

Silimold AD 40 Food

Gomma siliconica per stampi alimentari

GENERALITA'

SILIMOLD AD 40 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 40 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 40 Food si presta alla fabbricazione di stampi elastici anche di grandi dimensioni o dove richiesto stampo autoportante con pochi sottosquadra. Impiegato nell'industria alimentare in particolare nel settore dolciario (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 $+5^{\circ}$ C e $+30^{\circ}$ C.

TRASPORTO:

RID/ADR esentato: Il prodotto non è infiammabile

AVVERTENZE:

Il SILIMOLD AD 40 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;
- sulfuri;
- plastiline.

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

Poolkemie Srl

Torino – Italy
Uff. Comm. le ITALIA and Export Sales Dept.:
Tel.: +39 011 347.33.70 - +39 011 347.36.09

Fax: +39 011 391,35,17 Partita IVA 10633380018 - Numero REA: TO - 1149967

Website: www.poolkemie.it E-Mail: info@poolkemie.it

SILIMOLD AD 40 Food Rev. 1.0 / 04.05.2018 Pag.: 1 of 2

Scheda tecnica



Silimold AD 40 Food

Gomma siliconica per stampi alimentari

CARATTERISTICHE TECHICHE

PRIMA DELLA CATALISI ASPETTO A e B: Liquido viscoso

> COLORE: Componente A: Grigio chiaro

Componente B: Bianco Miscela A + B: Bianco

VISCOSITA': 15000 - 16000 CpS * Comp. A + B:

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: 40 ± 2 (DIN 53505)

RESISTENZA ALLA

LACERAZIONE:

12 N/MM. ± 0,1 (ASTM D 624 STAMPO B)

RESISTENZA ALLA

TRAZIONE:

 $4,80 \text{ N/mm2} \pm 0,2 \text{ (DIN 53504 - S A 3)}$

ALLUNGAMENTO A

ROTTURA:

410 % ±10 (DIN 53504 - S A 3)

RITIRO LINEARE: 0,07 % max. dopo 5 giorni (ISO 4823)

-50°C - max. 200 °C RESISTENZA A

TEMPERATURA:

CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEI TEST (*) NOTE:

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

> > Pag.: 2 of 2

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.

Poolkemie Srl

Torino - Italy

Uff, Comm. le ITALIA and Export Sales Dept.: Tel.: +39 011 347.33.70 - +39 011 347.36.09

Fax: +39 011 391.35.17

Partita IVA 10633380018 - Numero REA: TO - 1149967 Website: www.poolkemie.it E-Mail: info@poolkemie.it

Scheda tecnica

SILIMOLD AD 40 Food Rev. 1.0 / 04.05.2018