

FICHA TÉCNICA

22613204 ESM. 5935 V.VICTORIA CRAQ. S/Pb POL

14/01/2026 v1.4

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

- Descripción:

ESMALTE CRAQUELÉ DE COLOR VERDE VICTORIA.
Forma parte de la serie "CRAQUELÉ". Se trata de una gama de esmaltes opacos, brillantes y craquelés. Recomendamos su uso en la técnica del Rakú ya que mantienen su estabilidad cromática contrastando así con los efectos de la pasta reducida. Formulado sin Plomo ni Cadmio. Compuesto de Frita. N° CAS: 65997-18-4.
- Aplicación:

Se puede utilizar bizcocho de pasta blanca, roja o refractaria (RAKU). Según el coeficiente de dilatación de la pasta el cuarteo puede ser mayor o menor, sobre todo si el coeficiente es elevado puede que no llegue a cuartear. Su aplicación se puede realizar a inmersión, pero aconsejamos a pistola. La temperatura de cocción aconsejada varía entre 930-1020° C, recomendada 980°C. Una vez acabada la pieza se recomienda esperar 24 h. y aplicar con un paño "Betún de Judea" para realzar el efecto craquelé.

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

Li ₂ O:	ZnO:	Cr ₂ O ₃ :	CaF ₂ :		
Na ₂ O: 10-20	MnO:	B ₂ O ₃ : 5-10	Bi ₂ O ₃ :	PPC	0.5-1
K ₂ O: 1-5	CdO:	V ₂ O ₅ :	P ₂ O ₅ :	Zr-Pr-Si	1-5
MgO: 0-0.5	CoO:	MnO ₂ :	BeO:	Zr-V	1-5
CaO: 1-5	NiO:	SiO ₂ : 40-80	CeO ₂ :		
SrO:	Al ₂ O ₃ : 10-20	TiO ₂ : 0-0.5	CuO:		
BaO:	Fe ₂ O ₃ : 0-0.5	ZrO ₂ : 5-10	Pr ₂ O ₃ :		
PbO:	Sb ₂ O ₃ :	SnO ₂ :			

3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Aspecto:

Polvo verde
- Color(cocido):

Verde Victoria

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

L: 67.2 a: -21 b: 32.1

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°
92.2	85.3	101.2	175.6	573 C°	657 C°	>875 C°

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

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
66.7	34.9	16.7	3.1	0.1	17

7. RECOMENDACIONES SOBRE OBJETOS ESMALTADOS DESTINADOS A USO CULINARIO

No recomendado para uso alimentario debido al efecto craquelé que no confiere a la pieza estanqueidad total.

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



C/ Aviación 44, 46940 Manises, Valencia - España
+34961545588
admon@prodesco.es
www.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..