



ESTAMOS CERTIFICADOS EN ISO 9001



El proceso de producción de **INOXSYSTEM®** cumple la norma **ISO 9001**

**PARA DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS DE DRENAJE EN ACERO INOXIDABLE
PARA ÁREAS DE CIRCULACIÓN UTILIZADAS POR VEHÍCULOS Y PEATONES EN ÁREAS CIVILES E INDUSTRIALES
Y PARA DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ACCESORIOS DE ACERO INOXIDABLE
PARA ACABADO Y DECORACIÓN DE OBRAS DE CONSTRUCCIÓN EN ÁREAS CIVILES E INDUSTRIALES.**

La ISO 9001 es una norma internacional basada en la gestión y los requisitos de control de los procesos destinada a alcanzar la mejora de los mismos. Define un sistema de gestión de la calidad para proporcionar de un modo coherente productos o servicios que satisfagan tanto los requisitos del cliente como los reglamentarios aplicables.

EL ACERO INOXIDABLE (Aisi 304 e Aisi 316)

Todos los aceros inoxidable son aleaciones a base de hierro que contienen un mínimo de 10.5% de cromo. El cromo en la aleación forma una capa de óxido transparente protectora autorreparable.

Esta capa de óxido da a los aceros inoxidable su resistencia a la corrosión.

La naturaleza de auto regeneración de la capa de óxido significa que la resistencia a la corrosión permanece intacta independientemente de los métodos de fabricación.

Incluso si la superficie del material está cortada o dañada, se regenerará automáticamente y se mantendrá la resistencia a la corrosión. Los grados altos en cromo, molibdeno y níquel son los más resistentes a la corrosión.

Historia: Desarrollo en la Primera Guerra Mundial



El descubrimiento del acero inoxidable se debe a los británicos *Woods* y *Clark*, quienes en 1872 patentaron una aleación de hierro que contiene un 35% en peso de cromo y es resistente a los ácidos. Sin embargo, la industrialización tuvo lugar sólo años más tarde cuando en 1913 *Harry Brearley* (en la foto) de Sheffield, experimentando con acero para cañones de armas de fuego, descubrió que el acero con 13-14% de cromo y con un contenido de carbono relativamente alto (0,25%) no se oxida cuando se expone a la atmósfera. La primera mención de este avance tecnológico se remonta a 1915 y se encuentra en un artículo del *New York Times* sobre el uso de esta clase de acero para cubiertos, elogiando su resistencia a la corrosión incluso en contacto con ácidos orgánicos contenidos en los alimentos.

Los posteriores avances de la metalurgia entre los años cuarenta y sesenta del siglo XX han ampliado su desarrollo y sus aplicaciones, hasta principios del 2000 cuando, inicialmente en Europa, se descubrieron sus propiedades higiénicas y antibacterianas y el acero inoxidable se utilizó por la primera vez en situaciones donde la higiene es esencial, como en el drenaje de pisos. Es en este momento que nacen los primeros sistemas de drenaje fabricados en acero inoxidable, hoy utilizados en diferentes sectores industriales, especialmente en el sector alimentario (cocinas de restaurantes, mataderos, queserías, bodegas, cervecerías, plantas procesadoras de agua mineral, panadería, heladerías, etc.), farmacéutico, pero también en habitaciones privadas gracias a la resistencia, eficacia y acabado estético de este material.

Los sistemas de drenaje en acero inoxidable cumplen la normativa internacional vigente en materia de salud y seguridad.

A NON-RUSTING STEEL.

Sheffield Invention Especially Good for Table Cutlery.

According to Consul John M. Savage, who is stationed at Sheffield, England, a firm in that city has introduced a stainless steel, which is claimed to be non-rusting, unstainable, and unscratchable. This steel is said to be especially adaptable for table cutlery, as the original polish is maintained after use, even when brought in contact with the most acid foods, and it requires only ordinary washing to cleanse.

It is claimed, writes Mr. Savage in the Commerce Reports, "that this steel retains a keen edge much like that of the best double-shear steel, and, as the properties claimed are inherent in the steel and not due to any treatment, knives can readily be sharpened on a steel or by using the ordinary cleaning machine or knifeboard. It is expected it will prove a great boon, especially to large users of cutlery, such as hotels, steamships, and restaurants."

"The price of this steel is about 20 cents a pound for ordinary sizes, which is about double the price of the usual steel for the same purpose. It also costs more to work up, so that the initial cost of articles made from this new discovery, it is estimated, will be about double the present cost; but it is considered that the saving of labor to the customer will more than cover the total cost of the cutlery in the first twelve months."

Primera mención pública
de aceros inoxidable
NYT 1-31-1915