

FICHE TECHNIQUE

22411204

'ESMALTE GE-411 AZUL AZAF. S/Pb. PO

29/10/2025 v1.5

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL BLEU HÔTESSE. 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, appliqué 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 $930\text{-}1020^\circ \text{C}$, et Émaillage en surface plane ou bas-relief à $980^\circ \text{C} - 1150^\circ \text{C}$.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li_2O	ZnO	1-5	Cr_2O_3	CaF ₂		
Na_2O	10-20	MnO	B_2O_3	10-20	Bi_2O_3	Co-Si 0-0.5
K_2O	1-5	CdO	V_2O_5		P_2O_5	MEDIUM 0-0.5
MgO	0-0.5	CoO	MnO_2		BeO	
CaO	1-5	NiO	SiO_2	40-80	CeO_2	LOI 0.5-1
SrO	0.5-1	Al_2O_3	5-10	TiO ₂	0-0.5	CuO 1-5
BaO	1-5	Fe_2O_3	0-0.5	ZrO_2	0-0.5	Pr_2O_3
PbO		Sb_2O_3		SnO_2		

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre blanche
Couleur (cuit) Bleu hôte

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 39.54 a: -1.1 b: -30.99

5. DILATOMÉTRIE

* Données obtenues avec un dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L 10^{-7} C^{-1}

(25-300) $^\circ\text{C}$	(50-300) $^\circ\text{C}$	(300-500) $^\circ\text{C}$	(500-600) $^\circ\text{C}$	T ^a Transformation	T ^a Ramollissement	Point de fusion
102.12	102.775	121.79		487.3 $^\circ\text{C}$	577 $^\circ\text{C}$	>750 $^\circ\text{C}$

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10 μ	>25 μ	>40 μ	>70 μ	>120 μ	D50 μ
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.