

Nairetan Food/P

Rivestimento impermeabile per pavimentazioni e celle frigorifere
Certificazione Istituto Giordano, rapporto di prova N. 323743
-CARRELLABILE-

Descrizione

NAIRETAN FOOD/P è un prodotto bicomponente a base di resine epossidiche, che realizza un film ad alta resistenza, elastico, perfettamente impermeabile, antiacido, idoneo alle basse temperature.
E' adatto al rivestimento di pavimentazioni e pareti di locali adibiti a conservazione o deposito di prodotti alimentari, comprese celle frigo.
NAIRETAN FOOD/P realizza una superficie perfettamente carrellabile e di elevata resistenza all'usura, di facile pulizia, liscia o, a richiesta, antisdrucciolo con resistenza allo scivolamento R10.

Impiego

Idoneo per rivestire superfici edili in calcestruzzo, purchè sane ed asciutte, pavimentazioni epossidiche cementizie tipo IGROTAN o epossidiche tipo NAIRETAN BASE caricato con sabbia di quarzo a granulometria controllata.
Si utilizza come rivestimento pigmentato per pavimentazioni soggette a medie sollecitazioni meccaniche e chimiche, ed è completamente idoneo al rivestimento di locali adibiti alla conservazione o stoccaggio di alimenti anche a basse temperature.

Vantaggi

- Facile e veloce applicazione
- Resistenza alle basse temperature
- Completamente impermeabile e di facile pulizia
- Ottima resistenza meccanica
- Carrellabile
- Buona resistenza chimica
- Sovraverniciabile anche a distanza di anni, in caso di deterioramento

Modalità di impiego

Qualità della superficie
Il supporto deve risultare regolarmente maturo, essere strutturalmente stabile ed esente da sporcizia, efflorescenze, umidità, oli, grassi, polverosità ecc.
Non è consentito l'utilizzo diretto su supporti soggetti a spinta negativa di umidità e che contengono un grado di umidità superiore al 3,5% misurato con apposito strumento al carburo di calcio.
In condizioni diverse, contattare il nostro ufficio tecnico.
Vanno rimosse, con adeguati macchinari, eventuali tracce di precedenti rivestimenti e materiali in via di distacco che possano compromettere l'adesione del prodotto.
I consumi indicati sono da considerare al netto di eventuali diluizioni.

Preparazione della superficie orizzontale (pavimentazione)

- ***Supporto in calcestruzzo***

  È necessario eseguire una accurata pulizia del supporto, rimuovendo parti incoerenti, polvere, muschi, oli e quant'altro potrebbe provocare una scarsa adesione del rivestimento;
  Eseguire l'irruvidimento del supporto, mediante specifica attrezzatura (levigatrice diamantata, pallinatrice, scarificatrice, ecc…) da valutare in base allo stato, alle caratteristiche e alla destinazione d'uso del supporto.
  Considerando un supporto ideale, applicazione del fondo ancorante bi componente NAI 75 a base acqua o NAI 70 (solvente), (secondo scheda tecnica), ad asciugatura avvenuta applicare la prima mano di NAIRETAN FOOD/P.

• ***Supporto costituito in cemento tradizionale, premiscelato o piastrelle***
È necessario eseguire una accurata pulizia del supporto, rimuovendo parti incoerenti, polvere, muschi, oli e quant'altro potrebbe provocare una scarsa adesione del rivestimento. Nel caso di supporto in piastrelle verificare la perfetta adesione delle stesse al supporto sottostante. Intervenire quindi con macchina levigatrice corredata di utensile abrasivo.
Eseguire l'armatura della superficie, utilizzando la rete di vetro FV 160, mediante il sistema MULTISTRATO oppure CICLO TNT, in base alle esigenze e caratteristiche del cantiere (vedi Schede tecniche Nairetan Base ed Igrotan).

Preparazione della superficie verticale (pareti)

• ***Supporto costituito da intonaco***
Irruvidimento della superficie mediante carteggiatura con apposita attrezzatura dotata di disco abrasivo e rimozione delle polveri di lavorazione.
Consolidamento del supporto mediante consolidante epossidico NAIRETAN P-SOLID, opportunamente diluito con acqua secondo scheda tecnica.
Rasatura delle pareti in più mani con rasante cementizio NAI CM RASANTE ULTRA, interponendo l'armatura in fibra di vetro FV 70, per un consumo medio totale di ca. 3 kg/m².
Ad asciugatura avvenuta rasatura della superficie, mediante rasante epossi-cementizio tricomponente, denominato IGROTAN FINITURA. Trascorso un periodo di ca. 48 ore procedere all'applicazione del Nairetan Food/P, previa applicazione dello specifico ancorante.

• ***Supporto in piastrella***
Verificare la perfetta adesione delle piastrelle, in caso contrario rimuovere e ripristinare le parti distaccate.
Eseguire una pulizia accurata, in modo da rimuovere sporco in generale che possa compromettere l'adesione.
Applicazione del promotore di adesione SUPERFIX (secondo scheda tecnica)
Rasatura delle pareti in più mani con rasante cementizio NAI CM RASANTE ULTRA, interponendo l'armatura in fibra di vetro FV 70, per un consumo medio totale di ca. 3 kg/m².
Ad asciugatura avvenuta rasatura della superficie, mediante rasante epossi-cementizio tricomponente, denominato IGROTAN FINITURA. Trascorso un periodo di ca. 48 ore procedere all'applicazione del Nairetan Food/P, previa applicazione dello specifico ancorante.

• ***Pannelli coibentati preverniciati***
Pulizia della superficie e rimozione di qualsiasi forma di sporco che posa compromettere l'adesione del successivo rivestimento.
Applicazione del promotore di adesione SUPERFIX FINO (secondo scheda tecnica), successivamente procedere alla posa di NAIRETAN FOOD/P.

Verniciatura di supporti di natura ceramica e marmo (orizzontali e verticali)
Considerando il supporto stabile, in alternativa all'azione meccanica della levigatura, è possibile preparare la superficie mediante l'impiego preventivo di Cleanfix (secondo scheda tecnica), atto sia a sgrassare la stessa rimuovendo residui di sporco comune in ambito civile, che ad attivarla, consentendo l'adesione diretta di NAIRETAN FOOD/P.
In tal caso l'andamento e la trama del supporto trattato verrà riletto perfettamente.

Preparazione del prodotto
Nota bene: Mantenere il prodotto, almeno 24 ore prima dell'utilizzo, ad una temperatura compresa tra + 18 °C e + 35 °C.
Accertarsi che il materiale abbia raggiunto una temperatura di almeno 15°C, prima di procedere alla miscelazione.

Mescolare separatamente con trapano e girante Nairetan Food/P Comp. A e Nairetan Food/P Comp. B. Procedere alla miscelazione dei due componenti, all'interno di un contenitore pulito e mescolare accuratamente per circa 1-2 min. con miscelatore minuto di girante a basso numero di giri.
Per la preparazione parziale del prodotto, attenersi scrupolosamente al rapporto di catalisi indicato nell'etichetta applicata sulla confezione usando una bilancia elettronica.
Una volta miscelati i due componenti, (A + B) il prodotto deve essere applicato immediatamente, entro l'inizio della catalisi (ca. 50 min ad una temperatura di ca. 20 °C, variabile in funzione della temperatura esterna). A temperature superiori, si riduce il tempo di lavorabilità, poiché il prodotto catalizza più rapidamente.
Per ottenere la versione antisdrucciolo a basso spessore, aggiungere al prodotto necessario per la prima mano, l'apposito additivo (da richiedere appositamente) in ragione del 5% sul peso.

Applicazione del materiale conseguentemente alla preparazione della superficie
Ad asciugatura avvenuta del fondo ancorante previsto, si procede applicando il materiale con rullo da smalto a pelo corto, a pennello, o a spatola.

- ***Applicazione a rullo***

  Applicare il prodotto in due-tre mani, a distanza di 12-24 ore l'una dall'altra (in funzione della T° esterna), e comunque non oltre le 48 ore.
  Il consumo per mano deve essere compreso tra circa 100 e 150 gr/m².
  Il consumo finale deve essere compreso tra 250 e 350 gr/m² (in funzione dell'assorbimento e della porosità del supporto).
  I consumi indicati, sono riferiti ad un supporto liscio.
  In caso di applicazione a rullo o pennello, si consiglia di incrociare le passate per rendere omogeneo il risultato finale.

  Per la realizzazione del rivestimento antisdrucciolo, R10, stendere il primo strato di prodotto contenente l'apposito additivo antiscivolo, mescolando costantemente il materiale, in modo da evitare che le cariche contenute, possano depositarsi sul fondo della confezione.
  Ad asciugatura avvenuta, procedere all'applicazione del secondo strato privo di additivo antisdrucciolo.

- ***Applicazione a spatola (pavimento)***

  Su un supporto realizzato con il sistema multistrato con spolvero a rifiuto della miscela di sabbia di quarzo, composta dal 66% (03-09) e 34% (01-06), applicazione di una mano mediante:
  - spatola di gomma per un consumo medio di ca. 600 gr/m².
  - spatola di acciaio, per un consumo medio di ca. 800 gr/m².

Pulizia attrezzi
L'attrezzatura può essere pulita, utilizzando SOLVETAN FOOD (prima della catalisi)

È opportuno conoscere che, il rivestimento in resina mediante NAIRETAN FOOD/P richiede un'appropriata preparazione dei supporti considerando che gli spessori che si realizzeranno, espressi in mm, "evidenzierebbero" perfettamente le eventuali anomalie esistenti. Un supporto preparato a regola d'arte prevede, ove necessario, la correzione di pendenze, il riempimento delle decompressioni, la sostituzione di eventuali piastrelle semoventi, particolari rasature dei supporti cementizi visibilmente non lisci.

Scheda Tecnica 6L

NAICI

Dati tecnici

PARAMETRO	VALORE
Tipologia	bicomponente
Rapporto di catalisi (A:B)	80: 20
Colori standard	bianco – rosso – grigio Altre colorazioni a richiesta RAL o NCS
Peso specifico	1,27 kg/l (dopo miscelazione)
Resa in spessore	0,77 mm/kg/m²
Natura chimica	epossidica
Pot life (150 gr) a 23°C, 60-65% UR	60 min.
Temp. di pedonabilità	20-24 h a 25° C
Temp. di maturazione completa	7-8 gg. a 25 °C
Temp. di applicazione	min. + 10°C - max. + 30° C
Consumo medio finale	• a rullo su supporto liscio 0,250-0,350 kg/m² • a spatola di gomma su spolvero multistrato 0,600 kg/m² • a spatola d'acciaio su spolvero multistrato 0,800 kg/m²
Temperatura minima di esercizio	- 10 °C + 70 °C
Immagazzinamento	1 anno a temperatura compresa tra +5 e +35 °C lontano da umidità
Diluente specifico	SOLVETAN FOOD max. 5% per facilitare l'applicazione
Superfici di applicazione	calcestruzzo, cemento, piastrelle
Resistenza all'abrasione UNI 8298-9	≤50 mg

PRESTAZIONI - EN 13813:2002	
Reazione al fuoco (EN 13501)	Classe B_{FL}
Rilascio di sostanze corrosive	SR
Resistenza meccanica	NPD
Resistenza all'usura	NPD
Forza di aderenza	≥ B 4,3
Resistenza all'urto	NPD
Isolamento al suono	NPD
Assorbimento del suono	NPD
Resistenza termica	NPD
Resistenza chimica	NPD

Confezioni

(Tot. comp. A+B) : Kg 1 – 3 – 9 (Predosate)

Scheda Tecnica 6L

Avvertenze

Il supporto da trattare deve essere preferibilmente ruvido, e perfettamente sano ed asciutto.
Non applicare direttamente su malte o intonaci premiscelati a base calce.
Conservare il prodotto a temperature comprese tra +5 e +35 °C per max. 12 mesi, lontano da umidità e protetto dal gelo.
Rispettare le temperature di applicazione e tempistiche riportate.
Mantenere il prodotto almeno 24 ore prima dell'utilizzo ad una temperatura compresa tra + 18°C e + 35°C.
Non applicare in ambienti esterni, ad esposizione diretta dei raggi UV
Prima dell'applicazione del prodotto (o lotto di produzione), verificare sempre che il colore corrisponda a quello preventivato. L'applicazione definitiva del materiale, comporta l'accettazione dello stesso a tutti gli effetti e preclude qualsiasi contestazione.
Verificare sempre l'ultima versione aggiornata della scheda tecnica (www.naici.it)

Voce di capitolato

Rivestimento impermeabilizzante di pavimentazioni, pareti, di locali adibiti allo stoccaggio o deposito di prodotti alimentari, comprese celle frigo, eseguito mediante applicazione di più mani di prodotto bicomponente a base di resine epossidiche certificate tipo NAIRETAN FOOD/P (Naici), applicato a rullo, pennello, spatola o apposito airless, per un consumo finale di 0,25-0,35 kg/m².

Assistenza

NAICI, oltre agli uffici commerciali, mette a disposizione della clientela un TEAM DI PERSONALE SPECIALIZZATO per l'assistenza tecnica e l'eventuale applicazione del prodotto.

La presente scheda è in base alle ns. migliori conoscenze sul prodotto. Non potendo esercitare alcun controllo sulla applicazione del medesimo ed essendo molteplici le varianti di utilizzo, NAICI non si assume alcuna responsibilità sull'uso del prodotto. Fare sempre riferimento all'ultima versione aggiornata della scheda tecnica, disponibile sul sito www.naici.it