

Arnitel<sup>®</sup> ECO M700

## TPC

압출용, 식음료용 그레이드

Print Date: 2025-10-25

## Sustainability

Bio-based

특성	일반적 자료	단위	테스트 방법
유연학적 특성			
용융 부피 - 흐름 속도 (MVR)	5	cm <sup>3</sup> /10min	ISO 1133
MVR 테스트 온도	230	°C	ISO 1133
MVR 테스트 하중	2.16	kg	ISO 1133
성형 수축률. 평행	1.5	%	ISO 294-4
성형 수축률. 수직	1.75	%	ISO 294-4
성형 수축률. 평행	1.5	%	Sim. to ISO 294-4
성형 수축률. 수직	1.75	%	Sim. to ISO 294-4
기계적 특성			
쇼어 D 경도 (3S)	65	—	ISO 868
인장탄성률	340	MPa	ISO 527-1/-2
파단시 강도	27	MPa	ISO 527-1/-2
파단시 평균신율	105	%	ISO 527-1/-2
강도 @ 5% 변형	17	MPa	ISO 527-1/-2
10% 변형시 강도	23	MPa	ISO 527-1/-2
강도 @ 50% 변형	26	MPa	ISO 527-1/-2
100% 변형시 강도	27	MPa	ISO 527-1/-2
아이조드 노치드 충격 강도 (-30°C)	4.8	kJ/m <sup>2</sup>	ISO 180/1A
굴곡탄성률	350	MPa	ISO 178
70 C, 일정 변형률하에서의 압축회복률	40	%	ISO 815

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 (일시적인)

# Arnitel® ECO M700

Print Date: 2025-10-25

특성	일반적 자료	단위	테스트 방법
기계적 특성 (다이 커팅)	값		
파단시 강도 (CD)	49	MPa	ISO 527-1/-2
전단강도 (CD)	169	kN/m	ISO 34-1; Method B
전단강도 (MD)	190	kN/m	ISO 34-1; Method B
파단시 신율 (CD)	640	%	ISO 527-1/-2
열적 특성	값		
녹는점 (10 °C/MIN)	210	°C	ISO 11357-1/-3
비카트 연화 온도 (50°C/h 50N)	99	°C	ISO 306
전기적 특성	값		
부피 저항	>1E13	Ohm*m	IEC 62631-3-1
표면 저항	>1E15	Ohm	IEC 62631-3-2
전기 압력	20	kV/mm	IEC 60243-1
기타 특성	값		
밀도	1230	kg/m³	ISO 1183
23°C/50% R.H. 조건에서의 흡습성	0.01	%	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.