

## FICHE TECHNIQUE

22410107 ESMALTE GE-400 TRANSP. S/Pb. ATOMIZ

29/10/2025 v1.5

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL TRANSPARENT. Il appartient à la gamme de émaux "Grosso Spessore", est conçue principalement pour appliquer sur pâtes de grès afin de créer un effet de " verre fondu". Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.

Application En raison de son coefficient de dilatation élevé  $a=101,1 \times 10^{-7} \text{C}^{-1}$ , cette collection d'émail peut également être utilisée sur des pièces à pâte blanche à basse température comme un émail craquelé conventionnel, appliquée avec une fine couche d'émail et cuisson à 980° C. L'émail peut être appliquée par trempage, pulvérisation, poire et cascade au niveau industriel. Intervalle de température : Émaillage en vertical 930-1020 °C, et Émaillage en surface plane ou bas-relief à 980 °C – 1150 °C.

## 2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

$\text{Li}_2\text{O}$	ZnO	1-5	$\text{Cr}_2\text{O}_3$	CaF <sub>2</sub>			
$\text{Na}_2\text{O}$	10-20	MnO	$\text{B}_2\text{O}_3$	10-20	$\text{Bi}_2\text{O}_3$	MEDIUM	0-0.5
$\text{K}_2\text{O}$	1-5	CdO	$\text{V}_2\text{O}_5$		$\text{P}_2\text{O}_5$	LOI	0.5-1
$\text{MgO}$	0-0.5	CoO	$\text{MnO}_2$		BeO		
$\text{CaO}$	1-5	NiO	$\text{SiO}_2$	40-80	$\text{CeO}_2$		
$\text{SrO}$	0.5-1	$\text{Al}_2\text{O}_3$	5-10	$\text{TiO}_2$	0-0.5	CuO	
$\text{BaO}$	1-5	$\text{Fe}_2\text{O}_3$	0-0.5	$\text{ZrO}_2$	0-0.5	$\text{Pr}_2\text{O}_3$	
$\text{PbO}$		$\text{Sb}_2\text{O}_3$		$\text{SnO}_2$			

### 3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Poudre blanche
Couleur (cuit)	Transparent

4. COLORIMÉTRIE \* Par Minolta ChromaControl (S)

L: a: b:

**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
102.12	102.775	121.79		487.3 C°	577 C°	>750 C°

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

>10μ	>25μ	>40μ	>70μ	>120μ	D50μ
67.6	35.3	16.9	3.1	0.0	17.3

## 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.