

FICHE TECHNIQUE Setacryl® Food Contact
Plaques acryliques coulées, certifiées pour contact alimentaire.
Informations technico-commerciales



Setacryl® Food Contact est la plaque acrylique fabriquée par Madreperla et mise au point pour satisfaire aux dernières directives européennes appliquées aux matériaux et objets en matière plastique destinés au contact alimentaire (voir remarque).

Certifications :

Les feuilles sont garantis pour des utilisations en contact avec les aliments, en conformité avec la législation européenne UE n.10/2011. Les plaques sont exemptes de Bisphénol A.

La plaque **Setacryl® Food Contact** est une excellente alternative à d'autres matières plastiques et particulièrement

indiqué pour la réalisation de présentoirs alimentaires de comptoir, produits ou contenant des aliments, plateaux...

Les plaques sont compatibles avec l'alcool, solutions aqueuses (à 15%), aliments gras et huileux. Les propriétés physico-chimiques et les procédures de façonnage (coupe, perçage, thermoformage, collage) des plaques **Setacryl® Food Contact** sont identiques à celles des plaques Setacryl®, Polarlite®, Setasand®, Satinglas®, Seta – LED®, Seta – LETTER®.

Gamme de couleurs :

Madreperla S.p.A dispose d'une gamme de couleurs standard, dont le plus utilisés sont :

- transparent
- opale
- noir

Sur demande Madreperla S.p.A peut rendre disponible, couleurs, finitions et épaisseurs hors standard.

Pour avoir plus d'informations vous pouvez contacter notre département des ventes.

Traçabilité Food contact :

Chaque lot de production est rigoureusement vérifiée et est livré avec un certificat d'analyse confirmant la conformité de chaque lot aux spécifications technique de :

- UE n.10/2011
- DM 21.3.73 (SO der GU n.104, 20 April 1973)

FICHE TECHNIQUE Setacryl® Food Contact

Propriété physiques et techniques

	Méthode selon	Unité de mesure	Valeurs
Propriétés physiques			
Densité	ISO 1183	g/cm ³	1.19
Absorption d'eau après 24 h	ISO R 62/DIN53495	%	0.3
Propriétés optiques			
Transmission (sur matériau incolore)	ISO 4892-1 DIN 5036	%	92
Haze (sur matériau incolore)	ASTM D 1003	%	< 0,5
Indice de réfraction (sur matériau incolore)	ISO 4892-1 DIN 53491	°C	1,49
Propriétés mécaniques			
Module d'élasticité à la traction à 23°C	ISO 527-2/1 B/1	MPa	3300
Allongement à la rupture à 23°C	ISO 527-2/1 B/5	%	5
Résistance à la traction à 23°C	ISO 527-2/1 B/5	MPa	76
Résistance au fléchissement	ISO 178	MPa	110
Résistance à la compression	ISO 604	MPa	110
Résistance au choc IZOD avec entaille	ISO 180/ 1 A	kJ/m ²	1.4
Résistance au choc Charpy sans entaille	ISO 179/ 1	kJ/m ²	13
Résistance à l'abrasion	ISO 14782	%	0,5 à 1
Tension maxi admissible		MPa	5-7
Rayon de cintrage mini à froid		mm	330 x épais.
Propriétés thermiques			
	ISO R 306 Méthode		
Temp. de ramollissement (Vicat)	A 50	°C	>108
Temp. de déflexion (HDT)	ISO 75/A	°C	>102
Temp. maxi d'utilisation		°C	80
Coeff. de dilatation linéaire	VDE 0304/1		7
Conductivité thermique	DIN 52612	W/m°C	0,17
Comportement au feu			
Température d'auto-inflammation	DIN 51794	°C	430 c.a.
Comportement au feu	NF P 9250		M4
Euro class	EN 13501		E
UL	UL 94		HB
Autres propriétés			
Coefficient de Poisson	ISO 527 -1		0,39
Paramètres de thermoformage			
Plage de thermoformage		°C	140-190
Température étuve		°C	130-180
Température maxi		°C	200
Retrait après chauffage		%	2,5 max
Certification			
Certificat contact alimentaires	UE n.10/2011		oui

Les données reportées sont fournies à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme spécifications techniques des plaques. Elles n'engagent donc aucunement la responsabilité de MADREPERLA SpA.