

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | <b>COMPOSITION DE LA CORDIERITE</b>  |  |
| 1-1 | A partir des informations du dossier technique (documents DT et), en analysant la composition chimique de la cordiérite, quel élément chimique est apporté par le talc ? |  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | <b>COMPOSITION DE LA CORDIERITE</b>  |  |
| 1-2 | A partir des informations du dossier technique (documents DT et),<br>- quel est le pourcentage optimal entre talc et argile ?<br>- ce rapport est-il respecté dans la composition réalisée ? (donner les calculs). |  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | <b>PREPARATION BARBOTINE</b>   |  |
| 1-3 | L'argile BS5 comporte un taux d'humidité de 5 % sur humide. Les autres matières ont une humidité négligeable. Redonnez alors la formule de préparation de la barbotine (donnez tous les calculs dans le cadre ci-dessous). |  |

Argile BS5 : .....

Artal : 450 g

Talc : 150 g

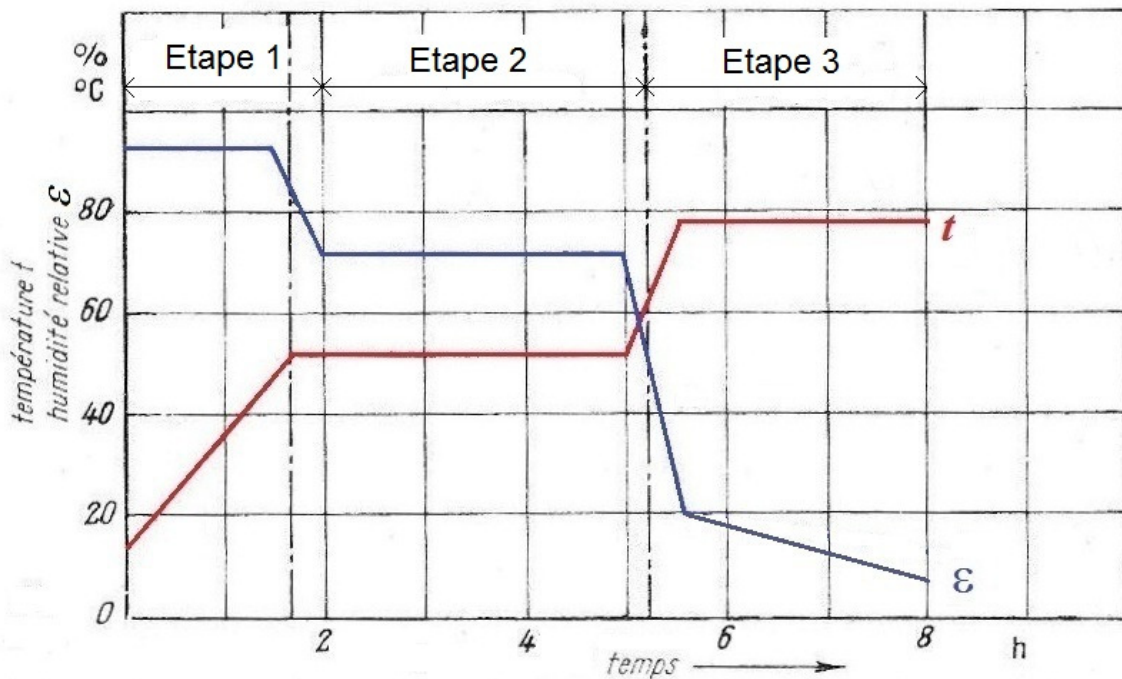
Alumine : 50 g

Eau : .....

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | <b>RECYCLAGE DES DECHETS</b>  |  |
| 1-4 | A l'aide du dossier technique pages<br><br>- Sachant que la masse volumique de la barbotine est de 1870 g/l, quelle doit être la masse pesée sur la balance (donner les calculs). |  |

| RECYCLAGE DES DECHETS |  |
|-----------------------|--|
| 1-5                   | <p>A l'aide du dossier technique pages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La masse pesée est de 1800g. quelle quantité d'eau faut-il rajouter aux 695 cm<sup>3</sup> de la bouteille pour avoir la bonne pesée ?</li> <li>- Quelle quantité faut-il rajouter pour 1 kg de déchets ?</li> </ul> |

| SECHAGE |   |
|---------|---|
| 1-6     | <p>Sur le diagramme suivant, complétez chaque étape par :<br/> « pas de séchage » ; « séchage rapide » ; « séchage lent »<br/> « gain de masse », « perte de masse », « pas de perte de masse »</p> |



| CUISSON |  |
|---------|--|
| 1-7     | <p>A l'aide du dossier technique pages</p> <p>A partir de l'ATD-ATG d'une part et des caractéristiques du four d'autre part, proposez une courbe de cuisson.</p> |

