



UNIVERSAL

Absorbente mineral de Sepiolita, Tipo III R (Normativa alemana) y Tipo A (Norma francesa NF T90-362)
Absorbe aceites, grasas, agentes lubricantes, combustibles y otros derrames de líquidos.

- **Contenido Sepiolita (DRX):** 75% (Mín. 65%)
- **Absorción Westinghouse:**
 - Agua 130% (Mín. 100%)
 - Aceite 60% (Mín. 50%)
- **Densidad:** 0,64 g/cc (Máx. 0,71 g/cc)
- **Granulometría:**
 - > 1,18 mm Máx. 4%
 - 1,18 – 0,25 mm Mín. 94,5%
 - < 0,25 mm Máx. 1,5%

Propiedad, seguridad e higiene:

Producto natural y no tóxico. No se requiere protección especial de piel, manos, ojos y vías respiratorias. En el caso de manejo de grandes cantidades, se aconseja el uso de máscara y gafas protectoras. No son necesarias precauciones especiales para su transporte. Almacenar en lugar seco.

Modo de empleo:

Este producto puede emplearse como barrera de contención y como agente limpiador usando un cepillo de raíces fuertes. En lugares donde exista riesgo de derrame, poner una capa de mineral con la cantidad necesaria para absorberlo. En lugares con fugas continuas, aplicar una capa más gruesa. Este absorbente se oscurece al saturarse de líquido. Cuando esto ocurra, proceder a su barrido. Si quedaran manchas persistentes, deberá repetirse la operación.

Eliminación:

El absorbente saturado presentará los mismos peligros que el líquido absorbido. Debe ser manipulado y almacenado siguiendo las precauciones indicadas para el líquido absorbido. Su recogida, etiquetaje y eliminación deberán realizarse según la legislación en vigor.

Absorción aproximada del contenido de este saco:

Aceite: 13,8 l. / Gasoil: 14,4 l. / Agua: 26,0 l.



Recomendado para recogida de derrames de aceites en fábricas y talleres



Absorbe todo tipo de fugas líquidas en sus instalaciones



Especialmente indicado para la eliminación de hidrocarburos



Producto granulado que previene derrapes y caídas



Producto químicamente inerte



Mineral ignífugo de manipulación segura



Actúa como agente antideslizante



Potente absorbente de olores



Impide la fermentación bacteriana