

	CERTIFICADO DE ORIGEN Y CALIDAD DEL ACERO INOXIDABLE UTILIZADO POR MAQUILAC
Nombre del Material: ACERO INOXIDABLE	
Modelo:	TIPO 304
	
<p>Funciones y Usos: El acero inoxidable que utilizamos para nuestros procesos de fabricación y ensamble de maquinaria y equipos para procesamiento de alimentos es Acero inoxidable tipo 304 el cual se caracteriza por ser un material de alto contenido de cromo y níquel en su aleación, lo que garantiza su resistencia a la corrosión generando así un material higiénico el cual facilita la asepsia en los procesos por su alto nivel de inocuidad. El cual transformamos en los diferentes equipos requeridos por la industria láctea para sus procesos de fabricación de quesos y derivados de la leche.</p>	
<p>Procedencia: Principalmente es de países como Finlandia, España, Alemania, Sudafrica, China, Taiwan, India, Japón, y Brasil entre otros. Estos países poseen las principales de las pocas siderúrgicas existentes en el mundo que son fabricantes de marcas como: nirosta (Alemania) Kawasaki (Japón), Acerinox (España) Polarit (Finlandia), Acesita (Brazil)etc...</p>	
<p>Nuestros procesos: Estas compañías fabrican las láminas, tubos, barras, platinas ángulos, mallas y otros materiales afines que el 100% de sus contenidos es acero inoxidable tipo 304, estos procesos son realizados bajo altos estándares de calidad y certificados por normas que emite por el instituto Americano del hierro y el acero." AISI"</p>	
<p>Proveedores: En Colombia existen compañías importadoras de gran trascendencia que son avaladas por las normas INCONTEC, IQNET e ISO, entre otras. En las que se destaca CORTESA, ACINOX, INVERSINOX, IMPORINOX, WESCO, ALFREDO, STECKERL Y COMPAÑÍA GENERAL DE ACERO. Ellos son nuestro principales proveedores del acero inoxidable tipo 304.</p>	
<p>Características fisicoquímicas: Acero inoxidable austenítico, aleado con cromo, níquel y bajo contenido de carbono que presenta una buena resistencia a la corrosión. No requiere un tratamiento posterior al proceso de soldadura; tiene propiedades para embutido</p>	

profundo, no es templable ni magnético. Puede ser fácilmente trabajado en frío (por ejemplo doblado, cilindrado, embutido profundo, etc.) Sin embargo, el alto grado de endurecimiento que alcanza por trabajo en frío, comparado con aceros de baja aleación, hacen requerir de mayores esfuerzos para su proceso de conformado.

Ventajas del Acero:

- Alta resistencia a la corrosión.
- Excelente formabilidad.
- Facilidad de fabricación.
- Facilidad de limpieza
- Buena soldabilidad
- Amplio rango de propiedades mecánicas en condiciones de recocido y trabajado en frío.
- Buena apariencia
- Alta resistencia con bajo peso
- Buena resistencia a temperaturas criogénicas.
- Adicionalmente, el tipo 304L es más recomendado para soldadura en calibres gruesos.



Resistencia a la oxidación:

Para el servicio continuo a elevadas temperaturas, el tipo 304 tiene una buena resistencia a la oxidación hasta 1650°F (900 °C). En servicio intermitente, la temperatura máxima es alrededor de 1500 °F (815 °C).

Propiedades del Acero:

- Higiene: las bacterias no encuentran una base fértil sobre la superficie lisa.
- Neutro en contacto con los alimentos: los alimentos ácidos no atacan al material.
- Fácil de limpiar: la superficie lisa del acero inoxidable es fácil de mantener.
- Resistente: los impactos y el uso apenas dejan huellas.
- Decorativo: la superficie tiene un aspecto atractivo gracias a su apariencia brillante.