

Pereira, Mayo 06 de 2026

CERTIFICACIÓN DE MATERIAL UTILIZADO

Por medio del presente documento se certifica que el material empleado en la fabricación de equipos y mobiliario corresponde a acero inoxidable tipo 304. Este tipo de acero es ampliamente reconocido por su idoneidad en aplicaciones dentro de la industria alimentaria, gracias a sus propiedades físico-químicas que garantizan seguridad, durabilidad e higiene.

Entre sus principales características se destacan:

- Alta resistencia a la corrosión, especialmente frente a agentes comunes en ambientes alimentarios como ácidos orgánicos, soluciones salinas y humedad constante.
- Superficie lisa y no porosa, que facilita la limpieza y evita la proliferación de microorganismos, cumpliendo con estándares sanitarios exigidos por normativas internacionales.
- Estabilidad estructural y mecánica, que permite su uso en condiciones de trabajo exigentes sin comprometer la integridad del equipo.
- Compatibilidad con procesos de desinfección y limpieza industrial, incluyendo el uso de productos químicos aprobados para contacto con alimentos.
- Ausencia de migración de partículas o compuestos tóxicos, lo que asegura que no se alteren las propiedades de los alimentos ni se comprometa la salud del consumidor.

Este material cumple con los requisitos establecidos por entidades reguladoras como la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.) y normas internacionales como la ASTM A240, garantizando su confiabilidad en entornos de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos.



JOSÉ ALEXANDER OSORIO SANTA
REPRESENTANTE LEGAL
INGENIAR INOX SAS

