

FICHE TECHNIQUE

41152104

ESM. EMSP-21 TOMATE MATE POLVO

26/02/2025 v1.4

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

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

Application Ces émaux peuvent être décorés 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		ZnO	5-10	Cr ₂ O ₃		CaF ₂		
Na ₂ O	1-5	MnO		B ₂ O ₃	1-5	Bi ₂ O ₃		Cd(S,Se) en ZrSiO ₄
K ₂ O	0-0.5	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅		10-20
MgO	0-0.5	CoO		MnO ₂		BeO		0-0.5
CaO	1-5	NiO		SiO ₂	20-40	CeO ₂		MEDIUM
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	1-5	Pr ₂ O ₃		LOI
PbO		Sb ₂ O ₃		SnO ₂				0-0.5

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Poudre rouge

Couleur (cuit) Rouge tomate

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: 43.29 a: 38.56 b: 18.18

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
65.65	65.35	76.55	171.75	543 C°	757 C°	>875 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10μ	>25μ	>40μ	>70μ	>120μ	D50μ
62.3	30.85	14.85	3.1	0	14.85

7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINÉS À 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.