



ENTRETIEN DES PLANCHERS

W-75^{MC}

fini à planchers

FICHE TECHNIQUE

Emballage Code

4 x 4 L
 (4x1.06 US gal) 2389278001
 20 L
 (5.28 US gal) 2389334001
 210 L
 (55.48 US gal) 2389390001

Description:

W-75 est formulé pour toutes les méthodes d'entretien et équipements sur tous types de planchers. Il offre d'excellentes caractéristiques de durabilité et de lustre, faisant de lui le premier choix des commissions scolaires et des institutions possédant un programme d'entretien périodique par vaporisation et où les budgets sont souvent restreints. W-75 offre également des propriétés de séchage supérieures réduisant ainsi le temps d'attente avant de circuler de nouveau et il réagit bien au polissage.

Mode d'emploi:

Enlever complètement le vieux fini et scellant du plancher en utilisant un décapant Avmor et bien rincer. Lorsque le plancher est sec, appliquer 2-3 couches uniformes de fini. Permettre une période de séchage de 30 minutes entre les couches.
 ENTRETIEN À LA VADROUILLE: Enlever la saleté et la poussière à l'aide d'une vadrouille. Si nécessaire, appliquer 1-2 couches de EP86 Lokseal scellant à planchers.
 MOPPAGE: Utiliser un nettoyeur neutre de Avmor tel qu'indiqué.
 VAPORISATION ET POLISSAGE: S'assurer d'une base minimum de 2-3 couches de fini sur le plancher. Utiliser une solution 50-50 de fini W-75 ou utiliser EP85 Sidekick tel qu'indiqué.

Sécurité:

SANTÉ	1
INFLAMMABILITÉ	0
RÉACTIVITÉ	0
PROTECTION PERSONNELLE	X
X =	Voir FDS
0 =	Négligeable
1 =	Bas
2 =	Modéré
3 =	Élevé
4 =	Extrême

Note:

Les relevés présentés ci-haut sont basés sur des expériences et informations que nous croyons de source fiable. Cependant, nous ne pouvons garantir les performances obtenues, ou les résultats, l'application dudit produit variant selon les conditions propres aux laboratoires et autres endroits hors de notre contrôle. Nous ne pouvons garantir que l'usage décrit ci-haut n'enfreindra pas certains brevets déjà existants.

Précautions pour établissements alimentaires:

À appliquer conformément aux recommandations du fabricant sur une surface plane, dure et lisse. Pour éviter la possibilité d'effets organoleptiques négatifs dans les aliments préparés dans l'aire en question, il faut prendre des précautions suffisantes pour s'assurer que les constituants volatiles des produits appliqués ne contaminent pas les aliments.

Propriétés physiques:

Apparence	liquide opaque
Couleur	blanc
Odeur	acrylique
Gravité spécifique	1.005 – 1.045
pH	7.0 – 9.5
Indice de réfraction (% Brix)	22.0 – 24.0%
Pouvoir couvrant	200 mètres carrés/4 litres