

LC-78

CARACTERÍSTICAS ANTES DE LA COCCIÓN BEFORE FIRED CHARACTERISTIQUES CARACTERISTIQUES AVANT CUISSON			
TIPO DE COMPOSICIÓN COMPOSITION TYPE TYPE DE COMPOSITION	SEMIGRES SEMISTONEWARE SEMIGRES		
PRESENTACIÓN PRESENTATION PRESENTATION	PASTA EXTRUSIONADA PLASTIC BODY PATE ETIRAGE		
CONTRACCIÓN DE SECADO (%) DRYING SHRINKAGE RETRAIT SECHAGE Partiendo del 17% de humedad At a moisture content of 17% A l'humidité du 17%	DUREZA	8	10
	% H	19.50	
	%CS)	2.50 - 3.00	
ÍNDICE DE PLASTICIDAD PLASTICITY INDEX INDICE DE PLASTICITÉ			

CARACTERÍSTICAS DESPUÉS DE LA COCCIÓN AFTER FIRED CHARACTERISTIQUES CARACTERISTIQUES APRES CUISSON			
TEMPERATURA DE COCCIÓN (°C) FIRING TEMPERATURE TEMPERATURE DE CUISSON	1110		
COLOR COLOUR COULEUR	MUY BLANCO VERY WHITE TRES BLANCHE		
COORDENADAS CROMÁTICAS CHROMATIC COORDINATES COORDONNEES CHROMATIQUES	L		
	A		
	B		
PÉRDIDA AL FUEGO (%) LOST ON IGNITION PERTE AU FEU	10.50		
CONTRACCIÓN EN COCCIÓN (%) FIRING SHRINKAGE RETRAIT CUISSON	3.00 - 3.50		
ABSORCIÓN DE AGUA (%) WATER ABSORTION ABSORPTION D'EAU	12.50		
COEFICIENTES DE DILATACIÓN (x10 ⁻⁷ °C ⁻¹) THERMAL EXPANSION COEFFICIENT DE DILATATION	α (25 - 300)	58.72	
	α (300 - 500)	73.52	
	α (500 - 650)	109.79	

DATOS OBTENIDOS COMO RESULTADO DE LA MEDIA DE LOS OBTENIDOS PERIODICAMENTE EN NUESTRO LABORATORIO.
 DONNEES OBTENUES MOYENNE STATISTIQUE DE CELLES RECOLTEES REGULIEREMENT DANS NOTRE LABORATOIRE.
 DATES OBTAINED AS A MEAN OF THOSE PERIODICALLY OBTAINED IN OUR LABORATORY.