



LUNA

Rev. 0 | 12.09.25

Gres moteado

Speckled stoneware clay

Pasta de gres moteado con chamota impalpable 0-0.2 mm. Diseñada para cerámica artística, contiene minerales fundentes que desarrollan una seductora superficie con puntos oscuros de distintos tamaños y tonalidades que destacan en una matriz de color blanco marfil. Su elevado contenido en chamota le proporciona un excelente comportamiento durante el secado y la cocción. La decoración con esmaltes transparentes es ideal para realzar la viveza del efecto moteado. Disponible en pasta plástica extrusionada.

Recomendación importante: La viveza del moteado de la pasta LUNA se origina gracias a minerales naturales que pueden incluir trazas de otros minerales que pueden rehidratarse tras la cocción a baja temperatura y producir desconches. Para evitarlo, se recomienda cocer el bizcocho a mayor temperatura (1050-1080°C) e incrementar el palier. Si se trabaja directamente en monococción, el problema no existe.

Speckled stoneware clay with impalpable grog 0-0.2 mm. Designed for artistic ceramics, it contains melting minerals that develop a seductive surface with dark spots of different sizes and shades that stand out in an ivory-white matrix. Its high grog content provides excellent behaviour during drying and firing. Decoration with transparent glazes is ideal to enhance the vividness of the speckled effect. Available in extruded body (moist form).

Important advice: The vividness of the spots of LUNA clay is caused by natural minerals that may include traces of other minerals that can rehydrate after firing at a low temperature and cause flaking. To avoid it, it is recommended to fire the biscuit at a higher temperature (1050-1080°C / Cone 04) and increase the soak time. If you work directly in single firing, the problem does not arise.

Características Técnicas en Crudo | Green and Drying Data

Ref. CQ	Consistencia Consistency*		Plasticidad Plasticity (Atterberg)		Humedad Water content	Contracción secado Drying shrinkage	Resistencia seco Dry strength
	Base Tip	Kg	LL	IP			
PGM #4	20 mm	4.2 - 5.8 kg	32	14	19%	5.8%	2.7 N/mm ²

(*) Consistencia de extrusión | Extrusion consistency (softness)

Características Técnicas en Cocción | Firing Data

Rango de cocción Firing range	Temp. bizcocho Biscuit temperature	Temperatura Temperature	Pérdida de peso Loss on ignition	Absorción agua Water absorption	Contracción cocción Firing shrinkage	Resistencia cocido Fired strength	Coeficiente de dilatación térmica lineal Thermal coefficient of linear expansion x10 ⁻⁷ °C ⁻¹			
							Ø25-300	Ø300-500	Ø500-650	Ø650-900
1200-1260°C Cone 5-7	1060°C Cone 04	1150°C	4.8%	6.5%	3.4%	30.8 N/mm ²	-	-	-	-
		1200°C	5.0%	1.2%	4.7%	29.9 N/mm ²	-	-	-	-
		1260°C	5.0%	0.0%	5.3%	29.2 N/mm ²	57.4	66.3	77.4	61.1

Análisis Químico y Calcimetría | Chemical Analysis and Carbonate Content

SiO ₂	Al ₂ O ₃	Fe ₂ O ₃	TiO ₂	CaO	MgO	Na ₂ O	K ₂ O	MnO	L.O.I.*	CaCO ₃
60.30%	28.98%	1.46%	1.54%	0.51%	0.52%	0.33%	1.61%	-	4.47%	0%

(*) Pérdida de peso | Loss on ignition

Los datos especificados son indicativos, procedentes de análisis de caracterización de muestras representativas y de promedios de controles rutinarios de fabricación. Las características de los productos son susceptibles de modificación. | The specified data is only an indication, stemming from the analysis of the characterization of representative samples, and from routine production averages. Product characteristics are subject to modifications.