



FT  
Catégorie II

## KIT RTV ALIFLEX

### SILICONE DE MOULAGE POUR CONTACT ALIMENTAIRE

#### Description

Silicone bi-composant qui durcit à température ambiante, polymérisation par addition.

- Très bonne élasticité,
- Dureté 28 shore A,
- Forte résistance à la déchirure,
- Bonne longévité,
- Conforme aux normes de contact alimentaire, se référer à l'annexe alimentarité,
- Température maximale d'utilisation : 250°C,
- N'est pas compatible avec les colorants silicones et les additifs thixo (perte de l'agrément alimentaire).

#### Propriétés

##### ➤ Propriétés physiques du silicone

	Unités de mesure	Données
Apparence		BEIGE ROSÉ
Viscosité à 23 ° C	mPa s	10 000
Ration de mélange (A : B)	pbw	9 : 1
Temps de travail avant monté en viscosité (Jusqu'à 60000 mPa s)	min	90 min
Temps de durcissement complet		24h

Toutes les fiches sont disponibles sur <http://www.real-composites.com/>

Les renseignements et suggestions donnés dans cette fiche technique sont basés sur des travaux personnels et nous les considérons fiables. Nous ne pouvons néanmoins être tenus pour responsable des caractéristiques ou résultats obtenus par l'usage qui est fait des produits ci-dessus.



FT  
Catégorie II

➤ **Propriétés mécaniques et physiques du silicone**

	Unités de mesure	Données	Normes
Allongement à la rupture	%	700	ISO 37
Résistance à la flexion	N/mm	> 30 N/mm	ASTM D 624 B
Dureté Shore A	Shore A	28	ISO 868
Rétrécissement linéaire		< 0,1 %	
Résistance à la traction	N/mm <sup>2</sup>	6,50	ISO 37
Densité à 23 °C dans l'eau	g/cm <sup>3</sup>	1,13	ISO 2781

## Application

- Réalisation de moules en contact avec des produits alimentaires,
- Fabrication de protection ou d'outillage devant être en contact avec des produits alimentaires,

**ATTENTION** : En aucun cas un produit fabriqué à partir de ce produit ne peut commercialement se prévaloir d'être alimentaire. Dans le cas d'un produit qui doit être commercialisé c'est le produit fini qui doit être homologué par les services compétent.

## Conseil d'application

- Respecter les dosages en poids et assurer un mélange homogène,
- La polymérisation du silicone est influencée par la température. Une température élevée lors de la mise en œuvre se traduira par une diminution du temps de travail / démoulage et inversement,
- Pour nettoyer la pièce moulée, utiliser un solvant non agressif comme par exemple l'essence F,
- Le nettoyage du moule devra être effectué avec des produits non agressif et à une température inférieure à 180°C.

Toutes les fiches sont disponibles sur <http://www.real-composites.com/>



FT  
Catégorie II

- Conditions de post-durcissement pour les silicones RTV ALIFLEX pour contact alimentaire

Les moules fabriqués à partir du silicone RTV ALIFLEX, sont destinés à être utilisés pour la production de formes à partir de produits alimentaires tels que le chocolat, le massepain ou la crème glacée pouvant être entièrement durci et traité thermiquement par la suite.

Nous recommandons de post-durcir les moules pendant au moins 4 heures à 200°C dans un four ventilé avant de les utiliser pour éliminer les composants volatiles.

Cependant, la responsabilité selon laquelle les moules remplissent les exigences de la réglementation en matière de contact alimentaire reste celle du fabricant des moules.

Respectez les lois sur la salubrité des aliments applicables dans votre pays.

- **Conditionnement disponible :**

- En kit de 1 kg (900 grs de silicone + 100 grs de catalyseur),
- En kit de 5 kgs (4,5 kgs de silicone + 500 grs de catalyseur),
- Des conditionnements plus importants sont disponibles sur commande.

Toutes les fiches sont disponibles sur <http://www.real-composites.com/>