



Produktinformation

Lebensmittel-Silikon.

2H SIL L ist ein geprüfter Einkomponenten-Dichtstoff, frei von jeglichen bioziden Wirkstoffen, der während des Aushärtevorganges mit Luftfeuchtigkeit unter minimaler Abspaltung von Essigsäure zu einem elastischen Endprodukt vulkanisiert.

Anwendungsbereich

Vorzugsweise geeignet für die Abdichtung von Anschluss- und Bewegungsfugen in Betrieben der Lebensmittelherstellung, -lagerung und -verarbeitung.

Einsetzbar z.B. für Verfugungen in Großküchen, Molkereien, Getränkebetrieben, Schlachthöfen, Kühlhäusern und im Ladenbau. Ebenfalls anwendbar für die Verklebung von Ganzglas-Aquarien.

Anwendung

Die Haftflächen müssen trocken, fest, staub-, fett- und trennmittelfrei sein, ebenso frei von haftvermindernden Oberflächenbeschichtungen. Zur Haftflächenvorbehandlung bitte die 2H Primertabelle beachten.

Die Beanspruchung der Fugenabdichtung setzt eine vollständige Durchhärtung des Dichtstoffes voraus. Bei einem Fugenquerschnitt von 8 mm beträgt die Durchhärtezeit ca. 7 bis 8 Tage (23 °C/50 %).

Lieferform

Standardkartuschen 310 ml
12 Kartuschen/Karton

Farbe

Transparent

Lagerung

Im ungeöffneten Originalgebinde bei kühler und trockener Lagerung.

Haltbarkeit: 18 Monate



Technische Daten

Materialbasis	1-K Silikon (Acetat-System)	
Spez. Gewicht	ca. 1,03 g/cm ³	DIN ISO 10563
Verarbeitungstemperatur	von +5 °C bis +40 °C	
Temperaturbeständigkeit	von -60 °C bis +180 °C	
Shore A Endhärte	ca. 25	DIN 53505 ASTM D 2240-68
Modul/Dehnspannung 100 %	ca. 0,4 N/mm ²	DIN EN 28339
Zul. Gesamtverformung	25 %	
Rückstellvermögen	ca. 100 %	DIN EN 27389
Hautbildungszeit	10-20 Minuten	
Durchhärtung	ca. 3 mm/Tag; ca. 8mm/Woche	
Kennzeichnungspflicht	nicht kennzeichnungspflichtig	
Produktprüfung	Prüfzeugnis mit Unbedenklichkeitserklärung	