

CONFORMITÉ

| | |
|----------------------------------|--|
| Contact alimentaire | 10/2011 1935/2004 article 3 decree 2007/766 |
| REACH | liste SVHC en vigueur |
| RoHS | 2017/2102/EU |
| Directive véhicule en fin de vie | 2000/53/EC |
| Directive DEEE | 2002/96/EC |
| Directive 2000/11/EC | 2000/11/EC |



GAMME PROTOTYPAGE RAPIDE

Le PRF100 est un produit exceptionnel dans notre gamme de résines de coulées sous vide. Synthene vous propose également une gamme complète de résines de prototypage rapide, qui vont des résines classiques types ABS à des produits transparents résistants UV, en passant par différentes duretés d'élastomères.

A PROPOS DE SYNTHENE

SYNTHENE, société innovante basée en France et spécialisée dans les plastiques industriels, a été fondée en 1958. Formulateurs de solutions spécifiques de haute technicité, SYNTHENE se focalise sur la proposition de produits hautes performances, choisissant ses matières premières avec minutie, auprès de fournisseurs de confiance.

Toutes les résines de prototypage SYNTHENE sont en accord avec la réglementation REACH actuelle et la liste SVHC.

SYNTHENE SAS SIÈGE SOCIAL

45 Ferme de l'Evêché
60723 Pont Sainte Maxence
France

T +33 3 44 31 72 00
F +33 1 57 67 44 58

comm@synthene.com
www.synthene.com

RÉSINES DE PROTOTYPAGE RAPIDE

SYNTHENE PRF 100

QUALITÉ ET INNOVATION POUR LA COULÉE SOUS VIDE



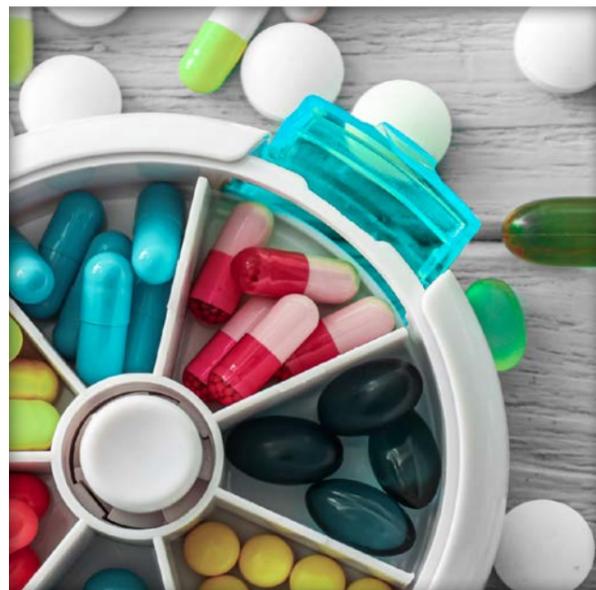
PRF100 MATÉRIAU DE COULÉE SOUS VIDE RÉSINE DE PROTOTYPAGE CONTACT ALIMENTAIRE

- » Testé et certifié
- » Parfaitement transparent et colorable
- » Pour prototypage et pièces industrielles

SYNTHENE EST UNE SOCIÉTÉ
CERTIFIÉE PAR



SYNTHENE 2019-07-23 001 FR



GRANDE VARIÉTÉ DE CONTACT

- » Compatible avec des aliments secs, gras et humides, boissons claires, troubles et alcoolisées
- » Pour un contact temporaire et répété ou long

TRANSPARENCE UNIQUE

- » La compatibilité alimentaire est associée à un haut niveau de transparence pour vous présenter un matériau d'exception
- » Le caractère incolore de la résine offre une base neutre pour la recherche de couleur

ADOPTÉ PAR L'INDUSTRIE

- » Les caractéristiques du PRF100 ont convaincu les industries agro-alimentaire et pharmaceutique
- » Les matières premières ont été soigneusement sélectionnées pour correspondre aux exigences contact alimentaire

CERTIFIÉ PAR UN LABORATOIRE INDÉPENDANT

- » A l'instar de la FDA, une compatibilité à la réglementation UE 10/2011 implique un test de migration obligatoire pour garantir une sécurité maximale
- » La compatibilité du PRF100 avec les réglementations européennes a été analysée et validée par un institut spécialisé en Qualité, Santé, Sécurité et Environnement

INFORMATIONS TECHNIQUES¹

PROPRIÉTÉS DU MATÉRIAU

| | |
|---|---|
| Dureté (Shore A/ D) | 82D |
| Contretype de | ABS |
| Viscosité mélange à 25°C (mPa · s) | 420 |
| Couleur naturelle du produit | transp. incolore |
| Colorabilité ³ |  |
| Temp. de flexion sous charge (HdT) (°C) | 70 |
| Temp. de transition vitreuse (Tg) (°C) | 75 |
| Module de flexion (MPa) | 2000 |
| Contrainte maximale en flexion (MPa) | 71 |
| Module de traction (MPa) | 2155 |
| Contrainte maximale en traction (MPa) | 47 |
| Allongement à la rupture (%) | 14 |
| Résistance au choc (Charpy) (kJ · m ⁻²) | 102 |

CARACTÉRISTIQUES DE MISE EN ŒUVRE

| | |
|--|-----------------------------|
| Rapport de mélange (polyol : iso) | 100 : 130 |
| Pot life à 25°C (min) | 13 |
| Temps de démoulage (cycle court) (heures) | 2h @ 70 °C + 2h @ 100 °C |
| Épaisseur de coulée maxi (mm) | 10 |
| Nb de coulées en silicone ² (moule/unité) | 20 |

¹ Voir nos fiches techniques pour les données exactes. Les propriétés thermiques et mécaniques sont mesurées après traitement spécifique avec étuvage et post-cuisson
² Usure du moule: données d'après notre expérience, en fonction de sa géométrie, surface, du temps de démoulage, du type de silicone, etc.
³ La compatibilité alimentaire d'un produit pigmenté doit faire l'objet d'une nouvelle validation, sous la responsabilité de l'utilisateur



COMPATIBLE ALIMENTS SECS³

Céréales, farine, pâtes sèches, biscuits, fruits secs, aromates, épices, gélules ...



COMPATIBLE ALIMENTS GRAS³

Huile d'olive, viandes, poissons, crustacés, œufs, chocolat, fromage, assaisonnements à base d'huile ...



COMPATIBLE ALIMENTS FRAIS³

Fruits et légumes frais, non épluchés, pelés ou coupés ...



COMPATIBLE BOISSONS TRANSPARENTES³

Eau, cidres, jus de fruits transparents, limonades, boissons gazeuses, sirops ...



COMPATIBLE BOISSONS TROUBLES³

Chocolat liquide, boissons contenant de la pulpe comme des jus, nectars et boissons gazeuses ...



COMPATIBLE BOISSONS ALCOOLISÉES³

Boissons alcoolisées titrant jusqu'à 50 % vol. et toutes les liqueurs à base de crème ...

³ Comme certifié par les laboratoires WESSLING selon les règlements UE n° 10/2011 et CE 1935/2004 article 3, décret 2007/766