

980° - 1050°

Pasta color negro
chocolate adecuada
para
prensa, modelado y
torno. / Black
chocolate
earthenware good for
pressing, throwing
and modelling.



VICENTE

DÍEZ

DESDE 1920



PASTA HN

Pasta color negro chocolate | Black chocolate earthenware body

REF: AB000013

Propiedades **crudo**/Green data

Humedad aproximada | *Water percentage*: **20**

Porcentaje/Tamaño Chamota | *Percentage/Chamotte Size*: **0%** | -- mm

Consistencia Penetrómetro | *Penetrometer PT-207 Øcm²/Size*: **0,9-1,1 kg/cm²**

Índice de Plasticidad (*Pfefferkorn*) | *Plasticity Index*: **21,2 %**

Propiedades **seco**/Dry data

Contracción secado a 110°C | *Drying shrinkage 110°C*: **6%**

Propiedades **cocción**/Fired data

Coefficiente dilatación ($\times 10^{-7} \text{ } ^\circ\text{C}^{-1}$) | *Thermal expansion*: $\alpha(050-300)$ $\alpha(300-500)$ $\alpha(500-650)$

Perdida al fuego (1025°C) | *Loss on ignition (1025°C)*: **8,5%**

Temperatura de cocción | *Firing temperature*: **1025°C**

Contracción cocción | *Firing shrinkage* : **1%**

Color de cocción (CieLab) | Fired colour (CieLab): **L 41,23 a 4,91 b 9,24**

Absorción de agua | *Water absorption*: **14%**

Presentación/Packaging

Paquete | *Package*: **12,5 Kg**

Unidades por palet | *Unit per pallet*: **84 paquetes/packs**

Peso total | *Total weight*: **1050 Kg**

Esta información técnica es de carácter orientativo, establecida a partir de la caracterización y análisis de muestras representativas y de valores de nuestros controles de producción. Las características de nuestros productos serán susceptibles de modificación.

This technical information is only an orientative way, established from the characterization and analysis of representative samples, and from routine production averages. Product characteristics are subject to modifications.

