



POLYTHERMO 25

Finis à plancher H.V. / U.H.V. pour machine automatique – ultra concentré

DESCRIPTION

POLYTHERMO 25 est un fini à plancher ultra concentré, haute vitesse / ultra haute vitesse pour machine à polir automatique. Il contient une haute teneur en matières solides (25%), ce qui lui donne une résistance élevée aux détergents, à l'usure, aux marques noires, aux éraflures et à l'eau. Facile d'entretien, il possède des propriétés antidérapantes rencontrant la norme ASTM D2047. Conçu pour un usage professionnel, il ne nécessite pas de bouche-pores et convient à tous les revêtements de sol ainsi qu'à toutes les méthodes d'entretien.

AVANTAGES

1. Contient 25% de matières solides.
2. Résiste aux détersifs, à l'usure, aux marques noires, aux éraflures et à l'eau.
3. Possède des propriétés antidérapantes rencontrant la norme ASTM D2047.
4. Ne nécessite pas de bouche-pores.
5. Conçu pour un usage professionnel, donne un lustre optimal et offre une protection supérieure.
6. Convient à tous les revêtements de sol et à toutes les méthodes d'entretien.
7. Pour usage dans les entreprises alimentaires.



DONNÉES TECHNIQUES

pH (tel quel).....	N/D
Densité (20°C).....	N/D
Couleur.....	Blanc laiteux
Odeur.....	Aucun
Caractéristique.....	Aucun
Point d'éclair.....	Supérieur à 95°C
Stabilité au gel/dégel.....	Garder hors du gel

MODE D'EMPLOI

Pour une surface qui doit être remise à son état original :

1. Décaper le plancher avec le décapant à plancher DÉCAPPLUS ou DÉCAMAX.
2. Rincer pour neutraliser et bien laisser sécher la surface.
3. Avec une vadrouille à fini, appliquer trois ou quatre couches de POLYTHERMO 25 selon la brillance recherchée.
4. Laisser sécher de 25 à 30 minutes entre chaque couche.

Mise en garde : Ne jamais utiliser un applicateur ayant servi à d'autres fins. Ne jamais transvaser le fini non utilisé dans le contenant original. Entreposer à une température variant entre 9°C et 27°C.

Pour utilisation dans l'industrie alimentaire : Ne pas utiliser sur des surfaces en contact avec les aliments. Éviter la contamination des aliments durant l'utilisation et l'entreposage du produit.

UNICA CANADA INC.

90, J.-Armand Bombardier, Boucherville (Québec) J4B 8N4

Tél.: 450.655.8168 • Fax: 450.655.4411

Courriel: unica@unicacanada.com • Visitez notre site web www.unicacanada.com