

**SCHEDA TECNICA**  
(impasti ceramici)



**CERAMICA CECCHETTO s.r.l.**

Via A. Munari 2 – 36055 NOVE (VI)  
Tel. 0424.590015 [www.ceramicacecchetto.it](http://www.ceramicacecchetto.it)

**P39**  
(1240°-1260°)

**PORCELLANA  
BIANCA AVORIO**

**CARATTERISTICHE:**

Impasto granulato di porcellana tenera ottenuto da una selezione di pregiate materie prime, ideale per il colaggio; dà un prodotto particolarmente elegante, dotato di notevole resistenza meccanica, di colore bianco-avorio. La pasta del *bisquit* si presenta liscia, morbida come seta al tatto.

Si presta ottimamente ad ogni tipo di lavorazione artistica e non (inclusa l'arte funeraria), con intervalli termici che consentono le migliori possibilità decorative. La cottura del biscotto è consigliata a 900°.

**DATI TECNICI:**

<b>RITIRO COMPLETO A 1250°</b>	<b>13,5 %</b>
(variabile in funzione della % H <sub>2</sub> O dell'impasto)	
<b>ASSORBIMENTO DEL BISCOTTO A 1250°</b>	<b>%0</b>
(variabile in funzione della temperatura e ciclo di cottura)	
<b>COEFFICIENTE DI DILATAZIONE A 400°</b>	<b>20°-400° <math>\alpha</math> 60,45 x 10<sup>-7</sup></b>
<b>PERDITA AL FUOCO A 1000°</b>	<b>6,7%</b>

**PREPARAZIONE DELLA BARBOTTINA:**

**100 Kg.** impasto granulato (sacchi da 20kg – umidità 7-8%)  
acqua **33-36 It.** fluidificante PH12S **gr. 480-530**  
densità e peso specifico: 1700-1720

**Da tenere presente:** il peso specifico dà il rapporto acqua-impasto. La densità (dopo la messa a punto del peso specifico) dà il rapporto fluidificante-impasto e il valore di fluidità della barbottina. Le dosi sopra riportate possono variare dal tipo di lavorazione e dalla tipologia di oggetti che si devono produrre: oggetti piccoli possono anche sopportare barbottine leggermente più magre (con pesi minori), ciò non vale per pezzi grandi.