

# 红糖糖果类模具制作加成型硅胶

产品名称	红糖糖果类模具制作加成型硅胶
公司名称	深圳杰瑞新材料有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:深圳杰瑞 型号:E625 产地:惠州
公司地址	深圳市龙岗区坪地街道坪西社区吉利路10号E栋305
联系电话	13728998976

## 产品详情

食品级加成型硅胶用途：

主要用于食品模型模具制作巧克力、糖果、蛋糕翻模、红糖、DIY曲奇饼干、火锅底料硅胶烘烤模具等制作。

食品级加成型硅胶产品介绍：

是双组份加成型有机硅材料，可室温固化也可加温固化。硅胶模具在生产上替代了手工生产的效益，降低了生产成本，硅胶模具所以原料均为环保液体硅胶，具有耐-20-220 ° 的低高温，使用寿命长，耐酸、碱、油渍，所生产产品质量稳定，规格标准。

食品级加成型硅胶产品特点：

- 低收缩率，交联过程中不放出低分子，故体积不变，收缩率小于0.1%
- 不受制品厚度影响,可深度固化
- 具有优良的耐高温性，温度可以达到300-500度
- 食品级，无味，通过FDA食品级认证
- 高抗拉、抗撕裂力，翻模次数多
- 流动性好，易灌注；即可室温固化也可加温固化，操作方便

食品级加成型硅胶使用方法及注意事项：

· 将A、B两组分按重量1:1混合均匀，经真空脱泡后即可浇灌。室温（28度）30分钟操作时间，4-5小时完全固化；加温60-120度，可在数十分钟内完全固化。

· 操作时要和使用过缩合型硅胶的容器分开，要用未使用过室温硅胶工具操作此硅胶。

食品级加成型硅胶技术参数：

混合前物性（25℃，65%RH）		
组分	E630 A	E630B
颜色	半透明	半透明
粘度 (cP)	8000	3500
混合后物性（25℃，65%RH）		
混合比例(重量比)	A : B = 1 : 1	
颜色	半透明	
混合后粘度(cP)	8200	
操作时间25℃ (min)	30	
初步固化时间 (h)	3~4	
硬度 (Shore A)		
拉伸强度 (Kgf/cm <sup>2</sup> )	74.6	
撕裂强度 (kgf/cm)	15.8	
断裂伸长率 (%)	560	

\*粘度、操作时间、固化后硬度可随客户需求调整。

食品级加成型硅胶包装规格

· A : 25kg/桶 200kg/桶

B : 25kg/桶 200kg/桶

食品级加成型硅胶贮存及运输

· 保质期12个月

· 此类产品属于非危险品，可按一般化学品运输。