

PLASTER GESSO SCAGLIOLA

gesso

Emidrato di calcio in polvere, ottenuto dalla macinazione di pietra ($\text{CaSO}_4\cdot 2\text{H}_2\text{O}$) di particolari caratteristiche, successiva cottura in forni a metano con omogeneizzazione a temperature costanti.

DATI TECNICI E CARATTERISTICHE

Residuo a 100 μm .	%	< 1
Residuo umido a 63 μm	%	< 10
Titolo in $\text{CaSO}_4\cdot 2\text{H}_2\text{O}$	%	> 80
Rapporto acqua/scagliola		100/150
TEMPO DI INIZIO PRESA	min.	15-25
TEMPO DI FINE PRESA	min.	25-35
Espansione di presa	%	0.20
Resistenza a compressione	MN/mm ²	9
Resistenza a flessione	N/mm ²	3
Reazione al fuoco	Classe	A.1

PREPARAZIONE

Spargere la scagliola lentamente ed uniformemente sulla superficie dell'acqua. Se il prodotto è sparso troppo velocemente, si possono formare dei grumi densi e non bagnati che si sciolgono difficilmente anche con la successiva mescolazione. Lasciare riposare l'impasto per circa 1-2 minuti per far sì che tutto il prodotto si bagni in maniera omogenea e per permettere alle bolle d'aria presenti di uscire dalla miscela. Trascorso questo tempo, mescolare bene il prodotto finché non si ottiene un impasto privo di grumi. Per mescolare grosse quantità di prodotto si consiglia di utilizzare agitatori meccanici ad asta. Il tempo di mescolazione dipende dalla dimensione della colata e dalla dimensione del mescolatore.

Assicurarsi che il tempo di mescolazione non sia mai inferiore ad un minuto, nemmeno per piccole quantità.

SETTORE DI APPLICAZIONE

Viene impiegata per la produzione di manufatti in gesso, cornici, rosoni, stampi. È idonea per l'esecuzione in opera di modanature e cassettonature in gesso. Viene impiegata inoltre come gesso di base per la realizzazione di premiscelati a base gesso.

AVVERTENZE

Il prodotto deve essere impiegato a temperature comprese fra 5 e 35° C. A temperature più basse l'essiccazione diventa troppo lenta ed il prodotto può essere danneggiato dal gelo, a temperature superiori, un'essiccazione troppo rapida può causare una micro fessurazione.

Dopo l'applicazione i locali devono essere areati per evitare la formazione di muffe, e per permettere la giusta stagionatura.

CONFEZIONI

9 mesi in luogo fresco e asciutto in assenza di ventilazione ad imballo integro.

CONFEZIONI

Sacchi e/o scatole da Kg. 5
Scatole da Kg. 1 e 5 k

I dati indicati in questa scheda possono essere modificati in funzione di eventuali variazioni in formulazione che, per esigenze tecniche, potranno verificarsi nel tempo. Richiedete il documento più aggiornato. Il prodotto è destinato a personale esperto e professionale. Le informazioni tecniche contenute sono il risultato di prove di laboratorio e di applicazioni pratiche. Si declina ogni responsabilità che possa derivare da un uso non corretto dei prodotti descritti.