



# FINSA

*soluciones en madera*

## FIMAPLAST / FIBRAPLAST / SUPERPAN DECOR

### DATOS TECNICOS-VALORES MEDIOS

Rev: 03/04/2020

PROPIEDADES	TEST DE REFERENCIA	UNIDADES	ESPESORES mm		
			<15	15-20	>20

### TOLERANCIA EN DIMENSIONES NOMINALES

PROPIEDADES	TEST DE REFERENCIA	UNIDADES	ESPESORES mm		
			<15	15-20	>20
GROSOR RESPECTO AL VALOR NOMINAL	UNE-EN 14323	mm	+/-0,3 (Clase 1) +0,5/-0,3 (Clase 3A)	+/-0,3 (Clase 1) +0,5/-0,3 (Clase 3A)	+/-0,5
GROSOR EN UN MISMO TABLERO	UNE-EN 14323	mm	max-min <0,6	max-min <0,6	max-min <0,6
LARGO Y ANCHO	UNE-EN 14323	mm	+/-5	+/-5	+/-5
PLANITUD (SOLAMENTE EN REVESTIMIENTOS EQUILIBRADOS)	UNE-EN 14323	mm/m	-	≤2	≤2

### RECUBRIMIENTO

PROPIEDADES	TEST DE REFERENCIA	UNIDADES	ESPESORES mm
RESISTENCIA AL RAYADO	UNE-EN 14323	N	≥ 1.5
RESISTENCIA AL AGRIETAMIENTO	UNE-EN 14323	Grado	≥ 3
ASPECTO ACABADO SUPERFICIAL	UNE-EN 14323	Grado	4
RESISTENCIA AL MANCHADO (GRUPOS 1 Y 2)	UNE-EN 14323	Grado	5
RESISTENCIA AL MANCHADO (GRUPO 3)	UNE-EN 14323	Grado	4
RESISTENCIA DEL COLOR A LA LUZ UV (LÁMPARA DE XENÓN)	UNE-EN 14323	Patrón de lana azul, nº	> 6
EFICIENCIA ANTIBACTERIANA	ISO 22196	%	≥ 99.9

### DEFECTOS VISUALES

DAÑOS EN CANTOS	UNE-EN 14323	mm	≤ 10
DEFECTOS DE ASPECTO. PUNTOS	UNE-EN 14323	mm <sup>2</sup> /m <sup>2</sup>	≤ 2
DEFECTOS DE ASPECTO. RAYAZOS	UNE-EN 14323	mm/m <sup>2</sup>	≤ 20

RESISTENCIA A LA ABRASION	TEST DE REFERENCIA	CLASE	IP NUMERO DE VUELTAS
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN. DISEÑOS	UNE-EN 14323	1	< 50
RESISTENCIA A LA ABRASIÓN. UNICOLORS Y ACABADOS AH	UNE-EN 14323	3A	≥ 150

Las propiedades físico-mecánicas serán las del soporte utilizado.

Clase E1 de bajo contenido en formaldehído según la UNE-EN 14322.

Producto ensayado por el IMSL siguiendo el procedimiento indicado por la Norma ISO 22196:2011, verificando que ofrece prestaciones que inhiben el crecimiento y desarrollo de bacterias sin perjudicar las características del recubrimiento.

**MANIPULACIÓN/ALMACENAMIENTO:**

Deberá almacenarse siempre a cubierto y sobre una superficie plana.

Las condiciones de almacenamiento óptimas son del 65% humedad, evitándose ambientes más secos o húmedos.

En ningún caso podrá existir contacto directo con agua.

Los tacos deben estar siempre alineados con la vertical.

En ningún caso apilar a más de 4 alturas.

Si el embalaje se daña durante su manipulación, se debe reembalar para la correcta conservación del producto.

El no respetar las condiciones de apilado indicadas, así como cambios de humedad o de temperatura en los almacenes o zonas de transformación pueden provocar deformaciones y curvaturas irreversibles.  
(SELECT)