

| CARACTERÍSTICAS ANTES DE LA COCCIÓN                                                                                                                     |  |                                                    |        |    |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------|--------|----|----|
| BEFORE FIRED CHARACTERISTIQUES                                                                                                                          |  |                                                    |        |    |    |
| CARACTERISTIQUES AVANT CUISSON                                                                                                                          |  |                                                    |        |    |    |
| TIPO DE COMPOSICIÓN<br>COMPOSITION TYPE<br>TYPE DE COMPOSITION                                                                                          |  | PASTA ROJA<br>RED BODY<br>PÂTE DE CUISSON ROUGE    |        |    |    |
| PRESENTACIÓN<br>PRESENTATION<br>PRESENTATION                                                                                                            |  | PASTA EXTRUSIONADA<br>PLASTIC BODY<br>PÂTE ETIRAGE |        |    |    |
| CONTRACCIÓN DE SECADO (%)<br>DRYING SHRINKAGE<br>RETRAIT SECHAGE<br>Partiendo del 17% de humedad<br>At a moisture content of 17%<br>A l'humidité du 17% |  |                                                    |        |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | DUREZA                                             | 8      | 10 | 12 |
|                                                                                                                                                         |  | % H                                                |        |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | %CS)                                               |        |    |    |
| ÍNDICE DE PLASTICIDAD<br>PLASTICITY INDEX<br>INDICE DE PLASTICITÉ                                                                                       |  | 18.00                                              |        |    |    |
| CARACTERÍSTICAS DESPUÉS DE LA COCCIÓN                                                                                                                   |  |                                                    |        |    |    |
| AFTER FIRED CHARACTERISTIQUES                                                                                                                           |  |                                                    |        |    |    |
| CARACTERISTIQUES APRES CUISSON                                                                                                                          |  |                                                    |        |    |    |
| TEMPERATURA DE COCCIÓN (°C)<br>FIRING TEMPERATURE<br>TEMPERATURE DE CUISSON                                                                             |  | 980°                                               |        |    |    |
| COLOR<br>COLOUR<br>COULEUR                                                                                                                              |  | ROJO<br>RED<br>ROUGE                               |        |    |    |
| COORDENADAS CROMÁTICAS<br>CHROMATIC COORDINATES<br>COORDONNEES CHROMATIQUES                                                                             |  | L                                                  | 57.85  |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | A                                                  | 20.17  |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | B                                                  | 30.55  |    |    |
| PÉRDIDA AL FUEGO (%)<br>LOST ON IGNITION<br>PERTE AU FEU                                                                                                |  | 9.47                                               |        |    |    |
| CONTRACCIÓN EN COCCIÓN (%)<br>FIRING SHRINKAGE<br>RETRAIT CUISSON                                                                                       |  | 0.82                                               |        |    |    |
| ABSORCIÓN DE AGUA (%)<br>WATER ABSORTION<br>ABSORPTION D'EAU                                                                                            |  | 15.06                                              |        |    |    |
| COEFICIENTES DE DILATACIÓN (x10 <sup>-7</sup> °C <sup>-1</sup> )<br>THERMAL EXPANSION<br>COEFFICIENT DE DILATATION                                      |  | α ( 25 - 300)                                      | 68.00  |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | α (300 - 500)                                      | 82.90  |    |    |
|                                                                                                                                                         |  | α (500 - 650)                                      | 116.00 |    |    |

ESTA INFORMACIÓN TECNICA TIENE CARÁCTER ORIENTATIVO. LOS DATOS REFENCIADOS SON RESULTADO DE LA MEDIA OBTENIDA PERIODICAMENTE EN NUESTRO LABORATORIO. / THIS TECHNICAL INFORMATION IS ONLY ORIENTATTIVE WAY DATES REFERENCED ARE THE RESULT OF THE AVERAGE OBTAINED PERIODICALLY IN OUR LABORATORY. / CES INFORMATIONS TECHNIQUES SONT FOURNIES A TITRE INDICATIF UNIQUEMENT, LES DONNEES REFERENCES SONT LE RESULTAT DE MOYENNE OBTENUE PERIODIQUEMENT DANS NOTRE LABORATOIRE..