

PASTA CONDUTTRICE SI 4

PASTA RIEMPITIVA PER FAVORIRE SCAMBIO TERMICO

Revisione: 26/10/2026

DATI TECNICI

Composizione:	elastomeri fluidi non essiccanti, resine sintetiche e riempitivi minerali
Consistenza:	pasta
Peso specifico:	1,7 kg/dm ³
Contenuto in solidi:	100%
Temperatura di esercizio:	-30°C/+70°C
Colatura:	non cola a 100°C (canalino 20x20mm)
Conduttività termica λ (ISO 8302/91):	0,501 W/m·K (a 0°C)
Penetrazione (cono 300g a 20-26°C):	300%
Resistenza al taglio (ASTM D 624-73):	20 – 30 mm*

*Valori validi come specifica di fornitura del prodotto all'uscita dalla fabbrica.

NATURA DEL PRODOTTO

Pasta riempitiva non indurente, adatta per favorire lo scambio termico tra superfici metalliche.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Resistente all'acqua e al vapore d'acqua.
- Comportamento plastico in un ampio intervallo di temperatura.
- Non cola a 100°C.

CAMPI APPLICATIVI (per uso professionale)

- Particolarmente indicata, in alternativa alla saldatura, come massa conduttrice del calore tra serpentine e piastre refrigeranti nell'industria del freddo.
- Può essere utilizzata in ogni applicazione in cui deve essere trasferito calore tra superfici metalliche adiacenti.

METODO D'USO

Applicare su superfici pulite e asciutte. Le superfici metalliche, all'occorrenza, possono essere sgrassate con solvente. Per una più agevole applicazione del prodotto si consiglia di scaldare il contenitore prima dell'uso.

A 30°-40°C la pasta è facilmente lavorabile con l'ausilio di spatola e presenta più elevata adesività ai supporti.

INFORMAZIONI DI SALUTE E SICUREZZA

Consultare la scheda di sicurezza.

INFORMAZIONI DI STOCCAGGIO

Almeno 12 mesi dalla data di produzione per il prodotto conservato e sigillato nella confezione originale.

Immagazzinare in luogo asciutto a temperature preferibilmente inferiori a 25°C.

FORMA COMMERCIALE

Codice	Confezione	UdV
1103257	Fusti da 25 kg	-

Altri formati disponibili su richiesta.

F.lli Zucchini S.p.A. garantisce la conformità del prodotto alle specifiche tecniche, nei limiti delle tolleranze e delle condizioni d'uso indicate. Le prestazioni e l'idoneità del prodotto possono dipendere da materiali, substrati, processi, condizioni ambientali e modalità di impiego non controllabili da F.lli Zucchini S.p.A. Pertanto, l'utilizzatore è responsabile di verificare, mediante apposite prove nelle proprie condizioni operative, l'idoneità del prodotto alla specifica applicazione. Le informazioni e le raccomandazioni fornite nel presente documento non costituiscono garanzia di idoneità alle applicazioni eseguite dall'acquirente, di conseguenza F.lli Zucchini S.p.A. non può essere ritenuta responsabile delle conseguenze derivanti dalle modalità d'impiego del prodotto.

Fratelli Zucchini S.p.A.

Via C. Colombo, 6
44124 Ferrara - Italy

Tel. +39 0532 782711 - info@zucchini.it - www.zucchini.it

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE AMBIENTALE
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 14001 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =



Le raccomandazioni relative all'applicazione e all'uso dei prodotti Fratelli Zucchini S.p.A. sono indicate sulla base della conoscenza ed esperienza di Fratelli Zucchini S.p.A. per i prodotti conservati, manipolati e applicati in condizioni idonee, come indicato sulla Scheda Tecnica. La variabilità dei materiali, substrati e condizioni d'uso è tale che nessuna garanzia della funzionalità d'uso per una particolare applicazione può essere desunta da questa informazione, da raccomandazioni scritte o verbali o da qualsivoglia tipo di consiglio fornito. Ciascun utilizzatore ha la responsabilità di effettuare adeguate valutazioni sulla rispondenza del materiale offerto da Fratelli Zucchini S.p.A. dei suoi prodotti, servizi, raccomandazioni e suggerimenti alla specifica necessità applicativa, e deve mettere in atto test sufficienti ad assicurarsi che il proprio prodotto finito risulterà sicuro e adatto per l'impiego dell'utilizzatore finale. Fratelli Zucchini S.p.A. pertanto non può essere ritenuta responsabile per alcun danno diretto o indiretto, anche per un eventuale uso errato, non corretto, inidoneo dei prodotti.