

FICHA TÉCNICA

22307104 ENGOBE EASP-03 YEMA POLVO

15/07/2024 v1.2

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Descripción: ENGOBE DE ALTA TEMPERATURA COLOR YEMA.Pertenece a la gama de engobes de alta temperatura diseñados para el esmaltado y decorado de piezas de gres y porcelana.

Aplicación: Pueden aplicarse tanto a baño, pistola o pincel.Para la aplicación en monococción es aconsejable añadir un 5% de Monocol V. El intervalo de cocción es muy amplio: 980°-1280°C. Obteniéndose el máximo rendimiento de color a 1280°C.

2. COMPOSICIÓN QUÍMICA Los óxidos metálicos con concentraciones inferiores a 0,05% no han sido determinados.

Li ₂ O:	1-5	ZnO:	Cr ₂ O ₃ :	CaF ₂ :	Cd(S.Se) en ZrSiO ₄	10-20
Na ₂ O:		MnO:	B ₂ O ₃ :	Bi ₂ O ₃ :		
K ₂ O:	1-5	CdO:	V ₂ O ₅ :	P ₂ O ₅ :	MEDIUM	0-0.5
MgO:	0-0.5	CoO:	MnO ₂ :	BeO:	PPC	5-10
CaO:	0-0.5	NiO:	SiO ₂ :	CeO ₂ :	Zr-Pr-Si	1-5
SrO:		Al ₂ O ₃ :	TiO ₂ :	CuO:		
BaO:		Fe ₂ O ₃ :	ZrO ₂ :	Pr ₂ O ₃ :		
PbO:		Sb ₂ O ₃ :	SnO ₂ :			

3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Polvo Anaranjado
Color(cocido): Anaranjado

4. COLORIMETRIA Por Minolta ChromaControl (S) D-65 A 10o G: O-O

L: 63.7 a: 32.66 b: 35.76

5. DILATOMETRIA Datos obtenidos con dilatómetro BÄHR mod. DIL 801 L 10⁻⁷ C⁻¹

(25-300) C°	(50-300)C°	(300-500)C°	(500-600)C°	Tª Transformación	Tª Reblandecimiento	Pto. Fusión C°
55.9	56	63.4	85.5	524 C°	883 C°	>900 C°

6. DISTRIBUCION GRANULOMÉTRICA (VÍA HÚMEDA) Datos obtenidos por Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
41.9	17.53	8.5	2.1	0.01	7.6

7. RECOMENDACIONES SOBRE OBJETOS ESMALTADOS DESTINADOS A USO CULINARIO

Contiene Pigmento encapsulado que contiene Cadmio. Para poder certificar su uso en la fabricación de objetos culinarios se deberán someter las piezas terminadas a un análisis de Solubilidad de Cadmio efectuado por un laboratorio acreditado .

Notas: n.a (no aplicable), n.d (no se dispone de información), p.n (pruebas negativas)



C/ Aviación 44, 46940 Manises, Valencia - España
+34961545588

admop@prodesco.es

Los datos incluidos en esta ficha han sido obtenidos en las condiciones específicas del proceso de control de calidad de PRODESCO S.L. y son sólo a título informativo, no suponiendo relación contractual alguna..