
La resina **RP FOOD** è un sistema bicomponente epossidico di altissima qualità, "FDA APPROVED" certificato per il contatto con alimenti, elevata trasparenza, totale assenza di solventi, viscosità dinamica mediamente alta utilizzabile anche per applicazioni in verticale, autolivellante.

Caratteristiche peculiari del sistema epossidico RP FOOD:

Resistenza all'ingiallimento.

Elevata brillantezza e trasparenza.

.Elevata resistenza meccanica e agli urti.

Totale impermeabilità (acqua, vapore, oli, combustibili).

Elevata resistenza chimica e agli agenti atmosferici.

Buona resistenza alla carbonatazione.

Odore quasi inesistente solvent free (assenza di solventi).

Voc free (assenza di sostanze volatili).

Applicazioni principali del sistema epossidico RP FOOD:

Rivestimenti protettivi adatti al contatto con alimenti

Realizzazione quadri in resina

Trattamento finale lucidante

.Inglobamento di oggetti

Rapporto di miscelazione 30%

Parti in peso

Resina 100

Indurente 30

Caratteristiche tecniche del sistema RP FOOD

Viscosità Cps 600/1000
Peso specifico g/ml 1,10
Pot life (150g massa) 35/50 minuti, può variare in base alla temperatura ambientale
Colore - Trasparente pigmentabile
Indurimento apparente 6-10 h (molto vetroso)
Polimerizzazione completa 5/7 giorni
temperatura di applicazione minima di 15°C

Caratteristiche meccaniche del sistema RP FOOD

Durezza Shore D 85 (dopo 7 gg)
Resistenza agli shock termici (da -30 a +120°C)

Si sconsiglia di utilizzare ad una temperatura inferiore ai 16 °
Il prodotto può essere applicato sia per colata, pennello, a rullo o a spruzzo in quest'ultimo caso si consiglia di diluirlo con RP 2050 (alcol isopropilico)

Stoccaggio

Si consiglia lo stoccaggio in latta chiusa a temperature comprese tra i 18°/35°C per un periodo massimo di mesi 12.

Si prega di osservare la data di scadenza riportata su ogni confezione.
Oltre questa data non garantiamo che il prodotto sia ancora conforme alle specifiche di vendita.

Note: I dati tecnici si riferiscono a prove effettuate a +23°C. e 60% U.R. La durata dei tempi di colatura, di Potlife e di sfornatura dipendono dalla temperatura ambiente.

N.B. Le informazioni ivi contenute si basano sulle nostre migliori conoscenze ma non costituiscono garanzia per l'utente, date le numerose possibilità applicative che sfuggono al nostro controllo. L'utente ha, pertanto, il dovere di effettuare i test necessari a valutare l'idoneità del prodotto all'impiego richiesto.