

# deffner & Johann

Produkte für RESTAURIERUNG | DENKMALPFLEGE | ART HANDLING – SEIT 1880.

## TECHNISCHES DATENBLATT

[info@deffner-johann.de](mailto:info@deffner-johann.de) | +49 9723 9350-0

Die in diesem Produktdatenblatt genannten Spezifikationen dienen nur zur Produktbeschreibung und beziehen sich auf den Zeitpunkt unmittelbar nach der Produktion bzw. Import des Produktes. Sie entsprechen den Angaben des Herstellers. Eine rechtsverbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder der Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Durch unsachgemäßen Transport und / oder unsachgemäße Lagerung können sich Änderungen ergeben. Die Angaben in diesem Produktdatenblatt entbinden den Verarbeiter nicht von eigener Prüfung der Eigenschaften des Produktes und dessen Eignung für die vorgesehene Verwendung.

# Fischleim flüssig

Art.-Nr.: 2416 000

Bei Raumtemperatur hochviskose Flüssigkeit. Bei Abkühlung weitere Verdickung bis zur gummiartigen Konsistenz bei Minustemperaturen. Nach Aufwärmen verflüssigt sich das Produkt wieder ohne Qualitätsverlust. Fischleim ist ein reines Naturprodukt, das durch Auskochen und anschließendes Eindampfen von Fischabfällen von Kabeljau (Haut, Gräte, Knorpel) durch Glutinabbau gewonnen wird.

Die hohe Elastizität verbunden mit der sehr hohen Klebkraft macht Fischleim zu einem universell einsetzbaren Leim. Besonders geeignet ist Fischleim bei Klebungen, bei denen es auf sehr hohe Festigkeit, verbunden mit Elastizität, ankommt. Fischleim ist besonders geeignet für Verleimungen von Stirnholz, Furnier, Verklebung von verschiedenen Materialien wie z.B. Metall oder Schildpatt auf Holz. Er wird als Klebstoff für Papier und Gewebe sowie als Kittmaterial für Glas und Porzellan verwendet.

Fischleim kann mit Wasser, Essig oder Milch verdünnt und mit anderen Klebmitteln (Kleister, Gummiarabikum) vermischt werden.

## Physikalische Eigenschaften:

Farbe:	gelblichweiß - bräunlich
Feststoffgehalt:	ca. 45%
Wasseranteile:	ca. 55%
Viskosität bei 24°C:	4000 cps*
Durchschnittliches Molekulargewicht:	60,000
Schmelzpunkt:	5 - 10°C
Asche:	weniger als 0,1%
pH-Wert:	~ 6
Dichte (20°C):	1,17 g/cm <sup>3</sup>

\* Die Viskosität wird mit einem LVT-Brookfield-Viskosimeter bei 24°C mit einer Rotationsspindel gemessen.

Der Fischleim wird aus Kabeljau-Abfällen hergestellt. Zusätze zum Verflüssigen oder zum Erniedrigen des Gel-Punktes werden nicht verwendet, aus Fisch gewonnene Gelatine ist bei Raumtemperatur flüssig.

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr nach Abfülldatum.

Fischleim hält sich nach unseren Erfahrungen über 10 Jahre. Bei Kunden haben wir die Erfahrung gemacht, dass bei Lagerung ohne sorgfältiges Wiederverschließen das Produkt eintrocknet.

Wir empfehlen: kein Material wieder zurück in das Gebinde einfüllen.

Lagerung: Trocken und kühl ohne Sonneneinstrahlung lagern.

Erhältlich bei Deffner & Johann:

Art.-Nr. 2416 000	Fischleim	100 g
Art.-Nr. 2416 100	Fischleim	1 kg

Produkt Information - Fischleim, flüssig S. 1

## Hinweis

Die in diesem Produktdatenblatt genannten Spezifikationen dienen nur zur Produktbeschreibung und beziehen sich auf den Zeitpunkt unmittelbar nach der Produktion bzw. Import des Produktes. Sie entsprechen den Angaben des Herstellers. Eine rechtsverbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften oder der Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Durch unsachgemäßen Transport und / oder unsachgemäße Lagerung können sich Änderungen ergeben. Die Angaben in diesem Produktdatenblatt entbinden den Verarbeiter nicht von eigener Prüfung der Eigenschaften des Produktes und dessen Eignung für die vorgesehene Verwendung.

Zahlreiche Materialien, Werkzeuge und Geräte finden Sie unter:

[www.deffner-johann.de](http://www.deffner-johann.de)