

COMPOSIZIONE

Manto sintetico in PVC-P ottenuto per co-estrusione. Formulato specificatamente per l'impermeabilizzazione di serbatoi e vasche per liquidi alimentari e acqua potabile.

Prodotto in stabilimento certificato UNI EN ISO 9001:2000 (sistema di qualità aziendale) e UNI EN ISO 14001 (sistema ambientale).

In possesso di certificazione di atossicità.

Posa in opera da parte di installatori approvati da Flag S.p.A.

Finiture ed accessori con elementi prodotti ed approvati da Flag S.p.A.

CARATTERISTICHE

- Rispondente al D.M. 21/3/1973* e successivi aggiornamenti.

La normativa italiana fissa limiti precisi relativamente ai materiali a base di PVC e suoi copolimeri destinati al contatto con liquidi e sostanze alimentari.

* idoneo per alimenti di tipo Ia; Ib; IVa; IVb.

- Elevata resistenza meccanica
- Flessibilità alle basse temperature
- Resistenza a soluzioni acquose di ipoclorito di sodio
- Resistenza alla luce ed ai raggi U.V.

AREA DI UTILIZZO

OPERE IDRAULICHE

- Vasche per acqua potabile o alimenti

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

	FLAGON AT 120		FLAGON AT 150		FLAGON AT 200		Metodo di prova
Spessore (mm)	1,2		1,5		2,0		UNI EN 1849 - 2
Peso (kg/m ²)	1,54		1,92		2,56		UNI EN 1849 - 2
Carico a rottura (provetta a clessidra) • valore medio produzione • deviazione standard	≥ 17 L. 21,3 T. 20,4 L. 1,1 T. 0,7		≥ 17 L. 21,3 T. 20,4 L. 1,1 T. 0,7		≥ 17 L. 21,3 T. 20,4 L. 1,1 T. 0,7		UNI EN ISO 527 - 3
Allungamento a rottura (provetta a clessidra) • valore medio produzione • deviazione standard	≥ 300 L. 338 T. 345 L. 9 T. 11		≥ 300 L. 338 T. 345 L. 9 T. 11		≥ 300 L. 338 T. 345 L. 9 T. 11		DIN EN ISO 527 - 3
Resistenza all'impatto (mm)	≥ 450		≥ 800		≥ 1100		DIN 16726-5.12
Piegatura a freddo (°C)	≤ - 30		≤ - 30		≤ - 30		UNI EN 495 - 5
Resistenza alla pressione idrostatica (6 ore a 0,5 MPa)	impermeabile		impermeabile		impermeabile		UNI EN 1928 met. B
Resistenza all'azione perforante delle radici	nessuna perforazione		nessuna perforazione		nessuna perforazione		DIN 4062
Idoneità al contatto con sostanze alimentari	Ideoneo per alimenti di tipo Ia; Ib; IVa; IVb		Ideoneo per alimenti di tipo Ia; Ib; IVa; IVb		Ideoneo per alimenti di tipo Ia; Ib; IVa; IVb		D. M. 21/3/73
Resistenza alla lacerazione (N/mm) • valore medio produzione • deviazione standard	≥ 80 L. 118 T. 122 L. 8 T. 5		≥ 80 L. 118 T. 122 L. 8 T. 5		≥ 80 L. 118 T. 122 L. 8 T. 5		UNI EN 12310 - 2
Resistenza alla lacerazione (N/mm)	≥ 45		≥ 45		≥ 45		ISO 34 provetta fig. 2
Resistenza al punzonamento statico - CBR(N)	≥ 1450		≥ 1800		≥ 2450		UNI EN ISO 12236
Resistenza all'ossidazione - variazione carico a rottura (%)	< 25		< 25		< 25		UNI EN 14575
Resistenza invecchiamento artificiale (U.V.) variazione carico a rottura dopo 12000 ore (%)	< 25		< 25		< 25		UNI EN 12224
Invecchiamento termico in acqua - variazione carico a rottura (%) - perdita di massa (%)	< 25 < 5		< 25 < 5		< 25 < 5		UNI EN 14415 metodo A e B

STANDARD DI PRODUZIONE

Spessore	1,2 mm	1,5 mm	2,0 mm
Larghezza	2,10 m	2,10 m	2,10 m
Lunghezza	20 m	20 m	20 m
Colore	bianco *		

* Disponibile in colore grigio, su richiesta

Il manto per la sua formulazione NON è soggetto agli obblighi derivanti dalla normativa CEE 79/831 sulle sostanze pericolose. Nel caso in cui il prodotto debba essere smaltito come rifiuto, si consiglia l'invio in discarica autorizzata o in un'inceneritore dotato di camera di postcombustione e lavaggio dei fumi.



FLAG GROUP

Flag S.p.A. - via Industriale dell'Isola, 3 - 24040 Chignolo D'Isola (Bergamo) - Italy - Tel. +39.035.494.09.49 - Fax +39.035.494.06.49 - e-mail: info@flag.it