

食品工艺摆饰件硅胶 食品糖艺模型硅橡胶 食品级糕点耐高温模具硅胶

产品名称	食品工艺摆饰件硅胶 食品糖艺模型硅橡胶 食品级糕点耐高温模具硅胶
公司名称	深圳杰瑞新材料有限公司
价格	86.00/千克
规格参数	品牌:深圳杰瑞 型号:JR-E620 产地:深圳
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

食品工艺摆饰件硅胶用途：

食品级硅胶是一种为双组份加成型有机硅材料，可室温固化也可加温固化。

通常可广泛应用于高档食品的模具复模，巧克力模具、糖果模具、蛋糕模具，以及高档仿真食材等食品级硅胶模具制作；也适应于食品工艺摆饰件、食品糖艺模型、硅胶奶嘴和耐高温烘焙的硅橡胶制品应用等。

食品工艺摆饰件硅胶特点：

- 1.加成型食品级硅胶通过美国FDA和欧盟ROHS等国际认证的无毒无味食品医疗级硅胶。
- 2.不受制品厚度限制，可深度硫化。可室温固化也可加温固化；可注塑机和人工操作，操作简单便捷。
- 3.具有优良的耐高温性（可耐300-500度高温）、有良好的耐化学腐蚀性，收缩率低（小于0.1%）
- 4.高抗拉、抗撕裂力，翻模次数多、使用寿命长。
- 5.也可根据客户要求特调生产。

食品工艺摆饰件硅胶使用方法：

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（25度）30分钟操作时间，3-4小时完全固化；加温60-120度，可在数十分钟内完全固化。

食品工艺摆饰件硅胶注意事项：· 杜绝让加成型硅胶与含氮、磷、硫、锡、镉、汞等重金属接触。加成型硅胶是医疗级硅胶在使用当中与含有重金属的物质接触会使其出现发粘、不固化、固化不完全等现象。

· 操作时要和使用过缩合型硅胶的容器分开，使用前可先在模种上做皮试，看是否会固化，再投入使用

食品工艺摆饰件硅胶技术参数

型号	颜色	粘度	硬度	拉伸强度	撕裂强度	伸长率	混合比例	操作时间
		(cps)	(邵氏A)	(kgf/cm)	(kgf/cm)	(%)	A:B	(h)
E620#	半透明	6000	20 ± 2	50 ± 3	20 ± 3	400	1:1	0.5
E625#	半透明	7000	25 ± 2	55 ± 3	13 ± 3	300	1:1	0.5
E630#	半透明	8000	30 ± 2	65 ± 3	13 ± 2	300	1:1	0.5
E635#	半透明	8000	35 ± 2	70 ± 2	13 ± 2	200	1:1	0.5
E640#	半透明	9000	40 ± 2	80 ± 3	13 ± 2	200	1:1	0.5
E650#	半透明	12000	50 ± 5	70 ± 2	10 ± 2	200	1:1	0.5

备注:以上参数仅供参考,如有特殊需求请与我联系；粘度、操作时间、固化后硬度可随客户需求调整。

食品工艺摆饰件硅胶包装：

A：5kg/20kg /200kg B：5kg/20kg /200kg，胶桶包装

食品工艺摆饰件硅胶贮存及运输

- 贮存期：12个月(密封状态、阴凉干燥处保存；禁太阳暴晒、高温烘烤)；
- 非危险品，寄物流快递一般方式。