

FICHE TECHNIQUE

41112404 ENGOBE ENSP-25 MAQUILLAGE S/PB POLV

29/01/2025 v1.3

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description ENGOBE MAQUILLAGE. Appartient à la serie d'engobes "ENSP" (ENGOBES COLORÉS). Composé du Fritte. N° CAS: 65997-18-4

Application Peut être aplicqué en biscuit de pâte blanche ou rouge. La plage de température est de 930 à 1050°C, le développement de la couleur étant maximal à 980 ° C. Ils peuvent être utilisés à des températures plus élevées pour obtenid'autres finitions,

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	
Na ₂ O	1-5	MnO		B ₂ O ₃	5-10	Bi ₂ O ₃	Al-Mn 5-10
K ₂ O	1-5	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅	Cd(S,Se) en ZrSiO ₄ 1-5
MgO	0.5-1	CoO		MnO ₂		BeO	MEDIUM 0-0.5
CaO	1-5	NiO		SiO ₂	40-80	CeO ₂	LOI 1-5
SrO		Al ₂ O ₃	10-20	TiO ₂	0-0.5	CuO	Sn-Ca-Si-Cr 1-5
BaO	0.5-1	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 beige

Couleur (cuit) Maquillage

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 65.21 a: 15.71 b: 20.33

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
50.4	49.3	64	98.4	538 C°	885 C°	>980 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
34.8	11.9	5.1	1.1	0	5.9

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@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.