

FICHE TECHNIQUE

41020504 OX. C. P-315 ROJO BRILLANTE POLVO

07/11/2025 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description Pigment inorganique. Pig. encapsulé. Cd(S,Se) dans ZrSiO₄. Température d'utilisation maximale 1250°C

Application Cette série de pigments purs peut être utilisée aussi bien pour la coloration des émaux que pour la décoration sous ou sur les émaux. Dans le premier cas, l'intensité de la couleur dépend des composants de l'émail, du cycle et de la température de cuisson. Dans le second cas, les colorants doivent être mélangés avec un fondant : au Plomb Decor-Flux-5 ou Fondant n° 50, et sans Plomb Fondant 20 ou Émail F-15. Les pourcentages d'addition varient entre 30 et 60%.

2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li ₂ O	ZnO	Cr ₂ O ₃	CaF ₂	Cd(S,Se) en ZrSiO ₄	80-100
Na ₂ O	MnO	B ₂ O ₃	Bi ₂ O ₃		
K ₂ O	CdO	V ₂ O ₅	P ₂ O ₅		
MgO	CoO	MnO ₂	BeO		
CaO	NiO	SiO ₂	CeO ₂		
SrO	Al ₂ O ₃	TiO ₂	CuO		
BaO	Fe ₂ O ₃	ZrO ₂	Pr ₂ O ₃		
PbO	Sb ₂ O ₃	SnO ₂			

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Rouge
Couleur (cuit) Poudre Rouge .

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 41.67 a: 46.25 b: 23.43

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°
						> 1000 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10μ >25μ >40μ >70μ >120μ D50μ

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

Contient Pigment encapsulé de Cadmium. Pour certifier la fabrication d'objets culinaires, il faudra faire analyser la solubilité de cadmium des pièces finies dans un laboratoire accrédité.

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@prodescos.es
www.prodescos.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.