

FICHE TECHNIQUE EMAIL GRES O- 6048 CUB.MAT ATOMISE

Impression: 12/09/2016

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code du produit	20671307
Nom du produit	EMAIL GRES O- 6048 CUB.MAT ATOMISE
Description	EMAIL TRANSPARENT MAT POUR HAUTE TEMPÉRATURE.
Application	Pour émaillage de pâtes de gres et particulièrement ceux qui sont chamotées, car on obtient des beaux effets artistiques. Température de cuisson conseillée, entre 1240-1300° C.
Société ou fabricant	PRODESCO S.L. C/ Aviación 44 46940 Manises Valencia - España
Telf	961545588
Fax	961533025
email	admon@prodesco.es
Web	http://www.prodesco.es

2. COMPOSITION ET INFORMATION SUR LES COMPOSANTS**Analyse Chimique**

Li ₂ O	ZnO	[10-20]	Cr ₂ O ₃	CaF ₂	[5-10]
Na ₂ O	MnO	[1-5]	B ₂ O ₃	Bi ₂ O ₃	
K ₂ O	CdO	[1-5]	V ₂ O ₅	P ₂ O ₅	
MgO	CoO	[0-0,5]	MnO ₂	BeO	
CaO	NiO	[5-10]	SiO ₂	CeO ₂	[40-80]
SrO	Al ₂ O ₃	[10-20]	TiO ₂	CuO	
BaO	Fe ₂ O ₃	[0-0,5]	ZrO ₂	Pr ₂ O ₃	
PbO	Sb ₂ O ₃		SnO ₂		

3. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect physique	Poudre blanche.	Index Acide	0.7
État	Solide.	Tension Superficielle	378,79din/cm
Couleur en cuit	Transparent.		
Odeur			

4. DONNÉES COLORIMETRIQUES

*L=	n.a	*A=	n.a	*B=	n.a
* Par Minolta ChromaControl (S)					
D-65 A 10° G : O-O					

5. DONNÉES DILATOMETRIQUES

(25-300)	$68,90 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	T ^a Transformation	644°C
(50-300)	$70,38 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	T ^a Ramollissement	885°C
(300-500)	$78,38 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	Point de Fusion	>1125°C
(500-600)	$84,36 \cdot 10^{-7} C^{-1}$		

* Données obtenues avec dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L.

NOTES : n.a (non applicable); nd (pas d'information disponible); p.n (preuves négatives)



6. DISTRIBUTION GRANULOMETRIQUE

>10 μ	50%
>25 μ	18%
>40 μ	7,5%
>70 μ	1,2%
>120 μ	%
d (0,5)	10 μ

Réfraction
Absorption

2,000
0,1

* Données obtenues avec Malvern Instruments (Master Size 2000)

7. RECOMMANDATIONS SUR DES OBJETS EMAILLÉS DESTINÉS A L'USAGE CULINAIRE

Ne contiennent pas de plomb ni cadmium dans leur composition.

Conditions : -Cuisson à la température indiquée.
-Cycle de cuisson lente (>5 heures).
-Palier de cuisson.

(Si vos conditions de travail sont différentes, nous demander des précisions)
(Monocuisson ou cycles plus rapides, nous demander des précisions)