

# assm

Associação dos Distribuidores e Processadores  
de Superfície Sólida Mineral



O objetivo da ASSM é orientar a ação dos que atuam nesse mercado, desde Fabricantes e Processadores até Engenheiros, Arquitetos e Designers de Interiores.

Através de ações de marketing, participação de seminários, dentre outros eventos, a ASSM está sempre informando e valorizando as qualidades da Superfície Sólida Mineral.

Através de boletins eletrônicos e do site da ASSM - **www.assm.com.br** - os associados têm acesso a estudos e pesquisas sobre o mercado, comportamento dos custos, tendências, ferramentas e acessórios.

**ssm**  
Associação dos Distribuidores e Processadores  
de Superfície Sólida Mineral

Rodovia Regis Bittencourt, 3.370  
Taboão da Serra - SP - Brasil - 06793-000  
Tel.: 11 4787.8973 / Fax: 11 4787.3399

**www.assm.com.br**

amaiscrição

# ssm

Superfície Sólida Mineral

HIGIENE · RESISTÊNCIA · VERSATILIDADE



SSM - um material de múltiplas possibilidades de uso e largas vantagens em relação aos materiais tradicionais.



SSM (Superfície Sólida Mineral) é um material maciço, composto por 30% de resina pura e 70% de minerais naturais, criado para uso em bancadas, pias, móveis, objetos, cubas, além de inúmeras outras aplicações. Por suas características únicas, SSM é ideal para aplicação em interiores comerciais, residenciais, hospitalares, farmacêutico e laboratoriais.

SSM é impermeável, higiênico e possui uma ampla variedade de cores e padrões, possibilitando infinitas combinações, adequando-se a qualquer projeto arquitetônico.

SSM substitui com larga vantagem os materiais tradicionais como mármore, granitos e inox.





Impermeável, fácil de limpar, variedade de cores e padrões, ideal para projetos diferenciados.



Em cozinhas residenciais ou industriais, SSM é a opção ideal, pois além da sua impermeabilidade e higiene, é extremamente fácil de limpar.

Sua ampla variedade de cores e padrões possibilita desenvolver os mais diversos e criativos projetos de decoração.



Flexibilidade no design, termomoldável, durável e extremamente bonito.



SSM mantém a sua aparência por muito tempo, resistindo a impactos e manchas que danificariam outros materiais. Em caso de algum dano, o mesmo pode ser reparado no local.

Por não ser poroso como madeira, granito ou mármore, SSM não absorve nenhum tipo de líquido. Manchas e pequenos riscos são facilmente removidos com limpadores abrasivos comuns e uma esponja de cozinha. Quando SSM aparenta estar limpo, ele realmente está limpo.



Assepsia e durabilidade para ambientes limpos nos setores hospitalar e farmacêutico.



Ideal para as áreas hospitalar e farmacêutica, SSM apresenta características exclusivas que o credenciam como o mais apropriado material em ambientes que requerem alta assepsia e controle bacteriano.

SSM possui porosidade nula, característica que evita a proliferação de microorganismos e manchas de qualquer espécie em sua superfície. SSM também é resistente à maioria dos produtos químicos manipulados em hospitais e laboratórios farmacêuticos.



Sofisticado, fácil de reparar, resistente à manchas e queimaduras de cigarros.



SSM é recomendado para tampos e balcões em instalações comerciais, pois é altamente resistente, não desbota, não mancha, não lasca, resiste à riscos e queimaduras de cigarros e não absorve nenhum tipo de líquido, não importando o que se derrame sobre ele.

SSM é agradável ao tato e oferece garantia de 10 anos do produto. Além disso, as emendas resultantes da aplicação do SSM são imperceptíveis, não acumulam resíduos, sujeira e microorganismos.

# Dicas e Cuidados de Limpeza e Manutenção

## Prevenindo danos causados pelo calor

Apesar de SSM possuir boa resistência ao calor, excessos devem ser evitados. Painéis e frigideiras extremamente quentes podem vir a danificar a superfície por choque térmico. Proteja o SSM do contato direto com o calor usando um suporte apropriado.

## Prevenindo outros danos

Na maioria das vezes, o SSM pode ser recuperado, quando danificado acidentalmente. Para prevenir alguns danos mais sérios no SSM, siga rigorosamente os seguintes procedimentos:

*1. Evite a exposição prolongada a substâncias químicas muito fortes, tais como removedores de tintas e limpadores de fogão. Caso ocorra o contato, lave a superfície com grande quantidade de água.*

*2. Remova esmalte com removedor de esmaltes sem acetona, lavando em seguida com água em abundância.*

*3. Despeje água fria sempre que colocar água fervente na cuba.*

## Desinfecção

Ocasionalmente, esfregue a superfície com solução de 1 parte água / 1 parte água sanitária.

## Limpeza de SSM

Produto	Tampos e Cubas	Tampos	Tampos
Acabamento	Opaco-Padrão	Semibrilhante	Brilhante
Sujeira e manchas comuns	Use água e sabão ou limpador contendo amônia.		
Marcas de água	Esfregue com pano úmido e enxugue.		
Sujeira e manchas difíceis	Use limpador abrasivo e a parte verde de uma esponja Scotch-Brite®.	Use esponja suave com limpador não abrasivo. Complete a limpeza com a parte branca de uma esponja Scotch-Brite®.	Use esponja suave com limpador não abrasivo. Complete a limpeza com uma esponja comum ou líquido polidor ou lustra-móveis.

## Manutenção de SSM

Acabamento	Opaco-Padrão	Semibrilhante	Brilhante
Tampos	Esfregue com uma esponja Scotch-Brite® seca.	Dê polimento com polidor não abrasivo.	
Cubas	Ocasionalmente, encha 1/4 da cuba com solução 1 parte água / 1 parte alvejante. Deixe por 15 minutos, esfregando os lados e o fundo enquanto a solução escoar.		

## Removendo cortes e arranhões

Quando danificado, você mesmo pode recuperar em poucos minutos toda a beleza original do SSM.

Com superfície de fácil recuperação, basta seguir atentamente as instruções do quadro abaixo para remover pequenos cortes e arranhões.

## Removendo Cortes e Arranhões

Opaco-Padrão	Semibrilhante	Brilhante
Lixe suavemente com lixa de papel nº 180 ou 220, até que o corte ou arranhão desapareça. Complete o acabamento com um limpador abrasivo e a parte verde de uma esponja Scotch-Brite®.	Lixe suavemente com lixa de papel nº 400, até que o corte ou arranhão desapareça. Complete o acabamento com um limpador abrasivo e a parte branca de uma esponja Scotch-Brite®.	Lixe suavemente com lixa de papel nº 400, até que o corte ou arranhão desapareça. Limpe a superfície e prossiga com uma lixa de papel nº 600. Dê polimento com lustra-móveis e uma politriz equipada com esponja de lã em baixa velocidade (1.500-2.000 rpm). Complete o acabamento com cera polidora branca.

# Tabela comparativa - SSM x Pedra x Inox

Características	SSM	Pedra	Inox
Termoldável	Sim	Não	Com Restrição
Não Poroso	Sim	Não	Sim
Fácil Reparo	Sim	Não	Não
Juntas Imperceptíveis	Sim	Não	Não
Variedade de Cores	Sim	Limitada	Não
Resistência Química	Sim	Não	Limitada
Resistência ao Impacto	Sim	Não	Não
Resistência a Abrasão	Sim	Limitada	Não
Revitalização / Regeneração	Total	Não	Não
Fácil Descontaminação	Sim	Não	Sim
Cantos Arredondados	Sim	Não	Com Restrição
Fácil Reforma e Adaptações	Sim	Não	Não
Resistência ao Choque Térmico	Sim	Não	Com Restrição

SSM é o único material que atende 100% às Resoluções da ANVISA nos setores alimentício, farmacêutico e hospitalar.

## Resolução RDC 216 - ANVISA

### Setor alimentício

Esta resolução é enfática na exigência de se utilizar materiais não-porosos e sem juntas no segmento de alimentos. Esta norma é válida para Indústrias alimentícias, bares, restaurantes, hotéis, entre outros. Veja o que dizem os parágrafos 4.1.15 e 4.1.17:

**4.1.15** - Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**4.1.17** - As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

**Estações de trabalho em laminado, aço inox e granito/mármore, não são adequadas a esses ambientes. O único material que atende rigorosamente a 100% dos requisitos técnicos destes ambientes é o SSM.**

## Resolução RDC 33 - ANVISA

### Setor farmacêutico

Esta resolução determina o controle de contaminações no setor farmacêutico. Veja o que dizem os parágrafos 5.2.3.3 e 5.2.3.4:

**5.2.3.3** - Nas áreas de pesagem, manipulação e envase todas as superfícies devem ser revestidas de material resistente aos agentes sanitizantes, lisas e impermeáveis para evitar acúmulo de partículas e microorganismos, possuindo cantos arredondados.

**5.2.3.4** - Áreas de pesagem, manipulação e envase devem ser projetadas de modo a evitar superfícies de difícil limpeza e não devem ser usadas portas corrediças.

## Resolução RDC 50 - ANVISA

### Setor hospitalar

Devem ser sempre priorizados para as áreas críticas e mesmo nas áreas semicríticas, materiais de acabamento que tornem as superfícies monolíticas, com o menor número possível de ranhuras ou frestas, mesmo após o uso e limpeza freqüente.



*A eficiência do SSM foi comprovada em laudo técnico expedido pelo Instituto Adolfo Lutz (Secretaria de Estado da Saúde). Os testes mostram que o SSM é uma superfície realmente limpa, pois, após a higienização, não retém qualquer bactéria ou fungo, ao contrário do granito, que por ser poroso, após sua higienização retém bactérias, transformando-se em um possível foco de contaminação.*

*O laudo é uma prova científica de que qualquer material com juntas ou porosidade não deve ser utilizado em ambientes em que a facilidade e a necessidade de descontaminação e assepsia são fundamentais.*

*Para ler o laudo completo, acesse : [www.assm.com.br](http://www.assm.com.br)*

**- Na superfície do granito, que foi submetida aos mesmos procedimentos de contaminação e higienização, os fungos foram removidos, enquanto que as bactérias foram parcialmente removidas. Podemos concluir que a porosidade do material poderia ter dificultado a remoção das bactérias.**