

FICHA TÉCNICA

41112304 ENGOBE ENSP-24 ROJO TOMATE S/PB POL

29/01/2025 v1.3

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Descripción: ENGOBE ROJO TOMATE. Pertenece a la serie "ENSP" (ENGOBES COLOREADOS) . Compuesto de Frita. N° CAS: 65997-18-4.

Aplicación: Puede utilizarse indistintamente sobre bizcocho cerámico de pasta blanca como de barro rojo. El intervalo de temperatura va desde 930°C hasta 1050°C, obteniendo el máximo desarrollo del color a 980°C. Se pueden utilizar a temperaturas más altas obteniéndose diferentes acabados.

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:	1-5	MnO:		B ₂ O ₃ :	5-10	Bi ₂ O ₃ :	Cd(S,Se) en ZrSiO ₄ 20-40
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 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:	0.5-1	Fe ₂ O ₃ :	0-0.5	ZrO ₂ :		Pr ₂ O ₃ :	
PbO:		Sb ₂ O ₃ :		SnO ₂ :			

3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: Polvo rojo
Color(cocido): Rojo intenso

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

L: 44.49 a: 41.78 b: 22.4

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°
50.4	49.3	64	98.4	538 C°	885 C°	>980 C°

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

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
34.8	11.9	5.1	1.1	0	5.9

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)

 PRODESCO S.L.

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.