

FICHA TÉCNICA DE ENGOBE ENSP-21 VERDE FRANCES SUSPEN

Impresa el: 17/02/2015

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Código	41112005
Nombre del Producto	ENGOBE ENSP-21 VERDE FRANCES SUSPEN
Descripción	ENGOBE VERDE FRANCES EN SUSPENSION. Compuesto de Frita. N° CAS: 65997-18-4.
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

Li₂O		ZnO	[0-0,5]	Cr₂O₃		CaF₂	MEDIUM:	[40-80]
Na₂O	[1-5]	MnO		B₂O₃	[5-10]	Bi₂O₃	Pig.Ing:(Co,Al,Cr)	[5-10]
K₂O	[0-0,5]	CdO		V₂O₅		P₂O₅		
MgO	[1-5]	CoO		MnO₂		BeO		
CaO	[1-5]	NiO		SiO₂	[20-40]	CeO₂		
SrO		Al₂O₃	[1-5]	TiO₂	[0-0,5]	CuO		
BaO	[0,5-1]	Fe₂O₃	[0-0,5]	ZrO₂		Pr₂O₃		
PbO		Sb₂O₃		SnO₂				

3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Suspensión líquida.	Índice Acidez	2,35
Estado	Líquido.	Tensión Superficial	164,26din/cm
Color(cocido)	Engobe verde francés.		
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)	$67 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	Tª Transformación	590°C
(50-300)	$67,3 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	Tª Reblandecimiento	784°C
(300-500)	$72 \cdot 10^{-7} C^{-1}$	Pto. Fusión	>800°C
(500-600)	$97 \cdot 10^{-7} C^{-1}$		

* 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)

