

PRODUKTÜBERSICHT

FOOD LINE - chocolate Silikon ist ein RTV-Silikon für Zweikomponenten-Addition im Mischverhältnis 1:1, das bei Zimmertemperatur vulkanisiert. Das Produkt wurde nach der Prüfgrundlage LFGB §31 vom TÜV Rheinland geprüft und ist deshalb besonders für den Lebensmittelbereich geeignet.

FOOD LINE - chocolate eignet sich besonders für die Herstellung von Gussformen im Lebensmittelbereich und ist insbesondere zur Abformung mit Schokolade geeignet.

Das Produkt ist einfach in der Handhabung, die Formen können über einen langen Zeitraum verwendet werden und zeichnen sich durch eine ausgezeichnete Wiedergabetreue und eine gute Abrasionsbeständigkeit aus.

Wichtige Eigenschaften im Überblick

- 1:1 Mischungsverhältnis
- Lebensmittelzulassung nach LFGB §31 geprüft vom TÜV Rheinland
- einfache Verarbeitung und rasche Vernetzung
- ausgezeichnete Wiedergabetreue
- hohe Formstabilität
- geringe Schrumpfung
- chemisch resistent (Polyester, Polyurethan, Epoxide und Beton)
- temperaturbeständig (-60 / +250°C)

Anwendungsgebiete

- Formenbau/Modellbau
- Herstellung von Gussformen, speziell im Konfiseriebereich (Schokoladeprodukte)

Anwendungshinweise

Die Behälter sollten geschlossen gelagert werden, wenn diese nicht im Gebrauch sind.

Die Vernetzung des RTV kann durch den Kontakt mit folgenden Stoffen gehemmt werden:

- mit Schwefel vulkanisierter Naturkautschuk
- mit Metallsalzen katalysiertes RTV
- PVC-Stabilisatoren
- Katalysatoren von Epoxydharzen
- Lehmhaltiger Schwefel
- Stickstoff
- Amine

Aushärteprozess (Vernetzungsprozess)

Der Aushärteprozess beginnt mit dem Vermischen der Komponenten A und B und die Verwendungsdauer ist abhängig von der Umgebungstemperatur.

Verpackungseinheit

FOOD LINE-chocolate wird in 250g+250g / 500g+500g / 1kg+1kg / 5kg+5kg auf Anfrage, geliefert.

Lagerung und Lebensdauer

In ungeöffneten Behältern 18 Monate bei Temperaturen im Bereich von 5°C bis 27°C (41°-80°F).

Chemisches und physikalische Eigenschaften - vernetztes Produkt*

Shore-A-Härte (ab einem 6mm starken Muster)
31-34 ShA

Mischverhältnis Komponente A/ B
1:1

Viskosität (A/B Komponente) bei ca. 23°
5000-6000 MPa.s

Lineare Schrumpfung
0.05 %

Bearbeitungszeit bei ca. 23° C (73° F)
8-10 min.

Abbindezeit bei ca. 23° C (73° F)
90 min.

Härte Shore A nach 24 Stunden
34 ShA

Zugfestigkeit
>3.0 N/mm²

Dehnung
>400%

Hoch/Niedrig Reissfestigkeit Hoch

Max. Einsatztemperatur °C +200

Min. Einsatztemperatur °C -40

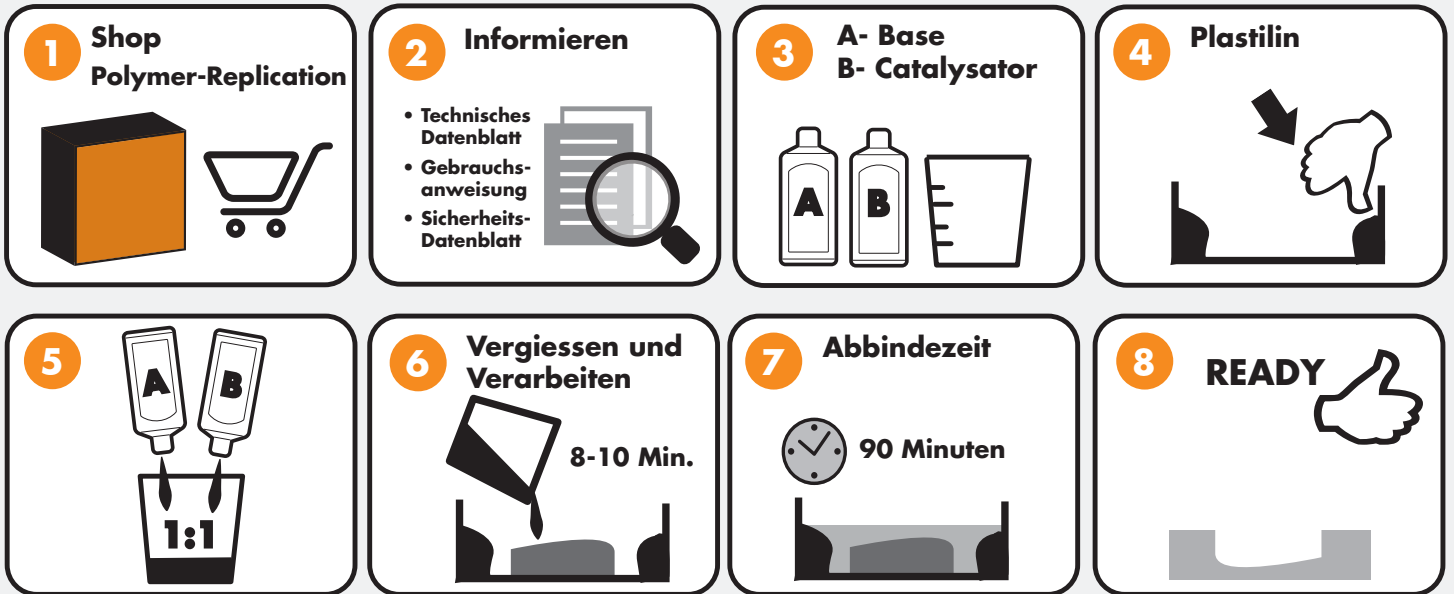
Farbe nach Aushärtung Rot

*bei bei 23 ±2°C Raumtemperatur

Gesundheit und Sicherheit

- Sicherheitsdatenblatt verfügbar
- Lebensmittelzulassung nach LFGB §31 geprüft vom TÜV Rheinland verfügbar

Sämtliche hier vorliegenden Produktinformationen/Gebrauchsanweisungen werden von der Polymerschmiede GmbH nach bestem Wissen und Gewissen zur Verfügung gestellt. Das vorliegende Datenblatt/Gebrauchsanweisung bezieht sich nur auf das angegebene Produkt (FOOD LINE-chocolate) und gilt nicht für den Gebrauch in Kombination mit anderen Materialien oder in der Verwendung mit anderen Prozessen.



Schritt 1 bis 2 - Informieren

Beachten Sie vor dem Anmischen die Angaben auf dem Technischem Datenblatt, sowie die Gesundheits- und Sicherheitshinweise auf den Sicherheitsblättern.

Misch- und Verarbeitungszeiten sowie die Abbindezeit von FOOD LINE-chocolate beachten!

Schritt 3 bis 5 - Öffnen und Anmischen, Form vorbereiten

- Materialien zum Abwiegen und Anrühren vorbereiten: Digitalwaage, Mischbecher oder Messbecher Holzspatel oder Scheibenrührer (3)
- Abgussform erstellen, mit Plastilin abdichten (4)
- Silikon im Verhältnis 1:1 (Base:Catalysator) abwiegen oder im gleichen Verhältnis im Mischbecher abmessen.
- Benötigte Menge an Silikon mit Holzspatel oder Scheibenrührer im Becher anmischen und entlüften.
- **Anmischzeit (Bearbeitungszeit) von ca. 8-10 Min. beachten!**

Schritt 7 bis 8 - Vergiessen und Verarbeiten

- Silikon in den Formkasten einfüllen. Auf einen gleichmässigen Gießstrahl achten!
- nach dem Vernetzen (ca. 90 Minuten) Formkasten öffnen und Formteil aus der Form trennen
- die gegossene Silikonform ist nun bereit für den weiteren Einsatz

Bei tieferen Gravuren und komplizierten Reliefoberflächen das Formteil mittels Pinsel mit Silikon vorstreichen um Luft einschüsse zu vermeiden! So können auch komplizierte Oberflächen luftblasenfrei gegossen werden.

Bei Fragen und Problemen sprechen Sie uns jederzeit gerne an!

Polymerschmiede GmbH

Kackertstraße 4, 52072 Aachen/Deutschland

Tel. +49- 241 47 967 98 - 0

info@polymerschmiede.de

Webseite: www.polymerschmiede.de, Shop: www.polymer-replication.de

Sämtliche hier vorliegenden Produktinformationen/Gebrauchsanweisungen werden von der Polymerschmiede GmbH nach bestem Wissen und Gewissen zur Verfügung gestellt. Das vorliegende Datenblatt/Gebrauchsanweisung bezieht sich nur auf das angegebene Produkt (FOOD LINE-chocolate) und gilt nicht für den Gebrauch in Kombination mit anderen Materialien oder in der Verwendung mit anderen Prozessen.