

Đặt tính của inox

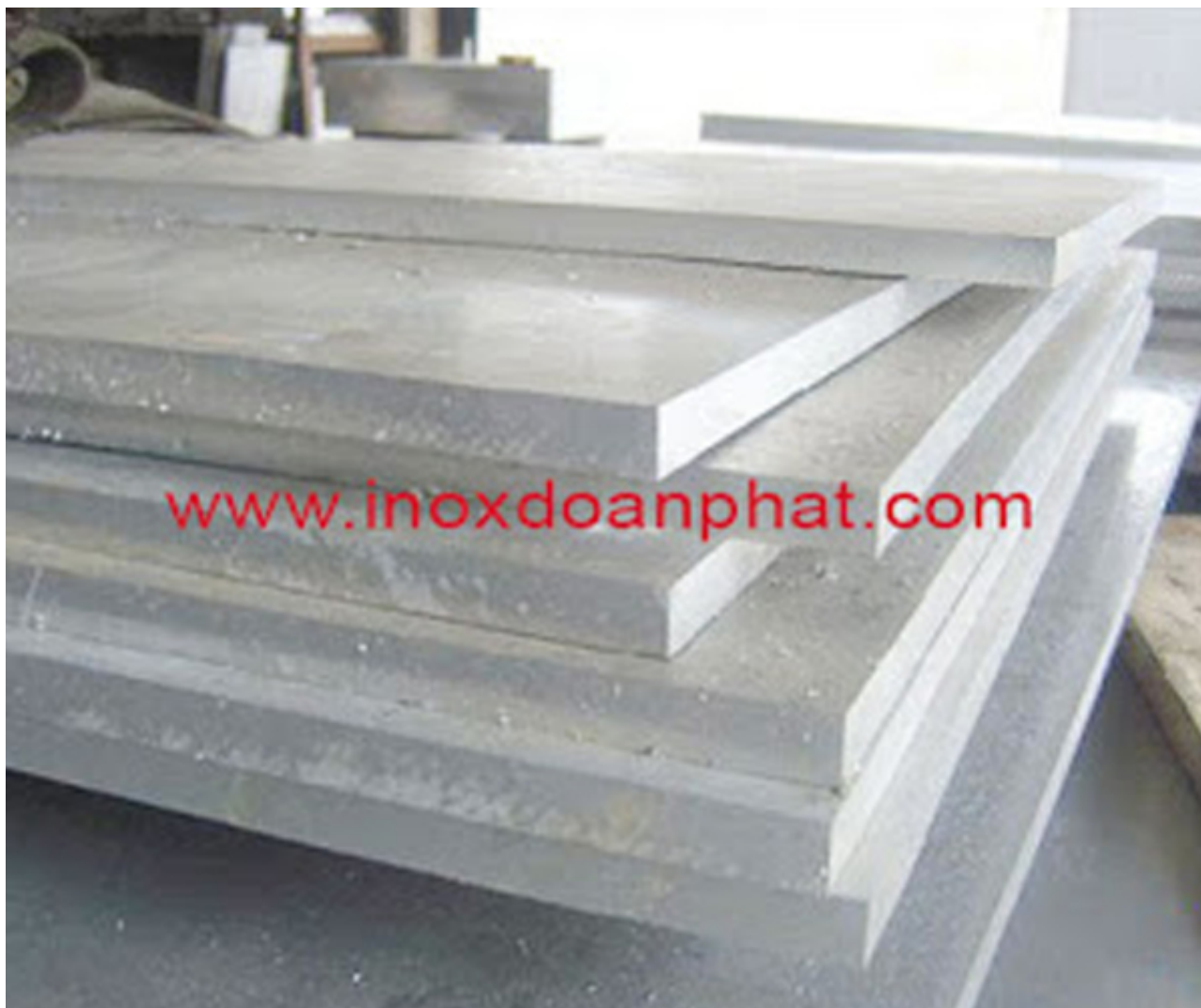
Có thể nói những sản phẩm inox hiện nay đang dần được thay thế các sản phẩm gỗ bởi những sản phẩm inox bền hơn không bị rỉ sét, an toàn, [giá inox](#) hợp lý, đáp ứng nhiều nhu cầu của người sử dụng.

Inox được xét theo thành phần và cấu tạo hóa học được chia ra làm nhiều loại như inox 301, 304L, 304, 316, 321. Nói về khả năng chống ăn mòn, có thể so sánh giữa 304 và 316.

Inox 304 và Inox 316 khác nhau thành phần hoá học cụ thể Inox 304 tỷ lệ 8 - 11% Ni và 18-20% Cr, Inox 316 tỷ lệ 10-14% Ni và 16-18% Cr. Ngoài ra, Inox 316 với tỷ lệ từ 2 tới 3% nguyên tố Mo trong thành phần hoá học.

Vì sự khác nhau này làm cho cơ lý tính của 2 loại inox này khác nhau. Với cấu tạo thành phần hóa học như trên, Inox 316 có khả năng chịu môi trường muối, môi trường axit... tốt hơn Inox 304.

Niken là nguyên tố hình thành và quyết định chính đến khả năng chống ăn mòn của inox (môi trường acid - môi trường tự nhiên, môi trường muối mặn) . Vì vậy, tỷ lệ Niken càng nhiều, giá thành thép đó càng cao. Đó là nguyên nhân giá thành của inox 316 đắt hơn 304.



Tính chống ăn mòn của inox:

– Inox 304 đã thể hiện được khả năng chống ăn mòn tuyệt vời của mình khi tiếp xúc với nhiều loại hóa chất . Inox 304 có khả năng chống gỉ trong hầu hết các môi trường và rất dễ vệ sinh, trong hầu hết ứng dụng của ngành kiến trúc. Ngoài ra, Inox 304 còn thể hiện khả năng chống ăn mòn của mình trong hầu hết các Acid vô cơ, trong ngành dệt nhuộm và.

– Inox 316 khi được tiếp xúc với nhiều loại hóa chất khác nhau đã thể hiện được khả năng chống ăn mòn tuyệt vời của mình . Điều nổi bật của Inox 316 là khả năng chống rỉ bề mặt và khả năng chống ăn mòn ở các kẽ hở trong môi trường Chloride ở nhiệt độ thường. Khi xuất hiện các hiện tượng rỉ bề mặt, ăn mòn ở các kẽ hở đó là lúc ở trong môi trường Chloride có nhiệt độ cao hơn, khoảng 50 độ C.

Chống ăn mòn là một trong đặt tính hàng đầu để chúng ta lựa chọn loại inox sản xuất ra những vật dụng cho phù hợp.Ngày nay nhờ vào khả năng này mà chúng ngày càng được sử dụng nhiều trong sản xuất các vật dụng hàng ngày.

Xem thêm: giá inox, inox cuộn, cung cấp inox

Sau đây chúng tôi xin giới thiệu một số ưu điểm của inox:

– Inox có tính năng chống ăn mòn và chống ô xi hóa cao, điều này làm tăng chất lượng và tuổi thọ của các sản phẩm làm từ inox. Đồng thời, chúng ít khi bị hỏng hóc hay phải sửa chữa, giúp tiết kiệm tiền bạc cũng như thời gian của con người.

– Inox là hợp kim có thể tái chế mà không làm mất đi những phẩm chất vốn có. Các nguyên liệu dùng để tạo nên thép không gỉ được tái sử dụng vô thời hạn để sản xuất ra các sản phẩm mới.

– Với đặc tính không gỉ, màu sắc sáng bóng, các thiết bị inox rất dễ dàng lau chùi và vệ sinh. Đồng thời, nó còn giúp tăng thêm tính thẩm mỹ, sạch sẽ cho các thiết bị.

– Inox không chứa các hóa chất gây hại cho sức khỏe con người, sử dụng lâu ngày cũng không tạo nên gỉ sét nên nó là sự lựa chọn đầu tiên trong sản xuất các dụng cụ y tế, thanh trùng, và trong công nghiệp chế biến lương thực thực phẩm. Nó cũng được dùng trong sản xuất nước uống từ nước biển nhờ tác dụng khử muối mang lại hiệu quả kinh tế cao.

– Inox có tính chịu lực và chịu nhiệt cao, độ cứng, độ dẻo ở mức tiêu chuẩn nên có thể làm việc ở những môi trường khắc nghiệt. Vì thế nên nó được dùng nhiều trong chế biến thiết bị bếp công nghiệp, các thiết bị máy móc...

Xem thêm:[giá inox](#) , [cuộn inox](#)

Bài viết liên quan

[Gia công chia cuộn/ xả băng inox](#)

[Sản xuất lưới đan inox](#)

[Giới thiệu một số sản phẩm inox tốt của đoàn phát](#)

[Thế nào là một thiết bị inox tốt ?](#)

[GIA INOX - SỰ KHÁC NHAU GIỮA INOX 304 VÀ 201](#)

[Trang trí đẹp nội ngoại thất với INOX](#)