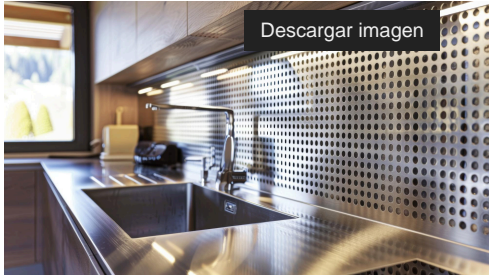


Cocinas domésticas



[Descargar imagen](#)

El inoxidable es un material omnipresente en la industria alimentaria, desde las cocinas domésticas hasta las plantas de procesamiento de alimentos. Su uso extendido no es casualidad, ya que sus propiedades lo convierten en un aliado para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Los alimentos están en constante exposición a peligros químicos, biológicos y físicos a lo largo de su cadena productiva. La contaminación de alimentos, conlleva riesgos sustanciales para la salud de los consumidores, y representan grandes cargas económicas para las diferentes comunidades y naciones. La inocuidad alimentaria es la garantía de que un alimento no causará un efecto adverso sobre la salud del consumidor.

El acero inoxidable debe su nombre a su capacidad para resistir la corrosión, una cualidad esencial en ambientes con agentes tan agresivos como los que podemos encontrar en la industria alimentaria. Este material forma una capa pasiva de óxido de cromo en su superficie que lo protege de la corrosión y otros tipos de deterioros. Esta resistencia es fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos por partículas de óxido o productos de corrosión.

Su superficie no porosa, sin microgrietas donde puedan acumularse bacterias, facilita la limpieza y desinfección, eliminando eficazmente cualquier residuo de alimentos o agentes externos que pudieran poner en riesgo la seguridad alimentaria. A su vez, su alta resistencia a la corrosión permite el uso de desinfectantes más agresivos y eficaces sin alterar las propiedades del material.

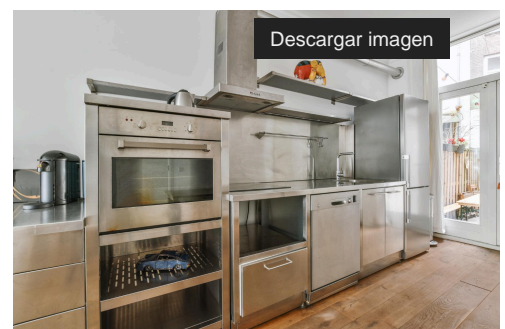
A largo plazo, la durabilidad del acero inoxidable lo convierte en una opción económica. Su capacidad para resistir daños mecánicos, altas temperaturas y determinados químicos de limpieza, lo hace ideal para entornos de procesamiento de alimentos donde el desgaste es constante. La longevidad de los equipos de inoxidable asegura que mantengan su integridad y funcionalidad durante años, reduciendo la necesidad de reemplazos frecuentes y minimizando el riesgo de contaminación por desgaste o deterioro del material, especialmente en el caso de pinturas u otros métodos de protección que puedan contaminar la cadena alimentaria

El acero inoxidable cumple con rigurosas normativas internacionales de seguridad alimentaria. Su uso garantiza que las instalaciones y equipos de procesamiento de alimentos cumplan con los estándares más altos de higiene y seguridad, protegiendo a los consumidores de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los tipos de inoxidable más utilizados en esta industria son el AISI 304 y el AISI 316. El segundo, cuenta con una pequeña adición de molibdeno que mejora su resistencia a altas temperaturas y a la corrosión frente a cloruros y soluciones químicas. Cabe destacar que para aplicaciones específicas que conlleven resistencia a la abrasión o al desgaste, se pueden emplear otros tipos de aceros inoxidables.



[Descargar imagen](#)



[Descargar imagen](#)

Identificar el uso y/o la aplicación que le vamos a dar al inoxidable es importante para no fallar en tu elección. Si tienes dudas, puedes consultar a nuestros expertos <https://www.cedinox.es/es/consultas-sobre-acero-inoxidable/> [/sites/cedinox/es/consultas-sobre-acero-inoxidable/]