Fiche technique

Sil Food Silicone à usage alimentaire

SIL ALIMENTAIRE est un silicone duplicateur à durcissement par addition 1: 1 (caoutchouc de silicone RTV à 2 composants) avec différentes duretés finales et temps de travail et de durcissement. Il est de faible viscosité avec les meilleures propriétés mécaniques.
SIL FOOD est utilisé pour la production d'empreintes en silicone extrêmement précises et dimensionnellement détaillées.
SIL FOOD a une résistance à la traction très élevée dans la consistance finale et est très flexible. Le modèle peut donc être facilement démoulé, notamment en cas de contre-dépouilles.
SIL FOOD ne nécessite pas d'agents mouillants.
Grâce à la réticulation ajoutée avec un catalyseur au platine dans le composant A, le silicone durcit sans retrait et sans odeur. SIL FOOD convient également très bien à la technique sans cuve.
SIL FOOD peut être mélangé facilement à la fois en rapport pondéral et en rapport volumique 1:1.
SIL FOOD peut être coulé plusieurs fois avec presque tous les composés de coulée.
Il résiste à des températures jusqu'à 200°C, brièvement jusqu'à 250°C.
SIL FOOD est particulièrement adapté à tous les moules des secteurs de l'industrie, de l'artisanat et des loisirs. Tous les silicones SIL FOOD sont physiologiquement inoffensifs (ils peuvent être utilisés sur la peau). Les silicones de qualité alimentaire répondent aux exigences du BfR et de la FDA. artisanat et loisirs.

Instructions pour le traitement :
Sil Food (toutes les variantes)
Placer le modèle, nettoyé avec de l'alcool ou de la benzine, dans un moule ou une cuvette appropriée. Mélanger ensuite les composants A et B de SIL FOOD à température ambiante dans un rapport 1:1 pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une couleur uniforme sans stries. Versez ensuite le silicone régulièrement au même endroit, en un mince filet, jusqu'à ce que tout le modèle soit recouvert. Voir le tableau pour les temps de maniabilité. Un agent de démoulage (Sil Food TMV) est nécessaire lors du coulage de silicone sur du silicone ou pour des matériaux spéciaux. A une température ambiante de 23°C, le modèle peut être démoulé après le temps de durcissement (voir tableau). Le temps de durcissement peut être raccourci en ajoutant de la chaleur (par exemple à 50°C). Ne versez pas le moule en silicone avant que 20 minutes supplémentaires ne se soient écoulées,

Noter: si la température du matériau ou de la pièce est supérieure à 23 °C, le temps de traitement est considérablement réduit.

Prudence: certains matériaux modèles contiennent des "inhibiteurs de platine". Ils empêchent le silicone de durcir sur la surface de contact avec le modèle. '
Recommandation: bien nettoyer le modèle et tester avec une petite quantité de matière avant de couler, si nécessaire isoler le modèle avec Sil Food TMV.

SIL FOOD à usage alimentaire :
Lorsqu'il est utilisé avec des aliments, le moule en silicone doit être dégazé ou recuit. Placer le moule au four à 200°C pendant environ 4 heures.

Données techniques / Données techniques :

Dureté finale, Dureté	26
Temps de maniabilité, durée de vie en pot (min.)	30
Temps de démoulage, démoulable après (min.)	360
Viscosité, Viscosité (mPas)	5200
Densité, Densité (g/cm3)	1.10
Allongement à la rupture, Allongement à la rupture (%)	430
Résistance à la déchirure, résistance à la déchirure (N /mm)	11.0
Résistance à la traction, Résistance à la traction (N/mm2)	4.5
Couleur, Couleur	Violalavande