



Cimar[®]
produzione s.u.r.l.

Via Mecio Gracco 8H/I - 84131 Salerno IT
Tel/Fax +39 089 302418 - info@cimarproduzione.com
www.cimarproduzione.com

BELLOSTAC (Distaccante gelatinoso)

Scheda Tecnica

Data di revisione 19.09.19

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODUTTORE

Nome commerciale: BELLOSTAC - Distaccante gelatinoso
Produttore : Cimar Produzione Surl con stabilimento in Salerno alla via Mecio Gracco 8H/8I.
Numero telefonico anche per chiamate urgenti: Tel +39 089.302418

2. COMPOSIZIONE

BELLOSTAC è un distaccante gelatinoso usato per ottenere il distacco delle casseforme in polistirolo espanso ad elevata resistenza dal getto di calcestruzzo. E' un prodotto con oltre il 90% di biodegradabilità poiché costituito da oli a base vegetale e addensanti gelatinosi non tossici.

3. CARATTERISTICHE ED IMPIEGHI

Il prodotto viene impiegato come sformante o distaccante delle casseforme in polistirolo espanso.
E' un prodotto pronto all'uso.

4. CARATTERISTICHE DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO LIQUIDO

Aspetto e colore: gel tixotropico paglierino
Odore: caratteristico
Punto di fusione : < 20°C
Punto di ebollizione: >320 °C
Punto di infiammabilità: > 170°C
Densità relativa: 0,875- 0,95 Kg/l a 15°C
Idrosolubilità: non solubile in acqua
Liposolubilità: solubile nei più comuni solventi organici
Viscosità a 50°C: 2,0 -2,5 °E (ASTM D 445)

5. APPLICAZIONE

L'applicazione del distaccante gelatinoso va effettuata preferibilmente nello stesso giorno in cui avviene l'operazione di getto del calcestruzzo. Il tempo necessario per ultimare le operazioni non deve essere superiore alle 30 ore dal trattamento.
ATTREZZATURE PER L'IMPIEGO: Pennello

6. AVVERTENZE

E' un prodotto pronto all'uso. La cassaforme trattata non deve essere esposta per lungo tempo al sole o alla pioggia, altrimenti il distaccante perde la propria efficacia.

7. CONSUMO

Il consumo è stimato in ca. 160-170 gr/mq di prodotto.

8. INDICAZIONI PER L'IMMAGAZZINAMENTO

Temperatura di conservazione : temperatura ambiente
Stabilità nelle confezioni originali : 24 mesi in condizioni normali di temperatura
Confezionamento : latte da 5 Lt

Le informazioni contenute in questo prospetto sono, per quanto risulta a nostra conoscenza, esatte ed accurate, ma ogni raccomandazione e suggerimento dato è senza alcuna garanzia, non essendo le condizioni di impiego sotto il nostro diretto controllo. In caso di dubbi è sempre consigliabile fare delle prove preliminari e/o chiedere l'intervento dei nostri tecnici. L'azienda Cimar Produzione srl si riserva il diritto di modificare, sostituire e/o eliminare gli articoli, nonché variare i dati dei prodotti riportati in questo prospetto, senza alcun preavviso; in tal caso le indicazioni qui riportate potrebbero non risultare più valide.