

ALGINMAX

FRUCHT

Dank der hohen Dimensionsstabilität, ist das Ausgießen des Modells (bei korrektem Aufbewahren des Abdruckes in hermetisch-geschlossenen Behältern) auch nach 5 Tagen möglich. Major Alginat übertrifft die von den ISO Normen 21563:2021 vorgesehenen Standards.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- ISO 21563:2021
- Halbarkeit des Produktes: 6 Jahre
- Ausgießen des Modells (bei korrektem Aufbewahren des Abdruckes): 5 Tage.
- Hypoallergene stabilisierte Formel.
- Beutel vor dem Öffnen aufschütteln.
- Der Abdruck darf nach ISO Norm 21563:2021 nur einmal gegossen werden.
- Aufbewahrung Pulver: Alginat nicht im bereits geöffneten Beutel aufbewahren. Verwenden Sie einen hermetisch geschlossenen Behälter.
- Lagerung: An einer trockenen und kühlen Stelle aufbewahren, fern von Wärmequellen und direkten Sonnenstrahlen.

EIGENSCHAFTEN

- Hochentwickelte Technologie.
- Staubfrei, für sicheres und hygienisches Arbeiten.
- Schnelle Verbindung des Pulvers mit Wasser, dadurch einfacheres Anmischen einer homogenen und plastischen Abdruckmasse.
- Sehr gute Verträglichkeit mit Dentalgipsen.
- Sehr hohe Widerstandsfähigkeit bei Abdrucknahme. Hohe Reißfestigkeit. Die technischen Werte übertreffen den ISO Standard.
- Schnellabbindend, dadurch angenehmer für den Patienten.
- Blei - und Cadmium frei. Ausgezeichnete Biokompatibilität.
- Hohe Fließfähigkeit und einfache Mischung.

QUALITÄT SZERTIFIKATION

Die Qualität der Major Alginat wurde vom Labor der NIOM getestet, als Garantie, dass die kompletten, festgelegten Qualitäts-Eigenschaften des NIOM Zertifizierungsprogrammes und des ISO Standards 21563:2021 eingehalten werden.

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Die in der Tabelle angeführten Zeiten beziehen sich auf Mischung bei Raumtemperatur von 23°C, unter Anwendung von destilliertem Wasser eine nach Vorgaben der ISO 21563:2021.



Präzisions-Alginat mit Farbindikator für Dentalabdrücke. Mit Farbindikator zur Kontrolle der verschiedenen Verarbeitungsphasen. Unabhängig von Temperatur und Härtegrad des Wassers zeigt ein Farbindikator die einzelnen Verarbeitungsphasen an.

Abbindezeit: 2'00" (bei 23°C).

AROMA FRUCHT	FARBE HELLBLAU
Verpackungseinheit	Artikel Nr.
REF. A2100 1x453g	2801FRUCHT



MAJOR Prodotti Dentari S.p.A.
Via Einaudi 23 - 10024 Moncalieri To Italy
Tel +39 011 6400211 - Fax +39 011 6402325
info@majordental.com - www.majordental.com

