

## E4 TOP FG - MASTIC SILICONE ACÉTATE ALIMENTAIRE



### Domaines d'application :

Idéal pour la réalisation de joints d'étanchéité en contact avec des aliments. Idéal pour les cuisines industrielles, boucheries, chambres froides, silos, construction de containers et les industries agroalimentaires. Adhère sur surfaces vernies, verre, carrelage, céramique, l'émail. Convient également pour le bois et certains plastiques (essai préalable conseillé).

### Mode d'emploi :

Appliquer sur des surfaces propres et sèches, exemptes de graisse et de poussière. Mise en oeuvre simple et rapide à l'aide d'un pistolet manuel, pneumatique ou à batterie. Respecter la profondeur du joint. Pour une finition optimale, utiliser un produit de lissage spécial silicone.

### Précautions d'emploi :

Produit autorisé en milieu alimentaire et autorisé au contact continu avec les aliments. Ne convient pas pour le cuivre, le laiton, le zinc et le plomb. Ne convient pas pour le marbre, le béton, le ciment et le mortier. En contact avec des élastomères type EPDM ou néoprène la couleur du silicone peut se modifier. Ne convient pas pour la construction d'aquariums. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Couleur	Contenu	Art. N°	Condit.
Translucide	310 ml	<b>0892 844 31</b>	<b>1 / 25</b>
Alu inox	310 ml	<b>0892 844 315</b>	<b>1 / 25</b>
Blanc	310 ml	<b>0892 844 32</b>	<b>1 / 25</b>

### Données techniques :

Base	Acétique
Densité	1,02 g/cm <sup>3</sup>
Température de service	- 40 °C à +180 °C
Température d'application	+5 °C à +40 °C
Température de stockage	+5 °C à +25 °C
Temps de formation de peau*	Env. 20 min
Vitesse de polymérisation*	En. 2 à 3 mm par 24 h
Dureté shore A	20
Allongement à la rupture	250 %
Déformation maximale	25 %
Stockage	Dans un endroit sec et frais emballage d'origine non ouvert et à l'abri du gel

\* A une température de +23 °C et 50 % d'humidité relative

**Silicone à base acétique pour contact alimentaire.**

### Agrément :

Agrément NSF standard 51 (autorisé au contact permanent avec les aliments).

### Caractéristiques et avantages :

- Utilisation en milieu alimentaire.
- Très bonne stabilité :
  - retrait minimal, excellente résistance au vieillissement, aux intempéries et aux rayons UV.
- Vitesse de polymérisation rapide :
  - séchage rapide.
- Très bonne résistance aux fortes amplitudes thermiques.
- Sans solvant pour un meilleur respect de l'environnement et des utilisateurs.
- Faible odeur typique lors de l'extrusion.



\*Information sur le niveau d'émission de substances volatiles dans l'air intérieur, présentant un risque de toxicité par inhalation, sur une échelle de classe allant de A+ (très faibles émissions) à C (fortes émissions).

### Produits associés :

**Bobines et chiffons d'essuyage multi-usage**

**Nettoyants et dégraissants alimentaires**  
**Colle + Etanche POWER**

**Couteau multi-usages pour cartouches**

**Produit de lissage spécial silicone**

**Spatule de lissage**

**Dégraissant spray alimentaire**