



Cimar[®]
produzione s.r.l.

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

FORCÉMENT (Disarmante concentrato emulsionabile)

Scheda Tecnica

Data di revisione 04.01.17

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO

Nome commerciale: FORCÉMENT Disarmante concentrato emulsionabile
Produttore : Cimar Produzione Sr.l con stabilimento in Salerno alla via Mecio Gracco 8H/8I.
Numero telefonico anche per chiamate urgenti: Tel +39 089.302418

2. COMPOSIZIONE

Il prodotto una miscela di oli vegetali a bassa viscosità ad azione chimico - fisica.

3. CARATTERISTICHE ED IMPIEGHI

Il prodotto viene impiegato come sformante per tutte le casseforme sia orizzontali che verticali, lisce o scabre, legno o cemento. E' particolarmente consigliato nella prefabbricazione per la realizzazione di getti a maturazione accelerata.

4. CARATTERISTICHE DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO LIQUIDO

Aspetto e colore: Liquido limpido leggermente paglierino
Odore: caratteristico
Punto di fusione : < 20°C
Punto di ebollizione: >320 °C
Punto di infiammabilità: > 170°C
Pressione di vapore: 0,5 bar - < 70 Pa
Densità relativa: 0,875- 0,95 Kg/l a 15°C
Idrosolubilità: solubile in acqua
Liposolubilità: solubile nei più comuni solventi organici
Viscosità a 50°C: 2,0 -2,5 °E (ASTM D 445)
Numero di neutralizzazione mg KOH/g: 0,02 (ASTM D 974)
Numero di saponificazione mg/KOH/g 15 (ASTM D 130)
Punto di scorrimento°C: -40 (ASTM D 97)

5. ATTREZZATURE E SUUPORTO

Applicare a pennello o spruzzo (airless). SUPPORTO: Applicabile a superfici di legno e strutture cementizie

6. DILUIZIONE

Per casseri in legno diluire con acqua nel rapporto 1:10 fino a 1:20.

7. CONSUMO

Il consumo è in funzione della porosità e regolarità della superficie da trattare. Il consumo è stimato in ca. 1 litro di prodotto per 30-50 mq di casseforme.

8. INDICAZIONI PER L'IMMAGAZZINAMENTO

Temperatura di conservazione : temperatura ambiente COLORE :Giallo Paglierino
Stabilità nelle confezioni originali : non presenta limiti di stabilità in condizioni normali di temperatura
Confezionamento : latte da 10 Lt-25 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.