

SilCast® RTV - E technikai leírás

Kétkomponensű, szilikonalapú, közepesen folyós paszta, amely a katalizátorral történő térhálósítás után gumyszerű terméké alakul.

Főbb jellemzők:

- kiváló hő és hidegállóság -50 C° - $+180\text{ C}^{\circ}$
- közepes keménységű önthető szilikon típus 25-30 ShA,
- jó mechanikai tulajdonságokkal rendelkezik,
- pontos és precíz, formahű lenyomatok készíthetők felhasználásával,
- kémiai tisztaságának köszönhetően élelmiszeripari felhasználásra is alkalmazható
- **OÉTI 6599/1995.** Élelmiszeripari öntőformák és formázószerek készítésére alkalmas

Paszta	
Alapszín	drapp
sűrűség (g/cm ³)	1,2
viszkozitás (mPa/s)	22000-28000

Vulkanizátum	
keménység (ShA)	25-30
Nyúlás	220%
Szakítószilárdság (N/mm ²)	2,2
Hasadási ellenállás (N/mm)	4,8
Átütési szilárdság kV/mm	15-18

Általános alkalmazási terület

Az RTV - E kedvező mechanikai tulajdonságai miatt elsősorban formázó és lenyomatanyagként alkalmazható, főleg olyan esetekben, ahol erős alámetszések és bevágások jelentkeznek. Kiöntő és beágyazó anyagként kiválóan alkalmazhatók a műszeriparban.

Hőállóságuk lehetővé teszi a nagyobb hőhatásnak kitett alkatrészek, berendezéseknél történő felhasználásukat. /-40 °C-tól + 180 °C-ig/. Víztaszító tulajdonságuk révén a beágyazott alkatrészeket védi a korróziótól.

Élelmiszeripari felhasználás:

Elsősorban lenyomatok készítésére alkalmazható önthető szilikon típus. Csokoládék, bon-bon marcipán és grillázsformák visszaöntésére és formázására alkalmazható. Egy meglévő úrmodellről képes tökéletes negatív formát készíteni, még alámetszett és bonyolult formák és kielégítően másolhatók. Normál keverés mellett zárványmentes, nem „izzad”, nem morzsolódik és nincs szaga, mely az élelmiszer ízét vagy illatát befolyásolná. A terméket az OÉTI vizsgálta és engedélyezte így cukrász és péküzemek pont úgy alkalmazhatják, mint az otthoni felhasználók.

Térhálósítás módja

A SilCast® RTV-E szilikongumi doboz tartalmát felhasználás előtt lassan és határozott mozdulatokkal felkeverjük, majd a kívánt mennyiséget 2-3% RTV katalizátorral jól elkeverjük. Az adagolt katalizátorral szabályozható a termék kötési és fazékideje. Az előírt 2-3% mennyiség bekeverése esetén átlagosan a fazékidő kb. 10 perc.

Élelmiszeripari felhasználás esetén a felhasználható térhálósító mennyiség 2-3 % (max. 30 ml)

A termék végső mechanikai tulajdonságát 24 óra múlva éri el. Ez idő alatt ugyan a forma bontható, de érdemes a formabontással megvárni a teljes kivulkanizálódást.

Kiszereles:

1 kg kiszereles

5kg kiszereles

20 kg kiszereles

50 ml katalizátor

1000 ml katalizátor

Tárolás, raktározás:

Száraz, napfénytől védett helyen szabad raktározni. Hosszabb tárolás esetén felhasználás előtt érdemes felkeverni a doboz tartalmát, hogy a tárolás során esetleg szétváló szegmensek újra összekeveredjenek. Eltarthatóság normál tárolás mellett korlátlan. Optimális műszaki értékeit, paramétereit 5 éven át bontatlan formában megőrzik.

Termékek:



Színezhetőség:



Alkalmazási példa:



H-1097 Budapest Kén utca 8.
H-P 7:45-17:00

Tel: 06-30-327-7255, 06-30-648-1665

Email: info@sariszilikon.hu