

GRES DE S^TAMAND CULINAIRE

1250°C - 1280°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Analyse chimique :

SiO ²	62.40 %
Al ² O ³	23.00 %
Fe ² O ³	1.74 %
TiO ²	0.80 %
MgO	1.00 %
CaO	0.43 %
K ² O	1.83%
Na ² O	0.14 %

Perte au Feu 8.53 %

Retrait :

humide à sec 5.50 %
sec à cuit 1280°C..... 6.2 %

Température de cuisson: 1300°C maximum

Absorption d'eau: à 1300°C 1%

Coefficient de dilatation: 41 x 10⁻⁷ en oxydation

Les données mentionnées ci-dessus sont une moyenne statistique des mesures effectuées périodiquement sur les matériaux. Elles sont seulement indicatives. Nous nous réservons le droit de les rectifier dans la limite des tolérances statistiques, à n'importe quel moment, antérieur ou postérieur à la notification aux clients.