
Acciaio Inox: quale tipo ?

L'acciaio inox (inossidabile) è un materiale noto per le sue caratteristiche di resistenza alla corrosione, durabilità e igienicità; per questo è ampiamente impiegato nell'industria alimentare, chimica e farmaceutica per arredi di vario tipo: scaffalature, armadietti spogliatoio, armadi portascopo, armadi, eccetera.

Esistono diversi tipi di acciaio inox, con differente resistenza alla corrosione in funzione dell'analisi chimica e quindi degli elementi in lega presenti normalmente.

Nelle cucine industriali, si utilizza quasi esclusivamente l'acciaio inossidabile AISI 304 austenitico (EN 1.4301 per dirla con una sigla europea), comunemente definito 18-8 o 18-10, rispettivamente le percentuali del cromo (18) e del nichel (8 o 10) presenti nella lega. Gli acciai inox della serie 400, come l'AISI 430 (EN 1.4016 come sigla europea) vengono utilizzati normalmente per parti che sono lavate e mantenute regolarmente e non ha diretto contatto come ad esempio il armadietti spogliatoio, scaffali per celle frigo e altri.