

GE600

JUNO

IMP 1220 °C • CHF / CHM 1260 °C

Un grès roux-sable chaleureux, proposé en chamotte impalpable, fine ou moyenne. La température maximale dépend de la variante.

VARIANTES DISPONIBLES

RÉFÉRENCE	TEXTURE	GRANULOMÉTRIE	FORMAT	CUISSON
GE600 IMP	20 % impalpable	0-0,125 mm	10 kg	1220 °C max.
GE600 CHF	40 % fine	0-0,5 mm	10 kg	1260 °C max.
GE600 CHM	40 % moyenne	0-1,5 mm	10 kg	1260 °C max.

Couleur & matière

EN HUMIDE

rouge

APRÈS CUISSON

roux-sable

CONDITIONNEMENT

pain prêt à l'emploi

DONNÉES TECHNIQUES

GE600 - Juno

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
6,1	71	20,1	4,2	1,2	0,4	0,3	0,1	2,7

CARACTÉRISTIQUES APRÈS CUISSON

TEMPÉRATURE / VARIANTE	RETRAIT CUISSON	ABSORPTION D'EAU
1000 °C	1,5 %	10,5 %

AUTRES DONNÉES

Retrait de séchage	8 %
Perte au feu	5,5 % à 1000 °C
Dilatation (20-400 / 500 / 600 °C)	44 / 57 / 64 ×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 : RF-SDS-SERIE-600-2026-R1.pdf.

DOCUMENT FT-RB-GE600-2026-R0

Sources : FT GE600, 01/2023 ; températures maximales validées par Raoult & Fils, 11/08/2026. Valeurs indicatives ; elles ne constituent pas un cahier des charges. Révision : 11/08/2026.