

Nov objekt Perutnine Ptuj na Hajdini



V mesno predelovalni industriji je potrebno vzdrževati konstantne temperature tako v proizvodnji kot tudi v skladiščnih prostorih in ekspeditu. Te temperature so ni je od običajnih sobnih temperatur, zato je potrebno vse prostore dobro izolirati, še posebno zato, ker so v različnih prostorih tudi različni temperaturni režimi. Ker je v tovrstni dejavnosti zaradi visokih higienskih standardov in živilske industrije v vseh prostorih prisotna ogromna voda in vlaga, je pomembno, da toplotna izolacija ne vpija vlage in ima visoko tlačno trdnost zaradi relativno visokih transportnih obremenitev.

Projektant g. Marko Segulin je sprojehtiral nov objekt gotovih izdelkov na Hajdini z bruto površino 4876 m², od tega 4282 m² koristne površine z 88 prostori. Tla objekta so izolirana z izolacijo Floormate 500, stene med posameznimi prostori z različnimi režimi pa s Styrofoamom IB ploščami, na katere so nato prilepili stenske obloge. V sami proizvodnji se temperature gibajo med 18 in 22 °C, v pripraviljalnici surovin in ekspeditu je med 8 in 10°C, dvorežimski prostori imajo 0-2°C in 20°C, hladilnice pa so hlajene do -20°C. Dela na objektu je izvajalo mariborsko podjetje Tibar.