

Anwendungsblatt

Warmschaum Ki

Art. 500058

Mischung: Vor Gebrauch alle Komponenten gut schütteln

200 g	Komponente „A“ Latexgemisch
4 g	Komponente „B“ foaming agent (Schaummittel)
2 g	Komponente „C“ Stabilizer (Stabilisatoren)
12 g	Komponente „D“ Curing agent (Härter/Vulkanisationsmittel)

Verarbeitung:

Mixer: KitchenAid

Alle 4 Komponenten nach Rezeptur in eine Mixerschüssel geben.

Minuten	Mixerstufe (Geschwindigkeit)	Beschreibung
4 min	Stufe 8 (hohe Umdrehung)	Vermischen der 4 Komponenten und aufschäumen
2 min.	Stufe 2 (niedrige Umdrehung)	Die Schaumporen werden gleichmäßig gerührt. Überschüssige große Luftbläschen werden neutralisiert.
Geliermittel Komponente „E“ zugeben 12 g bei oben genannter Mischung weitermischen bei Stufe 2		Die Verarbeitungszeit ist durch beimischen von Wasser verlängerbar. Beispiel: (10 g Geliermittel + 2 g Wasser. Wichtig ist, nie viel mehr als die gesamten 12 g überschreiten).
1 min.	Stufe 2	Vermischen des Geliermittels.
Je nach Anmischung ist eine Anwendung von 5 Minuten bis 10 Minuten möglich.		

Der Schaum sollte nun umgehend in die mit Trennmittel vorab versehene Form gestrichen/gegossen werden.

Nach ca. 30 Minuten Trocknung (Kaltgelierung) bei Raumtemperatur kann die Form in den Ofen gestellt werden.

Backtemperatur ca. 70°C – 85° C.

Die Backzeit liegt je nach Größe der Form zwischen 2 – 4 Stunden.

Wir empfehlen nach dem Backen das Schaumteil mit Seife oder Spülmittel in warmem Wasser durchzuspülen.

Eventuelle Rückstände von Komponente „D“ (Curing agent) und „E“ (Geliermittel) werden somit entfernt.

Der Schaum wird noch weicher und geschmeidiger.