

PMMA - OPTIX XT (80°C) (certificat alimentarité)

PMMA - LEXAN MARGARD (125°C)

Dans l'industrie agroalimentaire, la robustesse des matériaux est une priorité absolue.

C'est dans ce contexte que la plaque en polycarbonate se démarque, offrant une résistance incomparable (250X Supérieur) qui éclipse de loin les autres alternatives, y compris le verre traditionnel.

Caractéristiques : Son adaptation à des conditions extrêmes, sa transparence cristalline et sa résistance aux rayures en font le choix idéal pour les environnements où la sécurité alimentaire et la durabilité sont essentielles.



Propriétés Mécanique :

Propriétés	Méthode	Unités	Optix XT (R7000)
Resistance à la traction	ISO 5274-2	MPa	72
Allongement à la rupture	ISO 5274-2	%	4
Module d'élasticité en traction	ISO 5274-2	MPa	3300
Résistance à la flexion	ISO 178	MPa	106

Propriétés Thermiques :

Propriétés	Méthode	Unités	Optix XT (R7000)
Température de ramollissement vicat (50N)	-	°C	70
Température de service courte durée maximal	-	°C	90
Température minimale	-	°C	(-)40

Pour conclure :

Veuillez noter qu'il est possible d'usiner ces verres aussi bien sous forme ronde qu'oblong.

De plus, ils sont disponibles dans diverses épaisseurs (pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous consulter (-)40

Pour des applications à des températures plus élevées (maximum 125 °C), cela est possible avec les plaques Lexan MARGARD non conformes à la FDA.

<https://www.gallet-fr.com>