

**• RTV alimentaire 4428**

**• Food-grade RTV 4428**

**• Lebensmittelsicheres RTV 4428**

Permet de fabriquer des moules destinés au coulage d'objets en chocolat, sucre, pâte d'amande, domaine de pâtisserie, biscuiterie, boulangerie...

Démoulant : talc.

**CARACTÉRISTIQUES**

Il est facile de mise en oeuvre, fluide, a une bonne résistance au déchirement, faible retrait et une bonne résistance au vieillissement.

For creating moulds for moulding chocolate objects, sweets, biscuits, pastry etc.  
Release agent: talc.

**CHARACTERISTICS**

It is easy to use, fluid, has excellent anti-tear properties, little shrinkage and good resistance to aging.

Ermöglicht die Formenherstellung zum Gießen von Objekten aus Schokolade, Zuckermarzipanteig, Gebäck, Kekse ...  
Trennmittel: Talk.

**EIGENSCHAFTEN**

Es ist einfach zu implementieren, flüsig, mit guter Reißfestigkeit, geringer Schrumpfung und guter Alterungsbeständigkeit.

| Dosage             | Dosage              | Dosierung           |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| 100g partie A      | 100 g part A        | 100 g Teil A        |
| 10g partie B       | 10 g part B         | 10 g Teil B         |
| Temps de démoulage | Mould release time  | Trennzeit           |
| 15h à 20°C         | 15h at 20°C         | 15 Std. bei 20 °C   |
| Résiste à 250°C    | Resists up to 250°C | Bis 250 °C          |
| Conservation       | Preservation        | temperaturbeständig |
| 12 mois            | 12 months           | Haltbarkeit         |
|                    |                     | 12 Monate           |



# Moulage alimentaire avec le RTV 4428

**Réaliser des moules destinés au moulage d'objets en chocolat, sucres, pâtes d'amandes, à l'estampage de pastillage ainsi qu'à la fabrication de produits de la boulangerie, de la biscuiterie et de la pâtisserie.**

**Le silicone imprègne tous les détails au micron près ! Résiste à 250°C**

**Très bonnes propriétés mécaniques • Polymérisation rapide à haute température**

**Grande résistance à la déchirure et à l'élasticité • Polymérisation même en milieu clos**



**1**  
Préparez le ou les modèles à mouler

Attention ! Ne pas utiliser de vaseline  
Démoulant : Talc

Les ustensiles en contact avec le RTV 4428 doivent être alimentaires ! (neutres - en plastique par exemple)



**3**  
Laisser durcir 15 heures à 20°C et 3 minutes à 250°C dans un four ordinaire de cuisson



Dosage au poids  
100gr de RTV 4428  
pour 10gr de catalyseur 4428

Bien mélanger les deux composants  
Appliquer le RTV 4428 sur le modèle

Le RTV 4428 adhère sur lui-même, vous pouvez ainsi le couler en plusieurs fois.



**4**  
Démoulage facile  
Tirage possible : chocolat, caramel, pâte à gâteau...