

QDB	OBRIT 200		Technisches Merkblatt
			919200
	Erstellt am: 10.10.16 von SR	Version: 05	
	Geändert am: 10.10.16 von SR	Ersetzt Version: 04 vom 28.07.03	
Freigegeben am: 04.12.14 von SR	Seite: 1 von 1		

PRODUKT- BESCHREIBUNG

OBRIT 200 ist eine kalthärtende, lösemittelfreie und fugenlose Epoxidharz-Beschichtung mit glatter, glänzender und porenfreier Oberfläche, welche im Lebensmittelbereich eingesetzt wird.

ANWENDUNGSGEBIETE

OBRIT 200 ist eine geprüfte Epoxidharz-Beschichtung, mit der Metall- und Betontanks für Getränke, Würze und Fette ausgekleidet werden. Das Füllgut wird weder in der Farbe noch im Geschmack beeinflusst. Der glatte Belag neigt nicht zur Bildung von Infektionsherden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln
- gute chemische und mechanische Eigenschaften
- glänzende und porenfreie Oberfläche
- gute Reinigungseigenschaften

FARBTON

Standardfarbton ist Oxidrot (ca. RAL 3009).

ZUSAMMENSETZUNG

OBRIT 200 ist ein lösemittelfreier, pigmentierter Belag auf Basis von Epoxidharz und einem aliphatischen Aminhärter.

CHEMISCHE BESTÄNDIGKEIT

siehe Chemikalienbeständigkeitsliste. Kundenspezifische Chemikalien können in unserem technischen Labor geprüft werden.

THERMISCHE BESTÄNDIGKEIT

OBRIT 200 ist ohne gleichzeitige chemische oder mechanische Belastung für folgende Temperaturen geeignet:
 Permanente Belastung: + 50°C
 Kurzzeitige Belastung (max. 3 Tage): + 60°C, trockene Hitze.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Glanzgrad (60°-Winkel)	90 - 100
Shore-Härte D, DIN 53505	80 - 90
Dichte (Mischung)	ca. 1.32 g/ml
Haftzugprüfung auf Beton:	> 1.5 N/mm ²

MATERIALVERBRAUCH

Schichtstärke: 450 µm	ca. 1.0 kg/m ²
-----------------------	---------------------------

REINIGUNG

Für eine hohe, dauerhafte Oberflächengüte und Erhalt des dekorativen Aussehens ist regelmässige Pflege mit geeigneten Reinigungsmitteln empfehlenswert. Schleifende Beanspruchungen können zu einem Verkratzen der Oberfläche führen und diese beschädigen.

ZULASSUNGEN

OBRIT 200 erfüllt nachfolgende Gesetzgebungen für Lebensmittelkontakt:
 Schweizer Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)
 EG-Verordnung-Nr.: 1935/2004
 Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetz (LFBG)
 US FDA, 21 CFR 175.300

RECHTSHINWEISE

Der Inhalt dieses Dokumentes wurde von uns nach bestem Wissen auf der Basis unserer langjährigen Erfahrung zusammengestellt. Es können keine Rechtsansprüche geltend gemacht werden. Die genannten Werte stellen Richtwerte dar und können schwanken. Alle Werte wurden nach 7 Tagen, 23°C ermittelt.