

Silimold ADP 30 Food

Silicone in pasta per stampi alimentari

- GENERALITA'** SILIMOLD ADP 30 Food è un silicone atossico in pasta per stampi alimentari che vulcanizza a temperatura ambiente grazie ad una reazione di addizione. Si miscela con un rapporto di 1:1 in peso. SILIMOLD ADP 30 Food è un prodotto antiaderente, molto resistente all'usura, ha una buona resistenza alla lacerazione, bassissimo ritiro lineare 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:** Produzione di stampi elastici di media complessità per impiego nel campo alimentare, stampi per l'industria dolciaria idonei per il contatto con alimenti quali cioccolato e dolci in genere. Realizzazione di manufatti ad alta resistenza ed atossici per il mondo infantile. 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 manualmente 100 parti di A con 100 parti di B dosati in peso. La miscela ottenuta, date le caratteristiche pastose, si presta alla presa di impronta per plasmatura manuale direttamente sul modello.
- CONFEZIONI:** Componente A: Kg. 1 - Kg. 5 - Kg. 20 Secchiello plastica
Componente B: Kg. 1 - Kg. 5 - Kg. 20 Secchiello 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;
 - solfuri;
 - plastiline.
- Per evitare qualsiasi problema di inibizione fare una prova in piccolo sul modello da duplicare per valutarne la reazione.

Silimold ADP 30 Food

Silicone in pasta per stampi alimentari

CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA DELLA CATALISI	ASPETTO A e B:	Pasta	
	COLORE:	Componente A:	Bianco
		Componente B:	Blu
		Miscela A + B:	Azzurro
	VISCOSITA':	Comp. A + B:	CpS *
PESO SPECIFICO	Comp. A + B:	1.48g/cm ³	
PROPORZIONE DI MISCELA:	1 : 1 in peso		
DURANTE LA CATALISI	TEMPO DI LAVORABILITA':	12 - 14 min.*	
	TEMPO DI SFORMATURA:	1,5 ore *	
	Si consiglia di evitare catalisi del prodotto a temperature superiori a +30°C		
DOPO LA CATALISI	ASPETTO:	Gomma elastica	
	COLORE:	Blu	
	DUREZZA SHORE A :	30 ± 2 (DIN 53505)	
	RESISTENZA ALLA LACERAZIONE:	12 N/MM. ± 0,2 (ASTM D 624 STAMPO B)	
	RESISTENZA ALLA TRAZIONE:	2,20 N/mm ² ± 0,2 (DIN 53504 - S A 3)	
	ALLUNGAMENTO A ROTTURA:	510 % ±10 (DIN 53504 - S A 3)	
	RITIRO LINEARE:	0,05 % 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.