

TRABAJOS EN INOXIDABLE

La versatilidad del acero inoxidable como material idóneo en la fabricación de elementos en contacto directo con alimentos y bebidas está totalmente comprobada. Sin embargo es fundamental no solo la elección del tipo de inoxidable más adecuado, sino también un correcto diseño y unas técnicas de manipulación que aseguren las características higiénicas del material.

El acero inoxidable cumple todas y cada una de las cualidades que se le pide a un material higiénico, a saber:

- Tiene una elevada resistencia a corrosión, impidiendo que los procesos productivos afecten al alimento, por muy agresivo que sean estos.
- Su superficie totalmente compacta, carente de grietas o porosidad, impide la proliferación de gérmenes o de restos que pudieran alterar el producto.
- Su elevada resistencia a choques y tensiones mecánicas, junto con sus excelentes propiedades mecánicas, facilita que se puedan fabricar equipos

robustos que trabajen en condiciones en las que otros materiales fallarían.

- Presenta una elevada resistencia a variaciones térmicas, que suelen ser inherentes a los diferentes procesos productivos en la industria alimentaria. Esta cualidad permite trabajar en un amplio rango de temperaturas, que pueden ir desde la congelación hasta el horneado.

- Su capa pasiva elimina la necesidad de recubrimiento protector. Este es un hecho notable dado que la industria alimentaria no permite recubrimientos como el pintado por ejemplo, al favorecer que estos compuestos pudieran pasar a la cadena alimentaria provocando un riesgo.

- Presenta una buena capacidad de limpieza/



eliminación de bacterias. Sus características intrínsecas permiten la aplicación de desinfectantes de mayor eficacia y agresividad, asegurando que el proceso se da en las mejores condiciones higiénicas.

- Finalmente, es un material químicamente inerte y sus constituyentes no reaccionan ni se transfieren al alimento.

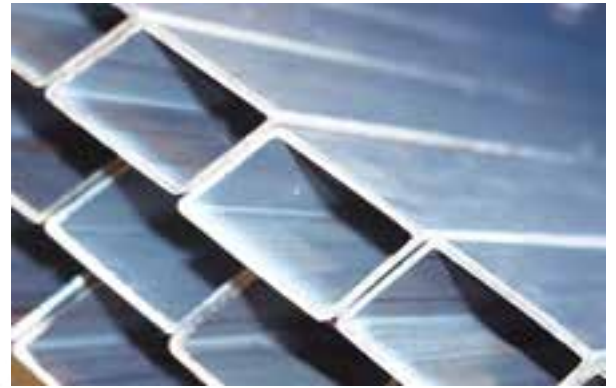
Industrias Metálicas Familiar, IMF, S.L. es una empresa ubicada en Tarancón (Cuenca), fundada por D. Asterio Villaescusa Sandoval, herrero de profesión, que hace ya más de veinte años que se dedica al diseño y fabricación de proyectos personalizados en acero inoxidable. Asterio produce equipos en acero inoxidable, que con un escaso pero acertado mantenimiento, aseguran una larga vida del producto terminado.

Uno de los activos únicos generados por esta empresa familiar, que les diferencia del resto, es que la maquinaria utilizada para transformar el acero inoxidable ha sido especialmente fabricada por ellos con la posibilidad de adaptarla a las diferentes necesidades del producto, lo que aumenta su versatilidad obteniendo un mayor rendimiento.

IMF realiza piezas para la industria alimentaria, con pletinas, tubo y varilla de acero inoxidable AISI 304L fabricado por Acerinox Europa y Roldan, S.A.

En el caso de la pletina realizan operaciones de corte a medida, punzado, plegado y soldadura. Las operaciones de tubo y varilla implican corte y doblado preferentemente.





El uso del acero inoxidable está presente en los principales sectores y procesos de la industria alimentaria, desde el sector cárnico (mataderos, salas de despiece, salas de curado de embutidos...) hasta el lácteo (tanques de leche, pasteurizado...) pasando por el vinícola, conservero u oleico, por citar solo algunos de ellos.

En cuanto al almacenaje, carros, expositores, soportes, palets, taquillas, etc, el acero inoxidable es también esencial, aumentando la rentabilidad y la calidad del producto final.

Somos lo que comemos, y una comida higiénica, pasa por el acero inoxidable.

Working with stainless steel

Industrias Metálicas Familiar, IMF, S.L. is a family business founded by Asterio Villaescusa, who has been designing and manufacturing stainless steel tailor-made products for more than 20 years, mainly for the food industry.

He knows well that there is great range of stainless steels and each of them offers unique characteristics regarding resistance to corrosion, mechanical properties, weldability and if you choose the right one, you handle it with care, just with a little maintenance, a long-life final product is guaranteed.

One thing makes this company especial and this is that they also create the equipment and machinery to work with the stainless steel for each project. IMF uses stainless steel AISI 304L manufactured by Acerinox Europa and Roldan.



MATERIAL :

Acero inoxidable [AISI 304L](#)

Fabricado por [Acerinox Europa y Roldan, S.A.](#)

Suministrado por [Inoxcenter, SLU](#)

FUENTE / SOURCE :

[IMF, S.L.](#)

www.cedinox.es