

## SILICONE RTV 4428

### Contact alimentaire

#### DESCRIPTION

Le silicone RTV 4428 est un élastomère silicone bi-composants réticulant par réaction de polyaddition.

La vulcanisation a lieu à température ambiante mais elle peut être accélérée par la chaleur.

#### AVANTAGES

- Mise en œuvre facile en raison de la bonne fluidité des parties A et B à mélanger (100 et 10 parties). Réticulation aisée : le RTV 4428 réticule à température ambiante, même en l'absence totale d'air ou d'humidité, de sorte que ni l'épaisseur de la pièce, ni le degré de confinement n'ont d'action sur la vitesse et l'uniformité de la réticulation de cet élastomère.
- Résistance au déchirement élevée et faible retrait.
- Antiadhérence naturelle élevée.
- Excellente inertie chimique.
- Excellente résistance au vieillissement naturel.

#### TEMPS DE PRISE

De 15h à 20°C à 40 minutes à 60°C

#### UTILISATION

- Le Silicone RTV 4428 permet de fabriquer des moules destinés au moulage d'objets en chocolat, sucres, pâtes d'amandes, à l'estampage de pastillage ainsi qu'à la fabrication de produits de la boulangerie, de la biscuiterie et de la pâtisserie.
- Dans tous les cas, il appartient aux fabricants des moules de s'assurer que les moules, dans leurs futures conditions d'exploitation, pourront satisfaire à la directive de la CEE relative aux tests de migration : directive européenne 93/8/CEE.