



**AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001 / WE ARE ISO 9001 CERTIFIED**



Il processo di produzione seguito da **INOXSYSTEM®** è conforme alle normative standard **ISO 9001**

**PER LA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SISTEMI DI DRENAGGIO IN ACCIAIO INOSSIDABILE PER ZONE DI CIRCOLAZIONE UTILIZZATE DA VEICOLI E PEDONI IN AREE CIVILI ED INDUSTRIALI E PER LA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI ACCESSORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE PER FINITURA E DECORO DI OPERE DI EDILIZIA IN AREE CIVILI ED INDUSTRIALI.**

La ISO 9001 è la norma internazionale per i Sistemi di Gestione per la Qualità (SGQ), pubblicata dall'ISO (International Organization for Standardization).

Il Sistema di Gestione per la Qualità, spesso chiamato semplicemente SGQ, è una raccolta di politiche, processi, procedure documentate e registrazioni.

Questo insieme di documenti definisce le regole interne per il modo in cui l'azienda crea e fornisce il prodotto o il servizio ai clienti.

### **UN SOLO TIPO DI METALLO: L'ACCIAIO INOSSIDABILE (Aisi 304 e Aisi 316)**

Gli acciai inossidabili sono caratterizzati da una maggior resistenza all'ossidazione e alla corrosione, specie in aria umida o in acqua dolce, rispetto ai cosiddetti "acciai di carbonio" (o comune acciaio non legato).

Tale capacità è dovuta principalmente alla presenza del cromo, nella lega, in grado di passivarsi e cioè di ricoprirsì di uno strato sottile e aderente di ossidi, praticamente invisibile dello spessore pari a pochi strati atomici (dell'ordine dei 0,3-5 nm), che protegge superficialmente il metallo o la lega sottostante dall'azione dell'ossigeno e degli agenti chimici esterni.

Il cromo nella lega, infatti, combinandosi con il carbonio, può formare carburi di cromo, che limitano la disponibilità di tali elementi di lega a formare ossidi e, quindi, di passivarsi.

### **Storia - Lo sviluppo nella Prima Guerra Mondiale**



La scoperta dell'acciaio inossidabile si deve agli inglesi *Woods e Clark*, i quali nel 1872 brevettarono una lega di ferro contenente il 35% in peso di cromo e resistente agli acidi. L'industrializzazione tuttavia avvenne soltanto anni dopo quando nel 1913 *Harry Brearley* (in foto) di Sheffield, sperimentando acciai per canne di armi da fuoco, scoprì che un suo provino di acciaio con il 13-14% di cromo e con un tenore di carbonio relativamente alto (0,25%) non si arrugginiva quando era esposto all'atmosfera. La prima menzione di questo progresso tecnologico risale al 1915 e si trova in un articolo del New York Times riguardo l'uso per posateria di questa classe di acciai, elogiandone la resistenza alla corrosione perfino a contatto con gli acidi organici contenuti nei cibi.

I successivi progressi della metallurgia fra gli anni quaranta e sessanta del XX° secolo hanno ampliato il loro sviluppo e le loro applicazioni, fino ad arrivare all'inizio del 2000 quando, inizialmente in Europa, se ne scoprono le proprietà igieniche ed anti batteriche in situazioni critiche come poteva succedere per lo scarico di pavimentazioni di ogni genere. Ed è in questo momento che nascono i primi sistemi di drenaggio realizzati in acciaio inossidabile, oggi utilizzati per vari settori industriali, in particolare modo in quello alimentare, come ad esempio su cucine di ristoranti, macelli, caseifici, cantine, birrifici, impianti di acqua minerale, panifici, gelaterie (etc), in quello farmaceutico, ed è sempre più utilizzato in quello privato, grazie alla caratteristica di resistenza ed efficacia unita alla finitura estetica che riesce a dare questo materiale.

Oggi le normative sanitarie mondiali ne sottolineano l'importanza e ne monitorano l'utilizzo in sempre più settori.

#### **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, unshrinkable, and unshrinkable. 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 is estimated to 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."

*Prima menzione pubblica degli acciai inossidabili  
NYT 1-31-1915*