

# FICHA TÉCNICA DE CARBONATO DE COBRE

Impresa el: 20/09/2012

## 1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

<b>Código</b>	50115300
<b>Nombre del Producto</b>	CARBONATO DE COBRE
<b>Descripción</b>	CARBONATO DE COBRE. CO <sub>3</sub> Cu(OH) <sub>2</sub> .
<b>Aplicación</b>	Materia prima para la Industria cerámica.

### Empresa

PRODESCO S.L.. C/ Aviación 44 46940 Manises Valencia - España	<b>Telf</b> <b>Fax</b> <b>email</b> <b>Web</b>	961545588 961533025 admon@prodesco.es http://www.prodesco.es
--	---	---

## 2. COMPOSICION E INFORMACION SOBRE COMPONENTES

### Análisis Químico

Li <sub>2</sub> O	ZnO	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CaF <sub>2</sub>	...	31
Na <sub>2</sub> O	MnO	B <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Bi <sub>2</sub> O <sub>3</sub>		
K <sub>2</sub> O	CdO	V <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
MgO	CoO	MnO <sub>2</sub>	BeO		
CaO	NiO	SiO <sub>2</sub>	CeO <sub>2</sub>	69	
SrO	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	TiO <sub>2</sub>	CuO		
BaO	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	ZrO <sub>2</sub>	Pr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>		
PbO	Sb <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	SnO <sub>2</sub>			

## 3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Aspecto</b>	Polvo.	<b>Índice Acidez</b>	0
<b>Estado</b>	Sólido.	<b>Tensión Superficial</b>	0din/cm
<b>Color(cocido)</b>	-		
<b>Olor</b>	Inodoro.		

## 4. COLORIMETRIA

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

## 5. DILATOMETRIA

(25-300)	10 <sup>-7</sup> C <sup>-1</sup>	<b>Tª Transformación</b>	°C
(50-300)	10 <sup>-7</sup> C <sup>-1</sup>	<b>Tª Reblandecimiento</b>	°C
(300-500)	10 <sup>-7</sup> C <sup>-1</sup>	<b>Pto. Fusión</b>	°C
(500-600)	10 <sup>-7</sup> C <sup>-1</sup>		

\* Datos obtenidos con dilatómetro BÄHR mod. DIL 801 L

## 6. DISTRIBUCION GRANULOMÉTRICA (VÍA HÚMEDA)

<b>Tamaño:</b>	>10µ	%	<b>Refracción</b>	
	>25µ	%	<b>Absorción</b>	
	>40µ	%		
	>70µ	%		
	>120µ	0,1%		
	d(0,5)	µ		

\* 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)

