

FICHA TÉCNICA

22613604 ESM. 5939 V.BRILLANTE CRAQ. S/Pb PO

14/01/2026 v1.4

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Descripción: ESMALTE CRAQUELÉ DE COLOR VERDE BRILLANTE.
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. Compuesto de Frita. Nº 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 :	Co-Cr-Al	1-5
Na ₂ O: 10-20	MnO:	B ₂ O ₃ : 5-10	Bi ₂ O ₃ :		
K ₂ O: 1-5	CdO:	V ₂ O ₅ :	P ₂ O ₅ :	PPC	0.5-1
MgO: 0-0.5	CoO:	MnO ₂ :	BeO:		
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 Brillante

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

L: 38.8 a: -14.6 b: -8.6

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..