
Magnetic stainless steel - acero inoxidable

Autor:

Data de publicació: 02-04-2022

Stainless steel is a great material choice for all kinds of jobs and applications. Lots of people always wonder what stainless steel is magnetic and there's really only two grades that are. Every grade of stainless steel is not made equally. There are several families of stainless steels with very different physical/composition properties. A basic stainless steel has a "ferritic" structure and is magnetic due to adding chromium, which accounts for its shine. It can then be hardened by adding carbon.

The most popular stainless steels have a higher chromium content and even have nickel added. The nickel itself is the material that modifies the physical structure of the steel and makes it non-magnetic.

There are 2 grades of stainless steel that are magnetic:

1. 304 Stainless Steel

304 stainless steel contains chromium and nickel. This kind of grade is magnetic and is commercial and food-grade. Lots of our customers use our 304 grade stainless steel sheets in kitchens, marine settings, food trucks, and restaurants. The typical gauges that are used in the field are 22GA and 24GA, with 24GA being the most popular. We recommend going with 22GA when you can anticipate more wear and tear and just want something more sturdy. 304 is also the most affordable in comparison to 316.

For our selection of 304 stainless steel sheets, we have flat rolled sheets and quilted diamond stainless steel sheets.

2. 316 Stainless Steel

316 stainless steel is an alloy steel that is less magnetic than the 304 grade. 316 is generally meant for harsher environments as well. In terms of cost, this will be more expensive than 304. If anyone is looking to install a magnetic stainless steel sheet, we recommend going with 304 especially if you are using it in a food or kitchen setting.

Conclusion

Overall, 304 and 316 are the only stainless steel grades that are magnetic. If you are looking for that feature, these are the perfect materials for you. Both offer great protection from corrosion, with 304 being the most cost effective and industry-standard for food handling.

¿L'acer inoxidable?? és una gran opció de material per a tot tipus de treballs i aplicacions. Molta gent sempre es pregunta què és l'acer inoxidable magnètic i en realitat només hi ha dos graus que ho són. Tots els graus d'acer inoxidable no es fabriquen per igual. Hi ha diverses famílies d'acers inoxidables amb propietats físiques / compositives molt diferents. Un acer inoxidable bàsic té una estructura "ferrítica" i és magnètic a causa de l'addició de crom, que explica la seva brillantor. A continuació, es pot endurir afegint carboni.?

¿Els acers inoxidables més populars tenen un major contingut de crom i fins i tot tenen níquel afegit. El níquel en si és el material que modifica l'estructura física de l'acer i el fa no magnètic.?

¿Hi ha 2 graus d'acer inoxidable que són magnètics:?

1. Acer inoxidable 304?

L'acer inoxidable 304 conté crom i níquel. Aquest tipus de grau és magnètic i és comercial i de grau alimentari. Molts dels nostres clients utilitzen les nostres làmines d'acer inoxidable de 304 graus en cuines, entorns marins, food trucks i restaurants. Els indicadors típics que s'utilitzen en el camp són 22GA i 24GA, sent 24GA els més populars. Recomanem anar amb 22GA quan es pot anticipar més desgast i només vol alguna cosa més robust. 304 és també el més assequible en comparació amb 316.

Per a la nostra selecció de 304 làmines d'acer inoxidable, disposem de làmines laminades planes i làmines d'acer inoxidable encoixinades de diamant.

2. Acer inoxidable 316?

L'acer inoxidable 316 és un acer d'aliatge menys magnètic que el grau 304. 316 també està destinat a entorns més durs. En termes de cost, serà més car que 304. Si algú està buscant instal·lar una xapa magnètica d'acer inoxidable, us recomanem que anés amb 304 especialment si l'utilitzeu en un entorn alimentari o de cuina.

Conclusió?

En general, 304 i 316 són els únics graus d'acer inoxidable que són magnètics. Si busqueu aquesta característica, aquests són els materials perfectes per a vosaltres. Tots dos ofereixen una gran protecció contra la corrosió, sent 304 el més rendible i estàndard de la indústria per a la manipulació d'aliments.