

## FICHA TÉCNICA

### SEALING COMPACT

<b>Tipo</b>	Sealing Compact es un consolidante base agua para todo tipo de sustratos envejecidos o en mal estado.
<b>Propiedades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Baja viscosidad, gran poder de penetración</li><li>● Permite transpirar al sustrato</li><li>● No modifica el color natural del sustrato</li><li>● Base agua</li><li>● Secado rápido</li><li>● Repintable con pinturas acrílicas base agua</li><li>● Elevado poder de compactación desde el interior del sustrato</li></ul>
<b>Aplicaciones</b>	<p>La superficie a tratar debe encontrarse limpia y seca, libre de polvo, aceites o productos químicos aplicados anteriormente.</p> <p>Se recomienda hacer una prueba de aplicación del producto sobre el sustrato en un lugar poco visible, para comprobar la compatibilidad con el producto.</p> <p>La aplicación se puede realizar con un pincel, rodillo o pulverizado.</p> <p>Tras la aplicación, se debe dejar secar al menos 1 hora para una segunda mano. Repintable con pinturas plásticas base agua.</p> <p>El producto conseguirá su máxima eficacia a las 24 horas de su aplicación. Mientras tanto, no debe mojarse ni exponerse a manchas agresivas que puedan dañar el producto.</p>

FICHA TÉCNICA  
**SEALING COMPACT**

**Características**

<b>DENSIDAD</b>	1.02
<b>VISCOSIDAD COPA FORD N4</b>	18 – 22 seg.
<b>ASPECTO</b>	Líquido blanquecino
<b>RESISTENCIA AGUA</b>	✓

\*Pruebas realizadas sobre piedra caliza.



\* Rehabilitación de pared envejecida.

El rendimiento del producto dependerá del material a tratar y del tipo de aplicación.

<b>Aplicación manual</b>	12 – 15 m <sup>2</sup> /l
<b>Aplicación automática</b>	15 – 18 m <sup>2</sup> /l

\* Pruebas realizadas sobre pared cementosa.

**Almacenamiento y envasado**

El producto se debe almacenar en un lugar seco, alejado de fuentes de calor y de la luz solar. La temperatura de almacenamiento debe oscilar entre los +10°C y +35°C.

Es un producto base agua, por lo que por debajo de 0°C puede congelarse. Para volver a su estado habitual, basta atemperar el producto.

Su fecha de caducidad es de 1 año en estas condiciones.

Los envases existentes son de 1L, 5L y 20L. Para otras capacidades consulte al proveedor.