



VASCHE E DEPURATORI

Referenze significative in Campania



Indice

La Tecnologia del Sistema

Caratteristiche principali e schede tecniche pag. 3

PROGETTI

Area Portuale (SA) - Vasche antincendio e contenimento serbatoio carburante	pag. 4
Nocera Inferiore (SA) - Vasca depurazione	pag. 5
Battipaglia (SA) - Vasca depurazione	pag. 6
Santa Maria la Carità (NA) - Vasche contenimento serbatoio carburante .	pag. 7
Montella (AV) - Impianto depurazione	pag. 8
Striano (NA) - Vasca depurazione	pag. 9
Angri (SA) - Vasca antincendio	pag. 10
Caivano (NA) - Vasca depurazione	pag. 11
S. Egidio del Monte Albino (SA) - Vasca di depurazione	pag. 12
Serino (AV) - Potenziamento acquedotto	pag. 13
Pagani (SA) - Vasca antincendio	pag. 14
Capaccio - Paestum (SA) - Centro zootecnico	pag. 15
Montemiletto (AV) - Vasca antincendio	pag. 16
Area Industriale (SA) - Vasca contenimento grano	pag. 17
Procida (NA) - Impianto depurazione	pag. 18
Castel San Giorgio (SA) - Vasca depurazione	pag. 19
Capaccio - Paestum (SA) - Biogas con reflui zootecnici	pag. 20
Sparanise (CE) - Impianto stoccaggio e trattamento rifiuti	pag. 21
Castel San Giorgio (SA) - Vasca depurazione	pag. 22
Poggiomarino (NA) - Vasche contenimento serbatoio carburante	pag. 23
Nocera Inferiore (SA) - Vasche contenimento serbatoio oli	pag. 24
San Valentino Torio (SA) - Vasche contenimento serbatoio carburante .	pag. 25

TEST

Test significativi PENETRON® Admix	pag. 26
Test significativi PENETRON® Standard	pag. 27

La Tecnologia del Sistema

Il Sistema PENETRON® è una tecnologia integrale, interessa infatti l'intero spessore del manufatto, sempre attiva, veicolo umidità, economica e flessibile, velocizza le operazioni di posa e assicura la durabilità dell'opera nella vita di esercizio. Quando i prodotti del Sistema PENETRON® vengono applicati ad un calcestruzzo umido o bagnato a rifiuto, ad un calcestruzzo fresco di getto o in fase di confezionamento nel "mix design" di progetto, gli ingredienti attivi reagiscono con i minerali del calcestruzzo formando un complesso cristallino, filiforme, insolubile (CSH, Silicato di Calcio Idrato), che sigilla i pori, i capillari e le fessurazioni fino a 400 micron.

A differenza di altri prodotti presenti sul mercato, questa crescita cristallina occuperà profondamente l'interno della struttura in calcestruzzo e potrà eventualmente penetrarla completamente in presenza d'acqua. Il PENETRON® può restare inerte quando l'umidità si sia esaurita, ma la sua azione si riattiva immediatamente se l'umidità ricompare, rinnovando nella struttura il processo di una sempre più estesa cristallizzazione, per garantire impermeabilità e durabilità dell'opera nel tempo.

Questa tecnologia avanzata offre una proprietà unica di autorigenerazione per una protezione totale della matrice strutturale. I benefici apportati alle opere trattate sono molteplici, specie contro i cicli di gelo - disgelo, la corrosione da agenti atmosferici, l'umidità del sottosuolo, le acque contenenti cloruri, solfati, nitrati, l'aggressività dell'ambiente marino e delle realizzazioni industriali.

Il sistema è formato da diverse tipologie di prodotti:

PENETRON® Admix da utilizzare nel mix design in fase di confezionamento del calcestruzzo;

PENETRON® Standard da utilizzare "in boiacca", applicata a pennello, spazzolone o spruzzo.

Caratteristiche principali estratte dalle schede tecniche

- PENETRON®, forma un corpo unico con la struttura in calcestruzzo, non deve essere confuso con un rivestimento superficiale
- Materiale certificato CE 1504/2 , 1504/3 , 1504/7
- Può essere applicato sia in fase positiva che in fase negativa (contropinta, situazione ideale per cui è stato concepito)
- L'impermeabilità e la protezione chimica rimangono anche a rivestimento rimosso (test UNI EN 12390-8, GB 18445-2001)
- Agisce in profondità in presenza continua d'acqua (circa 30 cm. dopo 60 giorni di maturazione, esame al microscopio ASTM C457 e spettroscopia a infrarossi PEM 990-9647), chiude la porosità e la capillarità del calcestruzzo, si riattiva ogni qualvolta vi sia presenza di umidità
- Sigilla con la sua crescita cristallina fessurazioni di ampiezza fino a 0,4 mm (test UNI EN 12390-8)
- Resiste in presenza di forti pressioni idrostatiche, testato per opporsi a 16 bar di spinta (test CRD-C-48-73)
- Prova di distacco mediante pull-off dopo maturazione in acqua (UNI EN 1542): > 3.0 N/mm²
- Aumenta la resistenza a compressione del calcestruzzo (test ASTM C39)
- Supera i 50 cicli di gelo e disgelo (test ASTM C-672-76), resiste agli agenti atmosferici e alle acque contenente carbonati, cloruri, solfati o nitrati
- Resiste alle concentrazioni chimiche per contatto continuo con pH da 3 a 11 (test ASTM C-267-77) e ad attacchi chimici severi (test UNI EN 13529), ottima adesione anche dopo prolungata esposizione (test ASTM C-267-77 - test UNI 1766)
- Resiste alle radiazioni gamma (test ASTM N69-1967, ISO 7031)
- Può essere utilizzato come passivante delle armature (test UNI EN 60068-2-11, UNI EN 15183:2007, UNI EN ISO 6988.1998), mantiene l'ambiente alcalino necessario per la protezione dei ferri di armatura dalla corrosione, stabilizza la calce libera solubile.
- E' facile nell'applicazione: come "boiacca cementizia" a pennello o a spruzzo (rivestimento cementizio a penetrazione capillare attiva) su superfici inumidite a rifiuto
- E' permeabile al vapore acqueo e permette alla struttura di respirare
- Non è tossico ed è compatibile con acqua potabile (conforme D.M. 174/2004, NSF/ANSI 61).
- Ecologico, nessun VOC (Composto Organico Volatile) nella polvere del PENETRON® Standard;
- Prodotto certificato EPD International AB (Enviroment Product Declaration, ISO14025 e EN 15804)
- Prodotto certificato GreenGuard GOLD, (low chemical emission, CDPH)
- Inibitore di corrosione da ossidazione dei ferri dell'armatura (EN 1504/7) rialcalinizzante del calcestruzzo
- Resistente all'abrasione e con bassa rugosità per il trattamento interno di canali idraulici;
- Resistente alla proliferazione e crescita di muschi e licheni;
- Test di opposizione alla pressione idrostatica negativa (ISO/DIS 7031): 20 bar
- Certificazione svizzera per "Sistema Vasca Bianca" (Norma SIA 262/1 - prove di penetrazione di acqua in pressione secondo UNI EN 12390-8 analoga alla DIN 1045)
CPN B classe di resistenza C 25/30 penetrazione media dell'acqua < 15 mm
CPN C classe di resistenza C 30/37 penetrazione media dell'acqua < 10 mm
- Test di permeabilità all'acqua dopo 56 giorni (DIN 1048) < 5,35x10⁻¹³ m/s
- Riduzione del ritiro igrometrico (UNI 6555) rispetto al campione non trattato 25%
- Test di aumento della resistenza a compressione dopo 28 gg. (ASTM C39): > 6%
- Autoriparazione di fessurazioni (Index of Crack Self Healing): <0,4 mm
- Resistenza alla carbonatazione (BS8500 BS EN 206:2013): + 50%
- Autoriparazione di fessurazioni in ambiente ricco di cloruri: < 0,3 mm
- Coefficiente ALFA di incremento alla resistenza dei cloruri (FIB 34, BS8500): 0,75



Area Portuale - Salerno

Marina d'Arechi è uno dei maggiori porti turistici del Mediterraneo, con i suoi 1000 posti barca da 10 fino a 100 metri e uno specchio acqueo complessivo di 340.000 metri quadri.

Una conformazione unica e bellissima ci rende inconfondibili, sicuri e stabili in ogni condizione atmosferica, garantendo protezione per qualunque tipo di imbarcazione, di qualsiasi dimensione, in tutte le condizioni di mare e di vento, in ogni stagione dell'anno.

La tenuta, il comfort all'ormeggio, la rispondenza ai più alti requisiti di sicurezza, sono stati certificati, anche con apposite prove in vasca, dall'istituto HR Wallingford, riconosciuto leader mondiale nel campo dell'ingegneria idraulica marina.

Progettista opere marittime: Ing. Guglielmo Migliorino

Masterplan e opere architettoniche: Arch. Santiago Calatrava

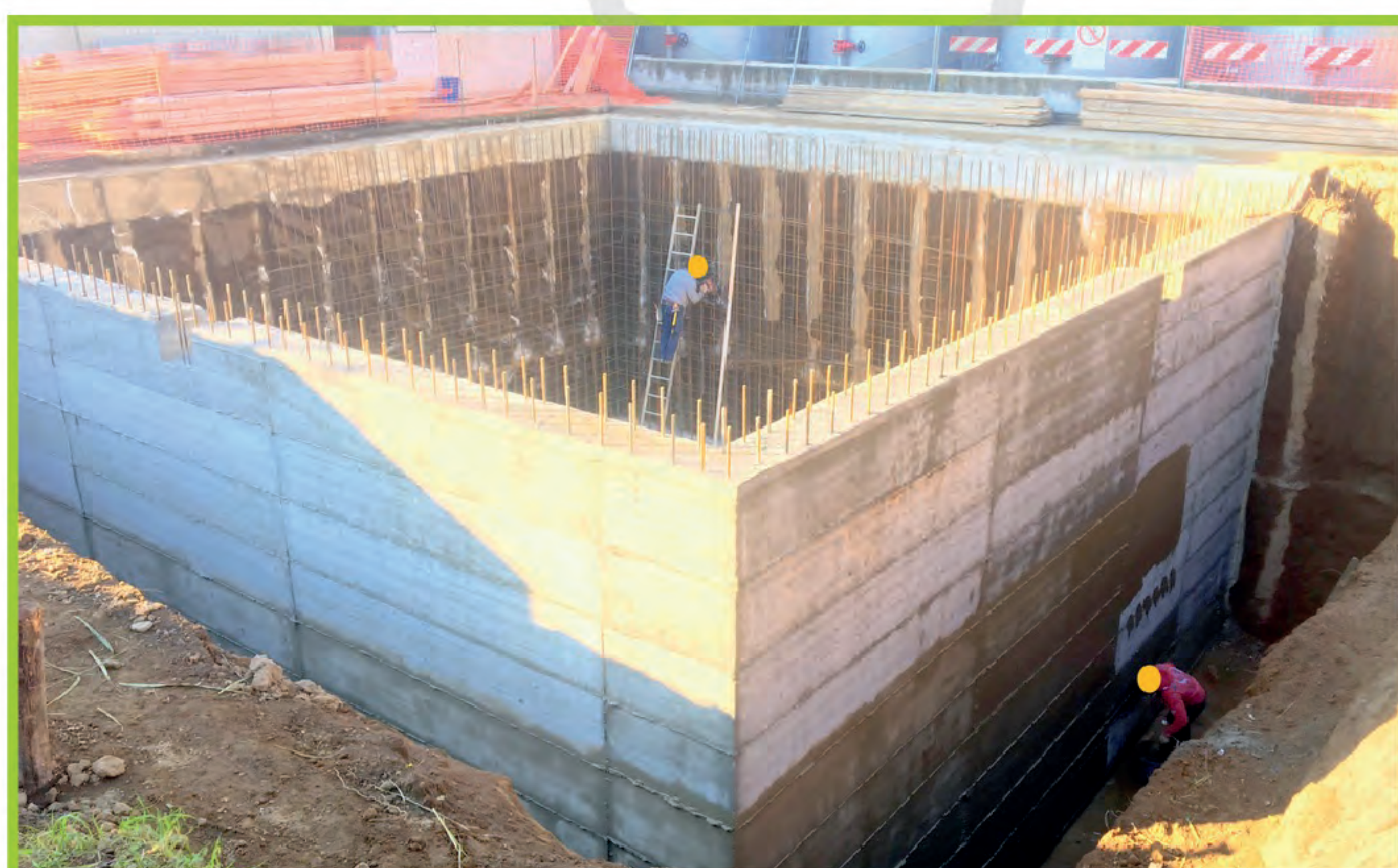
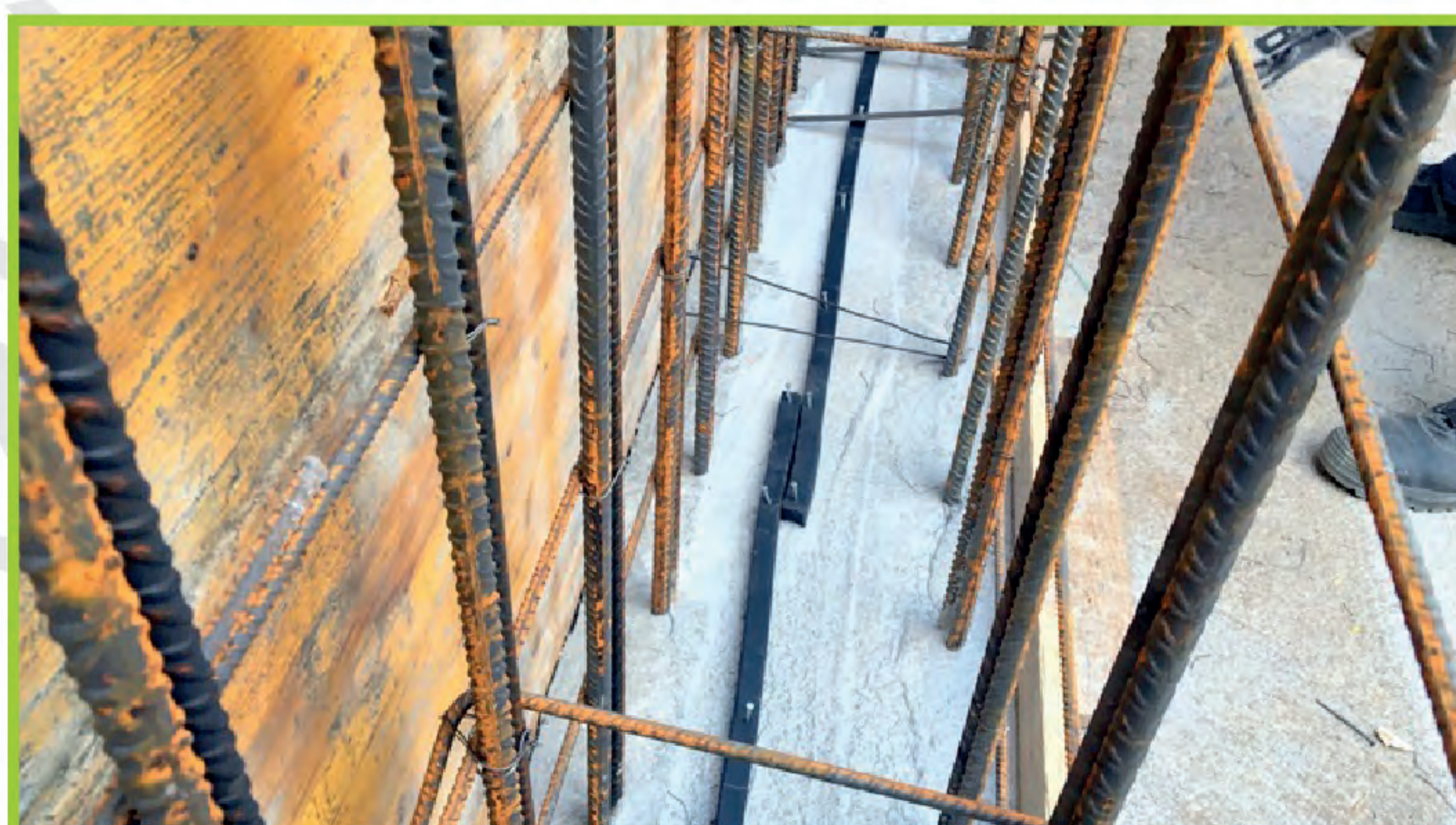
Fonte: www.marinadarechi.com



Nocera Inferiore (SA)

La società **Tortora Vittorio S.r.l.**, fondata dal Cav. Vittorio Tortora, dal 1969 opera nel settore Ambientale con professionalità e competenza, divenendo nel corso degli anni, un eccellente punto di riferimento per tutto il territorio nazionale. Una realtà concreta, guidata con esperienza e passione, protesa ed attenta al progresso e al rispetto delle normative vigenti. La società **Tortora Vittorio S.r.l.** ha sviluppato, da decenni, una complessa piattaforma industriale da circa 30.000 mq, all'interno della quale vanta un moderno impianto di termodistruzione con recupero di energia. Intorno all'impianto ruota un'efficiente organizzazione di personale altamente qualificato ed un parco veicolare regolarmente autorizzato per il ritiro e il trasporto di rifiuti speciali presso piccole, medie e grandi imprese.

Fonte: www.tortoravittorio.it



Battipaglia (SA)

Finagricola nasce nel 1986 da un gruppo di produttori agricoli che scelgono di socializzare il sapere individuale e l'esperienza acquisita direttamente nei campi. Lo fanno mossi dalla consapevolezza che "lavorare insieme" sia il modo più efficace per non disperdere le proprie competenze, valorizzare il patrimonio ortivo e confrontarsi con il mercato dei protagonisti.

Situata nella Piana del Sele, area territoriale altamente vocata per esposizione e condizioni pedo-climatiche favorevoli, vanta posizioni di leadership nella maggior parte dei suoi segmenti produttivi. I prodotti ortofrutticoli freschi Finagricola comprendono: pomodori, insalatine, lattuga, meloni, melanzane, peperoni.

Fonte: www.finagricola.it



Santa Maria la Carità (NA)

Il nuovo impianto per la distribuzione di carburante si propone in un'area ad alto traffico veicolare, ai confini e di collegamento con i Comuni di Pompei, Castellammare di Stabia, Santa Maria la Carità e Scafati.



Montella (AV)

Nuovo Impianto di depurazione per la raccolta delle acque reflue sito in località Stratola Comune di Montella (AV).

Montella è nota per la produzione della castagna, cui è riconosciuto il marchio IGP, e per il tartufo nero. Il territorio, compreso nel parco regionale Monti Picentini, è prevalentemente montuoso e ricco di sorgenti, quattro delle quali alimentano l'Acquedotto Pugliese. Dalla sorgente del Monte Accellica, nel territorio di Montella, nasce il fiume Calore Irpino.

Fonte: wikipedia.it



Striano (NA)

La I.D.A.V. SPA con il marchio Ambrosio è presente sul mercato nazionale e sui mercati esteri, con una vasta gamma di prodotti destinati ai laboratori di pasticceria e industria dolciaria. La volontà e il dinamismo dei fratelli Ambrosio e dei loro collaboratori nel seguire con cura le richieste e le esigenze della clientela, hanno permesso all'azienda di offrire prodotti di alto livello qualitativo e con standard costanti nel tempo. Lo sviluppo è stato supportato dall'impiego di tecnologie d'avanguardia e da un impiantistica automatizzata.

Un moderno laboratorio attrezzato sia a livello chimico che microbiologico permette un accurato controllo delle materie prime impiegate e dei prodotti finiti, tra cui: frutta candita, confetti artigianali, amarene, marmellate, cioccolato, aromi e numerosi altri prodotti per l'industria dolciaria.

Fonte: www.ambrosio.it



Angri (SA)

La Ditta Diodato Amore nasce nel 1968 ad Angri -SA-, con il marchio "Paparella" su un'area di circa 10.000 m² di cui 8.000 m² coperti. L'Azienda è situata, geograficamente, nella fertile valle dell'Agro-Nocerino-Sarnese, un'area in cui il legame tra la società civile e tecnologica e la vita agreste è ancora molto forte ed ha radici profonde. Infatti, già all'epoca del Sacro Romano Impero questa regione Italiana, la Campania, si era meritata l'appellativo di "Campania Felix" proprio per l'elevata fertilità del proprio suolo e per il gran numero di aziende agricole che sorgevano sul suo territorio. I prodotti commercializzati sono: pomodori pelati italiani, legumi, funghi e peperoni arrostiti, frutta sciroppata, cereali e pomodori di collina.

Fonte: www.paparellaconserva.it

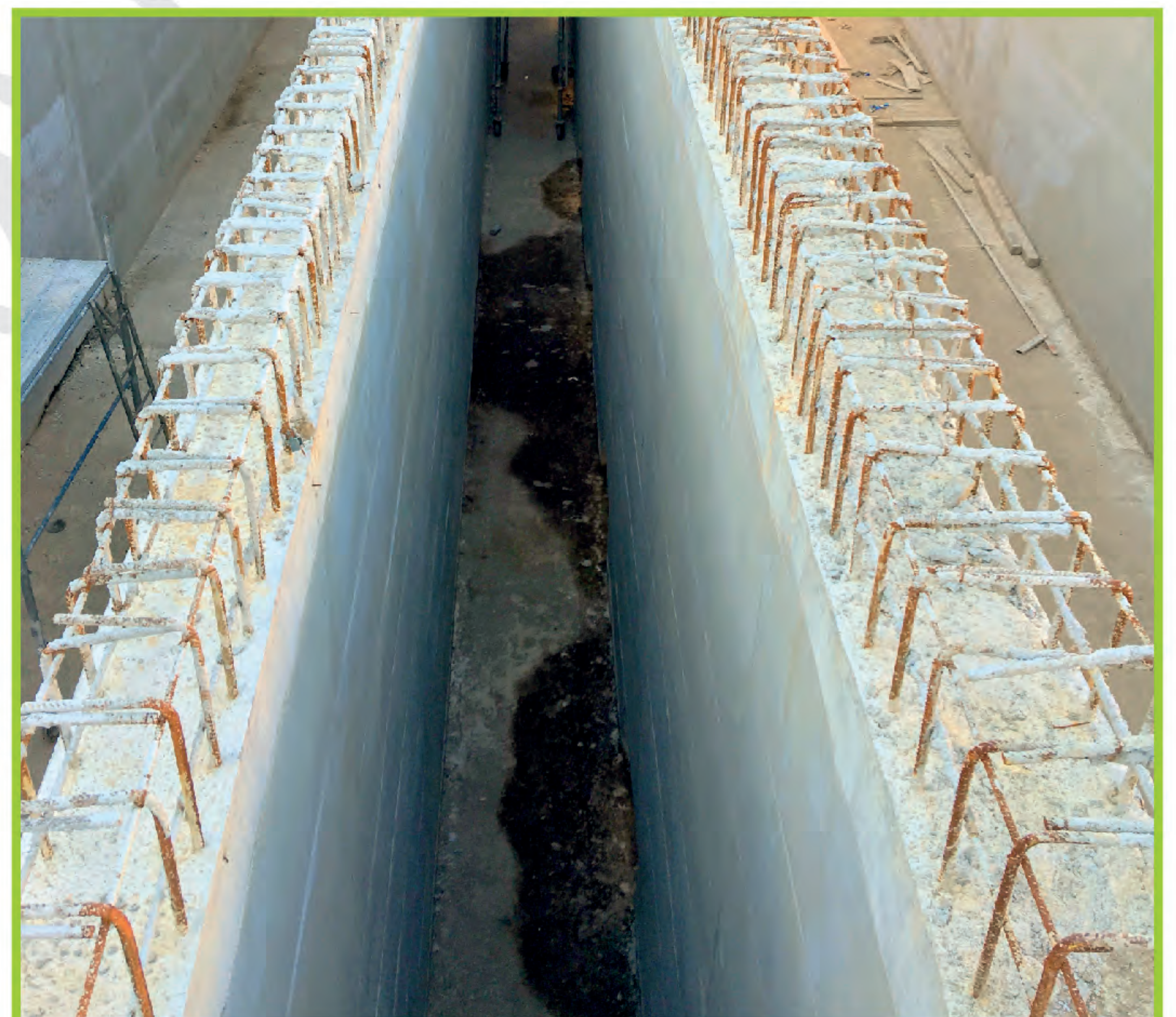


Caivano (NA)

La Società I.Mac s.r.l. Industria Macellazione Avicola Campana da oltre sessanta anni e' una delle primarie aziende del centro sud Italia nel settore carni fresche di pollo, tacchino e coniglio, sia intere che porzionate. Il nostro obiettivo principale e' quello di dare un prodotto sempre fresco e genuino, perciò curiamo attentamente tutta la filiera che parte dalla qualità del pulcino attraverso gli allevamenti posti in posizione ottimale nelle zone del molisano e delle province del Beneventano per poi arrivare presso i nostri stabilimenti nella zona industriale

ASI di Caivano dove un macello all'avanguardia di tecnologie ed una catena del freddo integrata, assicurano un prodotto ideale per soddisfare il consumatore sempre più esigente in termini di qualità e di freschezza.

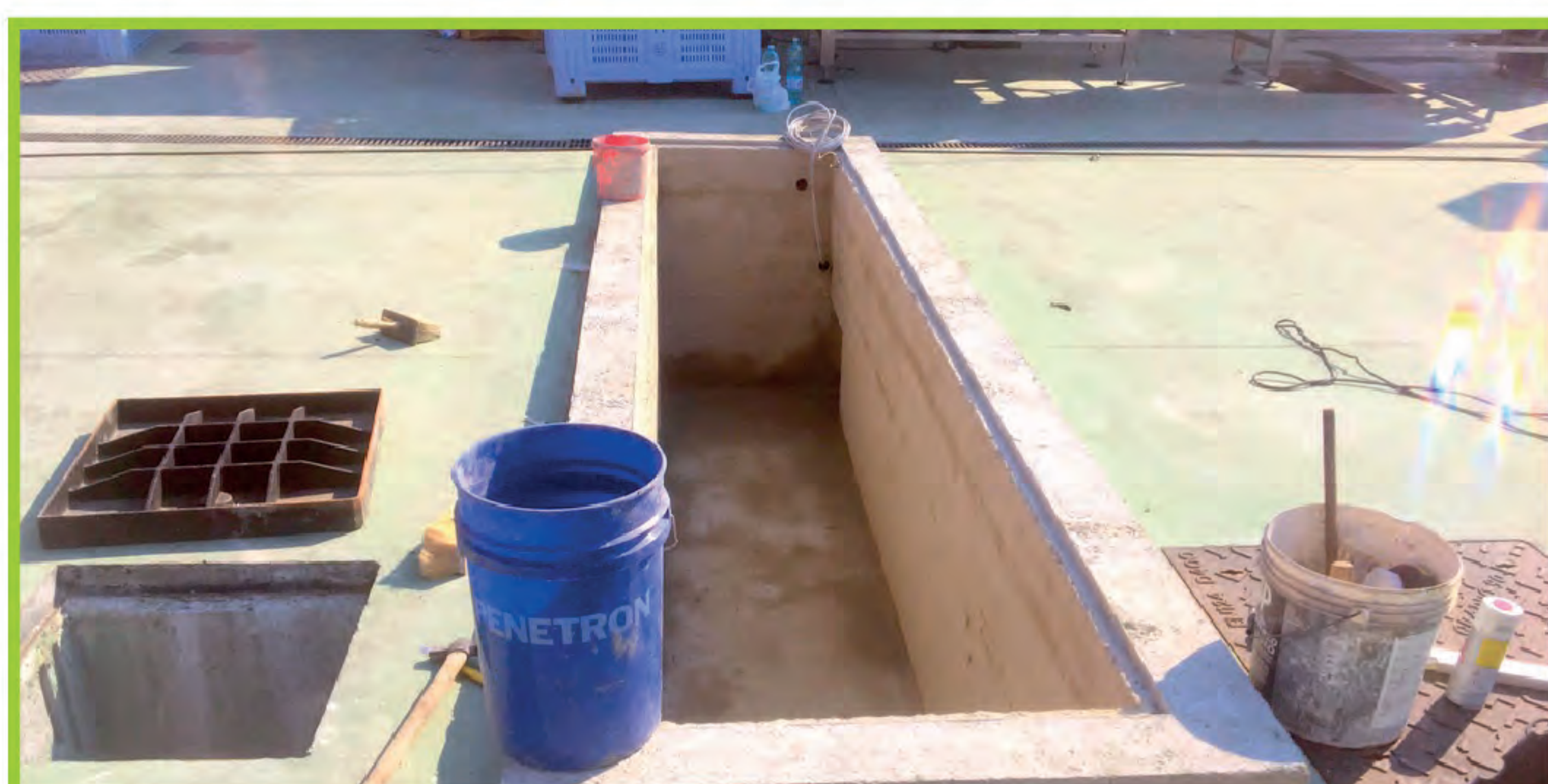
Fonte: www.imac.campania.it



S. Egidio del Monte Albino (SA)

La **Cav. Uff. Pietro Grimaldi S.r.l.** è un'azienda familiare che opera nel comparto agro-alimentare e più specificamente nel settore delle conserve di pomodoro da oltre 40 anni. All'inizio degli anni sessanta, per opera dei fondatori, ebbe inizio, dapprima l'attività di commercio di prodotti ortofrutticoli e, successivamente, con la nascita delle prime fabbriche di pomodoro nell'Agro Sarnese-Nocerino, quella di trasformazione del pomodoro. Nell'agosto del 1970 ebbe inizio, per la Grimaldi, la prima campagna del pomodoro, all'interno di un piccolo stabilimento situato nel mezzo della valle del Sarno, ancora oggi terra d'elezione del Pomodoro San Marzano DOP. Grazie alla dedizione e alla perseveranza dei tre fratelli fondatori, l'azienda riuscì, in poco tempo, a conquistarsi una posizione di rilievo nel mercato delle conserve di pomodoro diventando, nel tempo, fornitore sia dei principali marchi di riferimento del comparto, sia delle più rinomate insegne della GDO. I **pomodori pelati** e gli altri prodotti della **Grimaldi**, infatti, sono considerati, da sempre, sinonimo di altissima qualità.

Fonte: www.cavuffpietrogrimaldi.it



Serino (AV)

Il canale principale di Serino è un adduttore a pelo libero costruito in muratura di tufo, pietra calcarea e mattoni. La portata idrica media convogliata nel canale è di 2000 l/s. Il canale parte dalle "sorgenti basse" (Urciuoli) e dopo un percorso di circa 60 Km arriva alla collina di Cancellò, a quota 245 mslmm, attraversando le province di Avellino, Benevento e Caserta.

La sua altezza media è di 2.20 metri, mentre la distanza tra i due piedritti è di 1.60 metri.

In alcuni tratti il canale assume una sezione diversa, a volte anche circolare, in virtù delle caratteristiche geotecniche dei terreni attraversati. Il canale principale è costituito da:

- circa 2 km di ponte canale
- circa 15 km di canale in traforo
- circa 46 km di canale in trincea.

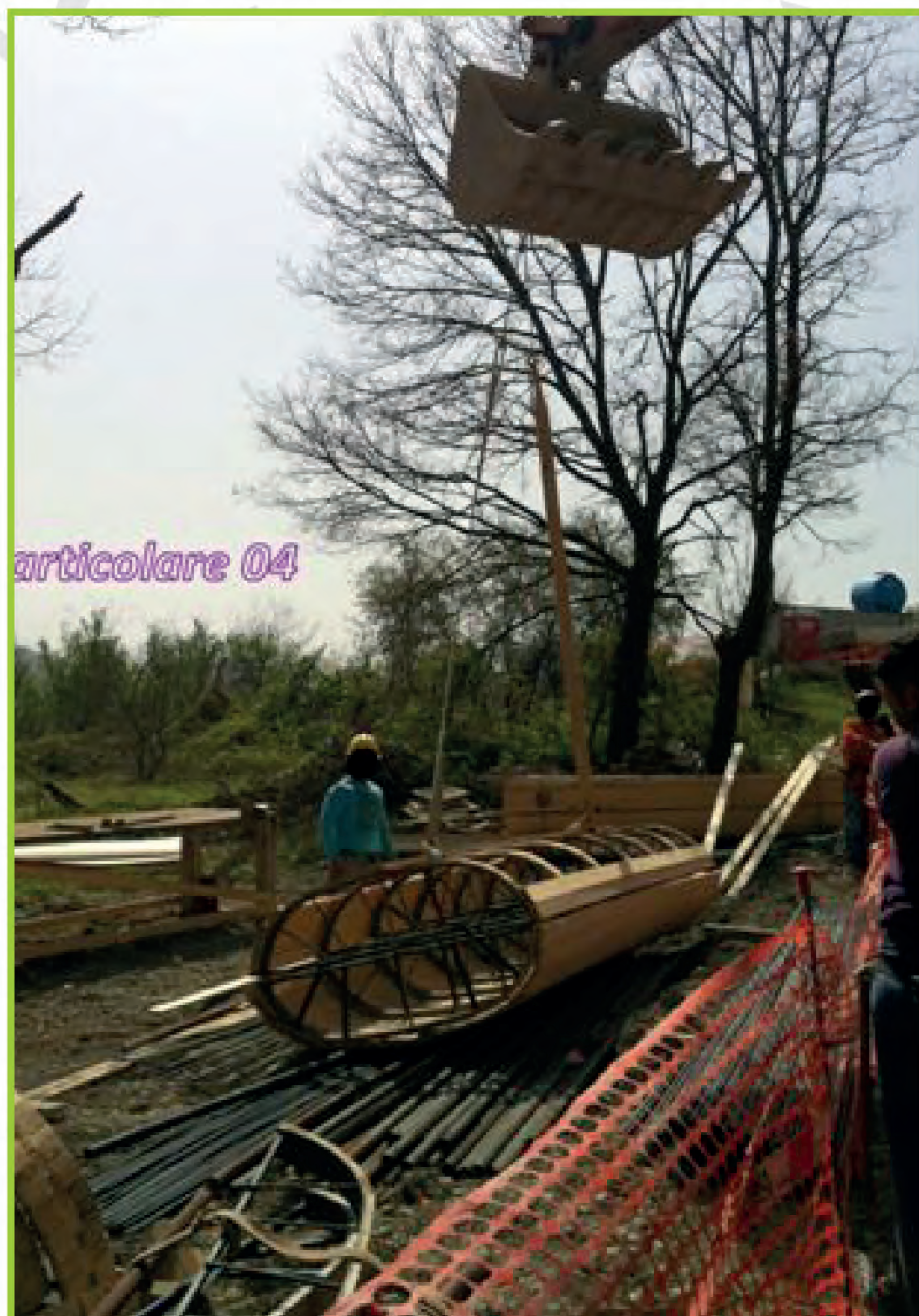
Fanno parte del canale principale anche 236 pozzetti per la manutenzione e, a monte e a valle, 116 pozzetti per il drenaggio delle acque.

Nei momenti di piena delle sorgenti le portate eccedenti la capacità di trasporto del canale di Serino vengono deviate nel fiume Sabato, contribuendo in tal modo alla vita del fiume stesso.

Fonte: www.abc.napoli.it



"l'intervento riguarda il potenziamento di una tratta"



Pagani (SA)

La vision della Gambardella è di essere il brand di riferimento per gli operatori del Centro e del Sud Italia per ciò che riguarda la grande distribuzione.

La sua mission è di porsi sul mercato in posizione primaria (attualmente occupa l'area 3 e 4 del programma di distribuzione organizzata), garantendo la massima soddisfazione ai suoi clienti, grazie alle 20.000 referenze, i prezzi di acquisto competitivi ed una flotta di mezzi su strada che conta 30 unità.

I valori che ispirano l'operato della Gambardella e la guidano verso il raggiungimento dei propri obiettivi sono capisaldi condivisi da tutta l'organizzazione: Qualità Certificata, Dinamicità e Ricerca, basata sulla conoscenza ed il rispetto di tutte le esigenze.

Fonte: www.gambardellaspa.it



Capaccio Paestum (SA)

Il Podere dei Leoni nasce come azienda nel 1998 dal lavoro qualificato di giovani imprenditori campani legati al territorio e alla promozione dei valori tradizionali nella produzione di latticini di qualità. **Produrre al meglio utilizzando metodi e materie prime legati alla natura è sempre stata la missione e la filosofia dell'azienda.**

L'azienda si prefigge l'obiettivo di offrire ai palati più raffinati ed esigenti prodotti di alta qualità, garantendo sempre il rispetto delle regole di igiene, naturalezza e freschezza dei prodotti garantiti dalla lavorazione artigianale.

Il latte di bufala idoneo per la mozzarella campana D.O.P., proviene da allevamenti altamente selezionati e rigorosamente controllati e certificati, tutti ubicati in aree a denominazione di origine protetta.

Fonte: www.poderedeileoni.com



Montemiletto (AV)

Flessofab, con una storia lunga più di mezzo secolo è il partner strategico per la realizzazione di packaging ad elevato impatto visivo, soluzioni performanti, di alta qualità e personalizzabili, sia dal punto di vista dei materiali impiegati che delle modalità di confezionamento. Il nostro obiettivo è fornire a ciascun cliente il packaging perfetto per il suo prodotto, una confezione che ne preservi le caratteristiche, che lo protegga nelle movimentazioni, che ne faccia risaltare l'immagine e che lo renda facilmente utilizzabile. Il nostro know how ci consente di soddisfare le richieste di numerosi settori merceologici e di proporre tecniche innovative con le quali realizzare prodotti ecocompatibili.



Fonte: www.flessofab.it



Area Industriale (SA)

La nostra storia ha inizio nel 1958 quando, dopo avere appreso dal padre i segreti del grano e della molitura, Vincenzo Casillo avviò la propria attività a Corato, in provincia di Bari. Grazie a una competenza maturata in anni di appassionato lavoro, abbiamo trasformato l'antica arte della produzione di semole e farine in un processo complesso e all'avanguardia. Nel 1990, con l'ingresso in azienda dei quattro figli Francesco, Beniamino, Pasquale e Cardenia, abbiamo affermato la nostra propria leadership internazionale nel mercato degli sfarinati, mantenendo saldi gli stessi principi di lealtà, trasparenza e rispetto che sono alla base della nostra famiglia e del nostro lavoro.

Per noi di Molino Casillo, gli alti standard qualitativi della materia prima, il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione del territorio sono gli ingredienti fondamentali per raggiungere la soddisfazione dei nostri clienti, obiettivo da sempre al centro dell'impegno dei lavoratori e delle lavoratrici di Molino Casillo.

Fonte: www.molinocasillo.com



Procida (NA)

Nuovo Impianto di depurazione per la raccolta delle acque reflue, un'opera totalmente sotto il livello del mare!



Castel San Giorgio (SA)

Sin dai primissimi anni sessanta operiamo in questo settore destinando servizi alle industrie e a strutture pubbliche e private con interventi di raccolta, trasporto esaltimentodi rifiutipericolosi e non pericolosi, sia liquidi sia solidi.

Dal 2002 abbiamo implementato e sottoposto a certificazione di terza parte un sistema di gestione secondo le norme ISO che ci ha portato allo sviluppo di maggiore consapevolezza nella conduzione dei processi aziendali, con grande valore aggiunto nei confronti della clientela, con maggiore soddisfazione del personale operativo

e con miglior posizionamento sul mercato proprio in virtù dell'ottimo lavoro svolto.

Nel corso degli anni il nostro sistema di gestione è stato integrato al controllo degli aspetti e impatti ambientali per una più congrua rispondenza alle norme e alle leggi, per un controllo capillare del nostro sito, delle attività che direttamente compiamo e di quelle che andiamo a generare.

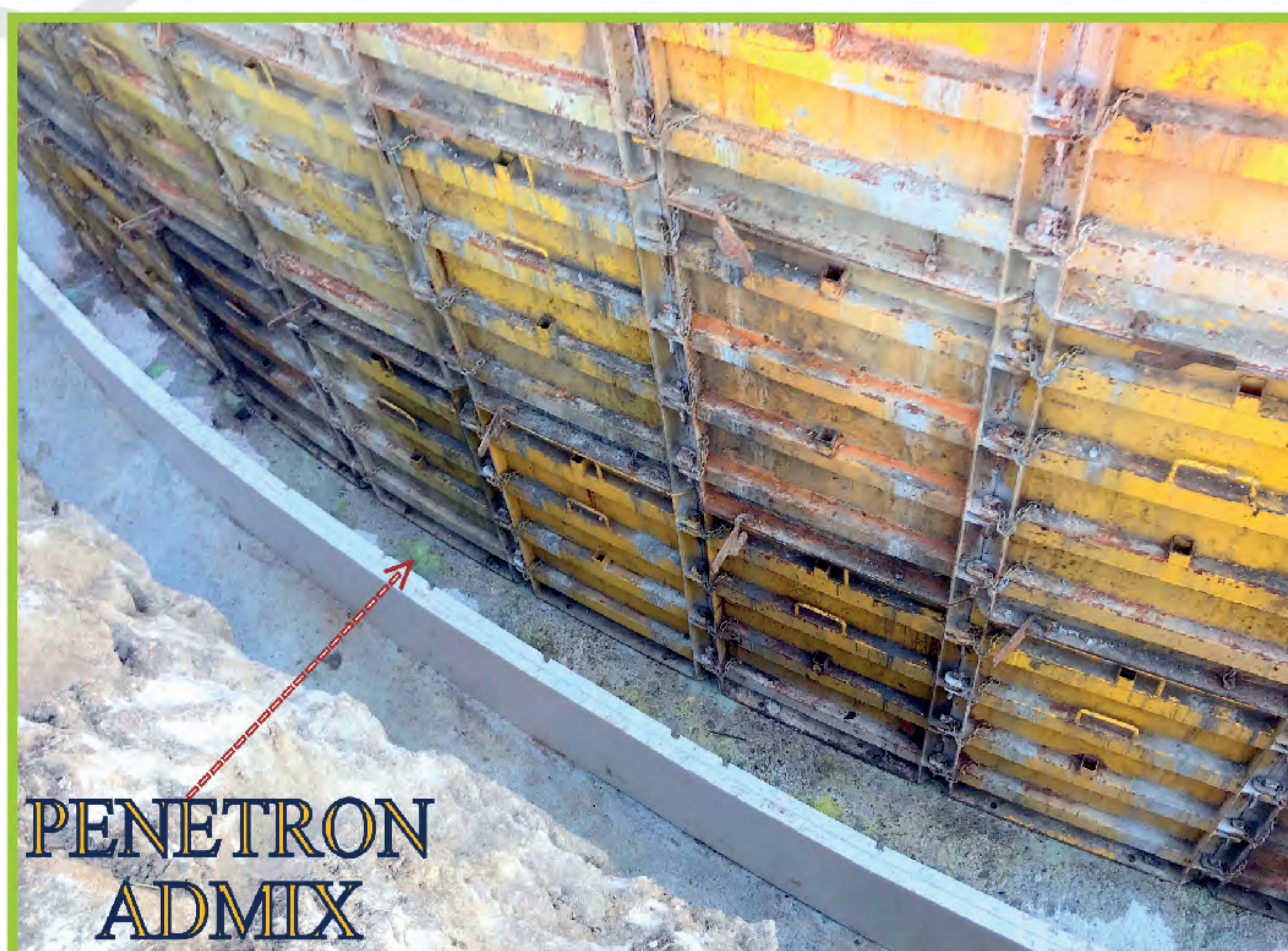
Fonte: www.tortoraguidosrl.it



Capaccio Paestum (SA)

C&F Energy Società Agricola s.r.l. è una società agricola che produce energia con il biogas, un impianto che dalla gestione dei reflui zootecnici, in particolare quelli bufalini, produce energia e fertilizzanti. Applicando una moderna e innovativa tecnologia la Green Circle System, con brevetto europeo riconosciuto nel settembre 2020, che permette di produrre energia ad emissioni 0. L'invito è di venire direttamente a visitarci, troverete sempre chi sarà disponibile a spiegarvi come funziona l'intero impianto.

Fonte: Pagina Facebook C&F Energy Società Agricola



Sparanise (CE)

Nuovo impianto per l'attività di stoccaggio e trattamento rifiuti.

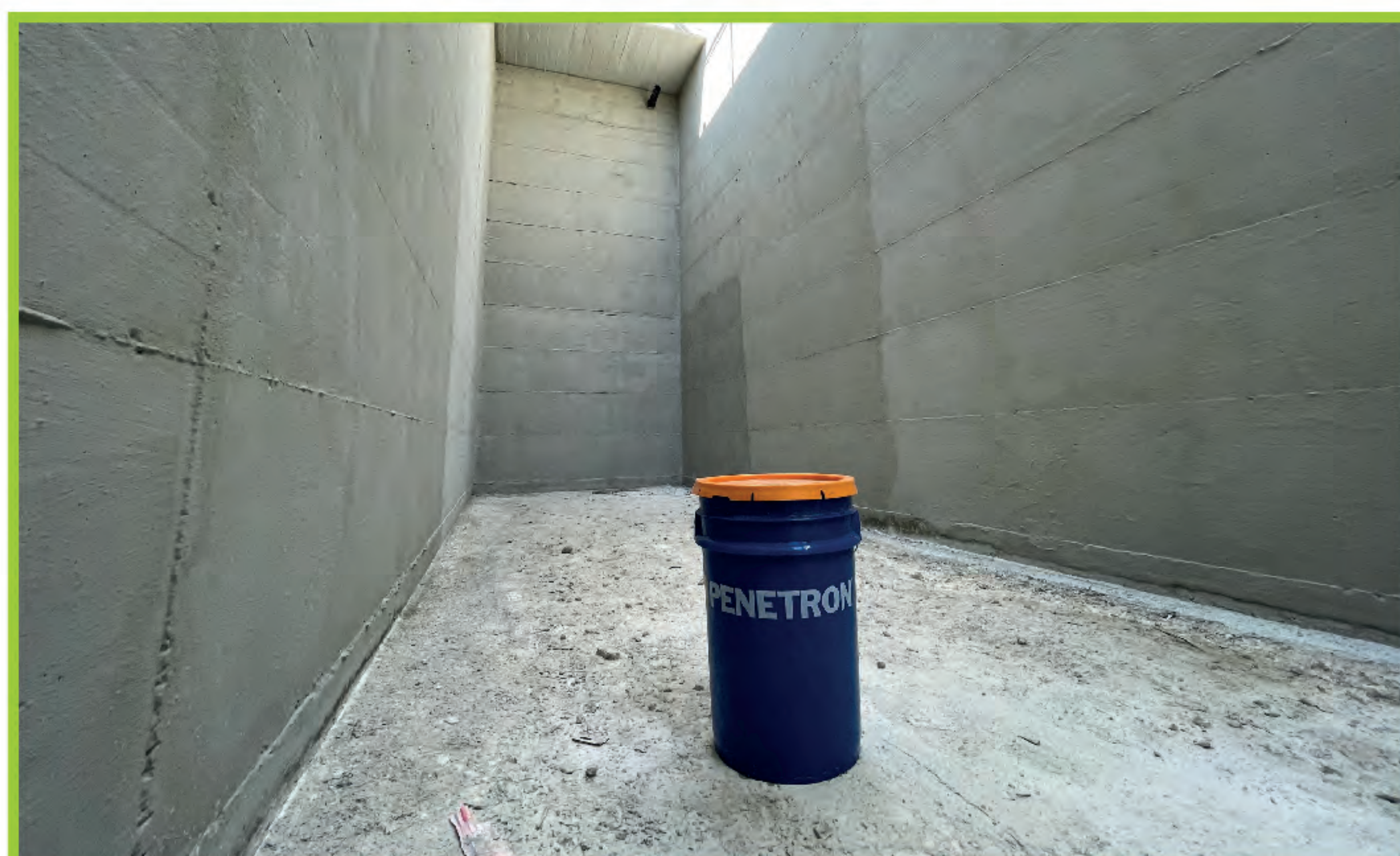


Castel San Giorgio (SA)

La nostra storia comincia negli anni '80 ed è prima di tutto la storia di **Sabato Bruno** che in 35 anni ha trasformato un piccolo laboratorio di pasticceria a Castel San Giorgio, alle porte di Salerno, in una grande azienda di croissanterie specializzata nel mercato del food service: la **San Giorgio Dolce & Salato**.

Con impegno e dedizione, il **piccolo laboratorio** delle origini è **diventato uno stabilimento che produce eccellenza**: la passione di Sabato, condivisa dai figli Antonino, Ivan e Alessandro, associata agli impianti produttivi e di conservazione di ultima generazione sono stati e sono le fondamenta della continua crescita dell'azienda.

Fonte: www.sangiorgiospa.eu



Poggiomarino (NA)

Il nuovo impianto per la distribuzione di carburante si propone in un'area ad alto traffico veicolare, ai confini e di collegamento con i Comuni di Striano, Scafati, San Marzano sul Sarno e Poggiomarino.



Nocera Inferiore (SA)

Nuovo insediamento produttivo nell' area p.i.p. di Fosso Imperatore, officina meccanica di mezzi pesanti.



San Valentino Torio (SA)

Il nuovo impianto per la distribuzione di carburante si propone in un'area ad alto traffico veicolare, ai confini e di collegamento con i Comuni di Pagani, Nocera Inferiore, San Marzano e San Valentino torio.



Test significativi PENETRON ADMIX



Valutazione ed efficacia in calcestruzzi con varie classi di resistenza e durabilità



Prove di assorbimento in pressione 700 kPa e 2000 kPa (UNI 7699 e ISO/DIS 7031) e prove di resistenza all'attacco chimico (UNI 7928, UNI 8019, UNI EN ISO 10545-13/7)



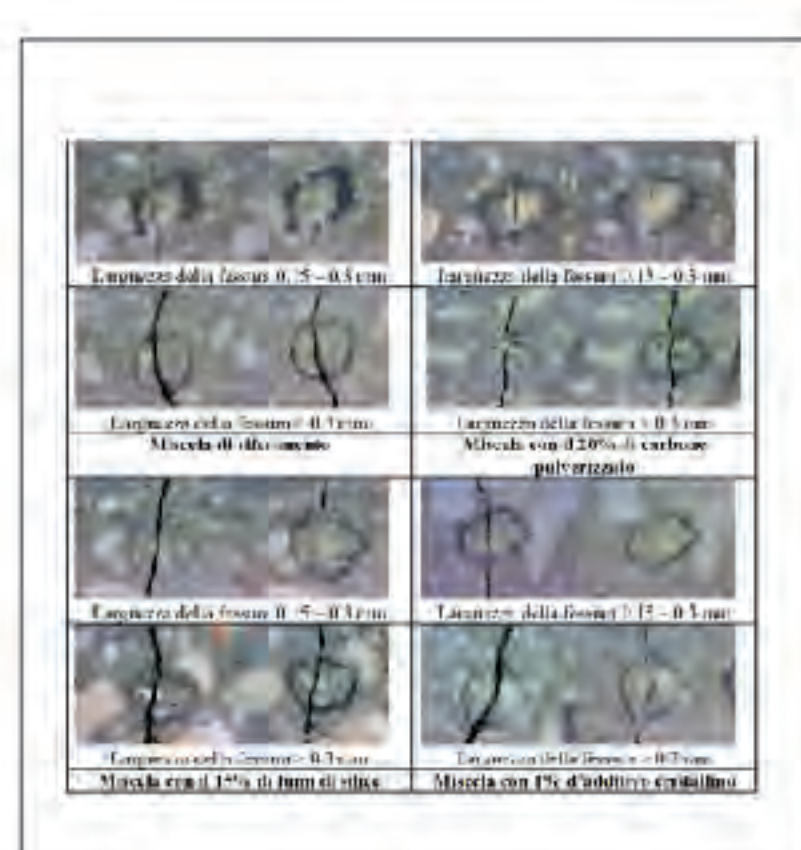
Riduzione del ritiro in calcestruzzi con varie stagionature durabilità



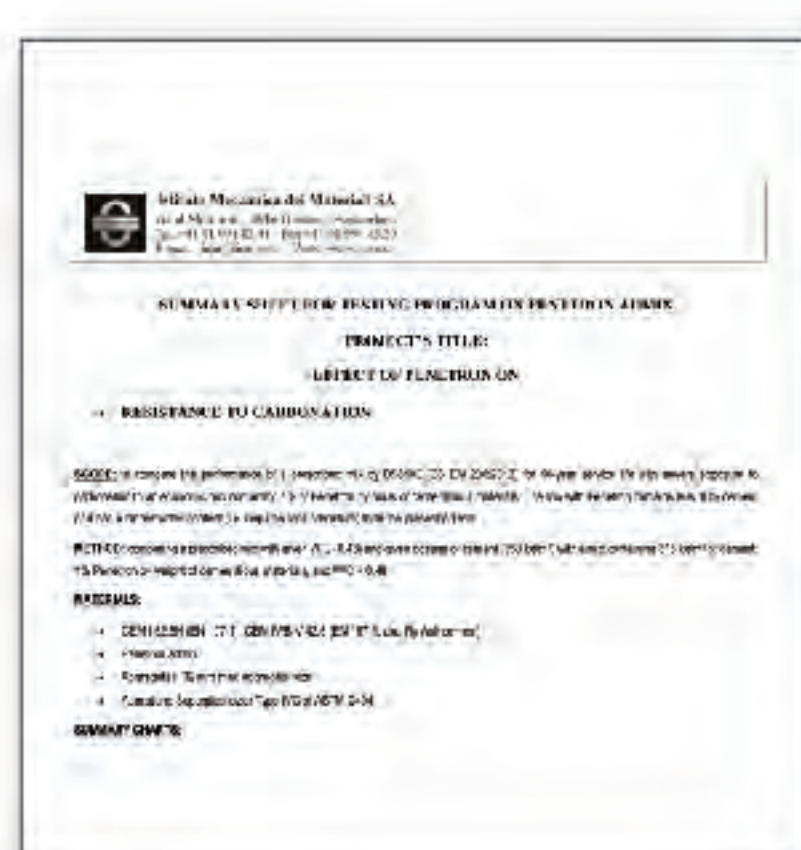
Capacità di auto-riparazione di calcestruzzi con additivi ad azione cristallina



Sistemi Vasca Bianca secondo la norma svizzera SIA 262/1, penetrazione d'acqua in pressione secondo la norma UNI EN 12390-8 analoga alla DIN 1045



Valutazione della capacità di auto-riparazione delle fessure in malte cementizie con additivi cristallini esposte ad ambienti ricchi di cloruri.



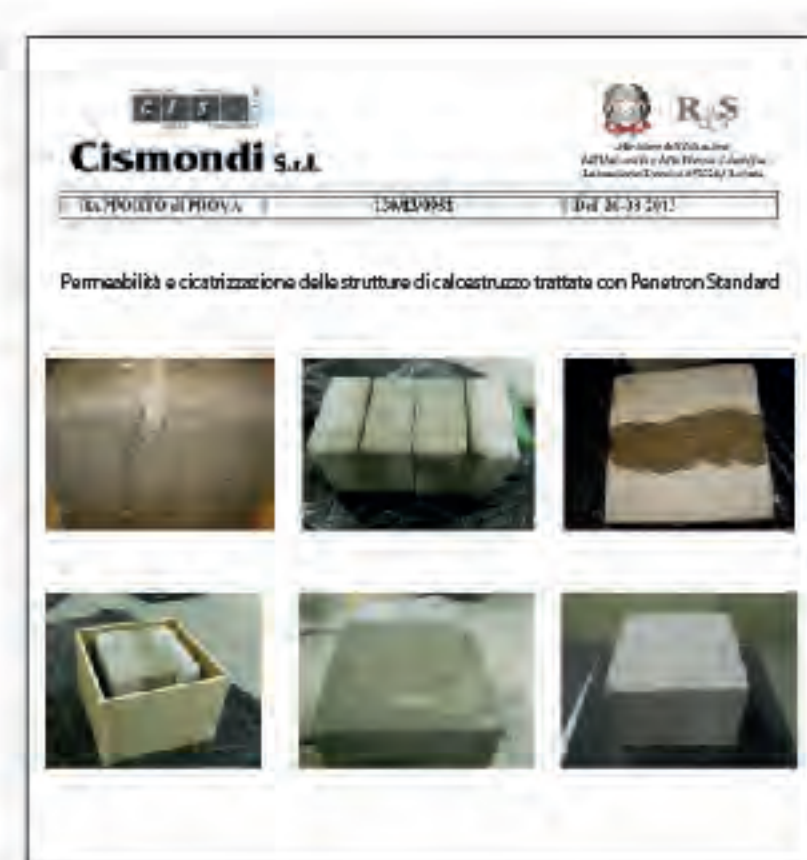
Resistenza alla carbonatazione per una vita di servizio di 50 anni (Norma BS 8500 - EN 206:2013) e resistenza ai cloruri in ambiente marino per una vita di servizio di 50 anni (Norma BS 8500 EN 206:2013) e resistenza ai cloruri in ambiente marino per una vita di servizio di 50 anni (Norma BS 8500 - EN 206:2013)



Analisi al microscopio elettronico di campioni prelevati dalle strutture dell'aeroporto CHANGI di Singapore del terminal 3.



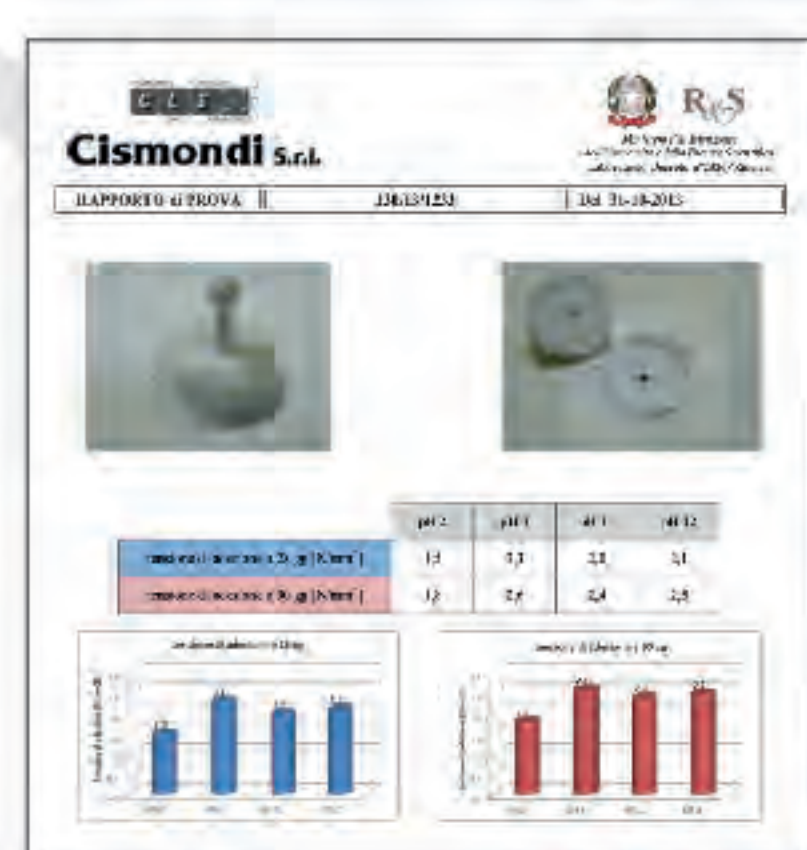
Test significativi PENETRON STANDARD



Permeabilità e cicatrizzazione in presenza di spinta idraulica positiva e negativa (contropinta), secondo la UNI EN 12390-8 e ISO 7031-1994



Valutazione della efficacia in calcestruzzi porosi o fessurati



Resistenza all'attacco chimico pH 3-11 e 2-12, mediante prove di adesione secondo la UNI EN 1766 e UNI EN 1542



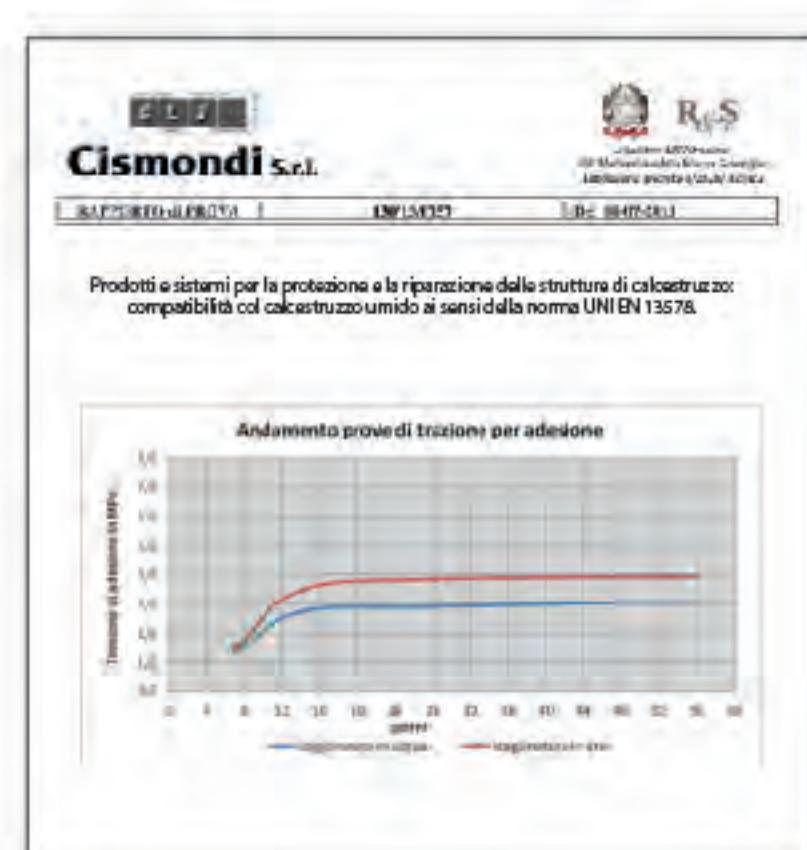
Resistenza a forte attacco chimico secondo la UNI EN 13529 per certificazione CE 1504-2, contatto continuo da pH 3 a Ph 11



Resistenza al forte attacco chimico secondo SN EN 13529 su campioni di calcestruzzo trattati con Penetron Standard specifica per Carburanti d'aviazione



Protezione dalla corrosione dei ferri di armature UNI EN 60068-2-11, UNI EN 15183:2007, UNI EN ISO 6988.1998 per certificazione CE 1504-7.



Adesione a diverse condizioni di stagionatura in acqua 7-14-28-56 giorni e presenza continua di umidità, resistenza dell'aderenza per trazione diretta, prova di pull-off, secondo la UNI EN 1542



Resistenza alla carbonatazione accelerata del campione "trattato" (calcestruzzo standard CPN A-CH C20/25 XC2, XC1) rispetto al campione "non trattato" (calcestruzzo più performante CPN G-CH C30/37, XC4, XD3, XF4)





Vincenzo COZZOLINO
PENETRON® in Campania
☎️ +39 340 4004882

Era il 2003 quando Vincenzo Cozzolino inizia con la sua ditta individuale a servire soluzioni nel comparto dell'edilizia specializzata.

Corsi di formazione, convegni ed eventi fieristici, lo formano al fine di proporre le migliori soluzioni a tecnici, costruttori e privati.

Nel 2005, a soli 25 anni Vincenzo investe nella crescita della sua attività comprando un immobile ed esercita la vendita diretta di prodotti speciali edili e bioedili nonché diventa il riferimento tecnico commerciale di zona di un'azienda produttrice del mantovano.

Nel 2008 la svolta, Vincenzo Cozzolino diventa il distributore esclusivo per la Campania dei prodotti PENETRON® impermeabilizzazione e protezione totale del calcestruzzo per cristallizzazione.

La PENETRON® International è un'azienda statunitense fondata negli anni '70 alla quale ha sviluppato la migliore tecnologia cristallina attualmente sul mercato internazionale volta alla protezione del calcestruzzo.

I prodotti PENETRON® soddisfano rigorose procedure di controllo qualità e sono coperti da garanzia assicurativa prodotto e certificati dai più importanti enti di controllo in termini di qualità, regolamentazione, salute e ambiente.

Ad oggi 2023, dopo quindici anni, sono stati eseguiti numerosi cantieri in Campania con il Sistema PENETRON®, sia per le nuove costruzioni e sia per la manutenzione e il risanamento di calcestruzzo esistente. I più significativi sono visibili sul portale on-line www.cambas.it oppure sui social digitando Penetron in Campania.

**PENETRON® e Vincenzo Cozzolino
sono il know how su cui poter contare!!**

CAMBAS s.r.l.



Via Taurano - Area P.I.P. - 84012 ANGRI (SA)
Tel./Fax 081.5187050 - email: info@cambas.it
P.Iva 05669120650 - S.D.I. M5UXCR1 www.cambas.it