

FICHE TECHNIQUE ESMALTE 5592/N VERDE MELADO POLVO

Impression: 19/02/2016

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code du produit	22411704
Nom du produit	ESMALTE 5592/N VERDE MELADO POLVO
Description	ÉMAIL VERT PROVENCE TRANSPARENT. Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.
Application	Pour l'émaillage de faïence rouge ou blanche, l'application peut s'effectuer par bain ou pulvérisation. La température de cuisson recommandée: 980-1020 °C . Pour une information complémentaire, on peut visiter notre page http://www.prodesco.es

Société ou fabricant

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

2. COMPOSITION ET INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

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

3. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect physique	Poudre brun. □	Index Acide	1,76
État	Solide.	Tension Superficielle	228,24din/cm
Couleur en cuit	Vert provence transparent.		
Odeur			

4. DONNÉES COLORIMETRIQUES

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

5. DONNÉES DILATOMETRIQUES

(25-300)	10 ⁻⁷ c ⁻¹	T^a Transformation	°C
(50-300)	10 ⁻⁷ c ⁻¹	T^a Ramollissement	°C
(300-500)	10 ⁻⁷ c ⁻¹	Point de Fusion	>800°C
(500-600)	10 ⁻⁷ c ⁻¹		

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

6. DISTRIBUTION GRANULOMETRIQUE

>10μ	60%	Réfraction	1,8
>25μ	28%	Absorption	0,1
>40μ	12%		
>70μ	2%		
>120μ	%		
d (0,5)	14μ		

* Données obtenues avec Malvern Instruments (Master Size 2000)

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

GROUPE NON DETERMINÉ. Pour certifier la fabrication d'objets culinaires, il faudra faire analyser la solubilité de plomb et cadmium (84/500/CEE y 2005/31 CE (R.D. 891/2006)), dans un laboratoire accrédité.

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 négatives)

