

# ARTEinox

***“Modelli barbecue su  
gambe, incasso e mini in  
acciaio inox satinato AISI  
304L”***



## **CATALOGO 2020/2021**

# Conosciamo l'acciaio inossidabile

## Cosa è un acciaio inossidabile?

Gli acciai inossidabili sono leghe a base di ferro che uniscono alle proprietà meccaniche tipiche degli acciai, caratteristiche peculiari di resistenza alla corrosione. Un acciaio inossidabile è una lega di "Ferro (Fe) Cromo (Cr) Carbonio(C)" e risulta inossidabile solo se c'è una quantità di cromo superiore al 11%.

## Classificazione degli acciai inossidabili

Acciai Ferritici

Acciai austenitici serie 300

Acciai austenitici serie 200

Acciai martensitici

Acciai duplex.

Gli acciai austenitici serie 300 si dividono in due principali categorie: acciaio inossidabile AISI 304\304L e AISI 316\316L, dove precisamente:

**L'AISI 304** (o acciaio X5CrNi1810) è una [lega di acciaio inox austenitica](#) composta da un tenore di [cromo](#) tra il 18% ed il 20% e di  [nichel](#) tra l'8% e l'11%; la sua [densità](#) è pari a 7,9 kg/dm<sup>3</sup>. Il 304L è contraddistinto da un più basso tenore di [carbonio](#) (C), inferiore allo 0,035%, mentre il 304 ammette fino a 0.080%. La designazione data è quella di uso più generale, ed origina dall'[American Iron and Steel Institute](#) (AISI), poi recepita dall'[ASTM](#) con norma ASTM A 240; designazioni alternative sono:

| AISI       | UNI          | W.NR                        |
|------------|--------------|-----------------------------|
| AISI 304   | UNI/EN 10088 | X5 CrNi 18 10 W. Nr. 1.4301 |
| AISI 304 L | UNI/EN 10088 | X2 CrNi 18 9 W-Nr. 1.4307   |

L'AISI 304 è stato usato per coniare monete italiane; in questo contesto è una delle leghe denominata [Acmonital](#). Questo acciaio è anche noto come "acciaio inox 18-10" e il principale utilizzo di questi acciai riguarda sicuramente le [pentole](#) e i servizi di [posate](#); l'espressione "pentole in acciaio inox 18-10" è entrata ormai nell'uso quotidiano.

Inoltre la resistenza alla corrosione dipende dalla superficie: quanto più è liscia e omogenea maggiore sarà la sua resistenza alla corrosione. In particolare le inclusioni o le sedimentazioni di, ad es., particelle di ruggine o di polvere provenienti dal processo di lavorazione possono produrre corrosioni locali che si estendono rapidamente.

**L'AISI 316** (acciaio 18/8/3) o acciaio X5CrNiMo1712 è una [lega di acciaio inox austenitica](#) composta da un tenore di [cromo](#) tra il 16% ed il 18%, di [nichel](#) tra l'11% e il 14% e di [molibdeno](#) tra il 2% ed il 3%.

Si ricava a partire dall'[acciaio X5CrNi1810](#) con l'aggiunta del 2,5% di [molibdeno](#), utile per migliorare la resistenza alla corrosione elettrolitica ([pitting](#)) da [cloruri](#). Quest'ultima caratteristica lo rende adatto all'esercizio in ambienti interessati da acqua di mare e nelle applicazioni navali.

Ne esiste anche una versione L, cioè con tenore di [carbonio](#) inferiore allo 0,035% (il 316 ammette fino a 0,080%) utile a impedire la precipitazione dei [carburi](#) di [cromo](#) e quindi la [corrosione](#).

La presenza in analisi del Molibdeno rende ottima la resistenza alla corrosione della marca in tutti gli ambienti naturali: acque ed atmosfere rurali, urbane, ed industriali anche in presenza di moderata concentrazione di cloruri e acidi.

Il 316/316L trova impiego nel settore alimentare ed agroalimentare ed in numerosi ambienti chimici acidi (acido solforico, acido fosforico, acidi organici) e clorurati, in determinate condizioni di temperatura e concentrazione. Molto buona è la resistenza alla [corrosione intergranulare](#), anche dopo saldatura.

## Trattamento della superficie

Contrariamente all'idea comune, l'acciaio inossidabile non rappresenta solo un materiale "senza macchia" in tutte le soluzioni. Nelle normali condizioni atmosferiche, questo materiale non subisce gli effetti della corrosione, purché siano stati impiegati il tipo di acciaio e le tecniche di lavorazione più adatti. Se pulita spesso, la superficie inox diventa ancora più bella perché non c'è nessun rivestimento superficiale a rischio di usura.

La frequenza e il costo di manutenzione dell'acciaio inossidabile sono inferiori a tanti altri materiali e questo compensa i maggiori costi iniziali.

Tra le principali operazioni di trattamento delle superficie troviamo:

- Satinatura
- Lucidatura
- Decapaggio
- Sgrassatura
- Passivazione

Ogni passaggio appena elencato conferisce al prodotto finito tutte le qualità inossidabili e di brillantezza tipiche del metallo!

Ad ogni modo una qualsiasi superficie inox va spesso e volentieri (maggiormente utensili, accessori e componenti da cucina) pulita per mantenere un massimo igiene. L'acciaio inox può essere pulito con prodotti normali come aceto, alcol e sgrassatori neutri. Importante ed essenziale sciacquare in maniera abbondante.

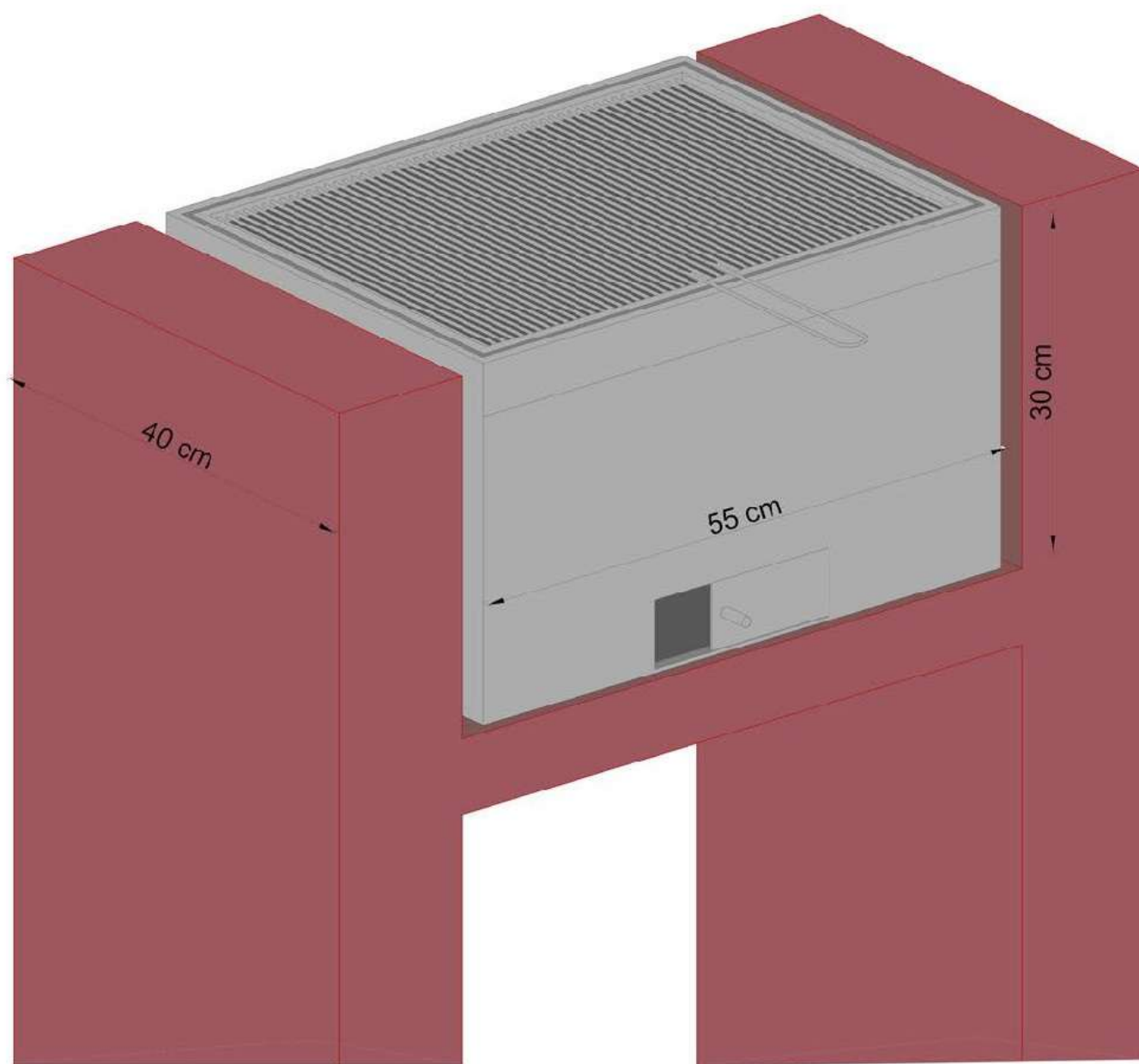
# Introduzione ai barbecue :

1. I nostri barbecue in acciaio inox satinato o 2B sono il risultato di un attento e accurato processo di studio che ha portato, insieme alle nostre tecniche di lavorazione ed all'esperienza pluridecennale che abbiamo alle spalle a realizzare quel prodotto che soddisfa in pieno per design e non solo il nostro consumatore finale
2. Sono strutture essenzialmente a carbone. L'alloggio della carbonella è ampio tale da consentire l'utilizzo delle diverse tipologie esistenti sul mercato.
3. Sono strutture predisposte per una fonte di calore MEDIO-ALTA. Non va inteso come un braciere e quindi non è adatto per cotture e braci a base di legname grezzo.
4. I barbecue sono realizzati principalmente in lamiera 20/10 presso piegata AISI 304L. A seconda del tipo di modello che andiamo a realizzare possono essere inseriti profili tubolari come gambe di sostegno, basso ripiano in lamiera inox 15/10 così come eventuale sportelli ecc.
5. Le nostre strutture siano su gambe, incasso e mini sono predisposte e progettate per una pulizia e manutenzione delle ceneri tramite "ispezione interna". Non dispongono di cassetti ma semplicemente le griglie di alloggiamento del carbone sono estraibili in modo tale da operare una accurata pulizia delle ceneri anche tramite un semplice aspirapolvere.
6. L'ampia dimensione del cassone centrale permette un ingresso di area sufficiente per garantire ai fuochi di non abbassare mai la sua temperatura né tantomeno di una soffiata dalla parte superiore.
7. I modelli su gambe sono completi di ruote girevoli e con freno (ruota in teflon e supporto inox) oltre che di un comodo basso ripiano. Tuttavia è possibile eliminare una e/o entrambi le componenti per avere il modello che più soddisfa le vostre esigenze sia strutturali che economiche.
8. Nei modelli che di seguito vi presenteremo è possibile variare su espressa richiesta alcune misure quali LARGHEZZA, ALTEZZA E PROFONDITA' sin dove ritenuti strutturalmente consentite per una corretta funzione del barbecue.
9. Modalità di pagamento, tempi, ritiro e/o consegna vengono concordati alla conferma d'ordine.

## **N.B.**

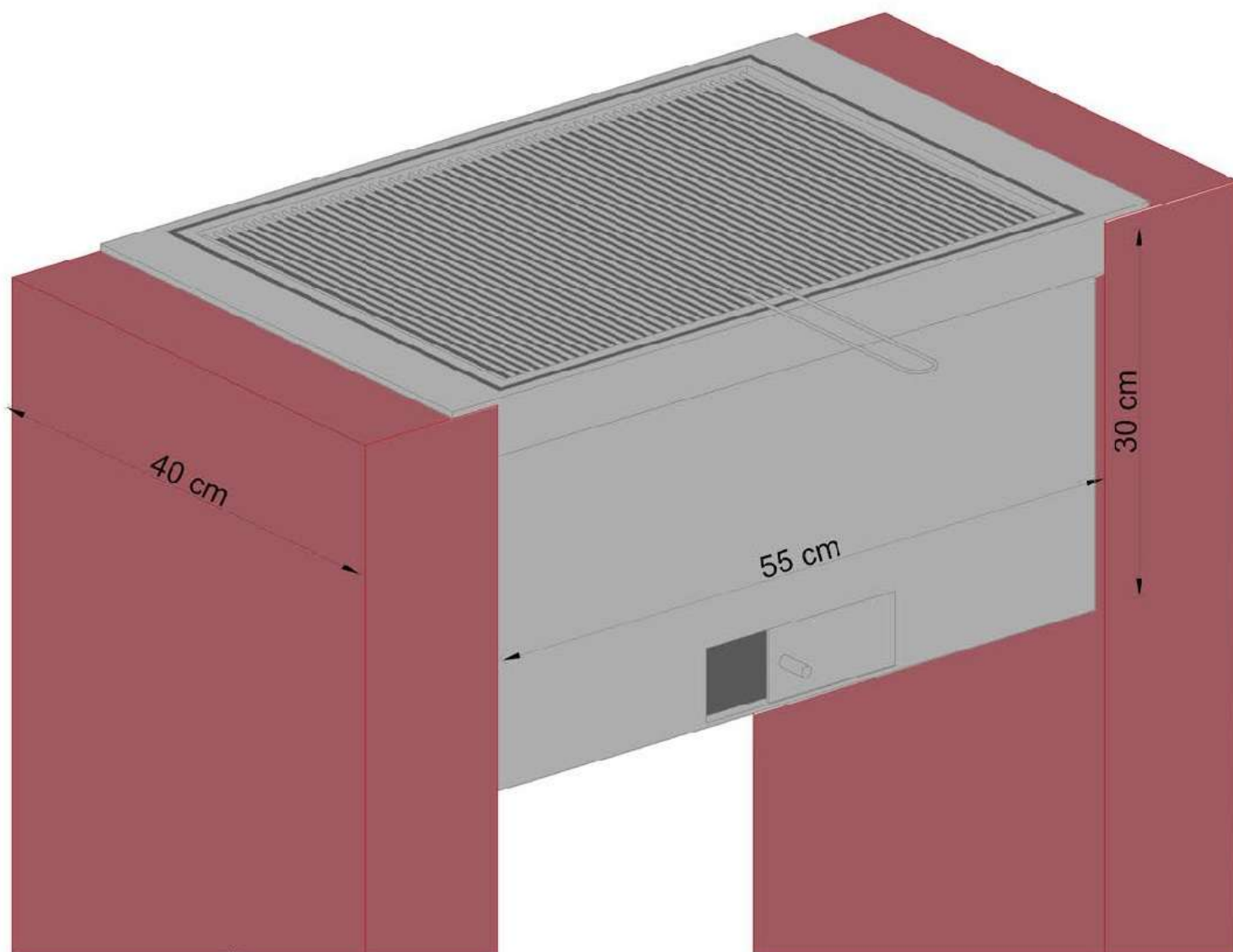
PRECISIAMO CHE NON DISPONIAMO DI MODELLI GIÀ PRONTI IN MAGAZZINO MA SOLO DA "REALIZZARE SU APPOSITA RICHIESTA D'ORDINE". IN FASE DI RICHIESTA DI PREVENTIVO NOI DI ARTEINOX SIAMO SEMPRE PRONTI E DISPONIBILI AD ATTENZIONARE LE VOSTRE ESIGENZE IN OGNI DETTAGLIO NEI LIMITI DA NOI STABILITI PER UN CORRETTO E FUNZIONALE UTILIZZO DELLA STRUTTURA FINITA.

## MODELLO BARBECUE “PICCOLO” DA INCASSO SU BASE D’APPOGGIO



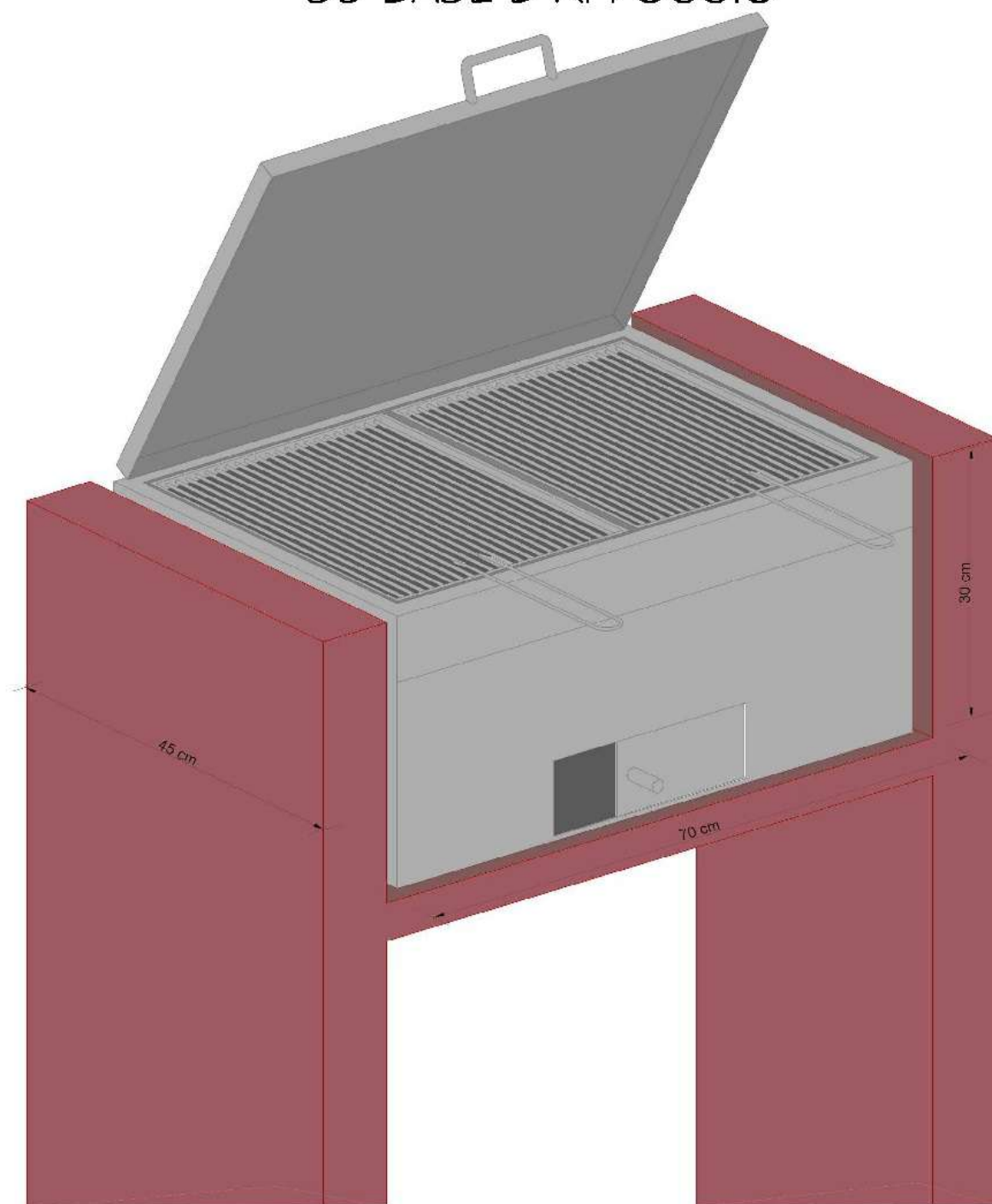
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “PICCOLO” DA INCASSO



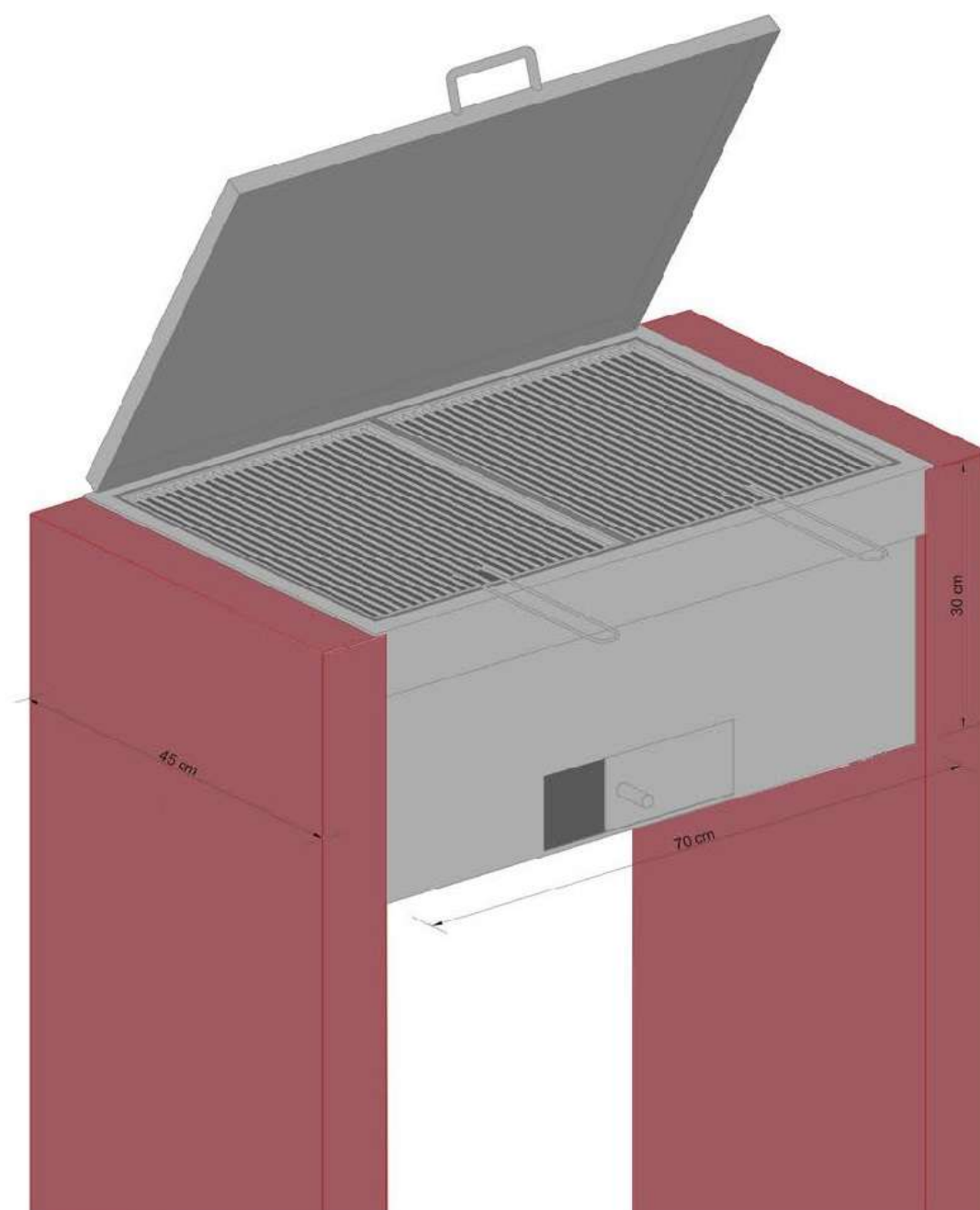
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “MEDIO” DA INCASSO SU BASE D’APPOGGIO



VISTA ASSONOMETRICA

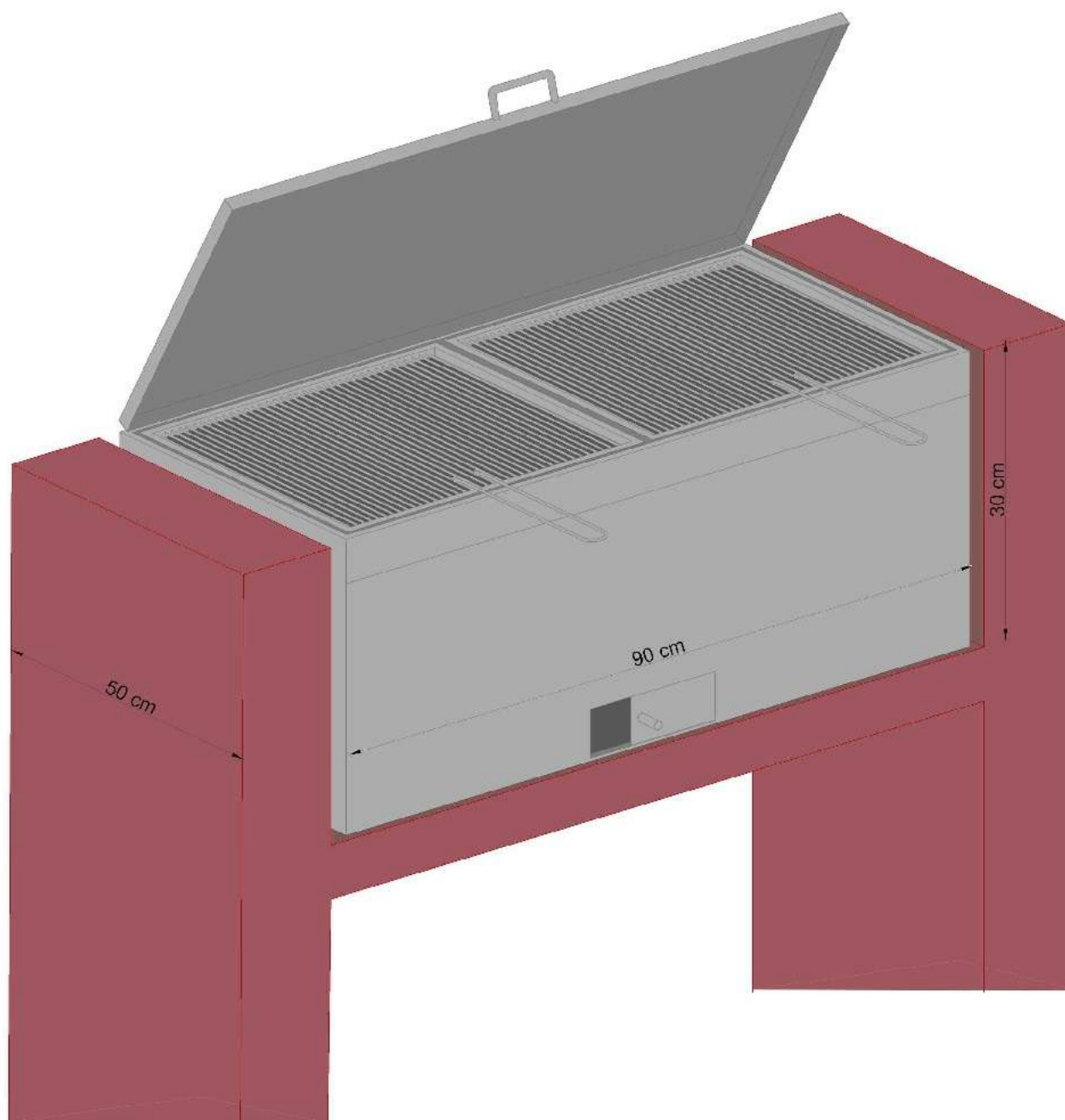
## MODELO BARBECUE “MEDIO” DA INCASSO



VISTA ASSONOMETRICA

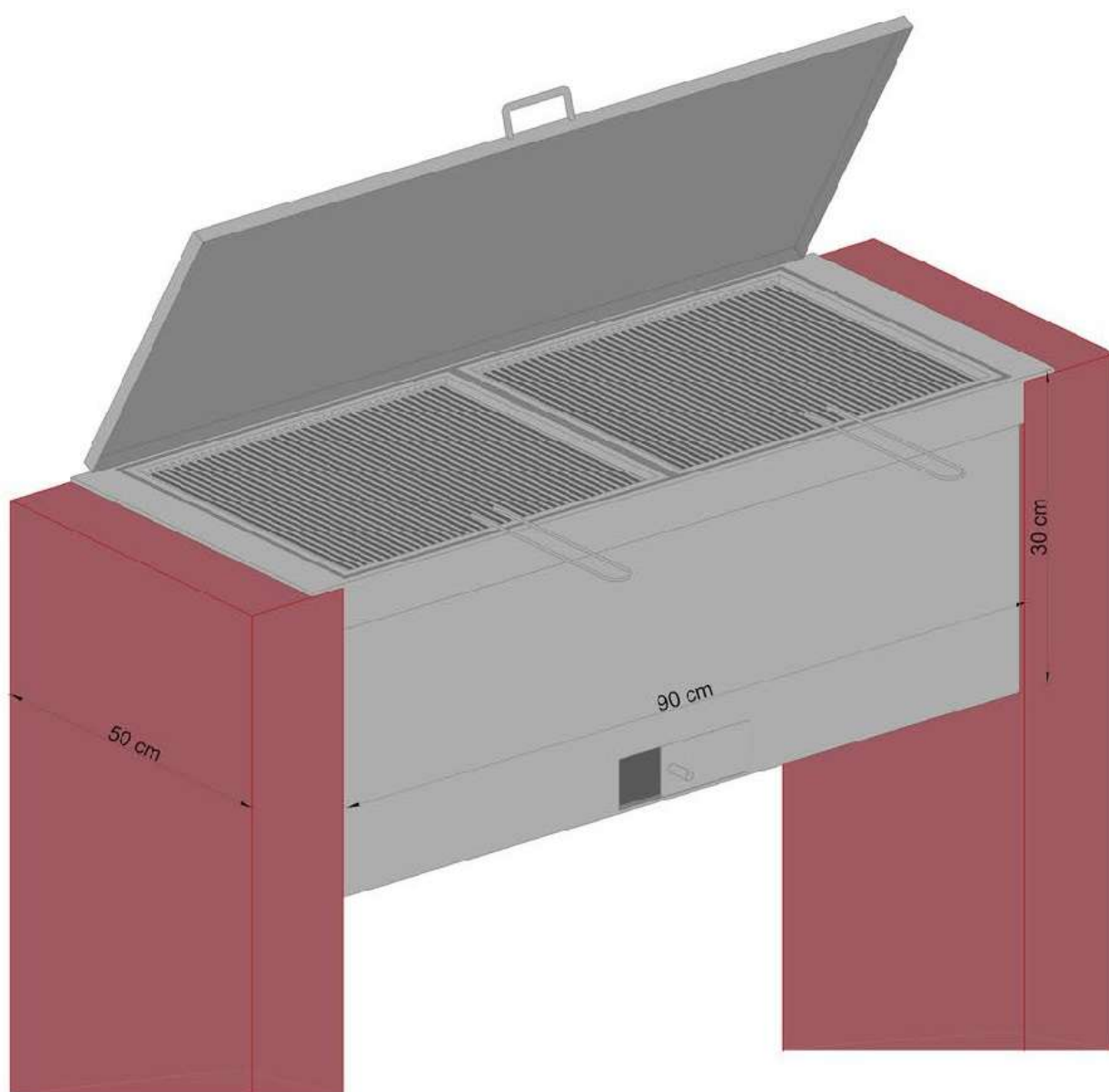


## MODELLO BARBECUE “GRANDE” DA INCASSO SU BASE D’APPOGGIO



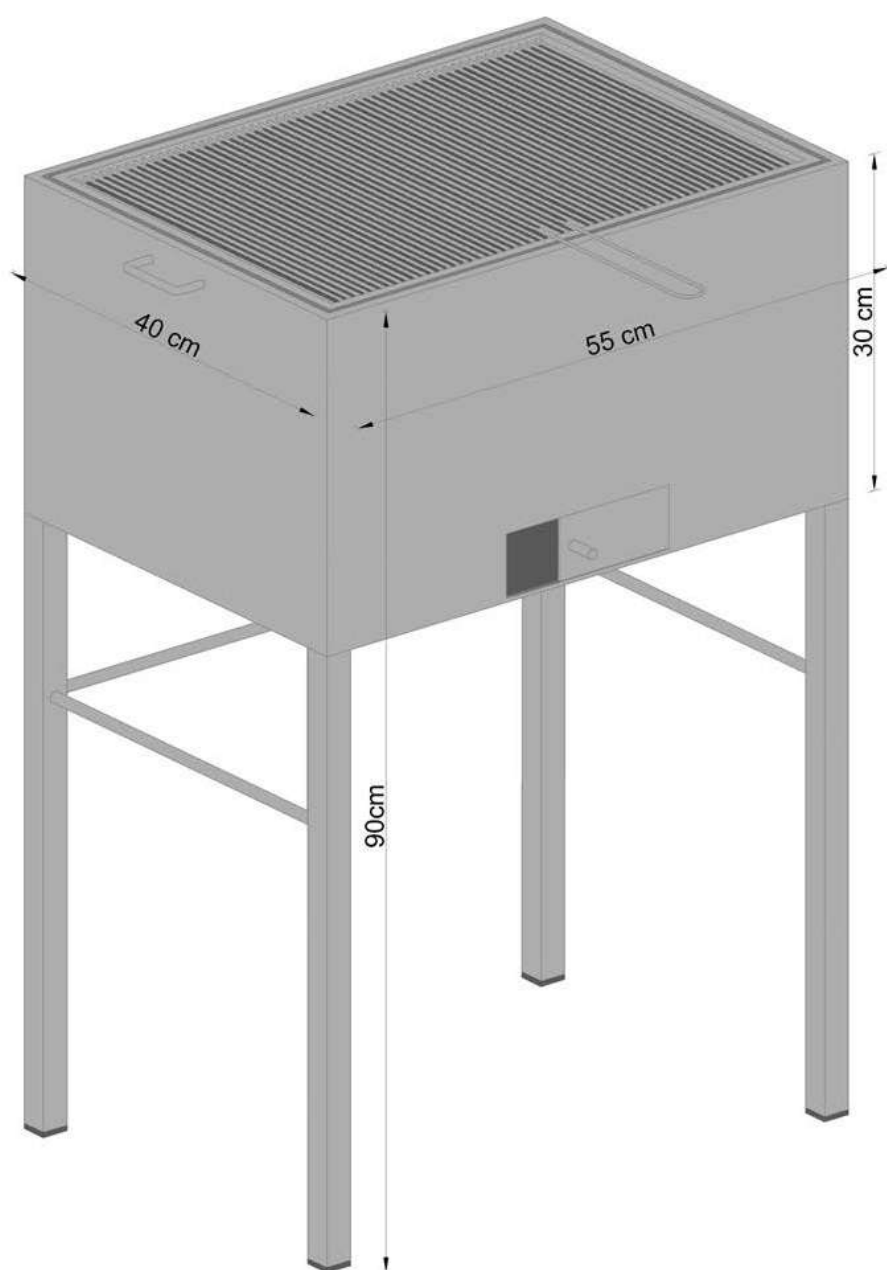
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “GRANDE ” DA INCASSO



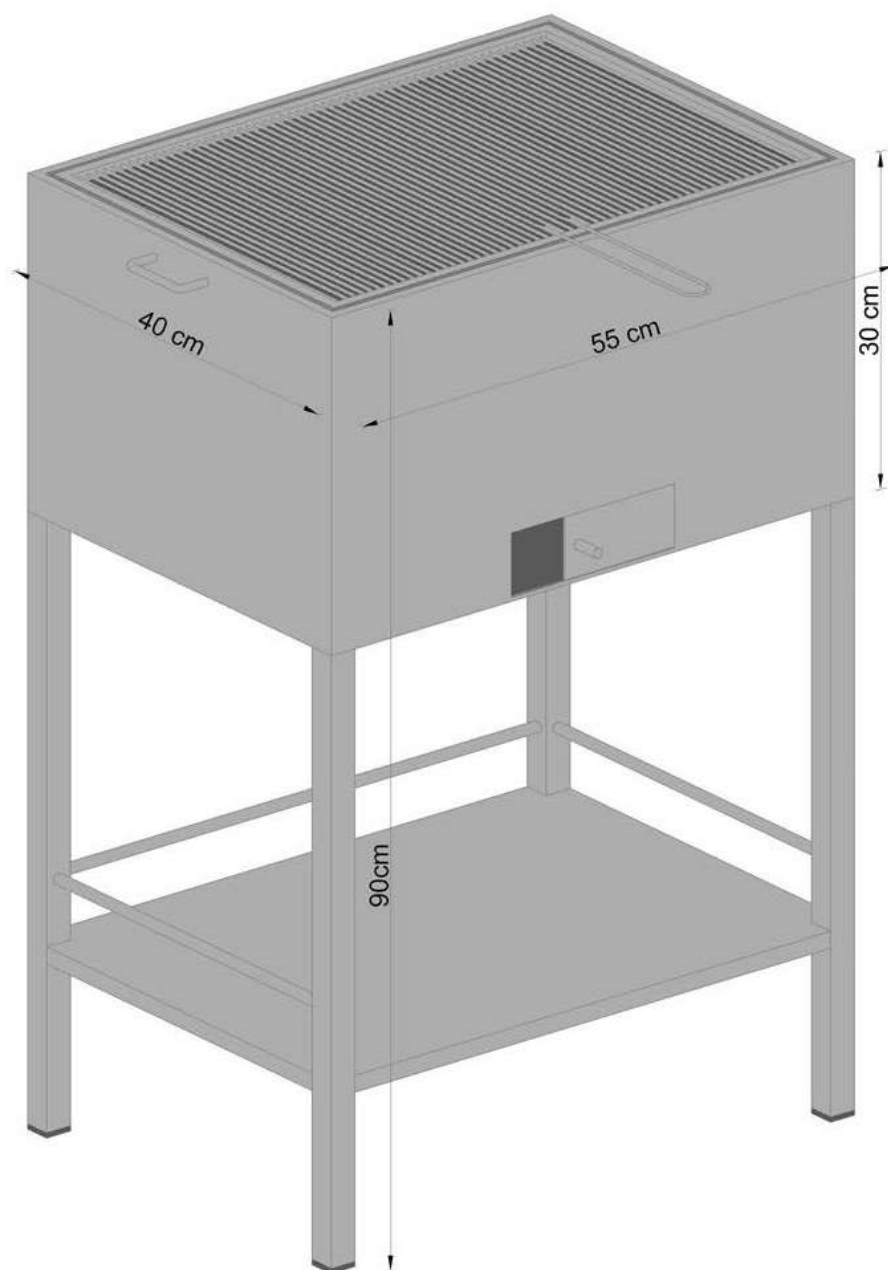
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE "PICCOLO" SU GAMBE



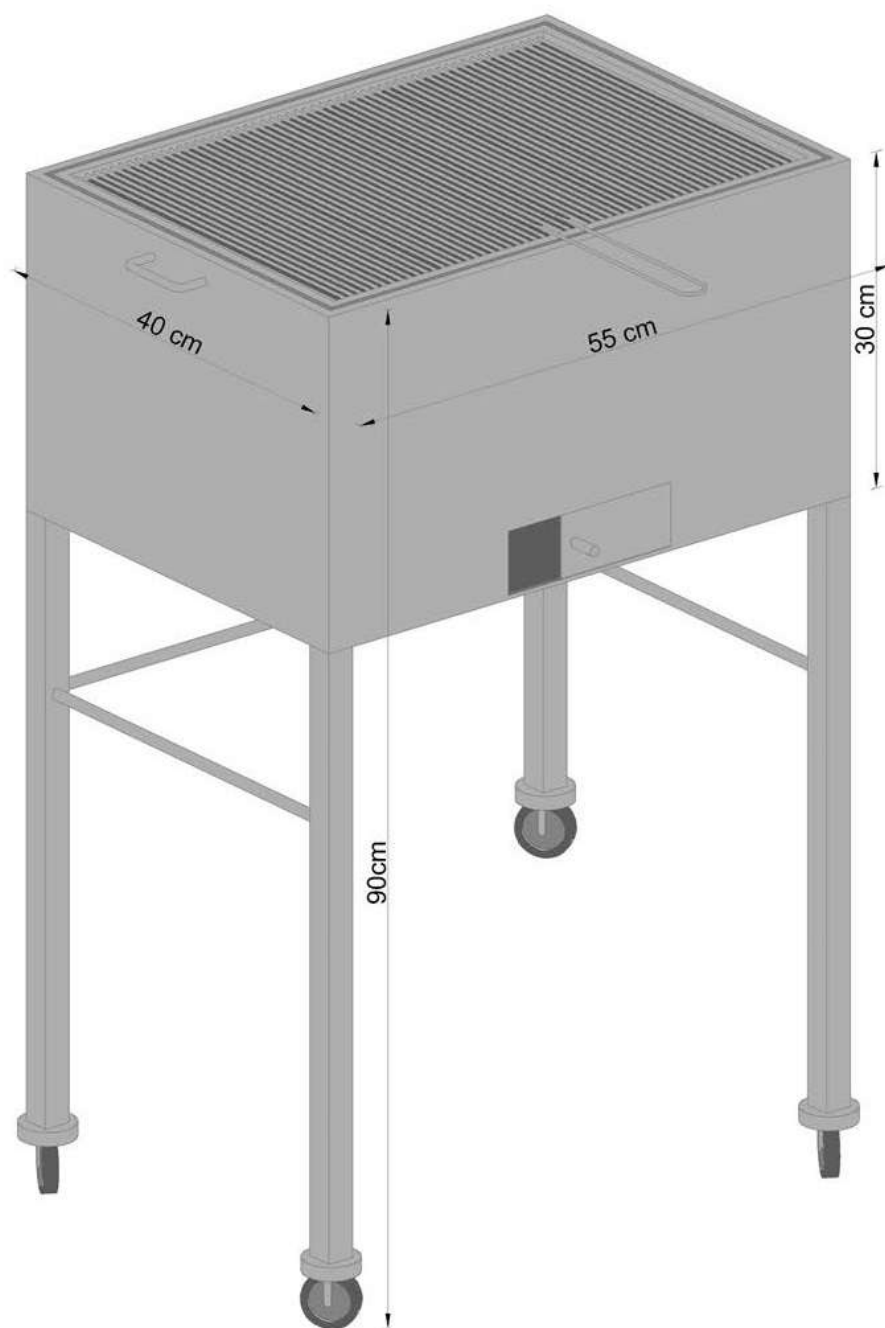
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE "PICCOLO" CON RIPIANO



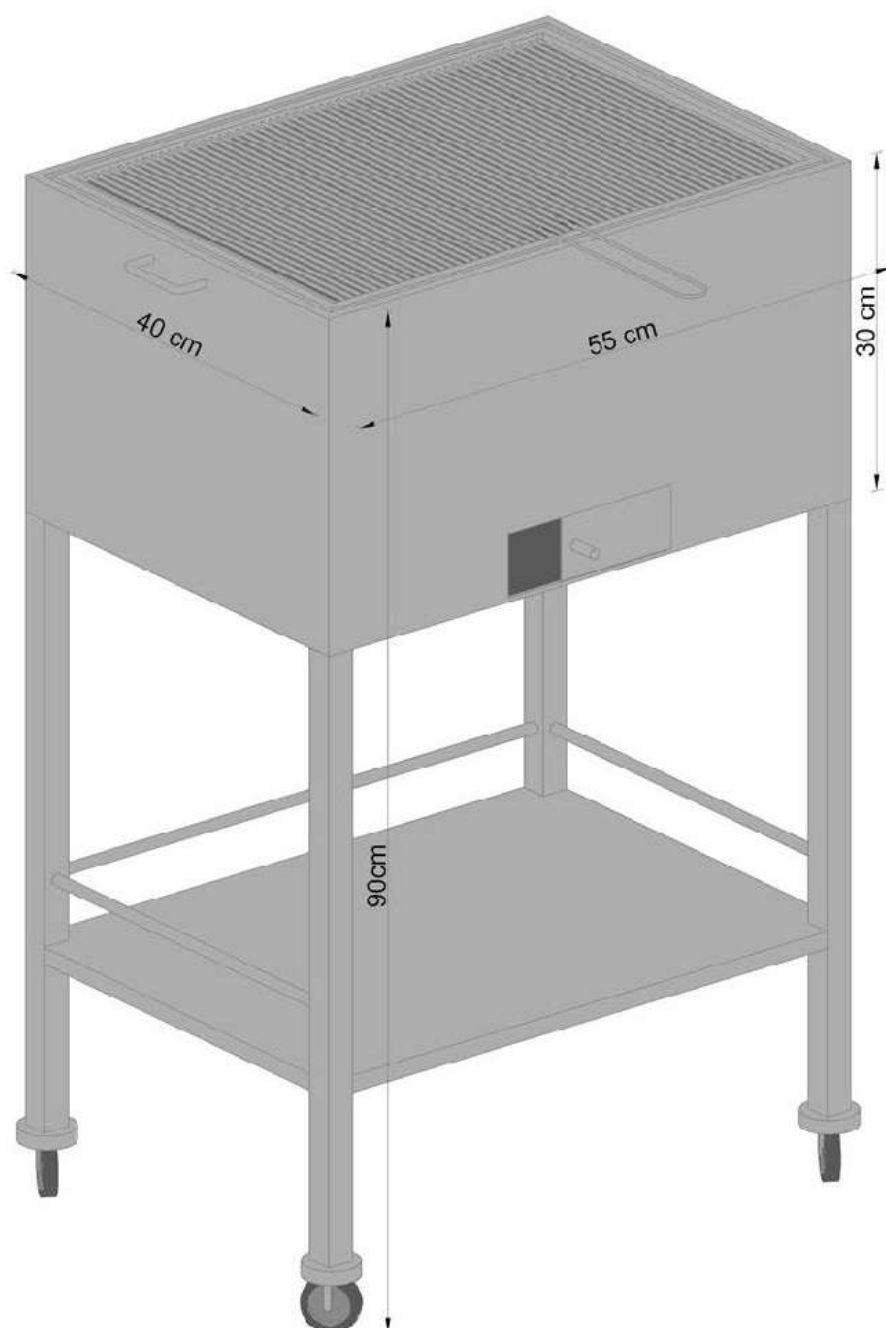
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE "PICCOLO" SU RUOTE



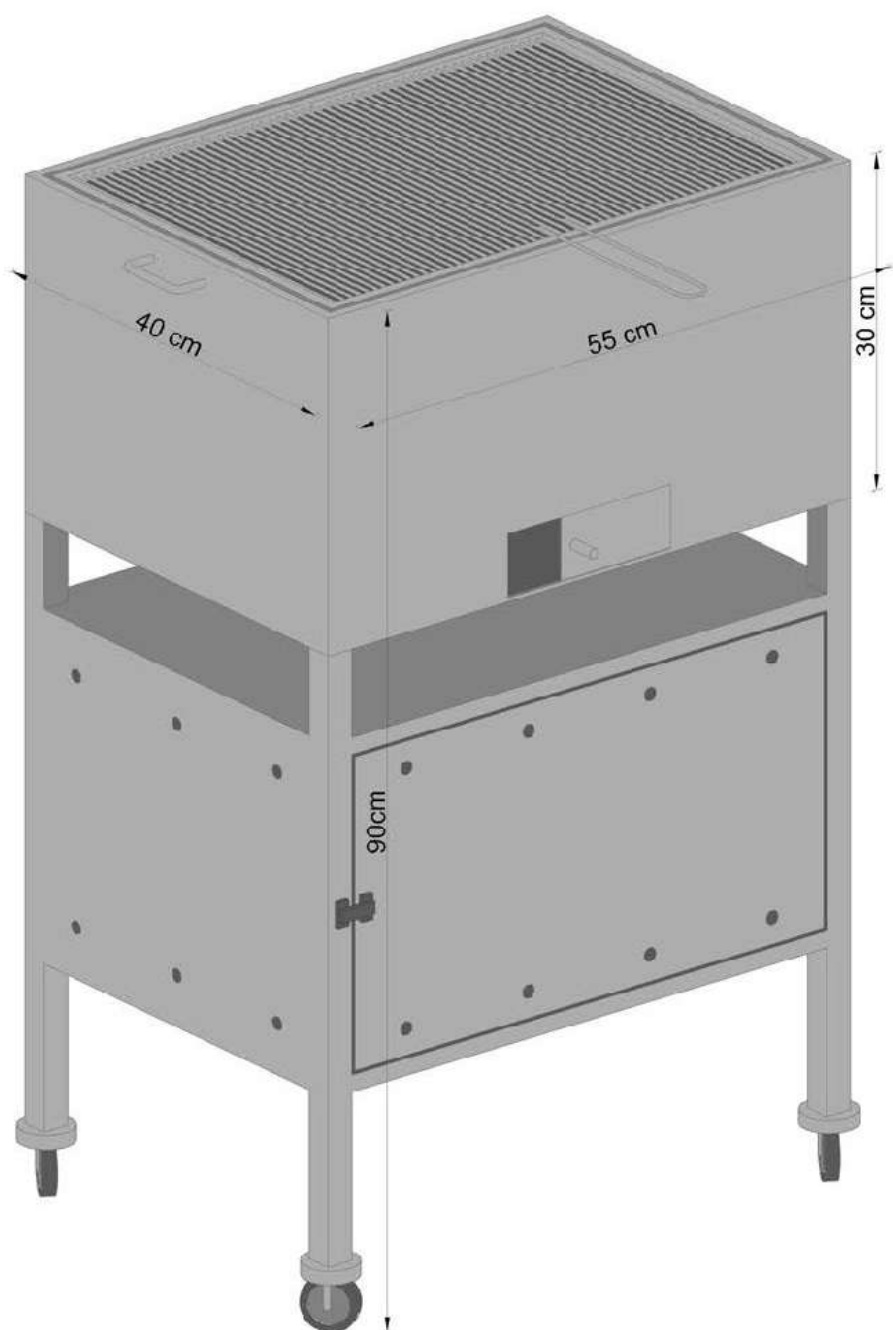
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “PICCOLO” SU RUOTE



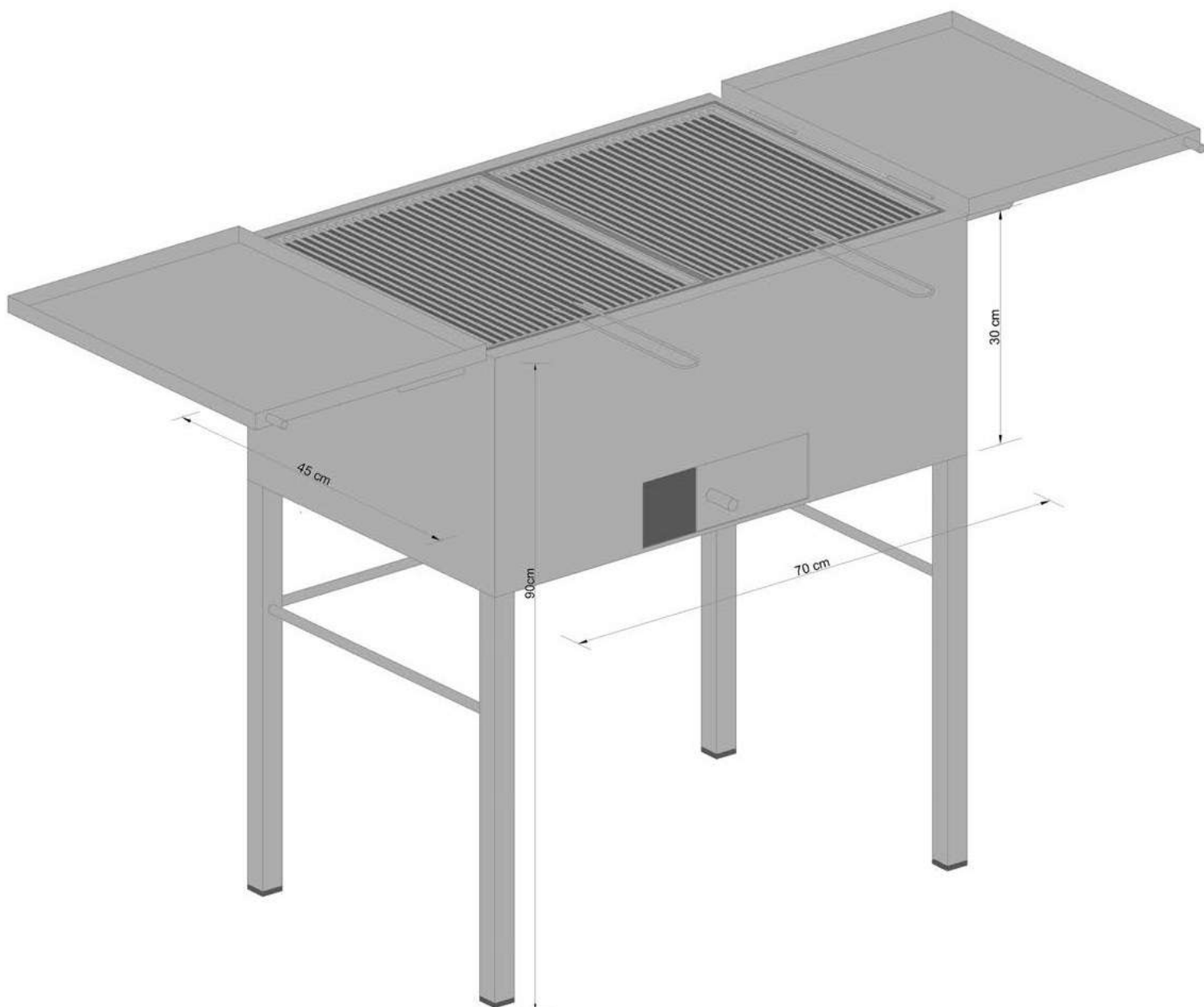
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “PICCOLO” SU RUOTE



VISTA ASSONOMETRICA

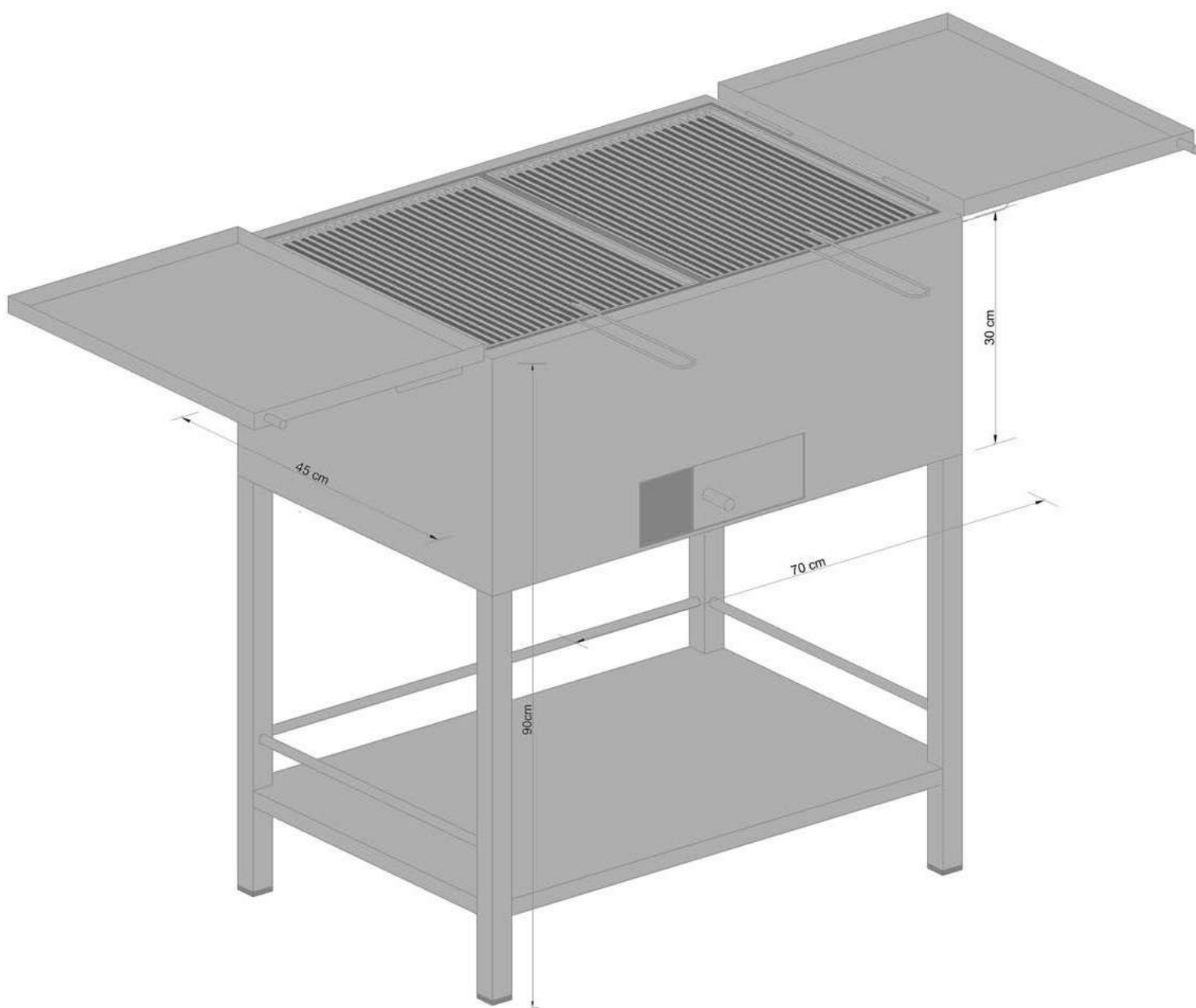
## MODELLO BARBECUE "MEDIO" SU GAMBE



VISTA ASSONOMETRICA

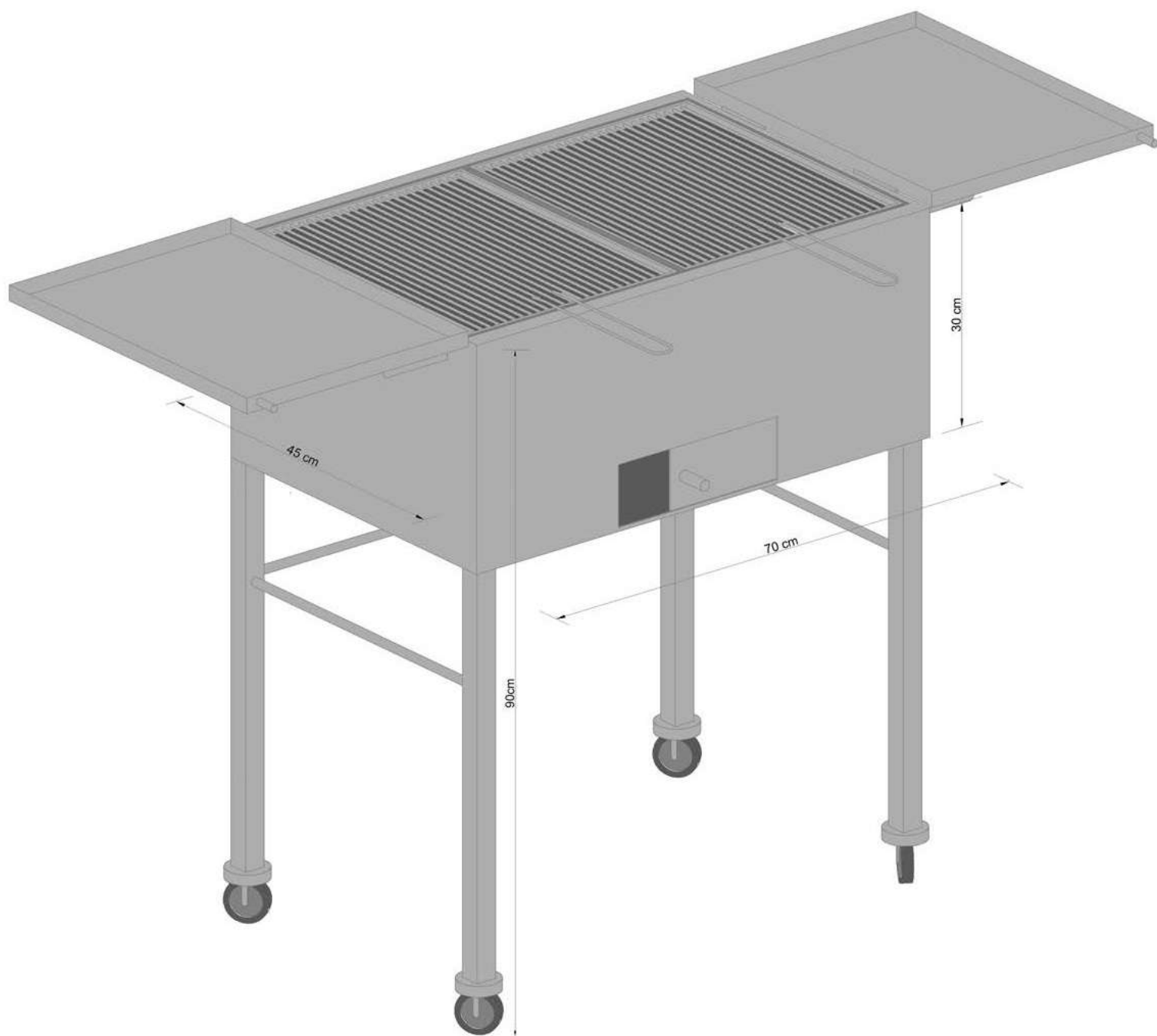


## MODELLO BARBECUE "MEDIO" CON RIPIANO



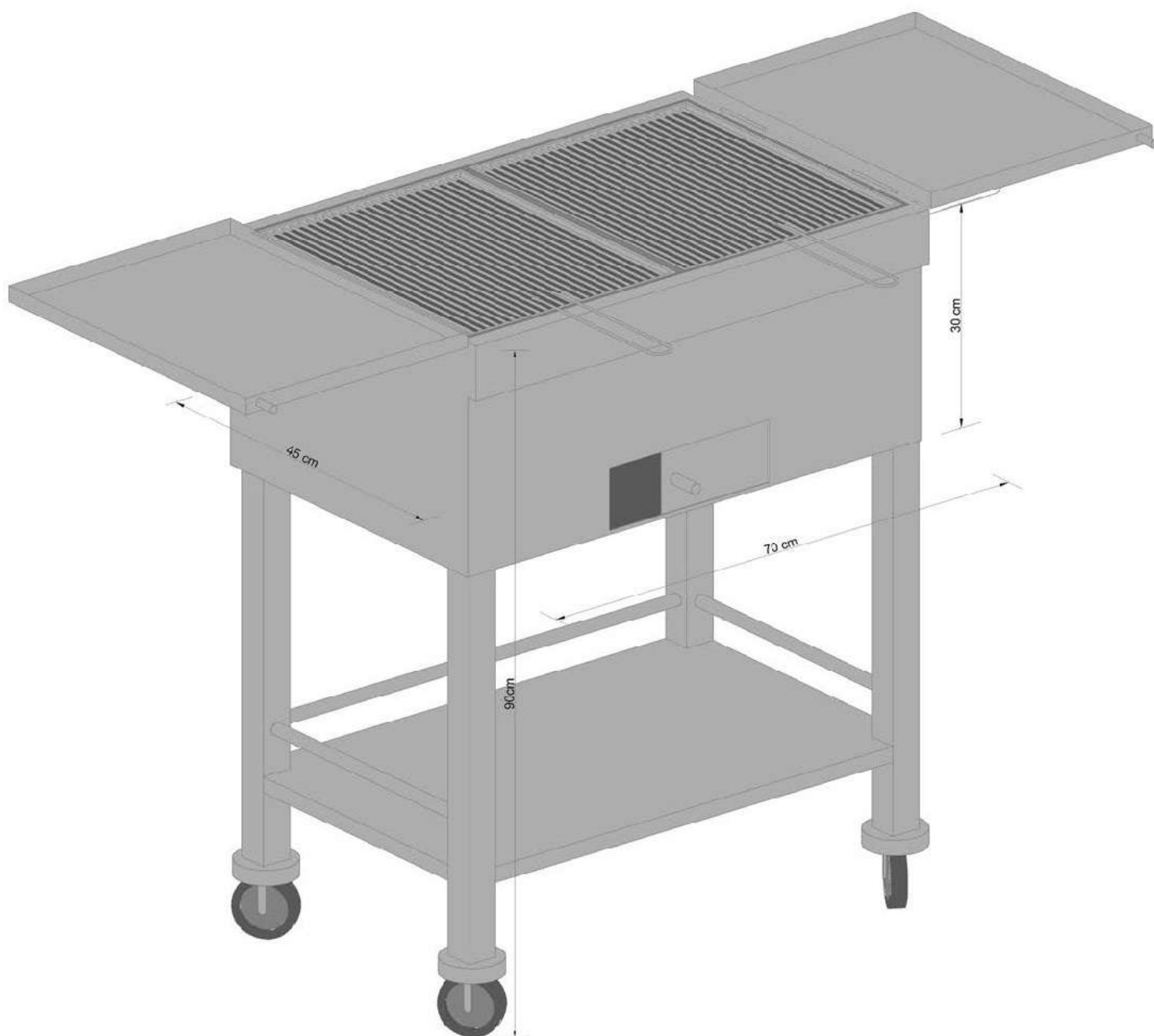
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE "MEDIO" SU RUOTE



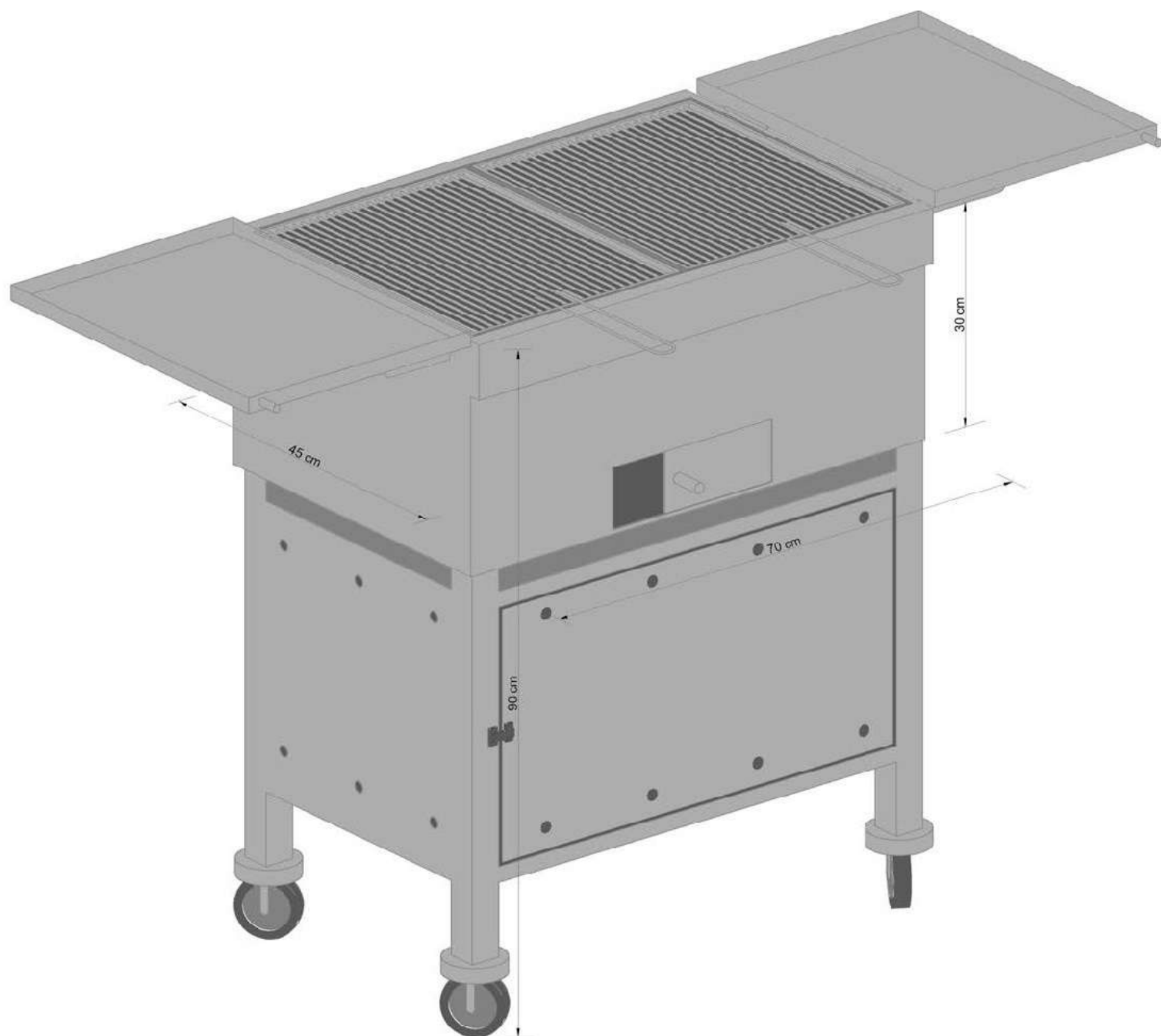
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “MEDIO” SU RUOTE



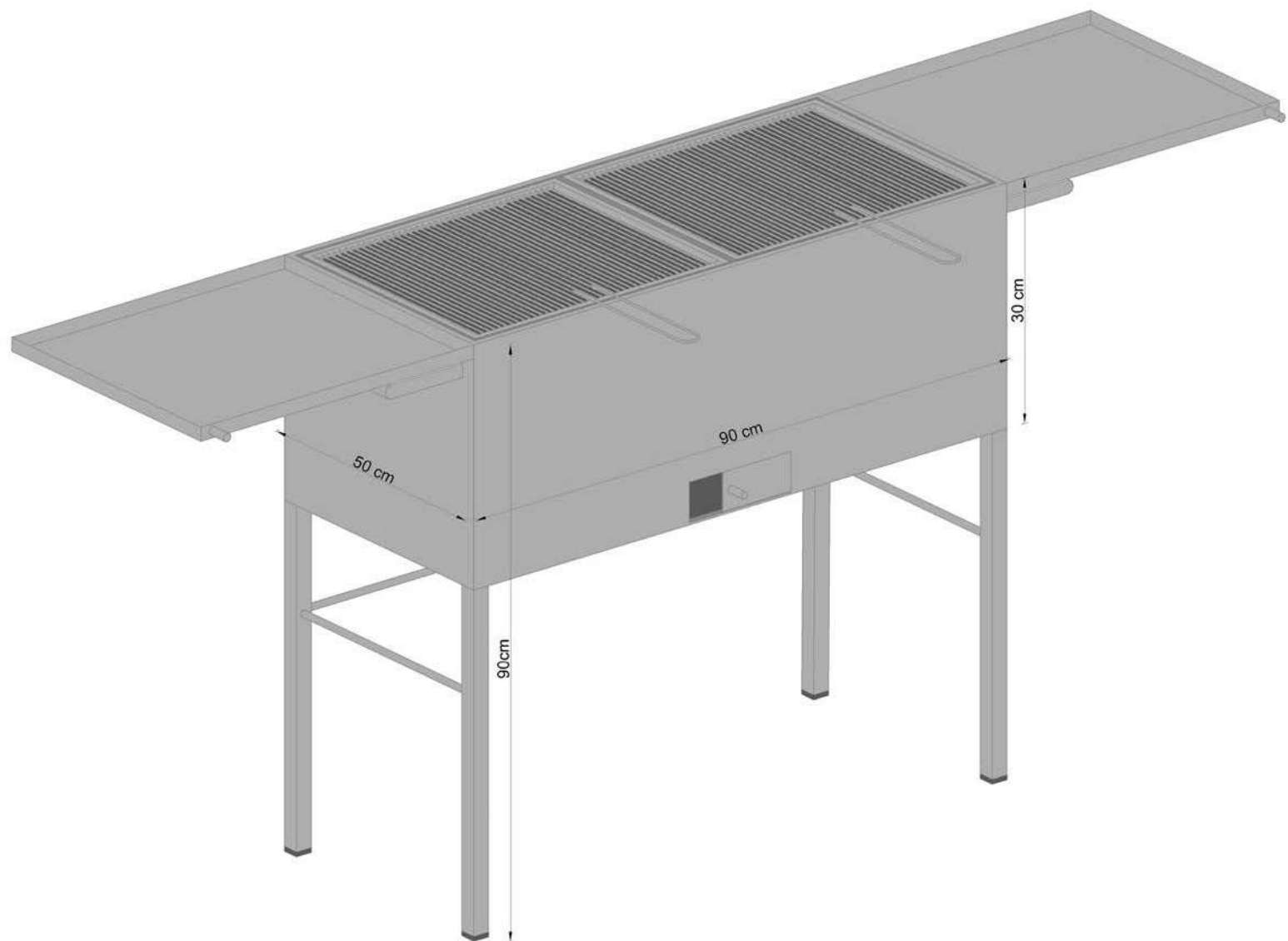
VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “MEDIO” SU RUOTE



VISTA ASSONOMETRICA

# MODELLO BARBECUE "GRANDE" SU GAMBE



VISTA ASSONOMETRICA

# MODELLO BARBECUE "GRANDE" CON RIPIANO



VISTA ASSONOMETRICA

# MODELLO BARBECUE "GRANDE" SU RUOTE



VISTA ASSONOMETRICA

## MODELLO BARBECUE “GRANDE” SU RUOTE



VISTA ASSONOMETRICA



## MODELLO BARBECUE “GRANDE” SU RUOTE



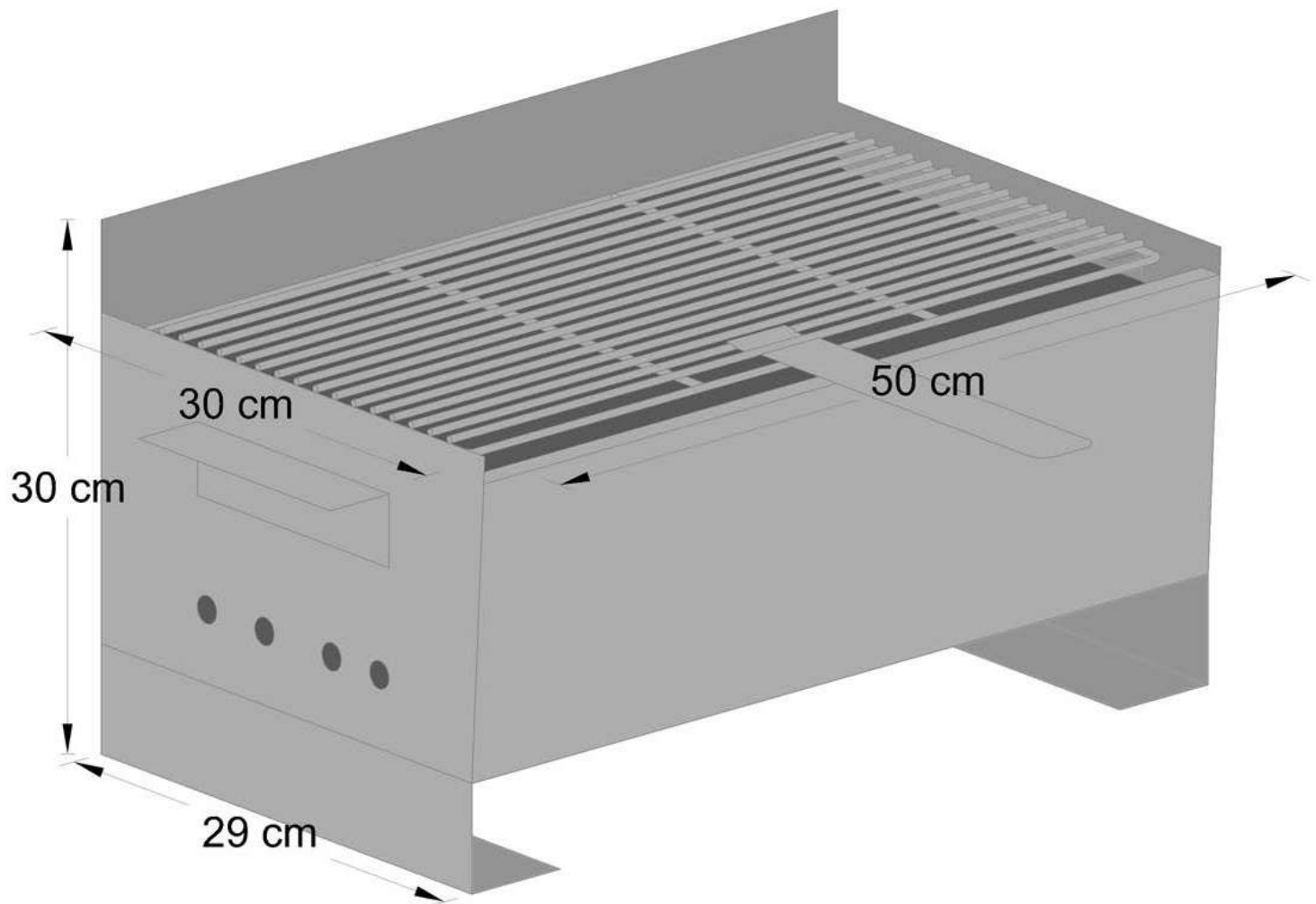
VISTA ASSONOMETRICA

# MODELLO BARBECUE "GRANDISSIMO" SU RUOTE



VISTA ASSONOMETRICA

## MINI-BARBECUE EASY



VISTA ASSONOMETRICA

# Scopri i prodotti e le realizzazioni di Arteinox

La "Arteinox" di Gabriele D'Angelo opera dal 2002 nel territorio siciliano e sin d'allora è riuscita ad emergere come impresa leader nella lavorazione di un così pregiato quanto impegnativo metallo qual è l'Acciaio Inossidabile di tipo AISI 304L e AISI 316L.

Nel corso di questi anni siamo riusciti ad applicare le nostre privilegiate competenze per la realizzazione di svariati prodotti che qui di seguito elenchiamo nelle loro principali categorie:

- Arredi e accessori per negozi
- Arredi e accessori per interni
- Arredi e accessori per ufficio
- Arredi e accessori per urbanistica
- Infissi e porte per interni ed esterni
- Ringhiere balcone per esterni
- Cancelli fissi e scorrevoli
- Portoni d'ingresso
- Recinzioni esterne
- Ringhiere e corrimano scala per interni ed esterni
- Strutture scala
- Strutture pensiline
- Rivestimenti in lamiera per top cucina, banconi
- Cappe per cucina
- Tavoli da lavoro su gambe per cucina
- Pensili e ripiani da lavoro per cucina
- Strutture scaffale da lavoro per cucina
- Lavatoi
- Carrelli da lavoro per cucina
- Carrelli da lavoro a scomparti per cucina
- Strutture e componenti per sistemi di depurazione
- Strutture e accessori per settore nautico

**Telefono ufficio e cellulare**

092426842, 3277581342

**Visita il sito**

[www.arteinox.eu](http://www.arteinox.eu)

**Le pagine Facebook e Instagram**

arteinoxbarbecue e arteinoxalcamo

**Indirizzo e-mail**

[arteinoxalcamo@gmail.com](mailto:arteinoxalcamo@gmail.com)

