

SCHEDA TECNICA

# CAPFOOD

## Smalto epossidico per contatto con alimenti

|                               |  |               |                     |
|-------------------------------|--|---------------|---------------------|
| <b>CARATTERISTICHE</b>        | Rivestimento epossidico a due componenti, essiccante all'aria, costituito da resine liquide senza solvente e catalizzatore cicloalifatico. Peculiarità del prodotto è la bassa viscosità del catalizzatore che permette una notevole facilità di applicazione. Con tale smalto si ottengono pellicole di alta lucentezza, prive di appiccicosità, con eccezionale resistenza chimica e durezza superficiale, idoneo al contatto con liquidi alimentari. Assicura una superficie liscia ed uniforme facilmente pulibile e disinfettabile con temperatura di esercizio da - 20°C a + 50°C. |               |                     |
| <b>IMPIEGO</b>                | Rivestimenti di manufatti adatti a contenere sostanze alimentari (tipo acqua potabile, olii e grassi, lavorazioni dell'industria conserviera). Si utilizza su supporti in calcestruzzo, metallo, vetroresina e legno. Miscelare con cura i due componenti, in modo da ottenere una perfetta omogeneità. Gli alimenti possono venire a contatto dopo 5 giorni.  |               |                     |
| <b>PROPRIETÀ DEL PRODOTTO</b> |  | <b>VALORE</b> | <b>METODO</b>       |
|                               | Peso specifico (A+B)   | 1360-1460 g/l | Interno PF3         |
|                               | Temperatura di esercizio   | < +120 °C     |                     |
|                               | Punto di infiammabilità  | 25°C ± 2      |                     |
|                               | Solidi in volume%  | 91 ± 3%       |                     |
|                               | Gloss  | > 90          | Interno PF6         |
| <b>SPECIFICHE</b>             |  | <b>VALORE</b> | <b>METODO</b>       |
|                               | Peso specifico (A)   | 1630-1730 g/l | Interno PF3         |
|                               | Peso specifico (B)   | 950-1050 g/l  |                     |
|                               | Pot-life   | > 25 min      | Interno PF7         |
|                               | Essiccazione   | Completa 24 h | Interno PF2         |
| <b>SPESSORI E RESA</b>        |  | <b>Minimo</b> | <b>Massimo</b>      |
|                               | Spessore del film secco, µm  | 182           | 455                 |
|                               | Spessore del film umido, µm  | 200           | 500                 |
|                               | Resa teorica, m <sup>2</sup> /l  | 5             | 2                   |
|                               | Resa teorica, m <sup>2</sup> /kg   | 3.6           | 1.4                 |
|                               |  |               | <b>Raccomandato</b> |
|                               |  |               | 273                 |
|                               |  |               | 300                 |
|                               |  |               | 3,3                 |
|                               |  |               | 2.3                 |
| <b>STOCCAGGIO</b>             | Il prodotto è stabile 1 anno se immagazzinato nei contenitori originali a temperatura compresa tra +15°C e +30°C.  |               |                     |
| <b>COLORE</b>                 | Bianco.  |               |                     |

SCHEDA TECNICA

## CAPFOOD

# Smalto epossidico per contatto con alimenti

### PREPARAZIONE DELLA SUPERFICIE

#### Considerazioni generali

Per la buona riuscita del lavoro la superficie deve essere esente da precedenti trattamenti e pulita da inquinanti di varia natura come sporco, olio, grasso e sali mediante l'utilizzo di detergenti alcalini di tipo industriale (lavaggio, risciacquo e raccolta acqua di risciacquo).

E' necessario effettuare una prova su circa 1 m<sup>2</sup> della superficie da trattare per verificare l'adesione del prodotto.

#### -CL5 nuovo

Il supporto deve essere finito fine e stagionato (100 giorni), umidità < 5%, deve presentare una superficie esente da polvere ed imperfezioni, non deve affiorare boiaccia di cemento.

Resistenza alla compressione: > 250 kg/cm<sup>2</sup>

Resistenza alla trazione: > 150 kg/cm<sup>2</sup>

Porosità: trattare il supporto con il disincrostante Concrete Cappel e dopo alcuni minuti sciacquare abbondantemente ed accuratamente avendo cura di raccogliere l'acqua. Il trattamento con Concrete Cappel può essere eseguito anche su superfici umide appena pulite con il detergente alcalino. Terminata l'operazione attendere che la superficie sia ben asciutta. Si può procedere con l'applicazione dello smalto dopo minimo 24 ore previa misurazione umidità del pavimento che deve essere inferiore al 5%.

In alternativa si può creare una superficie porosa tramite abrasione meccanica effettuata con pallinatrice o fresa assicurandosi che la superficie sia esente da polvere di lavorazione (aspirazione).

In presenza di crepe: allargare con mole abrasive e stuccare con stucco epossidico caricato con sabbia e/o cemento.

- *Intonaci cementizi* devono essere finiti con finitura di tipo civile.

- *Rivestimenti esistenti e altri supporti* valutare la compatibilità con un test preliminare

- *Su acciaio* eseguire una preparazione meccanica St2 o St3 seguita da lavaggio ad pressione per eliminare olio, grasso, polvere e sali o sabbiatura Sa2 o Sa2,5, quindi applicare Primer 40

- *Su legno* applicare direttamente sul supporto

- *Su vetroresina* eliminare olio, grasso, polvere, carteggiare quindi applicare Primer 40

### ATTREZZI

Spruzzo airless (con temperature elevate e umidità < 40% è possibile la formazione di "spolvero"), Spatola dentata, Rullo. Utilizzando il rullo, dopo circa 30 minuti di lavoro l'attrezzo in uso non è più pulibile e deve essere sostituito.

SCHEDA TECNICA

# CAPFOOD

## Smalto epossidico per contatto con alimenti

### APPLICAZIONE

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Rapporto di miscelazione in peso   | 100:33 con Induritore Capfood  |
| Rapporto di miscelazione in volume | 100:53 con Induritore Capfood  |
| Diluizione                         | Pronto uso; eventuale diluizione max 3% con alcool per alimenti  |
| Tempo di utilizzo 23°C             | 25 minuti per 1Kg di prodotto catalizzato  |
| Tempo di induzione                 | 35°C:5' - 23°C:10' - 10°C:15'  |
| Condizioni di applicazione         | +10°C +40°C, > 3°C al punto di rugiada<br>Umidità relativa: <70%   |
| Modo di applicazione airless       | Pressione all'ugello: 15 MPa (150 kp/cm <sup>2</sup> , 2100 psi).<br>Ugello: 0,43 - 0,58 mm (0,017 - 0,023")<br>Angolo di ventaglio; 40 - 80°<br>Pressione aria: Rapporto di compressione 45:1 (pressione 150-180 kg/cm <sup>2</sup> ) |
| Diluente per lavaggio              | Nitro NV5000   |

Nota: il tempo di utilizzo del CAPFOOD si riduce all'aumentare della temperatura ambiente e della temperatura del prodotto e all'aumentare della quantità di prodotto catalizzato. Ad esempio catalizzando 1 Kg di prodotto a 30°C il tempo di utilizzo diventa di 15 minuti. Si consiglia quindi di lavorare con temperatura ambiente e del prodotto di 20-23°C e di catalizzare 1 Kg di prodotto per volta. La reazione di catalisi è fortemente esotermica per cui il prodotto in barattolo dopo il tempo di utilizzo si scalda sensibilmente.

### ESSICCAZIONE

I dati forniti devono essere considerati puramente indicativi. Il tempo di essiccazione effettivo può essere inferiore o più lungo, tenendo conto dello spessore del film, della ventilazione, dell'umidità. Nella sovrapplicazione la migliore adesione si ottiene quando l'applicazione della mano successiva viene eseguita prima del tempo di catalisi completa.

|                                |      |      |      |
|--------------------------------|------|------|------|
| DTF 300 micron                 |      |      |      |
| Temperatura superficie         | 10°C | 23°C | 30°C |
| Fuori polvere                  | 5h   | 3h   | 2h   |
| Asciutto al tatto              | 24h  | 16h  | 12h  |
| Catalisi completa              | 36h  | 24h  | 18h  |
| Tempo di sovrapplicazione min. | 24h  | 16h  | 12h  |
| Tempo di sovrapplicazione max  | 5gg  | 3gg  | 2gg  |

### FONDI CONSIGLIATI

Acciaio, vetroresina: Primer 40  
 Legno, CLS ed intonaco: direttamente

SCHEDA TECNICA

**CAPFOOD**
**Smalto epossidico per contatto con alimenti**

| SISTEMA<br>CONSIGLIATO | Acciaio, vetroresina |          |                |                |
|------------------------|----------------------|----------|----------------|----------------|
|                        | Prodotto             | Strati   | Spessore umido | Spessore secco |
|                        | Primer 40            | 1        | 109            | 60             |
|                        | Capfood              | 1        | 300            | 273            |
|                        | Capfood              | 1        | 300            | 273            |
|                        | <b>Totale</b>        | <b>3</b> | <b>709</b>     | <b>606</b>     |
| Legno, CLS ed intonaco |                      |          |                |                |
|                        | Prodotto             | Strati   | Spessore umido | Spessore secco |
|                        | Capfood              | 1        | 300            | 273            |
|                        | Capfood              | 1        | 300            | 273            |
|                        | <b>Totale</b>        | <b>2</b> | <b>600</b>     | <b>546</b>     |

**AVVERTENZE**

Per eseguire il lavoro a regola d'arte è indispensabile seguire le indicazioni contenute nei Book CAP Arreghini. I dati di specifica sono stati determinati a +23°C con umidità relativa dell'ambiente del 65% e con gli spessori indicati. In condizioni diverse, i dati ed i tempi tra un'operazione e l'altra subiscono delle variazioni. Le informazioni tecniche contenute hanno carattere indicativo. A causa dell'enorme varietà di supporti e condizioni di applicazione, si consiglia di controllare l'idoneità all'impiego del prodotto e la sua efficacia mediante prove effettuate sulla specifica realizzazione.