

CARATTERISTICHE ACCIAIO INOX

ACCIAIO INOX *inossidabile*, è una lega di acciaio con un minimo di 10,5% di contenuto di cromo per massa.

APPLICAZIONI

- Mobili e attrezzature per l'industria alimentare, in particolare nel settore della carne, ittico, avicolo, vinificazione e caseifici.
- Cucine professionali e attrezzature (lavelli, tavoli e piccoli elettrodomestici).
- Rivestimenti architettonici esterni, ringhiere, scale.
- Contenitori per il settore alimentare, farmaceutico e chimico.

470LI-24Cr *Nickel free*

È un acciaio superferritico di ultima generazione. Realizzato mediante la metallurgia secondaria sottovuoto (VOD - Vacuum Oxygen Decarburation). Questo particolare processo di produzione assicura il raggiungimento d'eccellente resistenza alla corrosione paragonabile o superiore a AISI 316 ma ad una frazione del costo.

AISI 304

Norma europea 1.4301, è l'acciaio inossidabile austenitico più comune. Ottima resistenza alla corrosione lo rende lo standard nel settore alimentare.

AISI 441 *Nickel free*

Norma europea 1.4509, è l'acciaio inossidabile ferritico più comune. Buona resistenza alla corrosione, spesso paragonabile all'austenitico AISI 304 (1.4301). AISI 441 è lo standard nel settore alimentare e nel GDO.

PREN - Pitting Resistance Equivalent Number

Tipo Acciaio Stainless Grade	Resistenza alla corrosione Corrosion Resistance
470li-24Cr	24,50
316L	24,00
304	20,00
441	18,50
430	16,50