Material	Schuba®CSP-CD			
Materialbeschreibung	Backofenplatte CD in Profi-Qualität aus Spezialschamotte, sehr glatte und dichte Oberfläche, sehr hohe Wärme-Speicherkapazität, besonders hohe Maßgenauigkeit in der Klasse "dünnwandige Großformatbackplatten", bestens geeignet für alle Pizza-, Brot- und Steinbacköfen			
Technische Daten	Klassifikationstemperatur	1300 °C	ASTM-Gr.	/
	Al_2O_3-Gehalt	35		%
	SiO_2-Gehalt	54		%
	Fe_2O_3-Gehalt	1,1		%
	MgO-Gehalt	7,0		%
	Wärmeleitfähigkeit bei	1000 °C	1,33	W/mK
	Wärmedehnung bei	1000 °C	0,28	lin.-%
	Kaltdruckfestigkeit bei	Raumtemp.*	18	N/mm²
		* bei feuerfesten Massen nach Aushärtung		
	Rohstoffart	Spezialschamotte		
	Dichte / Materialbedarf	1,85		t/m³
	Bindungsart	/		
	max. Korngröße	/		mm
	Bedarf Anmachwasser	/		Liter / 100 kg
	Gebinde Größen	/		kg
Verarbeitungsrichtlinie	/			
	Verarbeitung Die Verlegung von Backofenplatten kann wahlweise trocken (z. B. auf Sand) oder in Schamottemörtel mit einer Fugenstärke von ca. 2 - 3 mm erfolgen. Alle Platten sind vollflächig anzustreichen bzw. zu verlegen. Aus den Fugen quellender Mörtel sollte einige Minuten antrocknen und dann mit der Kelle "abgeschnitten" werden. So erhält man eine saubere Fuge.			
	Trocknung und Aufheizen Bei Verlegung in Schamottemörtel sollte die Aushärtezeit, bei Raumtemperatur, ca. 12 Stunden betragen. Danach, beim **ersten** Befeuern, möglichst sehr langsam anheizen. Empfohlen wird eine Steigerung von 10 °C/h bis auf 100 °C, danach mit einer Steigerung 15 °C/h bis auf 200 °C, danach mit einer Steigerung 20 °C/h bis auf 300 °C und letztendlich mit einer Steigerung von 30 °C/h bis zur Anwendungstemperatur.			
	/			
Sicherheitshinweise	/			
Lagerung	Lagerfähigkeit mindestens 24 Monate ab Lieferdatum			

Die technischen Angaben sind Mittelwerte aus Reihenprüfungen, ermittelt aus laufender Produktion. Sie stellen keine zugesicherten Eigenschaften dar und können nicht als Grundlage für eine Gewährleistung herangezogen werden. Technische Änderungen vorbehalten. Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.