



# San Marco S.r.l.

## SCHEDA TECNICA IMPASTO **TCB**

**TIPOLOGIA** : TERRAGLIA TENERA PER COLAGGIO CUOCENTE BIANCA

**ASPETTO** : Dischi su pallet/Granulato in sacchi da kg. 25

**alfa LINEARE** :  $81 \pm 2 \times 10^{-7} \text{ } ^\circ\text{C}^{-1}$  Incremento  $5 \pm 1^\circ\text{C}/\text{min}$  (UNI EN 103)

**RITIRO** :  $5 +1 \%$  da stampo a cotto.

**Ass. Acqua (E)** :  $22 \pm 1 \%$  r.u. (UNI EN 99)

**1ª COTTURA** :  $1000 \div 1.020 \text{ } ^\circ\text{C}$  Cono Seger 05A ÷ 04A

**2ª COTTURA** : In base al tipo di rivestimento , ma comunque inferiore di circa  $20^\circ\text{C}$  alla 1ª cottura.

<b>INDICAZIONI PER IL COLAGGIO</b>	<b>Peso Sp. ottimale</b>	<b>1,82</b>	<b>1,85</b>
	Acqua Lt. x 100 Kg. Granulato	32	30
	Acqua Lt. x 100 Kg. Dischi	22	20
	Fluidificante Kgx100Kg impasto	0,35	0,38

**Le dosi indicate non possono tener conto di eventuali aggiunte di sfridi di produzione.**

L' impasto **TCB** si presta molto bene alla produzione di articoli di grandi dimensioni e dalla forma complessa. Data la sua bassa viscosità è consigliato per ridurre i tempi di colatura e asciugatura negli stampi. Il biscotto ottenuto con l'impasto **TCB** risulta essere molto bianco ed esente da macchia di colaggio.