



Distance^{MC}

fini bouche-pores

ENTRETIEN DES PLANCHERS

FICHE TECHNIQUE

Emballage Code

4 x 4 L (4 x 1.06 US gal) 2390278001

20 L (5.28 US gal) 2390334001

210L (55.48 US gal) 2390390001

Description:

DISTANCE est un fini bouche-pores très brillant, clair comme le cristal, ayant une résistance supérieure aux égratignures causées par la saleté ainsi qu'aux marques noires. Ce fini bouche-pores est idéal autant pour les surfaces dures que pour les planchers à surface poreuse. DISTANCE se prête bien à l'ensemble des programmes d'entretien.

Mode d'emploi:

- 1) Mélanger DISTANCE selon le tableau de dilution.
- 2) Nettoyer le plancher à fond avant d'appliquer DISTANCE.

Pour appliquer comme fini ou scellant:

- 1) Sur un plancher décapé, appliquer 3 à 5 couches de DISTANCE à l'aide d'une vadrouille ou d'un applicateur de cire.
- 2) Laisser sécher entre chaque couche, soit environ 30 minutes avant de réappliquer.
- 3) Appliquer des couches supplémentaires selon le degré de lustre désiré et la circulation sur le plancher.

Tableau de dilution:

Pour utiliser comme fini à planchers: Utiliser DISTANCE non dilué pour un fini à planchers à haute résistance.

Pour utiliser comme fini bouche-pores: Utiliser DISTANCE non dilué pour un haut rendement.

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 | 1.008 – 1.048 |
| pH | 7.0 – 9.5 |
| Indice de réfraction (% Brix) | 24.0 – 27.0% |
| Pouvoir couvrant | 200 mètres carrés/4 litres |