

# FICHE TECHNIQUE

41132404

ESM. EOSP-24 OPACO CAMEL POLVO

22/10/2024 v1.3

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL OPAQUE BRILLANT CAMEL . Appartient à la gamme d'émaux "EOSP", conseillé pour l'application en pièces culinaires. Composé du Fritte. N° CAS: 65997-18-4

Application L'émail peut être appliqué au bain, sérigraphie ou par pulvérisation, en biscuit de pâte blanche ou rouge. La température d'utilisation varie entre 980°C-1080°C. Ils peuvent être utilisés à des températures plus élevées pour obtenir les mêmes ou d'autres finitions, en fonction de la pâte utilisée.

## 2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li <sub>2</sub> O	ZnO	1-5	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CaF <sub>2</sub>	Cr-Fe-Zn	5-10
Na <sub>2</sub> O	MnO		B <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	10-20	Bi <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	
K <sub>2</sub> O	CdO		V <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	LOI
MgO	CoO		MnO <sub>2</sub>		BeO	0.5-1
CaO	NiO		SiO <sub>2</sub>	40-80	CeO <sub>2</sub>	
SrO	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	5-10	TiO <sub>2</sub>	0-0.5	CuO	
BaO	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0-0.5	ZrO <sub>2</sub>	5-10	Pr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	
PbO	Sb <sub>2</sub> O <sub>3</sub>		SnO <sub>2</sub>			

## 3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre beige

Couleur (cuit) Camel brillant

## 4. COLORIMÉTRIE

\* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 55.0      a: 13.8      b: 14.0

## 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
59.95	59.43	63.04	99.04	592 °C	668 °C	>850 °C

## 6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (voie humide)

\*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10μ	>25μ	>40μ	>70μ	>120μ	D50μ
60	30	13	2	0	15.5

## 7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINÉS À UN USAGE CULINAIRE

Formulé sans plomb ni cadmium.

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.