



GAIL

Revestimentos que evitam
a proliferação de bactérias





Atente-se à **limpeza e higiene do seu revestimento com a Gail**

A preocupação com a higiene aumentou devido ao **COVID-19**, mas para nós, sempre foi um **assunto primordial**. Indústrias, cozinhas profissionais e áreas onde exista manipulação de alimentos devem se atentar a superfície do revestimento, que pode acumular fungos, vírus e bactérias, se o seu piso não for Gail. Por isso, evite patologias e até riscos de contaminação.

Conheça nossas vantagens e benefícios:

- Cerâmica feita pelo processo de extrusão, com superfície antibactericida
- As placas não criam bolor ou fungos, diminuindo a proliferação de bactérias
- Fácil de limpar e não absorve gordura
- Resistência química, térmica e mecânica
- Superfície antiderrapante, com isolamento elétrico
- Atende todas as normas da ANVISA
- Não emite odor e não propaga fogo
- Rejuntas antiácidos e produtos de limpeza que garantem a solução completa

Além disso, as peças especiais para acabamentos, eliminam cantos vivos que diminuem o acúmulo de sujeira, proporcionando maior higiene e assepsia ao ambiente.

Muito mais que cerâmica, buscamos entender a necessidade do cliente para viabilizar praticidade e funcionalidade, principalmente para cozinhas profissionais, piscinas, indústrias químicas, alimentícias e de bebidas.

Ao lado, faça a leitura do QR Code e conheça todas as nossas **Coleções**:

