

FICHE TECHNIQUE

41150404 ESM. EMSP-04 NARANJA MATE POLVO

26/02/2025 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description EMAIL MAT ORANGE. Appartient à la gamme d'émaux "EMSP", conseillés pour l'application en pièces culinaires. Composé du Fritte. N° CAS: 65997-18-4

Application Ces eamux peuvent etre decorés avec les couleurs de la série CD, pour l'application sur biscuit céramique 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.

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

Li ₂ O	1-5	ZnO	10-20	Cr ₂ O ₃	1-5	CaF ₂	Cd(S,Se) en ZrSiO ₄	5-10
Na ₂ O	0-0.5	MnO		B ₂ O ₃	1-5	Bi ₂ O ₃		
K ₂ O	0-0.5	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅	HfO ₂	0-0.5
MgO	0-0.5	CoO		MnO ₂		BeO	MEDIUM	0-0.5
CaO	1-5	NiO		SiO ₂	20-40	CeO ₂	LOI	0.5-1
SrO		Al ₂ O ₃	1-5	TiO ₂	0-0.5	CuO		
BaO	1-5	Fe ₂ O ₃	0-0.5	ZrO ₂	5-10	Pr ₂ O ₃		
PbO		Sb ₂ O ₃		SnO ₂				

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre orange
Couleur (cuit) Orange

4. COLORIMÉTRIE * Par Minolta ChromaControl (S)

L: 65.22 a: 41.43 b: 43.2

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
69.8	68.5	80.6	183.5	561 C°	650 C°	>875 C°

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

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
65.7	34.1	17.1	3.9	0	16.4

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.