

FICHA TÉCNICA DE ENGOBE ENSP-11 TURQUESA SUSPENSION

Impresa el: 06/08/2014

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**Código** 41110905**Nombre del Producto** ENGOBE ENSP-11 TURQUESA SUSPENSION**Descripción** ENGOBE TURQUESA EN SUSPENSION.

Aplicación Pertenece a la gama de engobes preparados en suspensión "ENSP" (ENGObes COLOREADOS SIN PLOMO) , listos para su aplicación a pincel sobre bizcocho cerámico tanto de pasta blanca como de barro rojo. La temperatura de cocción aconsejable es de 980°C. Para mas información puede visitar nuestra página <http://www.prodesco.es>

Empresa

PRODESCO S.L..
C/ Aviación 44
46940 Manises
Valencia - España

Telf 961545588
Fax 961533025
email admon@prodesco.es
Web <http://www.prodesco.es>

2. COMPOSICION E INFORMACION SOBRE COMPONENTES**Análisis Químico**

Li ₂ O		ZnO	[0-0,5]	Cr ₂ O ₃		CaF ₂		medium.: [40-80]
Na ₂ O	[1-5]	MnO		B ₂ O ₃	[5-10]	Bi ₂ O ₃		Pig. Ing: [5-10]
K ₂ O	[0-0,5]	CdO		V ₂ O ₅		P ₂ O ₅		
MgO	[1-5]	CoO		MnO ₂		BeO		
CaO	[1-5]	NiO		SiO ₂	[20-40]	CeO ₂		
SrO	[0-0,5]	Al ₂ O ₃	[1-5]	TiO ₂	[0-0,5]	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 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Suspensión líquida.	Índice Acidez	2,37
Estado	Líquido.	Tensión Superficial	179,76din/cm
Color(cocido)	Turquesa.		
Olor	-		

4. COLORIMETRIA

*L= n.d	*A= n.d	*B= n.d	* Por Minolta ChromaControl (S)
			D-65 A 10° G: O-O

5. DILATOMETRIA

(25-300)	$67 \cdot 10^{-7} \text{ C}^{-1}$	Tª Transformación	590°C
(50-300)	$67,3 \cdot 10^{-7} \text{ C}^{-1}$	Tª Reblandecimiento	784°C
(300-500)	$72 \cdot 10^{-7} \text{ C}^{-1}$	Pto. Fusión	>800°C
(500-600)	$97 \cdot 10^{-7} \text{ C}^{-1}$		* Datos obtenidos con dilatómetro BÄHR mod. DIL 801 L

6. DISTRIBUCION GRANULOMÉTRICA (VÍA HÚMEDA)

Tamaño:	>10μ	45%	Refracción	1,68
	>25μ	18%	Absorción	
	>40μ	7,5%		
	>70μ	1,5%		
	>120μ	%		
	d(0,5)	10μ		* Datos obtenidos por Malvern Instruments (Master Sizer 2000)

7. RECOMENDACIONES SOBRE OBJETOS ESMALTADOS DESTINADOS A USO CULINARIO

Material exento de Plomo y Cadmio.

Se recomienda cocer este producto a la temperatura indicada con un ciclo de cocción lento y realizando un mantenimiento de la temperatura final.

** Si sus condiciones de trabajo, no se corresponden con las indicadas, consúltenos antes de proceder a su utilización.

Notas: n.a (no aplicable), n.d (no se dispone de información), p.n (pruebas negativas)

