



PRODESCO, S.L.  
Aviación, 44  
46940-MANISES  
VALENCIA  
ESPAÑA

E-mail [admon@prodesco.es](mailto:admon@prodesco.es)  
Téléfonos 961546564  
961545588  
Fax 961533025

---

## **EMAUX IRISÉS**

**SUPPORT OU PÂTE :** Nous conseillons l'utilisation de biscuit de terre rouge, terre cuite ou pâte blanche feldspathique pour atteindre un meilleur développement de l'émail.

**ÉMAILLAGE DES PIÈCES:** Au pistolet pour obtenir une meilleure homogénéité de la couche, cependant, il faudra toujours considérer les points suivants:

- Une couche excessive provoque un glissement de l'émail, puisque ce type d'émail est très fondant.
- Une couche trop fine produit des transparences et il n'y a pas de développement de l'irisation.

**TEMPÉRATURE DE CUISSON:** 980°C - 1040°C

**ATMOSPHERE DU FOUR:** Oxydante

**MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE** Une fois que la température a été atteinte, ces émaux exigent que la température soit maintenue de 30 à 40 minutes. Ils n'interfèrent, ni rendent plus difficile la cuisson avec d'autres émaux différents dans une même fournée.

## **REFERENCES**

<b>5571</b>	E. Blanc Irisé	<b>5864</b>	E. Irisé Beige
<b>5859</b>	E. Irisé Lustré Blanc	<b>5865</b>	E. Irisé Rose
<b>5862</b>	E. Irisé Bleu	<b>5866</b>	E. Irisé Turquoise
<b>5863</b>	E. Irisé Perle		

En général, ils peuvent être employés aussi bien pour cycle rapide qu'en four moufle. La plupart peuvent s'appliquer sur le biscuit ou bien sur un engobe, sur l'émail blanc de base PR-120-BB ou même sur des émaux de tons foncés bleus, noirs ou marrons. Ensuite, on réalise l'application et selon la température de la cuisson, on obtient des résultats divers. On conseille de réaliser un essai.

**NOTE:** Il est obligatoire d'utiliser un masque pour l'émaillage des pièces.