

FICHE TECHNIQUE ESMALTE PR-47 TRANSP. ATOMIZADO

Impression: 17/09/2009

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code du produit	10601407
Nom du produit	ESMALTE PR-47 TRANSP. ATOMIZADO
Description	Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4 Émail transparent et brillant.
Application	Pour l'émaillage de pièces céramiques en terreblanche et rouge. Température de cuisson, entre 980-1050°C.

Société ou fabricant

PRODESCO S.L. Avda. Aviación 44 46940 Manises Valencia - España	Telf Fax email Web	961545588 961533025 admon@prodesco.es http://www.prodescoweb.com
--	-----------------------------	---

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

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

3. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect physique	Poudre atomisée blanche.	Index Acide	1,7
État	Solide.	Tension Superficielle	257,41 din/cm
Couleur en cuit	Transparent brillant.		
Odeur	Néant.		

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)	61 ₁₀ ⁻⁷ C ⁻¹	T ^a Transformation	620.5°C
(50-300)	62 ₁₀ ⁻⁷ C ⁻¹	T ^a Ramollissement	552.5°C
(300-500)	71 ₁₀ ⁻⁷ C ⁻¹	Point de Fusion	>850°C
(500-600)	198 ₁₀ ⁻⁷ C ⁻¹		

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

6. DISTRIBUTION GRANULOMETRIQUE

>10μ	61,68%	Réfraction	1,680
>25μ	27,71%	Absorption	
>40μ	12,29%		
>70μ	1,97%		
>120μ	%		
d (0,5)	13,951μ		

* Données obtenues avec Malvern Instruments (Master Size 2000)

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

Émaux dont leur composition contient du plomb, mais qui sont en accord avec la Directive (84/500/CEE y 2005/31 CE (R.D. 891/2006)). Néanmoins, pour certifier le précédent exposé on devra faire analyser la solubilité du plomb de plusieurs pièces finies, dans un laboratoire crédité.

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)

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

