

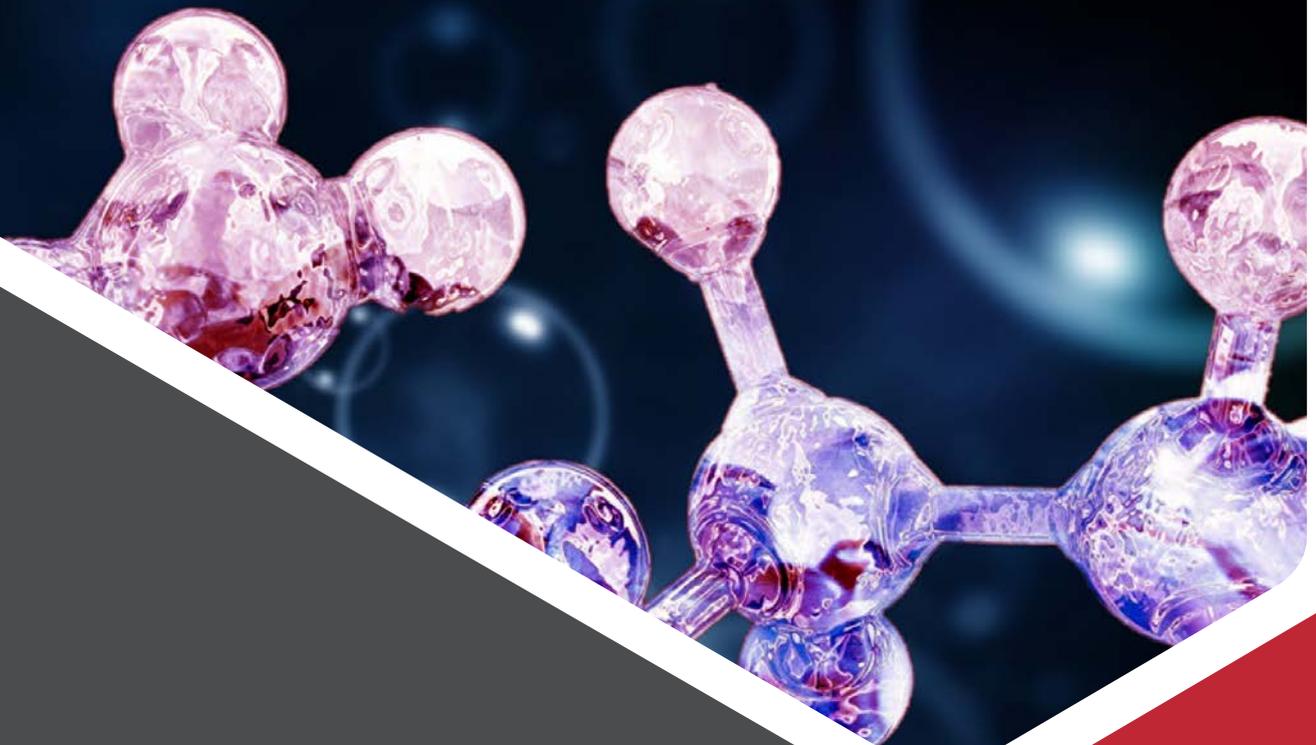


REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

PROBLÈMES RENCONTRÉS

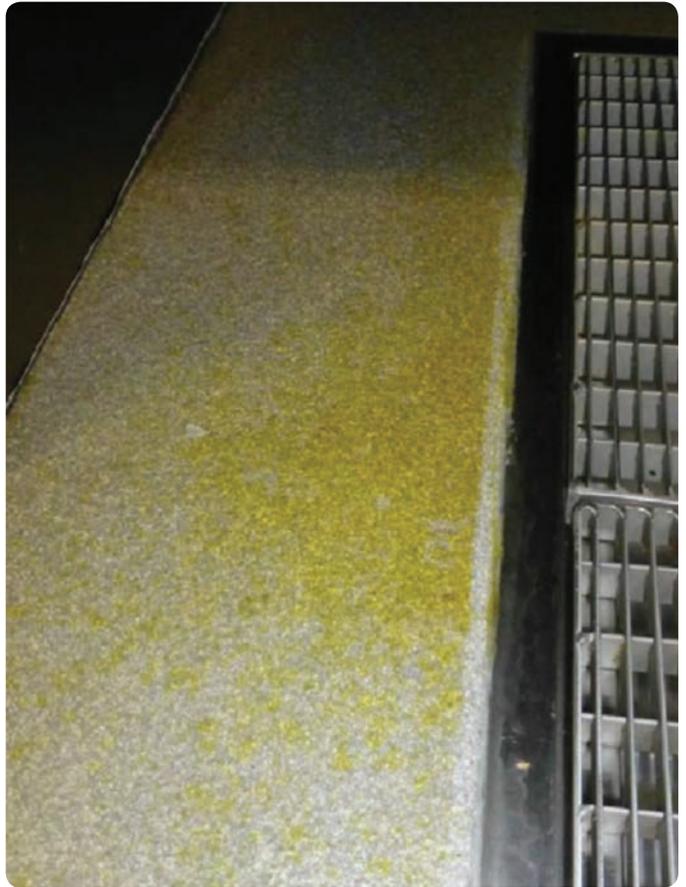
Coloration provoquée par des pigments organiques dans les aliments et les épices



PROBLÈMES RENCONTRÉS:

COLORATION PROVOQUÉE PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

Par exemple: café et épices





REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

Spécialement dans les cuisines professionnelles ainsi que dans le domaine de l'alimentation et de la production de boissons, il revient régulièrement des remarques de clients car ils n'arrivent pas ou plus à enlever des taches résiduelles sur le revêtement de sol.

Souvent, ce sont des taches qui proviennent de boissons, épices ou divers aliments tombés ou renversés sur le sol et que les utilisateurs n'ont pas le temps de nettoyer tout de suite.

On retrouve principalement le café et le thé, les sauces curry, moutarde et chili, la betterave, les carottes et les fruits rouges.

Le problème est que ces différents aliments ou produits contiennent des pigments organiques ou naturels qui étaient auparavant partiellement utilisés comme colorants dans l'industrie.

Il n'existe pas encore de nettoyants industriels permettant d'enlever ces taches une fois que les colorants ont pénétrés et imprégnés la surface.

C'est un procédé physique connu qui conduit à des problèmes ou remarques dans le domaine des cuisines professionnelles ou encore dans l'industrie de la transformation des aliments.

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES – ESSAI

Dans les systèmes BASIC QCF et BASIC GFN différents produits de scellement transparents peuvent être utilisés :

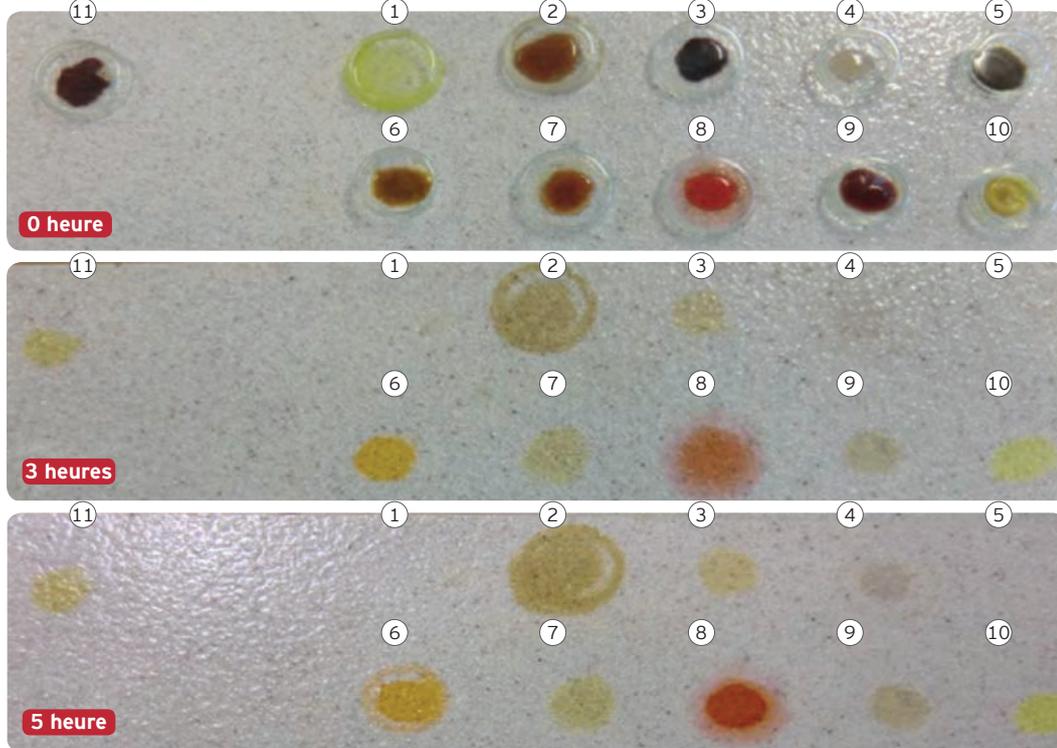
Produit 2 composants (2-K EP)	époxy sans solvant
Produit 2 composants (2-K PA)	polyaspartique sans solvant
Produit 2 composants (2-K PA COV)	polyaspartique solvanté
Produit 2 composants (2-K PU)	polyuréthane sans solvant

Ces différentes couches de scellement ont été testées à ces divers produits ou aliments utilisés dans le domaine des cuisines professionnelles ou encore dans l'industrie de la transformation des aliments.

REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES – ESSAI 2-K EP



1	Huile d'olive
2	Vinaigre balsamique
3	Sauce soja
4	Vinaigre
5	Huile de pépins de courge
6	Curry
7	Paprika
8	Betterave
9	Ketchup
10	Moutarde
11	Concentré de tomates

DÉCOLORATION PROVOQUÉE PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

2-K EP

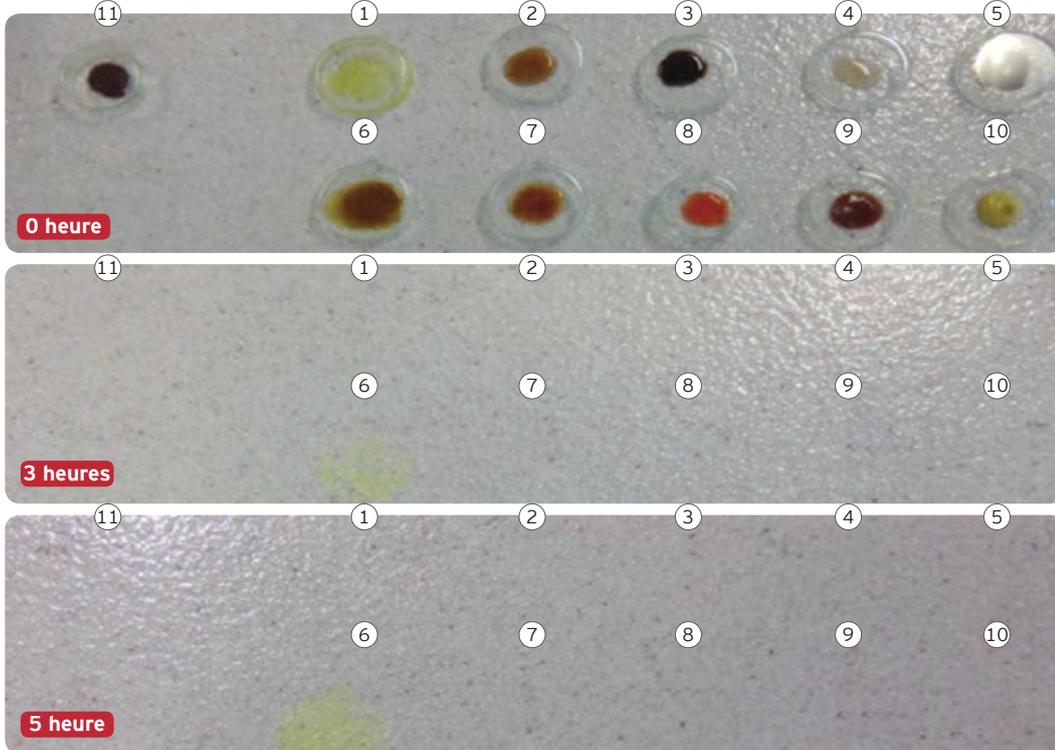
Après seulement 3h (durée de contact) la décoloration ne peut plus être éliminée avec des nettoyants conventionnels, complètement ou en grande partie.

Autre inconvénient: jaunissement (non stable aux UV)

REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES – ESSAI 2-K PA



1	Huile d'olive
2	Vinaigre balsamique
3	Sauce soja
4	Vinaigre
5	Huile de pépins de courge
6	Curry
7	Paprika
8	Betterave
9	Ketchup
10	Moutarde
11	Concentré de tomates

PEU OU PAS DE DÉCOLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

2-K PA

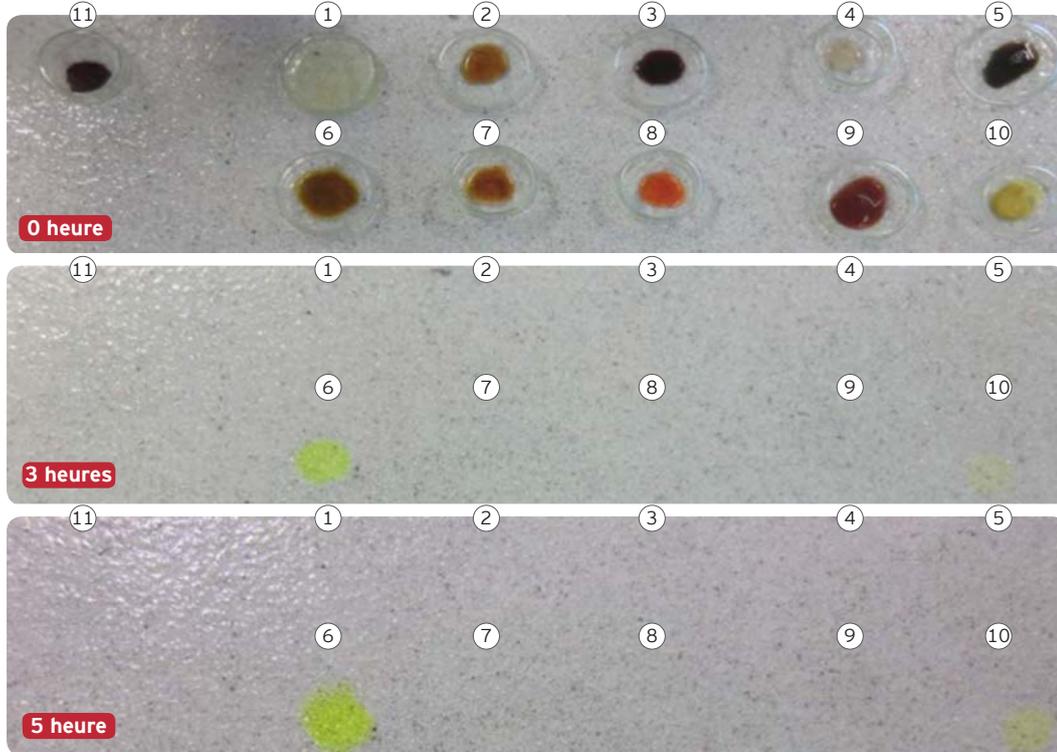
Hormis pour le curry (décoloration mineure), le produit est résistant.

Avantages: flexible, durcissement rapide, haute stabilité aux UV et à la couleur, faible émission d'odeurs

REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES – ESSAI 2-K PA COV



1	Huile d'olive
2	Vinaigre balsamique
3	Sauce soja
4	Vinaigre
5	Huile de pépins de courge
6	Curry
7	Paprika
8	Betterave
9	Ketchup
10	Moutarde
11	Concentré de tomates

DÉCOLORATION PROVOQUÉE PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

2-K PA COV

Hormis pour le curry et la moutarde, le produit est résistant.

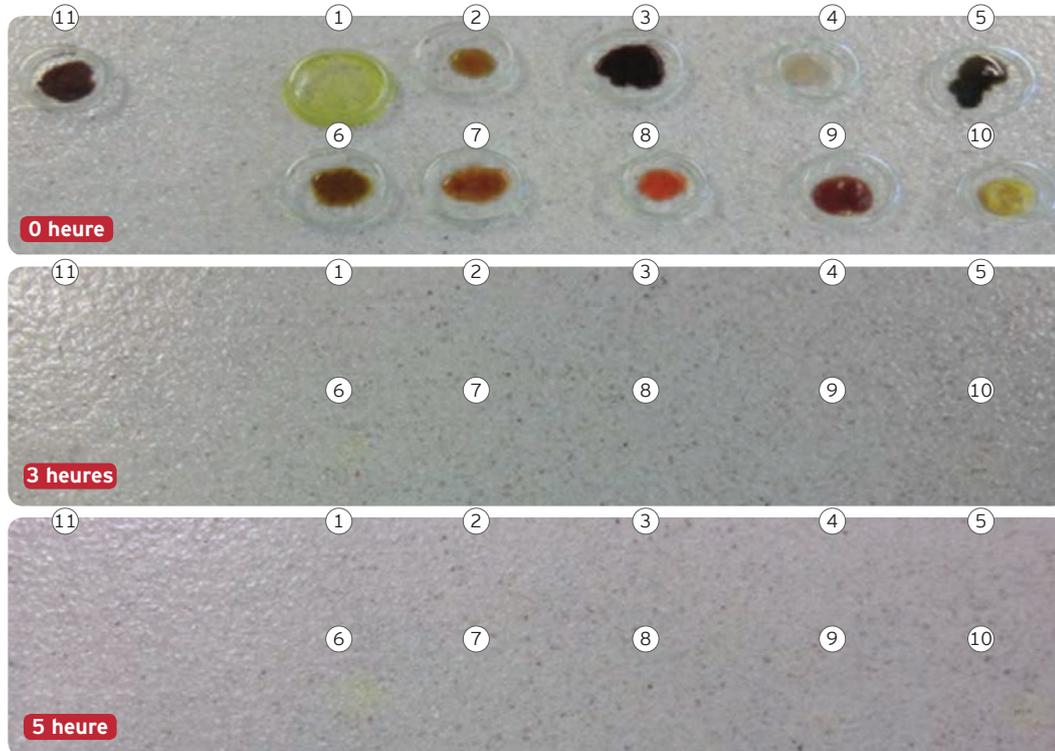
Avantages: flexible, durcissement rapide, haute stabilité aux UV et à la couleur

Inconvénient: produit solvanté, ne peut pas être appliqué en intérieur

REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCELLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES – ESSAI 2-K PU



1	Huile d'olive
2	Vinaigre balsamique
3	Sauce soja
4	Vinaigre
5	Huile de pépins de courge
6	Curry
7	Paprika
8	Betterave
9	Ketchup
10	Moutarde
11	Concentré de tomates

PEU OU PAS DE DÉCOLORATION PAR DES PIGMENTS ORGANIQUES

2-K PU

Hormis pour le curry (décoloration minime), le produit est très résistant.

Avantages: très haute stabilité aux UV et à la couleur, faible émission d'odeurs en intérieur

En raison des différents aliments, boissons, épices ou mélanges bien spécifiques mais également le temps, durée, d'exposition, les résultats des tests présentés ici ne s'appliquent pas à tous les cas de figure.

Dans certains cas, de nouveaux tests doivent être effectués avec des échantillons.

REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

DÉCOLORATION DU REVÊTEMENT DE SOL
COUCHE DE SCÉLLEMENT TRANSPARENTE POUR SYSTÈME BASIC QCF ET BASIC GFN

COUCHE DE SCÉLLEMENT

Produit / Propriétés	2-K EP	2-K PA COV	2-K PA	2-K U
Viscosité	700-1000	900-1300	500-1500	400-600
Densité	1,1	1,08	1,1	1,2
Mélange	100 : 59	100 : 110	100 : 80	100 : 160
Temps d'application	20 - 25	30 - 60	15 - 20	20
Faibles émissions	NON	NON	OUI	OUI
Praticable	24	2 - 4 (selon épaisseur de la couche)	2 - 4 (selon épaisseur de la couche)	48
Décoloration	HAUTE	FAIBLE	FAIBLE	TRÈS FAIBLE
Stabilité aux UV	MOYEN (à l'intérieur)	TRÈS HAUTE	TRÈS HAUTE	TRÈS HAUTE