

# Indústria Alimentícia

## Selante neutro para indústria alimentícia

### Descrição:

Selante neutro indicado para aplicações em cozinhas, áreas com armazenagem e manuseio de alimentos ou em locais como congeladores, cozinhas, câmaras frigoríficas e recipientes de alimentos.



### VANTAGENS

CERTIFICAÇÃO ISEGA

NEUTRO, BAIXO ODOR

ÓTIMA ADERÊNCIA SOBRE A MAIORIA DOS MATERIAIS

### USOS RECOMENDADOS

Recomendado para aplicações em cozinhas, câmaras frigoríficas. aplicável em superfícies porosas e não porosas.

### INSTRUÇÕES DE APLICAÇÃO

As superfícies a serem vedadas devem estar limpas, secas e isentas de pó, engobe e graxa. Aplicar um cordão do selante Indústria Alimentícia Bostik com uma pistola aplicadora e alisar com uma espátula ou dedo umedecido com água e sabão.

### RENDIMENTO

Um cartucho considerando um cordão de 5 mm de diâmetro tem um rendimento de 10 a 15 metros lineares.

### LIMITAÇÕES

Não recomendado para PE, PP, PMMA, PC, PTFE e superfícies betuminosas.  
Não é pintável.

# Indústria Alimentícia

## Selante neutro para indústria alimentícia

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS		
BASE		NEUTRO
DENSIDADE	G/ML	1,02
FORMAÇÃO DE PELE (23 °C/55%HR)	MIN	8
DESLIZAMENTO (ISO 7390)	MM	<2
DUREZA SHORE A (DIN 53505)		16
MÓDULO 100%	MPA	0,3
RESISTÊNCIA À TRAÇÃO	MPA	1,22
ELONGAÇÃO Á RUPTURA	%	500
RESISTÊNCIA À TEMPERATURA	[°C]	-50 A +120
TEMPERATURA DE APLICAÇÃO	[°C]	+5 A +40
RETRAÇÃO	%	<5
VELOC. DE CURA (23°C/50%HR)	MM/DIA	2

### SAÚDE E SEGURANÇA

Precauções: Durante o processo de vulcanização, o local deve estar bem ventilado. O produto não vulcanizado pode irritar os olhos e em caso de contato acidental, limpar imediatamente com água.  
Procure um médico levando esta ficha técnica e a fispq do produto.

### ARMAZENAGEM

12 meses em local seco e ambiente a temperaturas entre +5 °C e +25 °C.