

FICHE TECHNIQUE

12102507 'ESMALTE M-90/11-M MATE ATOMIZADO

05/02/2025 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description Émail avec plomb blanc et mat adapté pour l'utilisation sur la pâte blanche et rouge, la poterie et la pâte coloré. Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.

Application Il peut être appliqué : par trempage, pulvérisation, et toute méthode mécanique d'application. Il peut être coloré avec notre série de pigments "P", en gardant qu'il contient du Zr et du Zn. La "Série CD" et "Série Decor" de couleurs peut être utilisée pour la décoration. La température de cuisson varie entre 980°-1020°C

2. COMPOSITION CHIMIQUE

Les oxydes métalliques avec des concentrations inférieures à 0,05 % n'ont pas été déterminés.

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

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre blanche
Couleur (cuit) Blanc

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: n.a a: n.a b: n.a

5. DILATOMÉTRIE

* Données obtenues avec un dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L 10⁻⁷ C⁻¹

(25-300)C°	(50-300)C°	(300-500)C°	(500-600)C°	T ^a Transformation	T ^a Ramollissement	Point de fusion
58.6	58.3	68.9	179.6	51 C°	619 C°	>950 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
64.2	33.0	16.4	3.5	0.0	15.7

7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINES A UN USAGE CULINAIRE

Composé de fritte de Plomb. Pour certifier la fabrication d'objets culinaires, il faudra faire analyser la solubilité de plomb des pièces finies dans un laboratoire accrédité.

Remarques : n.a (sans objet), n.d (aucune information disponible), p.n (tests négatifs)

 PRODESCO S.L.

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

Les données fournies ont été obtenues dans les conditions spécifiques du processus de contrôle de qualité de PRODESCO S.L. et sont à titre informatif uniquement, sans supposer aucune relation contractuelle.