

IMPASTO BIANCO

COLORE: Bianco

TEMPERATURA COTTURA: 1020°C

RITITO TOTALE: 7 %

ASSORBIMENTO: 20 - 21 %

COEFFICIENTE DI ESPANSIONE TERMICA: 82 / 86

CONFEZIONE: Pane 25 kg.



IMPASTO ROSSO

COLORE: Rosso

TEMPERATURA COTTURA: 980°C

RITITO TOTALE: 9 %

ASSORBIMENTO: 12 %

COEFFICIENTE DI ESPANSIONE TERMICA: 75 / 77

CONFEZIONE: Pane 25 kg.



I dati riportati su questa scheda sono valori medi ricavati da varie prove.