



Peinture satinée blanche destinée à la protection et à la décoration des murs et plafonds de locaux à usage alimentaire :

Professionnel : cuisines de restaurants, cantines, magasins, laboratoires de préparations culinaires, locaux de stockage de denrées alimentaires, chambres froides, etc.

Domestique : cuisine, réserve, salles à manger et toutes autres pièces d'habitation. Grâce à son film dur et lisse, la peinture ne favorise pas la propagation des moisissures, champignons, souches contaminantes ou microbes.

Elle résiste à la chaleur humide, à des amplitudes thermiques de +35°C à -40°C (les variations de températures doivent être progressives) et a une bonne tenue à la condensation.



CARACTÉRISTIQUES

**ASPECT**

Blanc satin

**FORMAT**

0,5L - 2,5L

**SÉCHAGE**

Sec au toucher : 2h

**SÉCHAGE**

Entre 2 couches : 6h

**RENDEMENT**

9 à 10m²

**NETTOYAGE DES OUTILS**

Eau

CONSEILS D'UTILISATION

PROPRIÉTÉS

- > Protège et décore les murs et plafonds des locaux où une hygiène parfaite est requise
 - > Formule conforme aux critères d'hygiène requis dans un environnement alimentaire : Peu salissante, lessivable, facile à nettoyer et à désinfecter
- Résiste à la chaleur humide, à des amplitudes thermiques de + 35° C à - 40° C.
- > Ne favorise pas la propagation des moisissures, champignons, souches contaminantes ou microbes grâce à son film dur et lisse

PRÉPARATION

- > Les supports doivent être sains, secs, dépoussiérés et non gras.
- > Les peintures adhérentes devront être bien lessivées.
- > Éliminer les parties non adhérentes par grattage, brossage.
- > Poncer, dépoussiérer. En cas de fonds neufs poreux, appliquer un durcisseur liquide comme notre Durcisseur pour murs.
- > Si le support comporte des traces de moisissures, laver à l'eau javellisée et bien rincer.

APPLICATION

- > Produit prêt à l'emploi.
- > Appliquer à la brosse ou au rouleau (10-12mm).
- > Les conditions idéales d'application sont à 23°C, avec une ventilation d'air sec (type VMC) afin de faciliter le séchage.



Les conseils peinture Julien

Dans le cas d'une pièce affectée à la préparation et au stockage d'aliments, attendre 24h après l'application avant remise en service.