

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

REFERENCE

ATP-6/1

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type: Email transparent en poudre
Technologie: Biscuisson traditionnelle

ANALYSE CHIMIQUE QUALITATIVE

Na₂O, K₂O, CaO, MgO, PbO, Al₂O₃, B₂O₃, SiO₂

DONNEES PHYSIQUES

Refus avec un tamis de 325 mailles: 5 - 6%

DONNEES PHYSIQUES DE LA FRITTE

coefficient de dilatation cubique : 196·10⁻⁷ K⁻¹