

### >Opis produktu

Proterra FOODCARE-OIL składa się w ponad 99 % z surowców odnawialnych oraz nie zawiera sykatyw ani składników pochodzenia zwierzęcego. Olej nie zawiera rozpuszczalników i jest neutralnym zapachowo olejem roślinnym i jasnej barwie własnej. Charakteryzuje się dobrą odpornością na światło. Sucha powierzchnia jest odporna na zabrudzenia i wodę oraz wykazuje dobrą odporność chemiczną i mechaniczną. Ze względu na dobre akcentowanie rysunku drewna następuje podkreślenie ekskluzywnej głębi barwy i mazerunku. Dzięki zastosowaniu naturalnych surowców materiał nadaje się szczególnie do obróbki powierzchni przedmiotów drewnianych, które mają styczność z żywnością, np. kuchennych blatów roboczych, desek do krojenia lub misek na owoce, a także na zabawkach dla dzieci. **Materiał spełnia kryteria normy EN 71-3 (2014-12) i niemieckiego Kodeksu produktów żywnościowych i paszowych (LFGB), a także rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 i tym samym dzięki pozytywnie przeprowadzonym testom sensorycznym nadaje się do bezpośredniego kontaktu z produktami żywnościowymi i paszowymi.**

### >Obszar zastosowania

Do uniwersalnego stosowania w dekoracyjnym wyposażeniu wnętrz na powierzchniach, które mają otrzymać naturalną obróbkę powierzchni, są narażone na obciążenia od normalnych do średnich i które mają bezpośrednią styczność z żywnością. Głównie do kuchennych blatów roboczych, desek do krojenia i tac śniadaniowych, mis na owoce oraz innych drewnianych pojemników do przechowywania żywności, a także do zabawek itp.

### >Przygotowanie podłoża

Przygotowanie podłoża	W pierwszym etapie obróbki drewna: suche drewno prawidłowo przeszlifować i oczyścić z pyłu.
Szlifowanie podłoża granulacja od - do	120 - 320
Obróbka końcowa	Możliwość ponownego lakierowania: tym samym materiałem lub odpowiednimi, bezbarwnymi materiałami, patrz „Wskazówki specjalne”.
Uwagi o szlifowaniu	Szlifowanie drewna surowego należy ustalić odpowiednio do żądanej gramatury powłoki; im mniejsza gramatura powłoki, tylko drobniejszy szlif (do ziarnistości 240 podczas przecierania). Należy zwracać uwagę na równomierność szlifów brzegów i powierzchni. Jakość szlifów drewna ma decydujące znaczenie dla powierzchni końcowej!

### >Czasy

Suszenie	16 h / 20 °C
Możliwość układania w stos po	Natychmiast po równomiernym rozłożeniu oleju i zdjęciu nadmiaru z powierzchni.
Pełne utwardzenie	7 d / 20 °C

### >Aplikacja

Aplikacja
Natrysk - wszystkie
rozprowadzanie szmatką
Zanurzenie
malowanie przez zanurzenie

### >Wskazówki dotyczące sposobu użycia

Docierać z użyciem drobnej włókniny szlifierskiej, odczekać 5 - 10 minut, aż wsiąknie a nadmiar materiału zdjąć za pomocą bawełnianej szmatki. Nasączone szmatki z bawełny można po użyciu wyprać za pomocą domowych środków czyszczących w temperaturze 60 °C.

## Proterra FOODCARE-OIL GE 11077

### >Dane techniczne

Lepkość	30 s / DIN 53211 - 4 mm
Wygląd	bezbarwny
Gęstość seria kg/l	0.92
Wydajność na cykl operacyjny	46 - 184 m <sup>2</sup> /l Wydajność w dużym stopniu zależy od rodzaju aplikacji. Dane odnoszą się do jednego litra produktu nadającego się do obróbki, w razie potrzeby łącznie z utwardzaczem i rozcieńczalnikiem.
Giscode	Ö10+
Forma dostawy	płynny
Seria NfA (udział związków nielotnych) %	100
LZO EU %	0 %
VOC FR	C
Temperatura przechowywania	10 - 30 °C
Trwałość podczas składowania tygodnie	52
Temperatura użycia	20 °C
Liczba warstw (maks.)	2
Ilość na warstwę (min.)	5 g/m <sup>2</sup>
Ilość na warstwę (maks.)	20 g/m <sup>2</sup>
Łączna gramatura powłoki	20 g/m <sup>2</sup>

### >Wskazówki dotyczące zamawiania

Numer zamówienia	Połysk 60° (Gloss)	Wielkość pojemnika
GE 11077	-	1 l, 2.5 l, 25 l

### >Środek do czyszczenia urządzenia

Numer zamówienia	Nazwa artykułu	Wielkość pojemnika
OV 1200	Rozcieńczalnik specjalny	1 l, 5 l, 25 l

### >Wskazówki specjalne

Przed kontaktem z produktami żywnościowymi lub paszowymi olejowaną powierzchnię należy składować przez co najmniej 1 tydzień w temperaturze 20 °C przy wystarczającej cyrkulacji powietrza.

### >Przykład procedury

Misa na owoce, drewno oliwne prawidłowo przeszlifowane i odpylone.

Nakładać FOODCARE-OIL GE 11077 w ilości 1 x ok. 10 - 20 g/m<sup>2</sup> delikatną włókniną szlifierską i wcierać.

Po czasie działania przez 5 - 10 minut w temperaturze pokojowej 20 °C zdjąć nadmiar szmatką bawełnianą.

Powierzchnia powinna sprawiać wrażenie suchej; w przeciwnym razie należy liczyć się z problemami związanymi z suszeniem wskrośnym.

Po 16 h w temperaturze pokojowej 20 °C można albo wykonać drugą aplikację oleju, albo zapakować element.

Przed stycznością z żywnością lub paszami olejowana powierzchnia powinna być składowana przez co najmniej 1 tydzień w temperaturze 20 °C przy wystarczającej cyrkulacji powietrza.

Proterra FOODCARE-OIL GE 11077

**>Wskazówki ogólne**

Materiały schnące oksydacyjnie: W pojemnikach (głównie w nadpoczętych pojemnikach) może powstać kożuch na powierzchni oleju. Należy go usunąć przed użyciem materiału. Niskie temperatury, zwiększona wilgotność, niewystarczająca wymiana powietrza oraz składniki drewna opóźniające schnięcie mogą wydłużyć czas schnięcia oleju.

Materiały powłokowe wytwarzające ciepło podczas schnięcia (oleje schnące oksydacyjnie) i materiały powłokowe tworzące łatwopalne osady nie mogą ze względu na niebezpieczeństwo samozapłonu być bezpośrednio używane na tym samym stanowisku natryskowym (patrz BGR 500 rozdział 3: Używanie różnego rodzaju materiałów powłokowych).

W przypadku nasączonych olejem szmatek bawełnianych, kartonów, papieru istnieje niebezpieczeństwo samozapłonu wskutek akumulacji ciepła; dlatego suszyć na powietrzu w stanie rozłożonym i następnie utylizować. Również pył drzewny nasączony olejem ma tendencję do samozapłonu – prosimy nie utylizować w zamkniętych pojemnikach; przezornie w miarę możliwości nie szlifować w kabine natryskowej. Sam olej nie jest samozapalny.

Wymagane interwały prac czyszczących, pielęgnacyjnych i odświeżających należy dostosować do liczby nałożonych warstw oleju, a także rodzaju i intensywności obciążeń. Właściwości materiału przetestowano na popularnych gatunkach drewna, takich jak dąb, buk itp. W razie miękkich, barwnych, egzotycznych lub nieznanymi gatunków drewna żywice mogą spowodować opóźnienie schnięcia lub pogorszyć wygląd powierzchni. Dlatego w razie użycia na tych gatunkach drewna proszę również wcześniej sprawdzić ich przydatność. Proszę pamiętać, że oleje, tak jak niemal wszystkie materiały naturalne, z biegiem czasu zmieniają barwę pod wpływem światła i/lub ciepła. Zmiana koloru zachodzi zarówno pod wpływem światła (np. słoneczne promieniowanie UV itp.), jak i w razie braku światła (ciemne żółknięcie np. pod obrusami, dywanami, szafami itp.). Może być to szczególnie zauważalne w przypadku jasno pigmentowanych podłoży. Olejowane powierzchnie wykazują typowy dla tego rodzaju powłok zapach. Jego intensywność zmniejsza się w trakcie suszenia w ciągu kilku dni.

**>Szczególne właściwości i normy kontrolne**

Norma kontrolna / podstawa	Placówka kontrolna	Znak	Sprawozdanie	Nr
Bezpieczeństwo zabawek DIN EN 71-3 (2014-12)	HESSE			
Kontakt z artykułami spożywczymi zgodnie z niemieckim kodeksem artykułów spożywczych i pasz (LFGB) i rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.	SGS INSTITUT FRESENIUS		Sprawozdanie z badania	3728676
odporność na działanie śliny i potu według normy DIN 53160 część 1 i 2: brak odbarwień (poziom 5)	HESSE			
Produkt spełnia wytyczne niemieckiego rozporządzenia o farbach i lakierach zawierających rozpuszczalniki (ChemVoSFarbV) zgodnie z krajowym wdrożeniem dyrektywy 2004/42/WE (dyrektywa Decopaint).	HESSE			

Nasze informacje techniczne są na bieżąco aktualizowane pod kątem stanu wiedzy technicznej i przepisów prawa. Podane wartości nie oznaczają specyfikacji, są to typowe dane produktów. Zawsze aktualną wersję można zobaczyć w Internecie na stronie [www.hesse-lignal.de](http://www.hesse-lignal.de) lub uzyskać od Państwa opiekuna klienta. Dane te mają charakter doradczy, opierają się na dobrej wierze i starannych badaniach zgodnie z aktualnym stanem techniki. Informacje te nie mają charakteru prawnie wiążącego. Oprócz tego odsyłamy Państwa do naszych warunków handlowych. Karta charakterystyki jest udostępniona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1907/2006.