

## diy翻糖模具硅胶 液体硅胶 食品及原料

产品名称	diy翻糖模具硅胶 液体硅胶 食品及原料
公司名称	深圳市晨阳硅胶科技有限公司
价格	40.00/kg
规格参数	食品级模具硅胶:815
公司地址	深圳市光明新区北岗第一工业区B103
联系电话	0755 - 28929401 13049899416

### 产品详情

翻模次数多模具硅胶 糖果食品模具灌模硅胶产品用途 · 用来制作各种食品级模具用，例如巧克力硅胶，糖果硅胶模具，蛋糕糖果模具，糖艺模具等。

#### 翻模次数多模具硅胶

糖果食品模具灌模硅胶产品介绍该产品是双组份加成型有机硅材料，可室温固化也可加温固化。

翻模次数多模具硅胶 糖果食品模具灌模硅胶产品特点 · 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% · 不受制品厚度限制,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，无毒无味，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

翻模次数多模具硅胶 糖果食品模具灌模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，2-3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。 · 使用前，先在模种上做皮试，看是否会固化，再投入使用

翻模次数多模具硅胶 糖果食品模具灌模硅胶包装规格 · 包装规格：A：25kg /200kg B：25kg /200kg，铁桶包装

翻模次数多模具硅胶 糖果食品模具灌模硅胶贮存及运输 · 贮存期：12个月(密封状态、阴凉干燥处保存)； · 此类产品属于非危险品，可按一般化学品运输

## 温馨提示：

此硅胶为铂金体系固化硅胶，使用时请注意以下几点：

1. 取A、B剂的工具要区分开来或使用前擦拭干净，避免两者混合造成局部结块而不能正常使用。
2. 25 条件下，A/B充分混合后安全存放期为1H，温度越高，存放时间越短。
3. 使用时，避免胶料与含有N、S、P和Sn等元素化合物接触，否则会引起不硫化或者硫化不完全。
4. 产品A/B=1:1为建议使用比例，比例过大或者过小都会影响产品最终性能。

## 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（28度）30分钟操作时间，2-3小时完全固化；加温60-120摄氏度，20-30分钟固化。