

SCHEDA TECNICA
(impasti ceramici)



CERAMICA CECCHETTO s.r.l.
Via A. Munari 2 – 36055 NOVE (VI)
Tel. 0424/590015-592519 – Fax 0424/829976

P62C
(1240°-1260°)

**PORCELLANA
BIANCA AZZURRATA**

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-azzurrato senza la cottura in riduzione. 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:

RITIRO COMPLETO A 1250°	13,5%
ASSORBIMENTO DEL BISCOTTO A 1250°	0%
(variabile in funzione della temperatura e ciclo di cottura)	
COEFFICIENTE DI DILATAZIONE A 460°	20°-460° α 65,20 x 10⁻⁷
PERDITA AL FUOCO A 1000°	6,8%

PREPARAZIONE DELLA BARBOTTINA:

100 Kg. impasto granulato (sacchi da 20kg – umidità 7-8%)
acqua **33-36 It.** fluidificante AB424 **gr. 700-800**
densità e peso specifico: 1715-1720

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.