

# 卫生级不锈钢管304卫生级不锈钢管的定义

产品名称	卫生级不锈钢管304卫生级不锈钢管的定义
公司名称	温州华源钢业有限公司
价格	24800.00/吨
规格参数	华源钢业:不锈钢管 304:卫生级不锈钢管 浙江:304卫生管
公司地址	浙江省温州市龙湾区永中街道天中路988号303室 (注册地址)
联系电话	13175618000

## 产品详情

什么是卫生级不锈钢管304卫生级不锈钢管的定义

是外表和内腔都抛光如镜面般的管，感官要求：接触食品的表面应光洁，无污垢、锈迹，焊接部应光洁，无气孔、裂缝、毛刺。在产品或最小销售包装上应标识“食品接触用”。在产品或最小销售包装上应标识不锈钢类型。

普通304管种类很多，管内腔未必抛光。

但两者在成份、理化指标、规格性能上无区别。

厚度一般都是1.2到2.0之间,价格都是按米数卖的.

工业上表面就银白色,厚度在2.0以上.价格是按公斤卖.

304不锈钢就是一种钢种的牌号，每个牌号对应相应规定的成份含量，目前304是生活中较好的不锈钢，也是在食品行业应用最广的不锈钢钢种，只要是304的不锈钢，就一定符合国家餐厨具行业应用要求!也是最佳之选，下面文档中的奥氏体就是指的304.下面文档时新出台的国家食品安全标准

不锈钢用料规范食品安全国家标准不锈钢制品1

范围本标准适用于以不锈钢为主体制成的食具容器及食品生产经营工具、设备。2 术语和定义2.1

食具容器用于生产、加工、烹饪和盛放各种食品的炊具、餐具、食具及其他容器。2.2

餐具用于直接接触食品的刀、叉、匙、筷等用餐工具。2.3

主体不锈钢食具容器中接触食品的不锈钢部分。3 技术要求3.1 原料要求3.1.1 主体材料食具容器及食品生产经营工具、设备的主体部分应选用奥氏体型不锈钢、奥氏体·铁素体型不锈钢、铁素体型不锈钢等符合相关国家标准的不锈钢材料制造;餐具和食品生产机械设备的钻磨工具等的主体部分也可采用马氏体型不锈钢材料。3.1.2 非主体材料食具容器和机械设备中接触食品的非主体部分可以采用其他金属、玻璃、橡胶、塑料等材料制成，但所用材料应符合相应国家标准和要求。3.2

感官要求接触食品的表面应光洁，无污垢、锈迹，焊接部应光洁，无气孔、裂缝、毛刺。3.3 理化指标理化指标应符合表1的规定。GB 9684—2011表1 理化指标项目指标检验方法铅(以Pb计)(mg/dm<sup>2</sup>)GB/T 5009.814% (体积分数)乙酸 0.01铬(以Cr计)(mg/dm<sup>2</sup>)4% (体积分数)乙酸 0.4镍(以Ni计)(mg/dm<sup>2</sup>)4% (体积分数)乙酸 0.1镉(以Cd计)(mg/dm<sup>2</sup>)4% (体积分数)乙酸 0.005砷(以As计)(mg/dm<sup>2</sup>)4% (体积分数)乙酸 0.008注1：浸泡条件均为200 mL/dm<sup>2</sup>，煮沸30 min，再室温放置24 h。注2：马氏体型不锈钢材料不检测铬指标。3.4 添加剂添加剂的使用应符合GB 9685的规定。4 其他4.1 在产品或最小销售包装上应标识“食品接触用”。4.2 在产品或最小销售包装上应标识不锈钢类型。

304是美国标准，国标叫1Cr18Ni9(06Cr18Ni10)，日本标准叫SUS304

性能：作为用途广泛的钢，具有良好耐蚀性，耐热性，低温强度和机械特性。冲压、弯曲等热加工性好，无热处理硬化现象（无磁性，使用温度-196 ~800 °C）

用途：食品工业、家庭用品（1、2类餐具、厨柜，室内管线，热水器、锅炉、浴缸）

卫生级不锈钢管主要应用于食品，饮料，酒类，生物工程等生产设备及流水线。

主要是针对不锈钢管的表面光洁度，禁油度以及钝化层进行要求；

1.表面光洁度：针对钢管的内外表面进行抛光处理，使得钢管表面呈亮面；也就是我们常说的镜面。主要是防止管内走的流体物质在管内形成挂壁，时间长了容易污染而且形成管内堵塞。

2.钝化层：抛光完成后需将钢管放入钝化池进行浸泡，用酸性钝化液将钢管表面氧化形成钝化层，以达到钢管的抗腐蚀效果。

3.禁油度：钝化完成后进行禁油清洗，将钢管表面的油污等去除。完成后需用油脂分析仪进行检验。主要防止管壁本身的油污污染到管内走的流体物质。

$P=2 \times \sqrt{D=2 \times 2100 \times 2 / 46} \quad 180 \text{kgf/cm}^2 \quad 18 \text{MPa}$

P耐压

许用应力（304不锈钢取2100kgf/cm<sup>2</sup>）

壁厚

D内径

温州华源不锈钢厂现货销售13175618000

温州华源不锈钢管厂特殊规格定做/切割0577-86799351