

# Padec Industrial Alimentaria®

## Pavimento continuo para uso alimentario

A base de cemento, áridos de granulometría compensada, resinas, aditivos específicos y pigmentos minerales.



### Producto

- Excelente resistencia química
- Buena adherencia
- Excelente resistencia a la abrasión
- Alta resistencia a la compresión
- Dureza superior a un hormigón convencional

\*\*Soporta la inmersión de aguas dulces, saladas, ácidas. Industria agroalimentaria. Lonjas y conserveras, cerveceras. Mataderos y salas despiece. Alimentos precocinados.

### Tabla de resistencias químicas

- Temperatura calor seco: 130°C
- Temperatura calor húmedo: 75°C
- Ácidos diluidos: Resistencia >3 años
- Alcalis diluidos: Resistencia >3 años
- Ambiente marino: Resistencia >3 años
- Ambiente industrial: Resistencia >3 años
- Inmersión agua dulce: Resistencia >5 años
- Inmersión agua salada: Resistencia >5 años
- Resiste los 20°C bajo cero.

### Características

- Tiempo de amasado: 3-4 minutos
- Tiempo de reposo después de amasado: 2 minutos
- Vida de la masa: 25-30 minutos
- Inicio de fraguado: como un hormigón tradicional
- Secado tacto: 6-7 horas
- Transitable (peatonal): ±10 horas
- Fraguado: > 28 días

\* Estos tiempos están contemplados a 20°C y pueden variar en función de la temperatura ambiente.

### Prestaciones (10 mm de espesor)

- Agua de amasado: 12-14%
- Resistencia a la flexión (28 días):  $\geq 10$  N/mm<sup>2</sup>
- Resistencia a la compresión (28 días):  $\geq 70$  N/mm<sup>2</sup>
- Adherencia UNE-EN 13892-8:  $\geq 1.3$  N/mm<sup>2</sup>
- Resistencia al deslizamiento: clase 3
- Resistencia al impacto, UNE-EN ISO 6272-1:
  - \*\*Altura de caída: >1500 mm
  - \*\*Valor IR: IR=14,7 N-m
- Resistencia al hielo-deshielo con inmersión en sales UNE-EN 1339: 0.10 Kg/m<sup>2</sup> Clase 3 Marcado D
- Resistencia al desgaste Böhme: 10.8 cm<sup>3</sup> / 50 cm<sup>2</sup>
- Comportamiento al fuego: A1 euroclase

\*\* Estos resultados son de ensayos estándar, 10 mm de espesor sobre hormigón fresco y pueden variar en función de las condiciones de puesta en obra.

### Aplicaciones

- Mortero coloreado de altas prestaciones para la pavimentación industrial de uso alimentario.
- Aplicado sobre hormigón fresco (fresco sobre fresco) y por espolvoreo manual o mecánico.
- El sistema completo (fresco sobre fresco) proporciona una capa de rodadura antideslizante, totalmente impermeable y estanca con excelente resistencia a la abrasión, capaz de soportar el tráfico intenso de carretillas elevadoras y equipos específicos de ámbito alimentario.
- Protege de la erosión a los pavimentos sometidos a tráfico intenso.

### Soportes

- Sobre hormigón fresco.

### Espesores

- 3 a 10 mm (acabado).

### Acabados

- Texturado, pulido, fratasado o rayado.

### Recomendaciones

- Temperaturas de aplicación: 5-30°C.
- El porcentaje de agua puede variar según el mezclador utilizado.
- Fresco sobre fresco, respetar siempre el mismo porcentaje de agua durante la mezcla.
- Respetar junta perimetral, de dilatación y de fraccionamiento mediante corte o decorativa.
- Tratar las zonas singulares (fisuras) con malla metálica, fibras de vidrio o metálicas.
- No aplicar con insolación directa.

### Condiciones de ejecución

- La base estará debidamente compactada y con el visto bueno de la dirección facultativa, para recibir el hormigón.
- El espesor del hormigón en todos los casos, lo decidirá la dirección de obra o la propiedad.
- El hormigón fabricado en una planta autorizada y transportada en camiones cuba en un plazo de 30 minutos, tendrá un cono de desplome entre 6.5 y 8 cm, a fin de evitar la subida de escoria y segregación de gránulos.
- En los minutos que siguen a la regularización del hormigón, este se alisa permitiendo que el agua suba por capilaridad y asegurar una perfecta adhesión entre hormigón y mortero.
- No aplicar con viento, riesgo de lluvia, posibilidad de hielo o deshielo.
- Evitar la aplicación con temperaturas bajas, en las horas que siguen después de la aplicación del mortero, aumenta el riesgo de aparición de eflorescencias por carbonatación.

# Padec Industrial Alimentaria®

Pavimento continuo para uso alimentario

## Modo de empleo

Aplicación:

- Espolvoreado manual.
- Espolvoreado mecánico.
- Capa hidratada (fresco sobre fresco).

### Sellado opcional

Para asegurar una máxima resistencia mecánica y química, pasadas 48 horas de la aplicación del **Padec industrial alimentaria**, se aplicará el sellado de resina de epoxi al agua **Paviplast epoxi** (transparente) en 3 pasadas incorporando un 20% de **Microesferas** antideslizantes en la segunda pasada.

La aplicación entre pasadas será, con intervalos entre 3-6 horas (secado al tacto).

\* Los tiempos pueden variar en función de la temperatura ambiente.



Fratasado



Pulido



Rayado

## Productos asociados

- \*Paviplast epoxi
- \*F-300
- \*F-250
- \*Microesferas
- \*Hormidur SC
- \*Protector Pavistamp
- \*Bryten CH
- \*Fibra de vidrio



### Presentación

Saco de 25 kg  
Palet de 1200 kg (48 sacos)

### Color

Gris cemento, rojo y verde  
(Otros a la carta)

### Consumo

Espolvoreado manual: 3 - 6 kg/m<sup>2</sup>  
Espolvoreado mecánico: 6 - 12 kg/m<sup>2</sup>  
Capa hidratada (fresco sobre fresco): ±20 kg/ m<sup>2</sup> y cm de espesor

\* Estos consumos pueden variar según el soporte y granulometría del árido.

### Conservación

En envase original cerrado y al abrigo de la intemperie: 1 año

## ⚠ IMPORTANTE

Las observaciones y prescripciones de esta ficha técnica, aun correspondiendo a nuestra mejor experiencia, deben considerarse, en cualquier caso, puramente indicativas, y deberán ser probadas por exhaustivas aplicaciones prácticas; por lo que antes de usar el producto, quien vaya a hacerlo debe establecer si éste es o no, él adecuado para el uso previsto, y asume toda responsabilidad que pueda derivarse de su uso. Una vez el producto manipulado o aplicado, el fabricante no asumirá reclamación alguna, así como tampoco la responsabilidad en cuanto a la forma, modo y condiciones de aplicación.