

FICHA TÉCNICA

LEYGEL ALIMENTOS

DESCRIPCIÓN

Esta serie de Gel Coats están basados en las modernas resinas isoftálicas modificadas con neopentilglicol, sus propiedades son superiores a los gel coats isoftálicos.

Nota : Los gel coats blancos con base de resina iso-neopentilglicol pueden estar en contacto con alimentos según la Directiva UE 10/2011, en la que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

El acabado de la piezas fabricadas con estos gel coats para el uso alimentario debe ir acompañado de un uso correcto en la elaboración de la pieza, se deben emplear sistemas y condiciones de curado apropiados para asegurar su conformidad con la legislación alimenticia.

Se recomienda efectuar un lavado de la superficie en contacto con productos alimenticios, con una solución al 10% de ácido acético y agua tibia. Se efectuará finalmente un enjuagado con agua abundante de la superficie tratada. El tiempo total de curado será de un mes a temperaturas normales y menos días con post/curado.

CARACTERÍSTICAS

Esta nueva serie tiene excelentes propiedades tales como:

- Buena resistencia al agua y alta resistencia a la ósmosis.
- Resistencia a la intemperie.
- Buena retención de los colores.
- Resistencia química al calor.
- Alta resistencia a la abrasión.
- Buena resistencia al impacto.

Están especialmente indicados para la fabricación de piscinas y embarcaciones.

MODO DE EMPLEO

Deberá pintarse con temperaturas superiores a 16º centígrados, bajo porcentaje de humedad, viscosidad adecuada del producto y capas finas y sucesivas de Gel Coat hasta lograr el espesor adecuado entre 0,4 y 0,5 milímetros (400 micras). El exceso de catalizador, aumenta la absorción de agua de las resinas, su catalización se efectuará con peróxido de metiletilcetona en la proporción 1,5-2% como máximo.

Normalmente se sirven acelerados.

El desarrollo de los gel coats isoftálicos con neopentilglicol, tienden a sustituir técnicamente a los gel coats isoftálicos por sus mejores propiedades químicas, físicas y resistencia al exterior.

* La información contenida en este boletín, a nuestro entender, es verdadera y exacta. No obstante, no garantizamos las recomendaciones o sugerencias dadas en él, ya que las condiciones de empleo quedan fuera de nuestro control.

FICHA TÉCNICA

LEYGEL ALIMENTOS

CONSERVACIÓN

El almacenamiento de estos Gel Coats, no deberá en circunstancias normales superar los dos meses, procurando mantener el envase a una temperatura ambiente inferior a los 25 °C.

CARACTERÍSTICAS DE LOS GEL COATS EN ESTADO LÍQUIDO

Datos físicos a 22 °C.

PROPIEDADES	AIRLESS VIS.	MEDIA	A BROCHA	NORMA
-Viscosidad (Visco Star Plus R4)	2000/4000Cps	7000/9000	Cps 9000/12000Cps	
-Punto de inflamación.	34 °C	34 °C	34 °C	ASTM D-3278/81
-Peso específico.	1,2 g cm-3	1,2 g cm-3	1,2 g cm-3	ISO 2811
-Tiempo gel 2% PER.MEK. tipo K1.	15/25 min.	10/15 min.	9/14 min	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y MECÁNICAS UNA VEZ SOLIDIFICADO

PROPIEDADES	VALOR	UNIDAD	NORMA
- HDT	125	°C	ASTM D-648
- Dureza Barcol	60	Barcol	ASTM D-2583
- Resistencia tracción	70	MPa	ASTM D-638-72
- Elongación	3.5	%	ASTM D-638-72
- Resistencia a la flexión	120	MPa	ASTM D-790-71
- Absorción agua a 25° C	0,1	%	ASTM D-570

* La información contenida en este boletín, a nuestro entender, es verdadera y exacta. No obstante, no garantizamos las recomendaciones o sugerencias dadas en él, ya que las condiciones de empleo quedan fuera de nuestro control.