

# Con las manos en la masa



Para poner en funcionamiento una fábrica de la industria alimentaria, se necesita una gran inversión derivada de los costes de adquisición de maquinaria y su puesta en marcha. Un equipo o máquina en mal estado, puede afectar a toda la línea de producción no sólo porque habrá que parar para reparar, sino porque acarreará posibles afectaciones sanitarias provocadas por el producto en cuestión. Por ello, la selección de los materiales que van a estar en contacto con nuestros alimentos, así como en la maquinaria utilizada, es

esencial en un proceso eficiente y de calidad.

El comportamiento que presenta el inoxidable frente a estímulos externos propios de la industria de la alimentación, hace que sea idóneo para todo tipo de procesos y utilidades. Te recordamos cuáles son algunas de sus principales características:

- Resistencia a la corrosión.
- Superficie compacta.
- Resistencia a choques y tensiones.
- Resistencia a variaciones térmicas.
- No necesita ningún recubrimiento protector.
- Capacidad de limpieza/eliminación bacterias.
- Químicamente inerte.

La excelente combinación entre su buen comportamiento a un amplio rango de temperaturas, su resistencia a la corrosión y su durabilidad, lo convierten en una opción excepcional para su uso en servicios alimentarios.

Para optimizar el rendimiento y el precio en la elección de diferentes tipos de acero inoxidable, os recomendamos que contactéis con nuestro canal "[consulta a los especialistas](/sites/cedinox/es/consultas-sobre-acero-inoxidable/) [ /sites/cedinox/es/consultas-sobre-acero-inoxidable/ ]"