


TECSIT PRO EXTRA®

TECSIT PRO EXTRA® este alunecos când este umed. Pentru a evita alunecarea în timpul zilelor ploioase, împrăștiati pe membrana încă umedă sisteme agregate pentru a crea o suprafață anti alunecare. Vă rugăm să contactați departamentul nostru de cercetare și dezvoltare pentru mai multe informații.

AMBALAJ

Gălețile trebuie păstrate în loc uscat și rece pentru maxim 18 luni. Materialul trebuie protejat de umiditate și lumina directă a soarelui. Temperatura de depozitare este de 50-30°C. Produsele trebuie să rămână în recipientele lor originale, nedeschise unde este indicat numele societății producătoare, destinația produsului, numărul de lor și etichetele cu precauții de aplicare.



 ETA 05/0197 DIBt		
TECSIT SYSTEM SRL Via Libarna, 235-15061 Arquata Scrivia (AL) ITALIA Sediu operativ Via del Vapore 53 – 15061 Arquata Scrivia (AL) ITALIA		
Caracteristici de prestație	Prestațiile produsului	Metoda de probă
Permeabilitate la CO2	R > 50 mm	EN 1062-6
Permeabilitate la abur	Clasa I	EN ISO 7783-2
Absorbție capitală și permeabilitate la apă	<0,01 kg/m ² , h 0.5	EN ISO 1062-3
Forța de adeziune pentru tracțiune directă	2	EN 1542
Rezistență la fisurare	A5 (23°C) > Clasa B4.1 > 2.0 N/mm	EN 1062-7
Rezistență la lovituri	Clasa I	EN ISO 6272-1
Șoc termic	NPD	EN 13687-5
Rezistență la abraziune	<3000 mg	EN ISO 5470-1
Rezistență la atac chimic sever	NPD	EN 13529
Retragere substanțe periculoase	Produsul întărit nu eliberează substanței periculoase	EN 13687-5
Reacție la foc	NPD	EN 13501-1
Retragere liniară	NPD	EN 12617-1
Coefficient de expansiune termică	NPD	EN 1770
Tăiere oblică	NPD	EN ISO 2409
Compatibilitate termică	NPD	EN 13687-1
Rezistență chimică	NPD	EN ISO 2812-1
Rezistență la zgârieturi	NPD	EN 13036-4
Expunere la agenți atmosferici artificiali	Fără umflături, fără fisuri, fără delaminare, opacizare, cretare	EN 1062-11
Comportament antistatic	NPD	EN 1081
Rezistență la compresiune	NPD	EN 12190
Aderență la ciment umed	NPD	EN 13578

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Nu lăsați la îndemâna copiilor. Nu utilizați recipiente goale pentru păstrarea alimentelor.

Verificați informațiile furnizorului și studiați fișa tehnică.

UZ PROFESIONAL

DATA ACTUALIZĂRII 11/10/2016