

FICHE TECHNIQUE

41140304 ESM. ETSP-05 TRANSP. SALMON POLVO

20/01/2025 v1.5

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL TRANSPARENT ROSE SALMON. Email très brillant conseillé pour l'application en pièces culinaires. Composé du Fritte. N° CAS: 65997-18-4

Application Il peut être appliqué : par immersion, pulvérisation et toute méthode d'application mécanique. Émail adapté à une utilisation sur pâte blanche, rouge et colorée. La température d'utilisation varie entre 980°C-1080°C. Ils peuvent être utilisés à des températures plus élevées pour obtenir les mêmes oud'autres finitions, en dépendent de la pâte utilisée.

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	5-10	MnO		B ₂ O ₃	10-20	Bi ₂ O ₃	Cd(S,Se) en ZrSiO ₄ 1-5
K ₂ O	1-5	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅	LOI 0.5-1
MgO	1-5	CoO		MnO ₂		BeO	
CaO	5-10	NiO		SiO ₂	40-80	CeO ₂	
SrO		Al ₂ O ₃	10-20	TiO ₂		CuO	
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 rose
Couleur (cuit) Rose Salmon

4. COLORIMÉTRIE * Par Minolta ChromaControl (S)

L: 68.5 a: 37.8 b: 55.1

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
71.03	70.86	74.66	112.76	582 C°	706 C°	>850 C°

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

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
57.8	22.71	9.35	0.98	0	12.72

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)



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.