



## NOUS SOMMES CERTIFIÉS ISO 9001



Le système de gestion de la qualité de **INOXSYSTEM®** est certifié conforme à la norme **ISO 9001** pour les domaines d'activités suivants

**CONCEPTION ET CONSTRUCTION DE SYSTEMES DE DRAINAGE ET COUVERCLES DE REGARD EN ACIER INOX POUR LES ZONES DE CIRCULATION UTILISÉES PAR LES PIÉTONS ET LES VÉHICULES DANS ZONES URBAINES ET INDUSTRIELLES ET CONCEPTION ET CONSTRUCTION D'ACCESSOIRES DE FINITION ET DE DÉCORATION EN ACIER INOX POUR TRAVAUX DE CONSTRUCTION DANS ZONES URBAINES ET INDUSTRIELLES.**

La certification ISO9001 est une norme internationalement reconnue qui garantit que nos services répondent aux besoins des clients grâce à un système de gestion de la qualité efficace.

### STAINLESS STEEL GRADE 304 AND 316

Tous les aciers inoxydables ont deux caractéristiques en commun: ils contiennent du chrome et possèdent une résistance à la corrosion.

Cette immunité remarquable contre les attaques est conférée par le film d'oxyde riche en chrome naturel qui est toujours présent à la surface de l'acier inoxydable.

Si le film d'oxyde est enlevé ou endommagé par abrasion, ou si la surface du métal brut est exposée en coupant l'acier, un nouveau film est immédiatement formé par réaction entre l'acier et l'atmosphère ou d'autres sources d'oxygène.

La protection est instantanément rétablie.

### Histoire - Développement de l'acier inoxydable pendant la Première Guerre Mondiale



La découverte de l'acier inoxydable est due à **Woods et Clark** qui, en 1872, ont breveté un alliage de fer contenant 35% en poids de chrome et résistant aux acides. L'industrialisation n'a cependant eu lieu que des années plus tard, quand en 1913 **Harry Brearley** (photo), en expérimentant des aciers pour armes à feu, a découvert qu'un de ses échantillons d'acier avec 13-14% de chrome et avec une teneur en carbone relativement élevée (0,25%) ne se rouilleait pas lorsqu'il s'était exposé à l'atmosphère. La première mention de ce progrès technologique remonte à 1915 et se retrouve dans un article du *New York Times* sur l'utilisation de cette classe d'acier pour les couverts, en vantant sa résistance à la corrosion même au contact des acides organiques contenus dans les aliments.

Les progrès ultérieurs de la métallurgie entre les années 40 et 60 du 20e siècle ont accru le développement des aciers inoxydables et leurs applications, mais ce n'est qu'au début de 2000, initialement en Europe, que leurs propriétés hygiéniques et antibactériennes ont été découvertes et que l'acier inoxydable a été utilisé là où la performance hygiénique est essentielle, comme dans le drainage du sol.

Les systèmes de drainage en acier inoxydable trouvent aujourd'hui leur application dans de nombreux secteurs, notamment dans l'industrie alimentaire (*cuisines professionnelles, abattoirs, laiteries, caves, brasseries, usines d'eaux minérales, boulangeries, glaciers*), l'industrie pharmaceutique mais aussi à usage civil, grâce à la résistance, durabilité et finition esthétique de ce matériau.

En plus, les systèmes de drainage en acier inoxydable répondent efficacement aux réglementations internationales en vigueur en matière de santé et de sécurité.

#### 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."

Première référence aux aciers inoxydables  
NYT 1-31-1915