

CERAMICA COLLET S.A.

Fundada en 1874

Pol. Ind. L'Oliana, s/n. Apdo. de correos 205
08292 Esparreguera - BARCELONA (Spain)
Tel. +34 93 777 23 44 Fax +34 93 770 94 11
com@ceramicacollet.com www.sio-2.com

FICHA TÉCNICA / FICHE TECHNIQUE**PRN**1200-1260°C
(PRNI 1200-1240°C)PASTA REFRACTARIA
NEGRA
GRÈS NOIR CHAMOTTÉ**DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION**

Pasta refractaria negra chamotada. Diseñada para cerámica artística. Contiene un 40% de chamota, cuya textura, de impalpable a gruesa, confiere carácter a la pieza cerámica y le proporciona un excelente comportamiento durante el secado y la cocción. Su elevada plasticidad la hace óptima para el modelado. Su intenso color negro en cocción oxidante es muy exclusivo y apreciado, convirtiéndola en un medio de expresión artístico ideal. En atmósfera reductora se obtienen excelentes efectos de metalizaciones de bellos tonos azulados.

Grès noir chamotté pour la céramique artistique. Contient 40% de chamotte, de impalpable à grosse, qui donne du caractère à la pièce et lui confère un excellent comportement au séchage et à la cuisson. Sa plasticité élevée rend la PRN idéale pour le modelage. Son intense couleur noire en cuisson oxydante est très appréciée, convertissant ce grès en un moyen d'expression artistique idéal. En atmosphère réductrice on obtiendra d'excellents effets métallisés de beaux tons bleutés.

GAMA Y PRESENTACIÓN / GAMME ET PRÉSENTATION

Ref.	Humedad Humidité % aprox.	Descripción Description	Consistencia* Consistance*		Presentación Présentation
			Base mm	kg	
PRNI*E	21	Pasta refractaria negra (0-0.2 mm) Grès noir chamotté (0-0.2 mm)	20	3.5 – 4.5	cortes envasados / pains emballés = 12.5 kg 1 palet = 96 cortes / pains = 1200 kg
PRNF*E	21	Pasta refractaria negra (0-0.5 mm) Grès noir chamotté (0-0.5 mm)	20	3.5 – 4.5	cortes envasados / pains emballés = 12.5 kg 1 palet = 96 cortes / pains = 1200 kg
PRNM*E	21	Pasta refractaria negra (0-2 mm) Grès noir chamotté (0-2 mm)	20	3.5 – 4.5	cortes envasados / pains emballés = 12.5 kg 1 palet = 96 cortes / pains = 1200 kg
PRNG*E	21	Pasta refractaria negra (1-3 mm) Grès noir chamotté (1-3 mm)	20	3.5 – 4.5	cortes envasados pains emballés = 12.5 kg 1 palet = 96 cortes / pains = 1200 kg

* Consistencia de extrusión. / Consistance au moment de l'extrusion.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Análisis Químico / Analyse chimique %											Plasticidad / Plasticité (Atterberg)		Calcimetría CaCO ₃ %
SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	CaO	MgO	Na ₂ O	K ₂ O	MnO	MnO ₂	L.O.I	L.L.	I.P.	
41.62	30.17	13.86	1.49	0.28	0.62	0.22	1.37	0.36	2.79	7.37	41	22	0

Características en crudo Caractéristiques en cru			Características en cocido Caractéristiques en cuit							Coeficientes de dilatación térmica lineal Coef. de dilatation thermique linéaire x10 ⁻⁷ °C ⁻¹			
Humedad Humidité %	Contracción secado Contraction au séchage %	Resistencia seco Résistance à sec N/mm ²	Chamota Chamotte	Temperatura Température °C	Pérdida de peso Perte de poids %	Absorción agua Absorption d'eau %	Contracción cocción Contraction à la cuisson %	Resistencia cocido Résistance en cuit N/mm ² (1260°C)		α ₂₅₋₃₀₀	α ₃₀₀₋₅₀₀	α ₅₀₀₋₆₅₀	α ₂₅₋₆₅₀
21	7.0	4.2	I	1200 1240	6.5 6.8	2.5 1.3	5.3 7.1	45.8		49.6	53.1	59.6	53.1
		5.9	F	1200 1260	6.6 6.8	8.1 9.4	2.9 4.5	33.7		56.4	55.0	58.0	64.8
		5.0	M	1200 1260	6.7 6.7	10.2 9.8	3.7 3.6	31.6		57.8	57.4	74.2	61.6
		2.6	G	1200 1260	7.1 7.1	7.0 6.9	4.0 3.6	14.9		50.1	53.0	59.8	53.4

Los datos especificados son indicativos, procedentes de análisis de caracterización de muestras representativas y de promedios de controles rutinarios de fabricación. Las características de los productos son susceptibles de modificación.
Les données spécifiées sont indicatives et procèdent d'analyses faites sur des échantillons représentatifs, provenant de contrôles routiniers de fabrication. Les caractéristiques des produits sont susceptibles d'être modifiées.