

Expomaquinaria analiza el acero Inoxidable para hostelería

El acero inoxidable se ha convertido en el elemento mas importante de una cocina industrial, exigido por la normativa sanitaria Española y elegido por los clientes por su fácil limpieza y mantenimiento. Sin embargo no todo son luces en este material ya que un uso inadecuado lo convierte en una pesadilla

Muchas consultas sobre este material llegan cada día a Expomaquinaria IRC SL, empresa dedicada al suministro e instalación de cocinas industriales y extracción. El acero inoxidable está de moda, a veces incluso podría decirse que es una tendencia en decoración, un contraste "La Bella y la Bestia", a la vez querido y denostado.

"No es oro todo lo que reluce", Al contrario de lo que se piensa los aceros inoxidables se oxidan, eso sí presentan una elevada resistencia debido a que el cromo u otros metales presentes en la aleación reaccionan con el oxígeno formando una capa que impide que se corroa el hierro o las capas internas del acero.

El pulido del acero inoxidable aumenta mas de 600 veces esa resistencia a la corrosión, por esto normalmente el inoxidable se presenta con el denominado pulido espejo, pero una mala decisión usando lejía para su limpieza o algún producto clorado puede acabar con la capa protectora y que el producto se oxide.

Este error es muy frecuente en las cocinas industriales y sobre todo cuando se habla de mesas de trabajo de acero inoxidable; al limpiar el suelo con una fregona impregnada de lejía con objeto de desinfectar bien el suelo; el personal de limpieza se olvida frecuentemente de aclarar bien con agua; "CRASO ERROR" se acaba de hacer una herida al acero inoxidable que posiblemente acabe en oxidación generalizada de las patas de los muebles de cocina industrial.

Actualmente el acero inoxidable es imprescindible en las cocinas industriales, los muebles de inoxidable son básicos para el cumplimiento de la normativa sanitaria, ya que es un material que no se altera con el tiempo y no aporta ningún tipo de aroma a los alimentos.

El acero inoxidable mas común usado en hostelería y la industria alimentaria es el AISI 304. Está compuesto de una aleación de acero, cromo (18 a 20%), níquel (8 a 11%) y manganeso (2%). Este tipo de aceros inoxidables se les denomina Austeníticos y una de las propiedades características es que no se pegan los imanes.

No obstante para abaratar costes actualmente se fabrican muchos muebles en otro tipo de aceros de más baja calidad y facilidad de oxidación denominados ferríticos entre los que destaca el AISI 430.

Por todo lo anterior es importante seguir los consejos de la Empresa Expomaquinaria a la hora de elegir un buen acero inoxidable para hostelería e industria alimentaria, no cometer errores de base es importante para comprar un producto durable y de buena calidad como ofrece esta empresa.

Datos de contacto:

Juan Pedro Ruesca Ubide

Expomaquinaria IRC SL

976 02 88 88

Nota de prensa publicada en: [Zaragoza](#)

Categorías: [Aragón](#) [Ecología](#) [Restauración](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>