

ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br

Informativo nº 22
Junho de 2017

INOX



Aço inox no supermercado





Alto giro com inox

Com um faturamento na casa das centenas de bilhões de reais por ano, o segmento de supermercados busca responder às demandas dos consumidores com mudanças estratégicas. O setor sabe que as motivações de consumo obedecem ao acesso de informações ao alcance do comprador e às possibilidades tecnológicas, mas o ambiente de compras precisa oferecer uma experiência sensorial na loja física. A comunicação, as cores e os suportes materiais que carregam os alimentos e produtos não podem abrir mão de uma mensagem de higiene, segurança e resistência aos ataques da corrosão e agentes nocivos. E, nesse ponto de venda, o inox continua imbatível.



■ Vitrines e gôndolas

Em contato com os alimentos e produtos que ficam expostos nas vitrines e gôndolas dos supermercados, o inox é o material preferido por facilitar o procedimento de limpeza com ações suaves de produtos como a água e sabão. Em racks, bandejas, pontas de gôndolas, pontos de degustação, bancadas e quiosques, a superfície do inox é um sério combatente à proliferação de bactérias e o acúmulo de resíduos.

Aço inox ▶ 304 e 439 nos acabamentos polido e brilhante





■ Carrinhos

As propriedades mecânicas elevadas do inox são recomendáveis nos carrinhos de supermercado. A resistência ao impacto e a durabilidade indicam o inox também para as cestas. O bate carrinho é essencial para supermercados, em áreas próximas aos açougues, padarias e balcões de pescados. A principal função é proteger paredes, expositores, ilhas de congelados e pontas de gôndolas.

Aço inox ▶ 304 no acabamento 2B



■ Bancadas e facas no açougue

Cortes precisos como uma capa de filé, filé mignon ou entrecôte dependem da dureza das facas de aço inoxidável, com fácil limpeza, sem contaminação das carnes. As bancadas, com baixa rugosidade superficial, elevam ao máximo a higiene. A resistência à corrosão do inox traz durabilidade aos equipamentos e acessórios, evita o depósito de bactérias com asseio equiparado ao da porcelana e do vidro.



Foto: Maquipan

Aço inox ▶ facas: 420; bancadas: 304



Foto: imgur.org



■ Refrigeração e balcão de pescados

Peixes de água salgada, doce ou frutos do mar tendem a deteriorar sem o uso de equipamentos de refrigeração como freezers, balcões ou vitrines em geral. Por isso, para manter as baixas temperaturas, o inox é vantajoso pois fornece conforto térmico na conservação dos pescados. Os acabamentos laminados facilitam os procedimentos de limpeza.

Aço inox ▶ 304 nos acabamentos lixados e 2B



■ Equipamento de panificação

As panificadoras de supermercados dependem da imagem de higiene e da ausência de umidade na exposição de pães, baguetes, roscas e tranças. O inox precisa resistir à corrosão e às situações de altas temperaturas como fornos, bandejas e cortadoras de pão. Nos bastidores da confecção e da mistura de farinhas de cereais, fermentos e líquidos, as bancadas, batedeiras, amassadeiras e mesas de corte requerem superfícies do inox.



Foto: wikipedia.com

Aço inox ▶ batedeiras, 304 no corpo e 420 nas lâminas; amassadeiras, 304 nos acabamentos 2B e polido; mesas de corte, 304 nos acabamentos polido e 2B; cortadoras de pão, 304 no acabamentos 2B; linhas de modulação, 304 no acabamento 2B



Foto: ianastiff.com.br



Foto: lutgang.com



■ Terminal de self check-out

Na onda de consumo do autoatendimento, o terminal de check-out que dispensa a figura da operadora precisa do apoio do aço inoxidável. Aplicado no suporte de cestos, na base do scanner e no suporte para sacolas, além do cercado, o inox empresta durabilidade aos terminais. Na maior parte dos casos, o acabamento lixado e brilhante reforça a sensação de modernidade às lojas.

Aço inox ▶ 439 e 430 nos acabamentos lixado e brilhante



Apoio

aperam
made for life

Edição e redação: Ateliê de Textos
Jornalista responsável: Alzira Hisgail (Mtb 12326)
Redação: Renato Schroeder
Edit. eletrônica: Vinicius G. Rocha (Act Design Gráfico)