

Silimold AD 30 Food

Gomma siliconica per impieghi alimentari

GENERALITA'

SILIMOLD AD 30 Food è un silicone atossico per stampi alimentari che vulcanizza a temperatura ambiente grazie ad una reazione di addizione. Si miscela con un rapporto di 100 a 10. SILIMOLD AD 30 Food ha un'elevata resistenza allo strappo, un basso ritiro lineare, un'elevata anti aderenza, un'alta resistenza all'usura ed è inerte chimicamente. Prodotto certificato secondo la normativa Europea CE n. 1935/20041 e quella americana capitolo 21 del CFR (Code of Federal Regulations) 174-190 (sezioni 177.2600 e 175.300) per applicazioni con alimenti acquosi e/o grassi.

CAMPO D'IMPIEGO:

Il SILIMOLD AD 30 Food si presta alla fabbricazione di stampi elastici di media complessità per impiego alimentare (pasticceria, stampi per torte, dolci, cioccolatini) ed alla realizzazione di manufatti atossici per bambini ad alta resistenza. N.B. Tutti i prodotti (modelli e additivi) usati per la creazione di stampi devono essere compatibili per le applicazioni a contatto con il cibo.

MODO D'USO:

La polimerizzazione del prodotto avviene miscelando 100 parti di A con 10 parti di B manualmente o meccanicamente a bassa velocità per evitare l'inclusione di aria durante la miscelazione. È comunque consigliabile degasare il prodotto per eliminare le bolle d'aria, generando un vuoto da 30 a 50 mbar max. per 5/10 minuti. Il prodotto sotto vuoto espande di 4/5 volte il suo iniziale volume e forma bolle in superficie. Queste bolle scompariranno poi gradualmente e la miscela scenderà al suo volume iniziale in pochi minuti. Per una facile degassificazione riempire il recipiente a 1/3 della sua altezza. Nel caso in cui non fosse possibile degassificare il prodotto, stendere un primo strato con un pennello e poi versare il restante prodotto.

CONFEZIONI:

Componente A: Kg. 5 – Kg. 0,5 Secchiello plastica
Componente B: Kg. 20 – Kg. 2 Flacone plastica

STOCCAGGIO:

Entrambi i componenti (A e B) si conservano 12 mesi nei propri imballi originali sigillati, in ambiente fresco, al riparo dalla umidità, e ad una temperatura compresa tra +5°C e +30°C.

TRASPORTO:

RID/ADR esentato: Il prodotto non è infiammabile

AVVERTENZE:

Il SILIMOLD AD 30 Food, essendo un silicone di poliaddizione, può essere soggetto a fenomeni di inibizione se non utilizzato appropriatamente.

I prodotti seguenti sono dei materiali incompatibili con il silicone:

- ammine;
- sali metallici;
- zolfo;
- plastiline.

Per evitare qualsiasi problema di inibizione fare una prova in piccolo sul modello da duplicare per valutarne la reazione.

Silimold AD 30 Food

Gomma siliconica per impieghi alimentari

CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA DELLA CATALISI	ASPETTO A e B:	Liquido viscoso	
	COLORE:	Componente A:	Grigio chiaro
		Componente B:	Bianco
		Miscela A + B:	Bianco
	VISCOSITA':	Comp. A + B:	15000 - 16000 CpS *
PESO SPECIFICO	Comp. A + B:	1.24g/cm3	
PROPORZIONE DI MISCELA:	100 : 10 in peso (= 10%)		
DURANTE LA CATALISI	TEMPO DI COLABILITA':	50 - 55 min.*	
	TEMPO DI SFORMATURA:	4 ore * (30' a 100°C)	
	Si consiglia di evitare catalisi del prodotto a temperature superiori a +30°C		
DOPO LA CATALISI	ASPETTO:	Gomma elastica	
	COLORE:	Bianco	
	DUREZZA SHORE A :	30 ± 2 (DIN 53505)	
	RESISTENZA ALLA LACERAZIONE:	28 N/MM. ± 0,2 (ASTM D 624 STAMPO B)	
	RESISTENZA ALLA TRAZIONE:	4,40 N/mm2 ± 0,2 (DIN 53504 - S A 3)	
	ALLUNGAMENTO A ROTTURA:	610 % ±10 (DIN 53504 - S A 3)	
	RITIRO LINEARE:	0,07 % max. dopo 5 giorni (ISO 4823)	
	RESISTENZA A TEMPERATURA:	-50°C – max. 200 °C	

(*) NOTE:

CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEI TEST

Temperatura:	+20°C
Dopo:	24 ore
U.R.:	60%
Catalisi:	100:10

La durata dei tempi di colatura, di Pot-life e di sformatura dipendono dalla temperatura ambiente, dall'U.R. e dalla proporzione di miscela A+B (100:100).

Ogni ragionevole cura è stata posta nella redazione delle note tecniche e informative che precedono, e le indicazioni riportate sono basate su prove di laboratorio e su esperienze commerciali che possono essere considerate attendibili. Tuttavia esse non possono costituire in alcun modo prestazione di garanzia espressa o implicita sull'uso del prodotto fornito.