

SYNERGY

GESSO PER RESINE

ISTRUZIONI PER MISCELARE IL GESSO

1. MISCELAZIONE MANUALE SOTTOVUOTO

Dosare acqua (possibilmente demineralizzata) e gesso utilizzando una quantità di acqua del 40% in peso rispetto al peso del gesso.

Esempio: 100g gesso + 40g H₂O.

Aggiungere il gesso all'acqua (temperatura consigliata 20°C).

Mescolare il composto per circa 30 secondi. Utilizzare quindi uno sbattitore elettrico e continuare a mescolare il composto per circa 2 minuti.

Porre il composto sotto la campana per il vuoto per 2 minuti.

Versare il composto nel cilindro. L'operazione richiederà circa 1 minuto.

Porre il cilindro sotto la campana del vuoto per 2 minuti.

Togliere il cilindro dalla campana del vuoto e lasciare riposare il composto per almeno 90 minuti. Durante i 90 minuti il cilindro non deve essere toccato.

Nelle fasi di aspirazione del vuoto è fondamentale rispettare i tempi per non danneggiare la miscela acqua/gesso. A questo punto si procede con la cottura.

2. MISCELAZIONE SOTTOVUOTO CON MACCHINA

Dosare l'acqua e il gesso secondo il seguente rapporto 38:100 (es: 100g gesso + 38g H₂O) con acqua a 20°C (temperatura consigliata).

Aggiungere acqua e successivamente gesso; miscelare per 1 minuto poi continuare la miscelazione sottovuoto per 3,5 minuti.

Versare sottovuoto il composto nel cilindro ed attendere un minuto prima di fare entrare aria nella camera. Lasciare quindi riposare i cilindri per 90 minuti.

Nelle fasi di aspirazione del vuoto è fondamentale rispettare i tempi per non danneggiare la miscela acqua/gesso.

A questo punto si procede alla cottura.

3. COTTURA STANDARD

- Da 0°C a 220°C in 1,5 ore. Restare a 220°C per 3 ore.
- Da 220°C a 450°C in 2 ore. Restare a 450°C per 2 ore.
- Da 450°C a 850°C in 3 ore. Restare a 850°C per 4 ore.
- Portare alla temperatura desiderata per la fusione.

Via Galvani, 14 - 20094 Corsico (MI) - Italy
Tel. (+39) 02 45864035 - Fax (+39) 02 45869840
e-mail: info@pandoralloys.com
Internet: www.pandoralloys.com

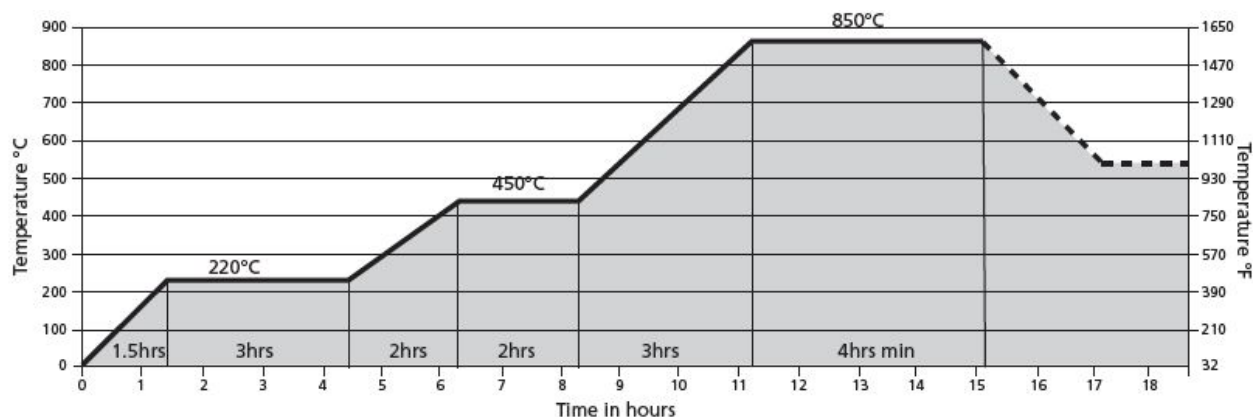


Fig. 1 – Ciclo di cottura del gesso

Le indicazioni proposte sono solo direttive di massima, e non escludono variazioni anche sensibili in base alle singole esperienze lavorative. Restiamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.