

# FICHE TECHNIQUE

13614507

ESM. 5895 BLANCO CRAQUELE S/PB ATOM

17/02/2025 v1.4

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description Émail Blanc Craquelé Brillant adapté à une l'utilisation sur la pâte blanc et rouge, la poterie et la pâte coloré. Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.

Application Il peut être appliqué : par immersion, pulvérisation et toute méthode d'application mécanique. Il peut être coloré avec nos pigments de la série "P", avec de bons résultats de couleur. Il est recommandé d'effectuer un essai de coloration préalable avec des oxydes naturels. Pour la décoration, les couleurs de la « Série CD » peuvent être utilisées. En fonction de la couche d'émail et de la teinte de la pâte utilisée, celle-ci peut donner un aspect semi-opaque. La température recommandée de cuisson varie entre 930°C-980°C.

## 2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li <sub>2</sub> O	10-20	ZnO	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CaF <sub>2</sub>	LOI	0.5-1
Na <sub>2</sub> O		MnO	B <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	10-20		
K <sub>2</sub> O	1-5	CdO	V <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
MgO	0-0.5	CoO	MnO <sub>2</sub>			
CaO	1-5	NiO	SiO <sub>2</sub>	40-80		
SrO		Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	10-20	TiO <sub>2</sub>		
BaO		Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0-0.5	ZrO <sub>2</sub>		
PbO		Sb <sub>2</sub> O <sub>3</sub>		SnO <sub>2</sub>		

## 3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre blanche  
Couleur (cuit) Blanc craquelé

## 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  $10^{-7} \text{ C}^{-1}$

(25-300)C°	(50-300)C°	(300-500)C°	(500-600)C°	T <sup>a</sup> Transformation	T <sup>a</sup> Ramollissement	Point de fusion
92.2	85.3	101.2	175.6	573 C°	657 C°	>875 C°

## 6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

\*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

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

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

Déconseillé pour l'application en pièces culinaires pour son effet craquelé qui ne le confère pas d'étanchéité totale.

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.