

**SILESTONE**  
PREMIUM + 

---

PROTECCIÓN  
BACTERIOSTÁTICA  
**SILESTONE**<sup>®</sup>

---



**SILESTONE**<sup>®</sup>  
by COSENTINO

THE ORIGINAL

# LA PROTECCIÓN BACTERIOSTÁTICA DE SILESTONE®

Silestone® Premium Plus integra la tecnología de última generación basada en los iones de plata para la protección bacteriostática de todo el material.

Los agentes activos se incorporan en el proceso de fabricación del material y se distribuyen de modo uniforme en todo el producto.

La tecnología de iones plata integrada en Silestone® P+ se basa en la liberación controlada de iones plata minimizando el crecimiento y proliferación de diferentes tipos de bacterias en todo

el material, incluyendo la superficie, el interior, esquinas y lugares de difícil alcance dando lugar a:

- + Una protección activa del material en cualquiera de sus aplicaciones.
- + Un material más higiénico con mayor facilidad de limpieza.
- + Una protección activa frente los olores causados por bacterias.

La liberación controlada de agentes activos desarrollada en Silestone® P+ permite reducir el nivel de migración de los mismos en alimentos a un nivel muy por debajo del límite de seguridad establecido.

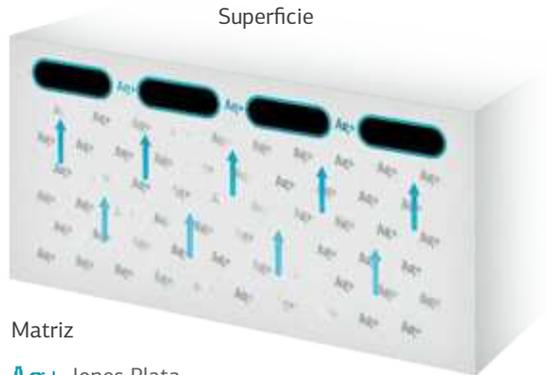
Ello permite garantizar al consumidor un alto grado de seguridad en la manipulación de alimentos en la superficie del material durante toda la vida del producto.



PROTECCIÓN **BACTERIOSTÁTICA**  
Tecnología basada en Plata

SILESTONE® ES LA ÚNICA MARCA QUE  
INCLUYE UN SISTEMA DE **PROTECCIÓN  
BACTERIOSTÁTICA** EN SU COMPOSICIÓN  
CON TECNOLOGÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN  
**BASADA EN LOS IONES  
DE PLATA**

# ¿CÓMO ACTÚA LA PROTECCIÓN BACTERIOSTÁTICA DE SILESTONE®?



1 Los iones plata ( $Ag^+$ ) se incorporan en toda la matriz de Silestone® P+ durante su proceso productivo.

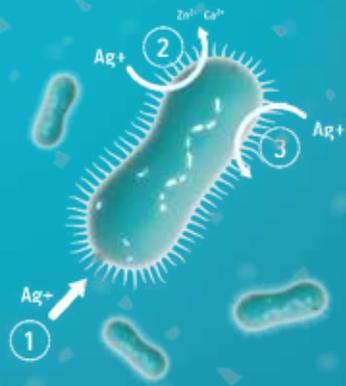
2 Las bacterias entran en contacto con la superficie de Silestone® P+ en cualquier punto.

3 La matriz libera controladamente iones de plata que interactúan con las bacterias.

4 La interacción con las bacterias daña su mecanismo de reproducción

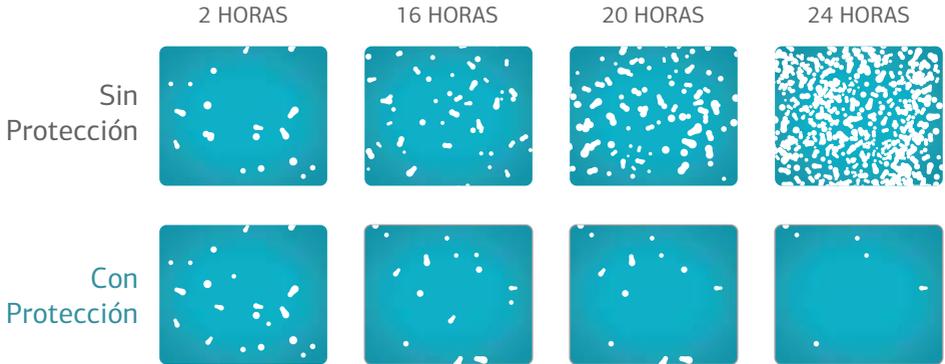
## ¿CÓMO ACTUAN LOS IONES DE PLATA SOBRE LAS BACTERIAS?

- 1 Dañando la membrana celular
- 2 Reemplazando iones  $Ca^{2+}$  y  $Zn^{2+}$
- 3 Interactuando con componentes de la célula (S, O, N)



Ag+ Iones Plata

# EFFECTO FINAL SE MINIMIZA EL CRECIMIENTO O PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS.



El número de bacterias que crecen en una superficie Silestone® P+ al contactar con ella durante 24 horas se reduce hasta el 99% con respecto a una superficie sin proteger.

## MARCO REGULATORIO PROPIEDAD BACTERIOSTÁTICA

- + US Environmental Protection Agency (EPA)
- + US Food and Drugs Administration (FDA)
- + Directiva europea 98/8/CE y Real Decreto 1054/2002 relativas a la comercialización de biocidas.
- + Reglamento CE 1935/2004 sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- + Directiva 2002/72/CE relativa a materiales plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Aditivos en listado positivo de materiales aprobados.
- + Evaluación positiva de los aditivos por el European Food Safety Authority (EFSA) con establecimiento de límite de migración específico.
- + Migración global y específica de biocidas en alimentos por debajo del límite de seguridad establecido por la EFSA según el ensayo dictado por la directiva 2002/72/CE.
- + Regulación





imagine & anticipate



THE ORIGINAL

**COSENTINO CENTRAL:**

Ctra. Baza - Huércal Overa, Km. 59 - 04850 Cantoria - Almería (España)

Tel. (+34) 950 444 175 - Fax. (+34) 950 444 226

info@cosentinogroup.net

[www.cosentinogroup.net](http://www.cosentinogroup.net)

[www.silestone.com](http://www.silestone.com)

