



ATOXAL NEW TRASPARENTE

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO - miscelare accuratamente base e induritore

POT LIFE A 20°C - 1 h

APPLICAZIONE
Metodo - pennello, rullo
Diluizione - eventuale 5%
Temperatura - minima 18°C, massima 35°C

FONDI COMPATIBILI - Su acciaio: Zincanti, Fondi epossidici
Su calcestruzzo: Fondi epossidici (Idrodur , Epobond)

FINITURE COMPATIBILI #

PREPARAZIONE DEL SUPPORTO - Trattamento con idoneo fondo epossidico
Il fondo può essere tinteggiato con il sistema tintometrico industria.
L'atoxal new può essere applicato direttamente su metallo dopo sabbiatura SA3

INDURIMENTO A 20°C
Fuori polvere - 4/6 ore
Al tatto- 6 ore
In profondità - 7/8 giorni

RESISTENZE FISICHE- Resistenza alla temperatura fino a 90°C

RESISTENZE CHIMICHE

- Bevande non filtrate:

Acqua, sidri, succhi filtrati di frutta e di ortaggi semplici o concentrati, nettari di frutta, limonate, sciroppi, infusi vegetali, caffè, tè, bevande analcoliche, energetiche e simili, acqua aromatizzata, estratto di caffè liquido.

- Bevande torbide:

Succhi, cremogenati e bevande analcoliche contenenti polpa di frutta, mosti contenenti

PPG Univer S.p.a.

Via Monte Rosa, 7
28010 Cavallirio (NO)

Tel. 0163.80.66.11 r.a
Fax 0163.80.66.96

Servizio Commerciale:
Tel. 0163.80.66.10

www.univer.it
e-mail: univer@univer.it



PPG Architectural
Coatings EMEA
Region Southern Europe
AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001/2000=



ATOXAL NEW TRASPARENTE

polpa di frutta, cioccolato liquido.

- Prodotti della panetteria secca
- Prodotti della panetteria e pasticceria fresca
- Cioccolato, prodotti rivestiti di cioccolato
- Frutta sotto forma di purea, conserva o pasta o nel suo stesso succo o sciroppo di zucchero (marmellate, composta e prodotti simili)
- Ortaggi sotto forma di purea, conserva, pasta o nel loro stesso succo (compresi sott'aceto o in salamoia)
- Conserve di pesce
- Crostacei e molluschi
- Grassi e olii animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso)
- Conserve di carne
- Latte fermentato, come yogurt
- Formaggi naturali, formaggi fusi, formaggi conservati
- Aceto
- Preparati per zuppe, brodi o salse liquide, solide o in polvere (estratti, concentrati)
- Mostarde
- Spezie ed aromi in mezzo oleoso, ad esempio pesto, pasta di curry.

DURATA A MAGAZZINO - 12 mesi nei contenitori originali

PPG Univer S.p.a.

Via Monte Rosa, 7
28010 Cavallirio (NO)

Tel. 0163.80.66.11 r.a.
Fax 0163.80.66.96

Servizio Commerciale:
Tel. 0163.80.66.10

www.univer.it
e-mail: univer@univer.it



PPG Architectural
Coatings EMEA
Region Southern Europe
AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001/2000=



ATOXAL NEW TRASPARENTE

CONFEZIONI - Base Latte da Kg.1 / Catalizzatore Latte da Kg.0,35

Dati e prescrizioni contenuti nella presente scheda tecnica derivano dalla nostra migliore esperienza , ma in ogni caso sono da ritenersi puramente indicativi e comunque variabili a nostra discrezione (Data ultima verifica:11/02/2019)

PPG Univer S.p.a.

Via Monte Rosa, 7
28010 Cavallirio (NO)

Tel. 0163.80.66.11 r.a
Fax 0163.80.66.96

Servizio Commerciale:
Tel. 0163.80.66.10

www.univer.it
e-mail: univer@univer.it



PPG Architectural
Coatings EMEA

Region Southern Europe

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV

=UNI EN ISO 9001/2000=