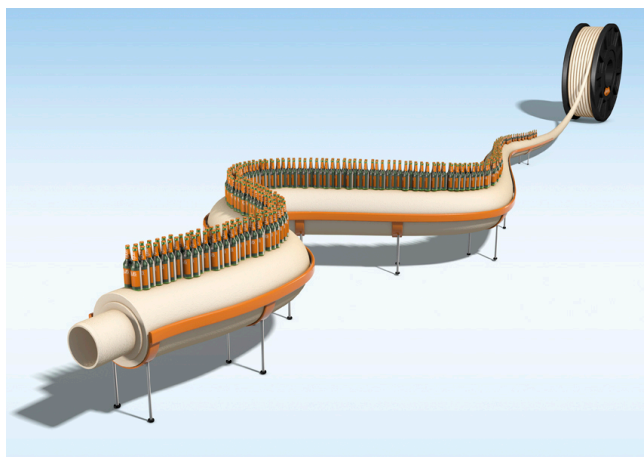


Ein Auszug aus dem B&I – Onlineservice www.b-und-i.de

3D-Druck-Material für die Lebensmitteltechnik

von Zwick - Dienstag, Februar 07, 2017



<http://www.b-und-i.de/index.php/3d-druck-material-fur-die-lebensmitteltechnik/>

Das von Igus entwickelte 3D-Druckmaterial Iglidur I150 wurde jetzt nach der EU Verordnung 10/2011 für den Lebensmittelkontakt zugelassen.

Durch die Zertifizierung gibt es nun die Möglichkeit, Sonderteile für bewegte Anwendungen zu drucken, die im direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln oder auch Kosmetik stehen. Der Werkstoff ist schmier- und wartungsfrei und kann selbst auf 3D-Druckern eingesetzt werden, die über keine beheizbare Druckplatte verfügen.

Igus hat neben Iglidur I150 noch fünf weitere schmier- und wartungsfreie Iglidur Tribo-Filamente für unterschiedlichste Anwendungen im Programm – beispielsweise wo Dauerbelastung oder Chemikalienbeständigkeit gefordert ist.

Allen gemeinsam ist, dass sie sich, so der Hersteller, durch eine hohe Abriebfestigkeit auszeichnen und bis zu 50-mal verschleißfester als Standardmaterialien für den 3D-Druck sein sollen.

Links:

www.igus-filament.de

Iglidur I150 kann auf jedem 3D-Drucker verarbeitet werden, bei dem die Düsentemperatur auf 250 Grad Celsius einstellbar ist. Bild: Igus

B&I - Betriebstechnik & Instandhaltung