

FICHA TÉCNICA DE COLORANTE CD-25 CHOCOLATE SUSPENSIO

Impresa el: 19/09/2019

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

Código	41104505
Nombre del Producto	COLORANTE CD-25 CHOCOLATE SUSPENSIO
Descripción	COLOR DECORATIVO CHOCOLATE EN SUSPENSIÓN con fundente incorporado totalmente exento de plomo.
Aplicación	Pertenece a la gama de colores preparados en suspensión "CD", listos para su aplicación a pincel en la decoración bajo o sobre cubierta. La temperatura de cocción oscila de 980°C a 1280°C. Esta gama de CD en suspensión también permite la decoración en tercer fuego a temperatura de 980 °C. Para más 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		Cr₂O₃		CaF₂		Otros	[20-40]
Na₂O	[1-5]	MnO		B₂O₃	[1-5]	Bi₂O₃		Otros1	[10-20]
K₂O	[1-5]	CdO		V₂O₅		P₂O₅			
MgO	[0,5-1]	CoO		MnO₂		BeO			
CaO	[1-5]	NiO		SiO₂	[20-40]	CeO₂			
SrO		Al₂O₃	[1-5]	TiO₂		CuO			
BaO	[0-0,5]	Fe₂O₃		ZrO₂		Pr₂O₃			
PbO		Sb₂O₃		SnO₂					

3 PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Suspensión líquida marrón	Índice Acidez	2,4
Estado	Líquido	Tensión Superficial	128,87din/cm
Color(cocido)	Chocolate		
Olor			

4. COLORIMETRIA

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

5. DILATOMETRIA

(25-300)	$10^{-7} C^{-1}$	Tª Transformación	°C
(50-300)	$10^{-7} C^{-1}$	Tª Reblandecimiento	°C
(300-500)	$10^{-7} C^{-1}$	Pto. Fusión	°C
(500-600)	$10^{-7} C^{-1}$		

* Datos obtenidos con dilatómetro BÄHR mod. DIL 801 L

6. DISTRIBUCION GRANULOMÉTRICA (VÍA HÚMEDA)

Tamaño:	>10µ	%	Refracción	
	>25µ	%	Absorción	
	>40µ	%		
	>70µ	%		
	>120µ	%		
	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)

