

FICHE TECHNIQUE

20649804 ESMALTE EFECTO VERDE N° 8 POLVO

07/10/2025 v1.3

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description ÉMAIL EFFECT VERT.
Appartient à la gamme d'émaux "EFFETS PURPURINA". La serie est une collection d'émaux brillants.
Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.

Application L'émail peut être appliqué au pinceau, sérigraphie ou par pulvérisation, sur biscuit blanc ou rouge, ou sur émail. Dans tous les cas, le grammage appliqué doit être le plus faible possible pour obtenir l'effet pailleté. La proportion entre poudre et l'eau est entre 500-800 ml d'eau pour 100 grammes de poudre ainsi que l'ajout de 250 grs de Monocol V pour maintenir en suspension la préparation. Peut être utilisée en mono et biccuisson. La température de cuisson est de 980 ° C.

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

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

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre vert
Couleur (cuit) Vert brillant

4. COLORIMÉTRIE * Par Minolta ChromaControl (S)

L: 71 a: 2.8 b: 17.2

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
				C°	C°	>800 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE) *Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
93.5	53.2	21.7	1.4	0	26.1

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

Formulé sans plomb ni cadmium.

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.