

Sector cárnico

Los trabajadores del sector cárnico enfrentan retos únicos en su día a día. Se trata de un entorno donde la higiene, la resistencia y la seguridad son fundamentales. Las instalaciones deben facilitar la limpieza, evitar la contaminación cruzada y soportar condiciones exigentes, como la humedad y las bajas temperaturas.

La capacidad del inoxidable para mantener superficies libres de bacterias y su durabilidad lo posicionan como el material preferido para mesas de trabajo, ganchos, cuchillos, cintas transportadoras y cámaras frigoríficas. Sin embargo, no todos los aceros inoxidable son iguales. Existen distintas aleaciones que se eligen en función de las necesidades específicas de cada tarea.

El acero inoxidable AISI 304 es el más común en la industria alimentaria, en especial para superficies, contenedores, paredes y carros en contacto directo con la carne. Su composición ofrece una excelente protección contra la corrosión y agentes contaminantes habituales. Para trabajos en los que se precisa de soldadura, lo más recomendable es usar el grado 304L ya que su menor porcentaje de carbono reduce el riesgo de precipitación de carburos en la zona soldada, lo que impide la corrosión en esas zonas críticas.



Descargar imagen



Descargar imagen

En áreas donde los productos de limpieza o las salmueras son más agresivos, el acero inoxidable AISI 316 es la mejor opción. Aporta un refuerzo importante gracias a la presencia de molibdeno, lo que mejora notablemente la resistencia frente a la corrosión por picaduras. Eso se traduce en menos mantenimiento, equipos más duraderos y seguridad alimentaria reforzada.

Para cuchillos y herramientas de corte es habitual emplear aceros martensíticos como el AISI 420, que contiene mayor contenido en carbono. Junto con tratamientos térmicos de temple y revenido, proporciona hojas con gran dureza y capacidad para mantener un filo duradero. Estos aceros pueden resistir el desgaste típico del corte de carnes, sacrificando algo de resistencia a la corrosión, pero manteniendo buenas condiciones higiénicas con limpieza adecuada.

No debemos olvidar que estamos hablando de industria de alimentación. La elección correcta del acero inoxidable nos asegura que la inversión que hayamos podido hacer en nuestros materiales se vea reflejada en la calidad del producto final. Un entorno limpio y seguro favorece la productividad, reduce riesgos y marca la diferencia con la competencia.