevonatra van szükség. A munkaterülettől függően az R 12 vagy R 13 csúszásmentességi osztályok még nedves körülmények között is biztonságos járást biztosítanak.



HACCP-tanúsítvánnyal rendelkező padlóburkolatokat használnak a hús- és halfeldolgozó helyiségekben.

Fotó: Dragosh/Adobe Stock

Padlóbevonatok italgyártó és -töltő üzemekbe

Magas hő- és vegyszerállóság, valamint tartós nedvességállóság

A sörfőzdék, borászatok, gyümölcsfeldolgozó üzemek és más italgyártók nagy hőállóságú padlóbevonatokat igényelnek. A mosóhelyiségekben a forró víznek való állandó kitettség és a hideg-meleg víz váltakozása erősen igénybe veszi a padlót. Az állandóan nedves körülmények között a munkavédelem biztosítása érdekében az italpalackozó és gyümölcslé-előállító területek legalább R 11 csúszásmentességi osztályba sorolandók. A tároló és erjesztő pincék R 10 csúszásmentességi osztályúak.

A magas vegyszerállóság biztosítja, hogy a bevonat felülete szennyeződésmentes legyen. A padlóról a bor-, gyümölcslé- vagy sörmaradványokat hamar el kell távolítani. A padló a vegyi tisztító- és fertőtlenítőszernek is ellenáll.

A gépek, járművek, hordók vagy raklapok nagy területen és pontoszerűen nagy mechanikai terhelést okoznak. Ezért a bevonatoknak rendkívül ütésállóknak és kopásállóknak kell lenniük.

A sörfőzdék pincéit rendkívül ellenálló és csúszásmentes padlóval kell ellátni.
Fotó: pressmaster/Adobe Stock





Padlóbevonatok az élelmiszercsomagolási területekre

Kopásálló, hézagmentes és jól fertőtleníthető

A higiénia a fogyasztók egészségének védelme érdekében az élelmiszercsomagolás terén a legfontosabb szempont. Ezért egyes csomagolási folyamatok tisztatéri körülmények között vagy vákuumban zajlanak. Ezekben a területeken kopásálló és hézagmentes padlóbevonatokat használnak. Ezeknek rendkívül vegyszerállóknak kell lenniük, és lehetővé kell tenniük a könnyű, maradványmentes tisztítást és fertőtlenítést. A szállítójárművek rendkívül gyakori forgalma miatt a padlónak nagy kopásállóságúnak kell lennie. Még a gőztisztítóval és a vegyi tisztítószerrel történő napi tisztítás sem károsíthatja a padlót.



Az élelmiszer-csomagolási területek kopásálló és hézagmentes padlót igényelnek.

Fotó: vipavlenkoff/Adobe Stock

Kép jobbra:

Az édességgyártás higiénikus és alacsony emissziójú padlót igényel.

Fotó: industrieblick/Adobe Stock





PU cement bevonatok áttekintése

Minősített rendszerek a kiemelkedő teljesítményhez

Az élelmiszeripari PU cement bevonatrendszereink HACCP-tanúsítvánnyal rendelkeznek. Megfelelnek a higiénia és a munkavédelem minden követelményének. A kivitelezését csak gyakorlott szakemberek végezhetik. Így garantálhatjuk a padló kiváló minőségét és tartós funkcionalitását.

Kép jobbra:
Az élelmiszeriparban használt padlóburkolatoknak rendkívül tartósnak és könnyen tisztíthatónak kell lenniük
Fotó: David Fuentes / Adobe Stock

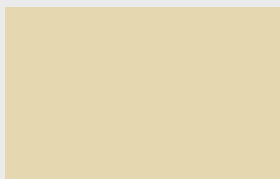
PU cement bevonatrendszerek

Rendszer	StoFloor Food PU 205	StoFloor Food PU 205 SR	StoFloor Food PU 255
Leírás	PUR bevonatrendszer, 4-6 mm, önterülő, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +90 °C-ig	PUR bevonatrendszer, önterülő, 5-7 mm, csúszásmentes, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +90 °C-ig	PUR bevonatrendszer, simítóval felhordható, 6-9 mm, magas mechanikai és vegyszerállóság, hőálló +120 °C-ig
Alkalmazás	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Sütőipari termékek előállítása Sütőkkel ellátott eladótér 	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Húsfeldolgozó üzemek Kifőzdék 	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Sörfőzdék Erjesztő pincék
Tulajdonságok			
HACCP-tanúsítás	igen	igen	igen
Rétegvastagság	4–6 mm	5–7 mm	6–9 mm
Mechanikai terhelhetőség	■ ■	■ ■	■ ■
Vegyi ellenállás	■ ■	■ ■	■ ■
Termikus terhelhetőség	<ul style="list-style-type: none"> Hőálló +90 °C-ig Hősokkálló 	<ul style="list-style-type: none"> Hőálló +90 °C-ig Hősokkálló 	<ul style="list-style-type: none"> Hőálló +120 °C-ig Hősokkálló
Tisztíthatóság	■	■	■
Csúszásmentességi osztály	R 9–R 10	R 12–R 13	R 10–R 12
Egyéb	Önterülő PU habarcs bevonat	Önterülő PU habarcs bevonat, fokozott csúszásmentesség	Simítóval felhordható, vastag rétegű PU habarcs bevonat

■ jó
■ ■ kiváló



PU cement padlók színválasztéka



Kréms



Világosszürke



Barna



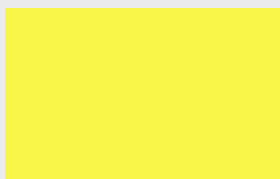
Kék



Sötétszürke



Narancs



Sárga



Zöld



Piros

Az itt látható színárnyalatok tekintetében helyszíni eltérések lehetnek.
Az egyenletes szín nem garantálható.

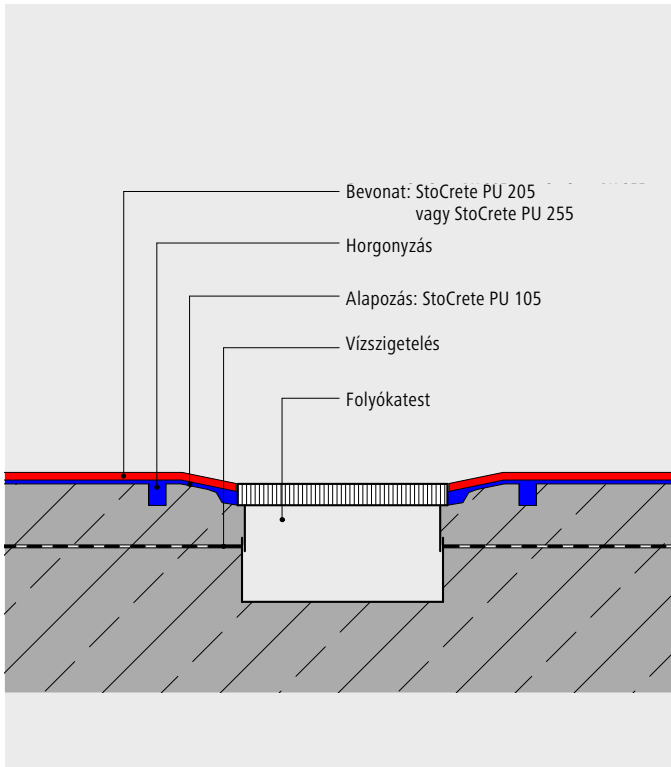
Tisztítás

Minden területre javasolt egy – a takarítás típusát és gyakoriságát dokumentáló – tisztítási, fertőtlenítési és ápolási terv készítése. A padló és a gépek tisztítási időszakait össze kell hangolni, megakadályozva, hogy a maradványok rászáradjanak a padlóra.

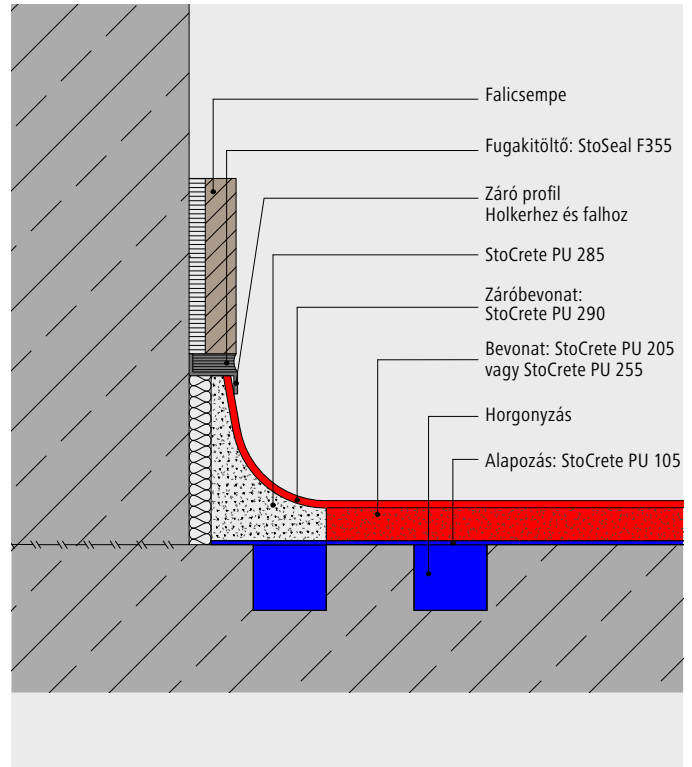
A StoDivers GR és StoDivers UR tisztítószerünket a StoFloor Food padlóbevonat-rendszerekhez terveztük. A tisztításról további információkat a „Padlóbevonatok tisztítása” című útmutatónkban talál, amelyet letölthet honlapunkról: www.stocretec.hu/padlobevonatok-tisztitasa



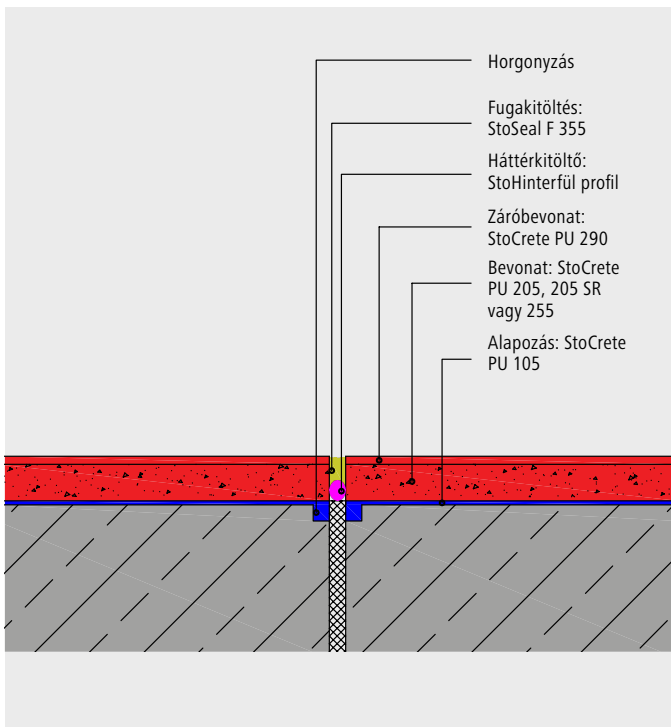
A tervezőket részletrajzokkal segítjük a padlóbevonatok tervezése kapcsán. Ezen az oldalon ezekből talál néhány példát. Szükség esetén további részletrajzokat kaphat személyes tanácsadójától.



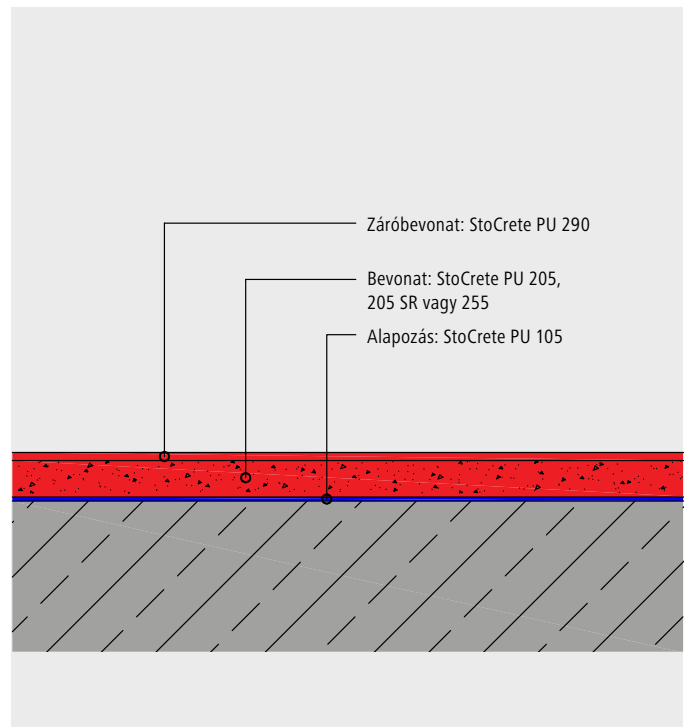
Csomópont 1: Csatlakozás folyókához



Csomópont 2: Fali csatlakozás holkerrel, falicsempéhez



Csomópont 3: Dilatáció tömítése



Csomópont 4: Általános rétegfelépítés

PU beton vegyszerállósága

Vegyianyagok	Koncentráció (%)	Hőmérséklet (°C)	Eredmény
Ammónium hidroxid	28	20	■
Anilin	100	20	■
Ásványolaj	-	20	■
Benzin	-	20	■
Benzoésav	100	20	□
Benzol	100	20	■
Bor	-	20	■
Butanol	100	20	■
Citromsav	60	20	■
Ecetsav	26	20	■
Etanol	100	20	■
Etilénglikol (fagyálló)	100	20	■
Foszforsav	85	20	■
Hexán	100	20	■
Hidrogén peroxid	30	20	■
Izopropanol	100	20	■
Kalcium hidroklorid	telített	20	■
Kálium hidroxid	50	20	■
Kénsav	50	20	■
Klór oldatok	telített	20	■
Krezol	100	20	■
Krómsav	30	20	■
Maleinsav	30	20	■
Metakrilsav	100	20	■
Metanol	100	20	■
Metil etil keton	100	20	□
Nátrium hidroxid (lúg)	50	60	■
Nátrium hipoklorid (hypo)	15	20	■
Növényi olaj	-	80	■
Nyersolaj	-	20	■
Olajsav	100	80	■
Repülőgép üzemanyag (kerozin)	-	20	□
Salétromsav	30	20	■
Salétromsav	65	20	-
Sósav	koncentrált	20	■
Sósav	koncentrált	60	-
Sör	-	20	■
Sztirol	100	20	■
Tej	-	20	■
Tejsav	85	20	■
Tetrahidrofurán (THF)	100	20	□
Toloul (metilbenzol)	100	20	■
Vér	-	20	■
Víz (desztillált)	-	85	■
Xilol	100	20	■

Megjegyzés: ■ = ellenálló, □ = azonnal eltávolítandó, - = nem ellenálló



EP és PUR bevonatok áttekintése

Mindenre van megoldásunk: padlóra, falra és mennyezetre is

Epoxigyanta- és poliuretángyanta-rendszereink megfelelnek az élelmiszeriparban való felhasználás szigorú követelményeinek. Évtizedek óta bizonyítják teljesítményüket ezeken az speciális termelési területeken.

Emellett a StoPox WL 100 záróbevonattal ellátott fal- és mennyezeti bevonatrendszereinket is figyelmébe ajánljuk, amelyek tisztatéri tanúsítvánnyal rendelkeznek és alacsony gáz- és részecsk kibocsájtás jellemzi őket. Sima, fugamentes felületük könnyen fertőtleníthető és tisztítható.

EP és PUR bevonat- és záróbevonat-rendszerek

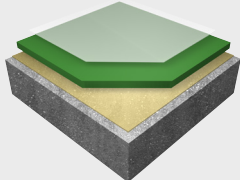
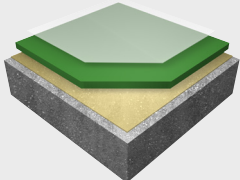
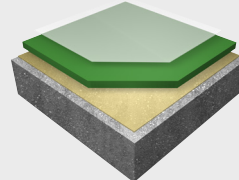
Rendszer	StoFloor Food KU 601	StoFloor Food Elastic IB 500	StoFloor Food WL 100
Leírás	EP bevonatrendszer, magas mechanikai és vegyszerállóság	PUR bevonatrendszer, repedésáthidaló	EP záróbevonat-rendszer, vízszintes és függőleges felületekre, vizesbázisú, fényes
Alkalmazás	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Laboratóriumok és tisztaterek 	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Értékesítési helyiségek 	<ul style="list-style-type: none"> Termelési és raktározási területek Laboratóriumok és tisztaterek Padló, fal és mennyezet
Tulajdonságok			
Mechanikai terhelhetőség	■	■	■
Vegyi ellenállás	■■■	■	■
Termikus terhelhetőség	□	□	□
Tisztíthatóság	■	■	■
Csúszásmentességi osztály	R 9–R 11	R 9–R 11	R 9–R 11
Egyéb	<ul style="list-style-type: none"> Alacsony emissziójú Nagyon jól fertőtleníthető Vezetőképes rendszer, igény szerint 	<ul style="list-style-type: none"> Alacsony emissziójú Repedésáthidaló Nagyon jól fertőtleníthető Vezetőképes rendszer, igény szerint 	<ul style="list-style-type: none"> Vizesbázisú Alacsony emissziójú Benzil-alkohol mentes Nonil-fenol mentes Nagyon jól fertőtleníthető Hátoldali nedvességgel szemben tanúsítottan ellenálló
Minősítés			
Közvetett érintkezés az élelmiszerrel (Wessling-tanúsítvány)	igen	igen	igen
FDA a 21CFR175.300 szerint	igen		
CSM tisztatéri minősítés	igen		igen

■ jó
 ■■ kiváló
 □ rendszerfelépítéstől függően

PMMA bevonatrendszerek áttekintése

A gyors kötés biztosítja a rövid karbantartási szünetet

PMMA bevonatrendszerek

Rendszer	StoFloor Food Pma BC 200	StoFloor Food Pma CS 500	StoFloor Food Pma BC 100
Leírás	bevonatrendszer, 1–4 mm, mechanikai és vegyszerállóság, enyhén rugalmas	PMMA bevonatrendszer, 4-7 mm, önterülő, mechanikai és vegyszerállóság, hidegen is rugalmas	PMMA bevonatrendszer, 2–6 mm, önterülő, simítható, nedves területekre
			
Alkalmazás	<ul style="list-style-type: none"> Éttermek, kávézók, bárók Száraz területek az élelmiszeriparban 	<ul style="list-style-type: none"> Hideg és száraz területek az élelmiszeriparban Hűtőházak Raktárhelyiségek 	<ul style="list-style-type: none"> Nedves termelési és tárolási területekre Laboratóriumok Konyhák
Tulajdonságok			
HACCP-tanúsítás	igen	igen	igen
Rétegvastagság	1–4 mm	4–7 mm	2–6 mm
Mechanikai terhelhetőség	■	■ ■	■
Vegyi ellenállás	■	■	■
Termikus terhelhetőség	Hőálló 0 °C és +60 °C között	<ul style="list-style-type: none"> Hőálló –20 °C és +60 °C között Hőmérsékleti sokknak ellenálló 	Hőálló +5 °C és +60 °C között
Csúszásmentességi osztály	R 12	R 10	R 12
Egyéb	<ul style="list-style-type: none"> Önterülő bázis bevonat Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt Enyhén rugalmas 	<ul style="list-style-type: none"> Önterülő bázis bevonat Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt Hidegen is rugalmas 	<ul style="list-style-type: none"> Önterülő, simítható színes kvarc bevonat Alacsony hőmérsékleten is rendkívül gyorsan köt Enyhén rugalmas



A siker közös: profitáljon szolgáltatásainkból!



Termelési és rendszerre vonatkozó tanácsadás

Ránk mindig számíthat!

Szaktanácsadóink telefonon, e-mailben, vagy akár a helyszínen rendelkezésre állnak és az Ön projektjére szabott megoldásokat dolgoznak ki. Kérésre mintákat vagy mintafelületeket készítünk Önnek és gondoskodunk a szükséges dokumentációkról.



Tervezési támogatás

Mi időt szánunk Önre! Projektmenedzsmentünkkel együtt kimondottan az Ön építési projektjére szabott megoldást dolgozhatnak ki felújítási vagy új építési elképzelésekről, szolgáltatási előírásokról vagy részletes rajzokról. A tervezési fázistól a kivitelezésig együtt dolgozunk Önnel, így optimális és komplett eredményt érhet el.



Mintakészítés

A minták többet mondanak ezer szónál. Szívesen biztosítunk Önnek standard mintákat termékeink és rendszermegoldásainkhoz, vagy egyedi mintát készítünk az Ön építési projektjéhez. A helyszínen található nagyobb mintafelületek segítségével még a munka megkezdése előtt láthatja, hogyan mutat majd a projektje a befejezés után.

Sto Építőanyag Kft.

2330 Dunaharaszti, Jedlik Ányos utca 17.
 Tel.: +36 24 510 210 • E-mail: info.hu@sto.com
 Honlap: www.sto.hu • www.stohomlokzat.hu • www.stocretec.hu
 Nyitvatartás: hétfő - csütörtök 7.30 - 16.00, péntek 7.30 - 13.00

Tevékenység

A Sto SE&Co. KGaA által gyártott építőanyagok magyarországi forgalmazása.
 Ipari műgyanta padlók, parkolóházi padlóbevonatok, hídszigetelések, betonjavító és betonfelület-védelmi rendszerek.
 Homlokzati hőszigetelő rendszerek és festékek, homlokzatzakolatok, beltéri festékek, dekoratív bevonatok és akusztikai rendszerek.

Ipari műgyanta padlók üzletág

László Tibor – üzletágvezető

Mobil: +36 30 321 5105
 E-mail: t.laszlo@sto.com

Bóna-Tarnik Noémi – termékmenedzser

Mobil: +36 30 816 4119
 E-mail: n.tarnik@sto.com

Gallasz Tamás – üzletkötő

Mobil: +36 30 335 8568
 E-mail: t.gallasz@sto.com

Bakos Attila – tervező tanácsadó

Mobil: +36 30 129 4214
 E-mail: a.bakos@sto.com

Minkovits József – műszaki tanácsadó

Mobil: +36 30 529 9889
 E-mail: j.minkovits@sto.com

Balla Olivér – építésvezető, alkalmazástechnikus

Mobil: +36 30 225 3753
 E-mail: o.balla@sto.com

Ónodi Gábor – építésvezető

Mobil: +36 30 496 9364
 E-mail: g.onodi@sto.com

Horváth Gergely – építésvezető

Mobil: +36 30 467 7402
 E-mail: g.horvath@sto.com

Gácsér Attila – szaktanácsadó

Terület: Győr-Moson-Sopron, Fejér,
 Komárom-Esztergom,
 Vas és Veszprém megye
 Mobil: +36 30 380 4362
 E-mail: a.gacsér@sto.com

Szőke Klára – szaktanácsadó

Terület: Budapest, Pest megye
 Mobil: +36 30 914 2138
 E-mail: k.szoke@sto.com

Vályi Péter – szaktanácsadó

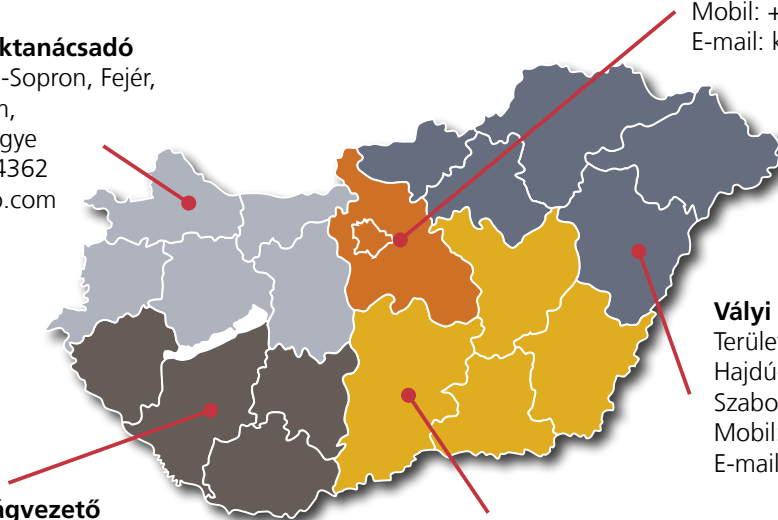
Terület: Borsod-Abaúj-Zemplén,
 Hajdú-Bihar, Heves, Nógrád és
 Szabolcs-Szatmár-Bereg megye
 Mobil: +36 30 938 7056
 E-mail: p.valyi@sto.com

László Tibor – üzletágvezető

Terület: Baranya, Somogy,
 Tolna és Zala megye
 Mobil: +36 30 321 5105
 E-mail: t.laszlo@sto.com

Gerlefalvi Nagy Attila – szaktanácsadó

Terület: Bács-Kiskun, Békés, Csongrád-Csanád és
 Jász-Nagykun-Szolnok megye
 Mobil: +36 30 655 5038
 E-mail: a.gerlefalvi@sto.com



Sto Építőanyag Kft.**Központi iroda és raktár:**

2330 Dunaharaszti,
Jedlik Ányos u. 17.
Telefon: +36 24 510 210
E-mail: info.hu@sto.com
Honlap: www.sto.hu

Nyitva tartás:
H-Cs.: 7:30-16:00
P: 7:30-13:00
Online árlista:
www.stocretec.hu

Pécsi kereskedelmi központ

7629 Pécs,
Névtelen u. 1.
Telefon +36 72 525 315
E-mail: pecs.hu@sto.com
Honlap: www.sto.hu

Nyitva tartás:
H-Cs.: 7:30-16:00
P: 7:30-13:00
Online árlista:
www.stocretec.hu