



hosteleria3d.com
MAQUINARIA + PROYECTOS

www.hosteleria3d.com



¿QUÉ ES EL ACERO?

El acero es una aleación o mezcla de hierro y carbono, con un porcentaje de carbono inferior al 2%. El añadido del carbono es lo que diferencia el acero del hierro.

¿QUÉ ES EL ACERO INOXIDABLE?

El acero se convierte en inoxidable cuando se le añade un 10,5% de cromo. Su principal característica es su elevada resistencia a la corrosión. Además de resistente es, durable, higiénico, resistente al calor y al fuego, fácil de limpiar y ecológico, al ser 100 % reciclable. Es importante indicar que el acero inoxidable puede resistir mucho tiempo, pero no es literalmente inoxidable. Es un material de fácil conservación, pero es conveniente unas mínimas labores de limpieza adecuadas al uso y al lugar.



EL ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10

El mejor acero en la hostelería



Las siglas AISI 304 son una norma de clasificación de aceros (AMERICAN IRON AND STEEL INSTITUTE). El acero AISI 304 18/10 es una aleación con un 18% de cromo y un 10% de níquel. El número anterior a la barra inclinada indica el % de Cromo, y el número posterior a la barra inclinada indica el % de Níquel.

Existe una clasificación en función del cromo que lleve la aleación: 18/10, 18/8, 18/0 y 13/0 **siendo el 18/10 el acero de mejor calidad**. Cuanto mayor sea el número más resistencia a la corrosión. Tanto 18/10 como el 18/8 son parte de la serie 300, muy resistentes y no son magnéticos. Cuando no hay níquel se dice que el acero pertenece a la familia de la serie 400, siendo magnéticos y menos resistentes.



¿CÓMO PUEDO SABER SI NUESTRO APARATO ESTÁ CONSTRUIDO CON ACERO INOXIDABLE 18/10?

Existe un truco muy fácil de utilizar: acercamos un imán al objeto.



- Si un imán **NO QUEDA ADHERIDO** al elemento se trata de un acero de excelente calidad.



- Si el imán **SE QUEDA ADHERIDO Y NO SE DESPRENDE**, es de una calidad inferior. Tiene menor composición de níquel.

LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

El acero no es literalmente inoxidable. En las cocinas industriales tanto el acero como las campanas extractoras están expuestas a acumulación de grasa.

Te especificamos **3 puntos** mínimos a tener en cuenta a la hora de realizar la limpieza:

1. **La limpieza básica** se puede realizar con un **trapo o esponja suave**.
2. **Utiliza un producto** de limpieza suave **no abrasivo**.
3. **Limpiar siempre en el sentido del pulido**.

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA LA compra de aparatos, mesas y muebles de acero inoxidable

18/10

18/8

18/0

13/0

01 ACERO UTILIZADO PARA LA FABRICACIÓN

Como hemos explicado anteriormente existen varios tipos de acero. ¿Qué acero se ha utilizado en la fabricación del aparato? ¿18/10, 18/8, 18/0 o 13/0?. Recuerda que tu maquinaria de hostelería en una cocina industrial va a tener un alto volumen de trabajo y con el paso de los años **la resistencia del acero inoxidable puede ser vital para la vida del aparato**. Una buena máquina evita gastos posteriores en averías y roturas.

Es importante preguntar a tu asesor de maquinaria de hostelería y desconfiar cuando existe diferencias notables de precios entre una aparato y otro supuestamente similar.

02 GROSOR

En H3D fabricamos a medida las mesas de acero inoxidable, estantes y encimeras para la hostelería generalmente con un **grosor a partir de 1,5 mm**. Existen **versiones más económicas con fabricación de 1 mm. de espesor**, que economizan el precio final pero no son tan fuertes, aspecto que es importante considerar.

EJEMPLO

DESCRIPCIÓN DE BAJOMOSTRADOR Y COCINA

En la descripción de los artículos podrás comprobar la calidad del producto. Como ejemplo te mostramos un bajomostrador de INFRICO y una cocina de 6 fuegos de REPAGAS



BAJOMOSTRADOR
BMPP1500CR INFRICO

BMPP1500CR INFRICO

- Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Patas regulables hasta 200 mm
- Encimera con peto sanitario de 100 mm y 50 mm de espesor

REPAGAS

- Exterior fabricado en AISI-304 18/10
- Encimera fabricada en 2 mm. de espesor



COCINA 6 FUEGOS
REPAGAS