

FICHE TECHNIQUE

22112604 ENGOBE CC-09 AZUL COBALTO POLVO

27/03/2025 v1.3

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description	ENGOBE BLEU COBALT. Appartient à la gamme d'ENGObES COLORÉS "CC". Composé du Fritte. N° CAS: 65997-18-4. Engobe avec un coefficient de dilatation élevé. Selon la couverte utilisée, la couleur peut être différente.
Application	Ils peuvent être décorés avec oxydes naturels et calcinés et avec des engobes de la série CC. Pour recouvrir ces engobes, les émaux transparents recommandés sont 5460/F et ETSP-0. Ils peuvent être appliqués au pinceau, pistolet, ou au bain en mono et bicuison . Pour monocuison et application au pinceau il est recommandé d'ajouter 5% de Monocol V. La température de cuisson varie entre 930 et 1050°C.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li ₂ O	1-5	ZnO		Cr ₂ O ₃		CaF ₂		Co-Si	10-20
Na ₂ O		MnO		B ₂ O ₃	1-5	Bi ₂ O ₃		MEDIUM	0.5-1
K ₂ O	0.5-1	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅		LOI	5-10
MgO	5-10	CoO		MnO ₂		BeO			
CaO	5-10	NiO		SiO ₂	40-80	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		Pr ₂ O ₃			
PbO		Sb ₂ O ₃		SnO ₂					

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Poudre bleu
Couleur (cuit)	Bleu cobalt

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 67	a: 15.96	b: 1.19
-------	----------	---------

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
91.1	92	101	151.3	545 C°	884 C°	>980 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
51.5	20.4	8.4	1.3	0	10.5

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)



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.