

FICHE TECHNIQUE

50101904 'MONOSILICATO DE PLOMO POLVO

17/01/2025 v1.2

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Description	Base transparent très brillant qui contient la fritte de plus teneur en plomb. Peut être utilisée en formulation pour rebaisser le point de fusion et modifier la viscosité en fusion. Composé de Fritte. N° CAS: 65997-18-4.
Application	Peut être appliqué : par trempage, pulvérisation, toute méthode d'application mécanique. Il peut être coloré avec nos pigments de la série « P » et oxydes Naturel. Il peut être utilisé en mono-cuisson. La température de cuisson varie entre 800°-950°C

2. COMPOSITION CHIMIQUE

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

Li ₂ O	0-0.5	ZnO	Cr ₂ O ₃	CaF ₂
Na ₂ O		MnO	B ₂ O ₃	Bi ₂ O ₃
K ₂ O	0-0.5	CdO	V ₂ O ₅	P ₂ O ₅
MgO	0-0.5	CoO	MnO ₂	BeO
CaO	0-0.5	NiO	SiO ₂	20-40
SrO		Al ₂ O ₃	0-0.5	TiO ₂
BaO		Fe ₂ O ₃		ZrO ₂
PbO	40-80	Sb ₂ O ₃		SnO ₂
				Pr ₂ O ₃

3 PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Poudre blanche
Couleur (cuit)	Transparent brillant

4. COLORIMÉTRIE

* Par Minolta ChromaControl (S)

L: n.a	a: n.a	b: n.a
--------	--------	--------

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
87.8	87.7	129.2		459 C°	508 C°	>725 C°

6. RÉPARTITION GRANULOMÉTRIQUE (VOIE HUMIDE)

*Données obtenues par Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

>10µ	>25µ	>40µ	>70µ	>120µ	D50µ
50.9	15.1	4.1	0.0	0.0	10.2

7. RECOMMANDATIONS SUR LES OBJETS EMAILLES DESTINES A UN USAGE CULINAIRE

Composé de fritte de Plomb. Pour certifier la fabrication d'objets culinaires, il faudra faire analyser la solubilité de plomb 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.