

## ISPLEN® PB300A3M

El grado ISPLEN® PB300A3M es un copolímero heterofásico nucleado con una fluidez muy alta adecuado para de moldeo por inyección. Permite la fabricación de objetos de paredes muy finas con un buen balance de propiedades mecánicas.

Los artículos fabricados con este material presentan una alta estabilidad dimensional. Posee aditivos antiestáticos que ayudan al procesado del material reduciendo tensiones internas y facilitan la expulsión de las piezas del molde permitiendo así alcanzar menores tiempos de ciclo.

### APLICACIONES

Por sus características, el grado ISPLEN® PB300A3M está especialmente diseñado para inyección de artículos de pared muy fina, con buena resistencia al impacto y baja tendencia a la deformación. Tiempos de ciclo y desmoldeo cortos.

- Envases de pared muy fina para productos alimenticios: helados, postres lácteos, margarina...
- Recipientes para comida preparada, bandejas y vasos de gran capacidad.
- Taponería.

Se recomienda trabajar con temperaturas de fundido entre 190-250°C. Las condiciones óptimas de transformación se deben ajustar para cada línea de producción.

PROPIEDADES	VALOR	UNIDAD	MÉTODO
<b>Generales</b>			
Índice de fluidez (230°C/ 2,16 kg)	80	g/10 min	ISO 1133
Densidad a 23°C	905	kg/m <sup>3</sup>	ISO 1183
<b>Mecánicas</b>			
Módulo elástico en flexión	1.350	MPa	ISO 178
Resistencia al impacto Charpy (23°C, con entalla)	5	kJ/m <sup>2</sup>	ISO 179
<b>Térmicas</b>			
HDT 0,45 MPa	94	°C	ISO 75
<b>Otras</b>			
Dureza Shore D	65	-	ISO 868

El grado ISPLEN® PB300A3M cumple la normativa europea de materiales para uso en contacto con alimentos. Para información más detallada, contacten con el Laboratorio de Asistencia Técnica y Desarrollo o con el Servicio de Atención Comercial.

### ALMACENAMIENTO

El grado ISPLEN® PB300A3M debe almacenarse en ambiente seco, zona pavimentada, bien drenada y no encharcable, temperatura inferior a 60°C y protegido de la radiación UV. El almacenamiento en condiciones no adecuadas puede iniciar procesos de degradación que influyen negativamente en la procesabilidad y en las propiedades del producto transformado.

Noviembre 2013