



Dycoferro es el nombre genérico de gama de pigmentos inorgánicos en polvo, comúnmente conocidos como óxidos de hierro, que son colores minerales puros, elaborados sintéticamente. No contienen ninguna clase de adulterantes, y reúnen un gran poder colorante con elevado poder cubriente y pureza de tono.

Los pigmentos **Dycoferro** son muy sólidos a la luz y resistentes a agentes atmosféricos; asimismo son resistentes al agua y a la cal; presentan resistencia a los ácidos y a los álcalis, así como firmeza completa al cemento.

La resistencia al calor de estos pigmentos varía y depende de su estructura química.

Los pigmentos **Dycoferro Amarillos** son óxidos de hierro hidratados alfa y cristalizan en forma de rombo. Por acción del calor separan lentamente el agua de hidratación, convirtiéndose en óxido de hierro rojo. Su temperatura de disociación es de 190°C aprox.

Los pigmentos **Dycoferro Negros** son óxidos ferrosféricos que cristalizan de forma normal(octaédrica) al igual que la magnetita tal como se encuentra en la naturaleza. Por acción del calor se produce una oxidación lenta en óxido férrico rojo, por lo que a partir de 180°C aprox., comienza una alteración del tono hacia el pardo.

Los pigmentos **Dycoferro Rojos** cristalizan en forma romboédrica, al igual que la hematita tal como se encuentra en la naturaleza, y constituyen un óxido férrico puro alfa

Propiedades

Apariencia:	Polvo fino de color
Olor:	Característico
Solubilidad en agua:	Dispersable
Solidez a la luz:	Muy buena

Aplicaciones

- Barnices
- Cemento
- Materiales base cemento

- Pinturas
- Acabados
- Linóleo
- Plásticos

Envasado estándar

Sacos de 25 kg.

Empaque y Almacenaje

La serie **Dycoferro** no está clasificada como peligrosa. Estos productos deben almacenarse en áreas frescas, no se almacene con productos alimenticios.

Nota

La serie **Dycoferro** deberá ser manejada de acuerdo a la Hoja de Seguridad correspondiente.

Los datos contenidos en este documento están basados en normas, bibliografía y conocimiento obtenido de la experiencia. Debido a los numerosos factores que pueden llegar a afectar el procesamiento de los alimentos y la aplicación de nuestro producto, se propone llevar a cabo sus propios exámenes e investigaciones. Los datos aquí proporcionados no implican ninguna garantía acerca de su apropiado empleo para propósitos específicos.

Fecha de la última actualización: Agosto de 2010.