

# Arnitel® Care L225E

## TPC-ET

25쇼어D경도, 저점도, 식음료용 그레이드

Print Date: 2025-08-21

특성	일반적 자료	단위	테스트 방법
<strong>유연학적 특성</strong>			
용융 부피 - 흐름 속도 (MVR)	48	cm³/10min	ISO 1133
MVR 테스트 온도	230	°C	ISO 1133
MVR 테스트 하중	2.16	kg	ISO 1133
성형 수축률. 평행	1	%	Sim. to ISO 294-4
성형 수축률. 수직	1	%	Sim. to ISO 294-4
<strong>기계적 특성</strong>			
쇼어 D 경도 (3S)	25	—	ISO 868
쇼어 A 경도 (3s)	85	—	ISO 868
인장탄성률	25	MPa	ISO 527-1/-2
파단시 강도	15	MPa	ISO 527-1/-2
파단시 평균신율	900	%	ISO 527-1/-2
강도 @ 5% 변형	1.3	MPa	ISO 527-1/-2
10% 변형시 강도	2.1	MPa	ISO 527-1/-2
강도 @ 50% 변형	4.5	MPa	ISO 527-1/-2
100% 변형시 강도	5.1	MPa	ISO 527-1/-2
차피 노치드 충격 강도 +23°C	N	kJ/m²	ISO 179/1eA
차피 노치드 충격 강도 -30°C	N	kJ/m²	ISO 179/1eA
아이조드 노치드 충격강도 (23°C)	N	kJ/m²	ISO 180/1A
아이조드 노치드 충격강도 (-20°C)	N	kJ/m²	ISO 180/1A
굴곡탄성률	20	MPa	ISO 178
<strong>열적 특성</strong>			
녹는점 (10 °C/MIN)	180	°C	ISO 11357-1/-3
선형 열팽창 계수, 평행	2.2	E-4/°C	ISO 11359-1/-2

판매자는 판매자가 배송한 날짜에 제품이 합의된 사양과 일치할 것임을 독점적으로 진술하고 보증합니다. 판매자는 명시적이든 묵시적이든 다른 어떠한 진술이나 보증도 하지 않습니다.  
판매자는 고객의 제품 설계에 대해 책임을 지지 않으며, 판매자의 제품이 안전하고, 적용법 및 규정을 준수하며, 기술적으로나 기타 용도에 적합한지 판단하는 것은 고객의 책임입니다. 판매자는 특정 용도에 대한 제품의 적합성을 보증하거나 주장하지 않으며, 이와 관련하여 명시적이든 묵시적이든 모든 진술이나 보증을 부인합니다.  
일반적인 값은 단지 표시용일 뿐이며 사양을 구속하는 것으로 해석되어서는 안 됩니다. 제품에 포함된 학색제나 기타 첨가제로 인해 일반적인 값이 크게 달라질 수 있습니다.  
저작권 © Envalior 2025. 모든 권리 보유. 정보의 어떤 부분도 Envalior의 사전 서면 승인 없이는 사진 복사, 녹음, 기타 전자적, 기계적 방법을 포함한 어떠한 형태나 수단으로도 복제, 배포 또는 전송될 수 없습니다.

## 특성 자료

# Arnitel® Care L225E

Print Date: 2025-08-21

특성	일반적 자료	단위	테스트 방법
선형 열팽창 계수, 수직	2.2	E-4/°C	ISO 11359-1/-2
1.5mm 평균두께에서의 난연성	HB	class	IEC 60695-11-10
난연성 (테스트 두께)	1.5	mm	IEC 60695-11-10
전기적 특성			값
부피 저항	5E12	Ohm*m	IEC 62631-3-1
기타 특성			값
밀도	1080	kg/m³	ISO 1183
일반 밀도	645	kg/m³	ISO 60
23°C 물에서의 흡수성	0.8	%	Sim. to ISO 62

판매자는 판매자가 배송한 날짜에 제품이 합의된 사양과 일치할 것임을 독점적으로 진술하고 보증합니다. 판매자는 명시적이든 묵시적이든 다른 어떠한 진술이나 보증도 하지 않습니다.  
판매자는 고객의 제품 설계에 대해 책임을 지지 않으며, 판매자의 제품이 안전하고, 적용법 및 규정을 준수하며, 기술적으로나 기타 용도에 적합한지 판단하는 것은 고객의 책임입니다. 판매자는 특정 용도에 대한 제품의 적합성을 보증하거나 주장하지 않으며, 이와 관련하여 명시적이든 묵시적이든 모든 진술이나 보증을 부인합니다.  
일반적인 값은 단지 표시용일 뿐이며 사양을 구속하는 것으로 해석되어서는 안 됩니다. 제품에 포함된 학색제나 기타 첨가제로 인해 일반적인 값이 크게 달라질 수 있습니다.  
저작권 © Envalior 2025. 모든 권리 보유. 정보의 어떤 부분도 Envalior의 사전 서면 승인 없이는 사진 복사, 녹음, 기타 전자적, 기계적 방법을 포함한 어떠한 형태나 수단으로도 복제, 배포 또는 전송될 수 없습니다.