

GE700

ANTHRA

1080-1150 °C

Un grès anthracite fortement chamotté, conçu pour donner matière, stabilité et caractère aux volumes.

VARIANTES DISPONIBLES

RÉFÉRENCE	TEXTURE	GRANULOMÉTRIE	FORMAT	CUISSON
GE700 CHF	40 % fine	0-0,5 mm	10 kg	1080-1150 °C
GE700 CHM	40 % moyenne	0-1,5 mm	10 kg	1080-1150 °C

Couleur & matière

EN HUMIDE

noir

APRÈS CUISSON

noir anthracite

CONDITIONNEMENT

pain prêt à l'emploi

GE700 - Anthra

ANALYSE CHIMIQUE SUR CRU - % MASSIQUES

PF	SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	CaO	MgO	Na ₂ O	K ₂ O
5,3	68	19	7,7	1	0,6	0,4	0,1	3,2

CARACTÉRISTIQUES APRÈS CUISSON

TEMPÉRATURE / VARIANTE	RETRAIT CUISSON	ABSORPTION D'EAU
1000 °C	3,0 %	6,2 %
1150 °C	5,0 %	1,0 %

AUTRES DONNÉES

Retrait de séchage	9 %
Perte au feu	6 % à 1000 °C / 5,8 % à 1150 °C
Dilatation (20-400 / 500 / 600 °C)	58 ×10 ⁻³
État de livraison / humidité	Pâte humide

MISE EN ŒUVRE

- Homogénéiser et préparer la pâte avant façonnage.
- Sécher lentement et régulièrement, sans courant d'air.
- Adapter la courbe au volume, à l'épaisseur et au four.
- Tester le couple terre-engobe-émail avant production.

SÉCURITÉ & STOCKAGE

- Stocker à l'abri du gel et du dessèchement.
- Éviter les opérations à sec générant des poussières.
- Pour le ponçage : aspiration adaptée et protection FFP2/FFP3.
- FDS associée : consulter le dossier FDS fourni.

DOCUMENT FT-RB-GE700-2026-R0

Sources : FT ANTHRA GE700, 06/2021. Valeurs indicatives ; elles ne constituent pas un cahier des charges. Révision : 11/08/2026.