

# FICHE TECHNIQUE

41140404 ESM. ETSP-06 TRANSP. NARANJA POLVO

19/01/2025 v1.4

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL TRANSPARENT ORANGE. 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 <sub>2</sub> O	5-10	ZnO	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CaF <sub>2</sub>	Cd(S,Se) en ZrSiO <sub>4</sub>	5-10
Na <sub>2</sub> O		MnO	B <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Bi <sub>2</sub> O <sub>3</sub>		
K <sub>2</sub> O	1-5	CdO	V <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	LOI	0.5-1
MgO	1-5	CoO	MnO <sub>2</sub>	BeO		
CaO	1-5	NiO	SiO <sub>2</sub>	CeO <sub>2</sub>		
SrO		Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	TiO <sub>2</sub>	CuO		
BaO	0.5-1	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	ZrO <sub>2</sub>	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 orange  
Couleur (cuit) Orange

## 4. COLORIMÉTRIE \* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 65.6 a: 25.6 b: 62.7

## 5. DILATOMÉTRIE \* Données obtenues avec un dilatomètre BÄHR mod. DIL 801 L 10<sup>-7</sup> C<sup>-1</sup>

(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
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.