

Tính chống ăn mòn của SUS 201, 304, 304L, 316, 316L

Tính chống ăn mòn của 304:

Inox 304 đã thể hiện được khả năng chống ăn mòn tuyệt vời của mình khi được tiếp xúc với nhiều loại hóa chất khác nhau. Inox 304 có khả năng chống gỉ trong hầu hết ứng dụng của ngành kiến trúc, trong hầu hết các môi trường của quá trình chế biến thực phẩm và rất dễ vệ sinh. Ngoài ra, **Inox 304 còn thể hiện khả năng chống ăn mòn của mình trong ngành dệt nhuộm và trong hầu hết các Acid vô cơ.**

Loại Inox 304L là loại inox có hàm lượng Carbon thấp (Chữ L ký hiệu cho chữ Low, trong tiếng Anh nghĩa là thấp). **304L được dùng để tránh sự ăn mòn ở những mối hàn quan trọng.** Còn loại Inox 304H là loại có hàm lượng Carbon cao hơn 304L, được dùng ở những nơi đòi hỏi độ bền cao hơn. Cả Inox 304L và 304H đều tồn tại ở dạng tấm và ống, nhưng 304H thì ít được sản xuất hơn.

Tính chống ăn mòn của 316:

Inox 316 đã thể hiện được khả năng chống ăn mòn tuyệt vời của mình khi được tiếp xúc với nhiều loại hóa chất khác nhau. **Điều nổi bật của Inox 316 là khả năng chống rỉ bề mặt và khả năng chống ăn mòn các kẽ hở trong môi trường Chloride ở nhiệt độ thường.** Khi ở trong môi trường Chloride có nhiệt độ cao hơn, khoảng 50 độ C, thì sẽ xuất hiện các hiện tượng rỉ bề mặt, ăn mòn ở các kẽ hở. Ở trong những môi trường như vậy thì Duplex là một lựa chọn tuyệt vời, cụ thể là loại Inox 2205 (UNS S31803) hoặc những loại inox có hàm lượng Molybden cao hơn 6% như UNS S31254.

Cả 3 mác inox 316, 316L và 316H đều có khả năng chống ăn mòn giống nhau. Người ta sẽ **ưu tiên dùng Inox 316L khi gặp những mối hàn quan trọng, và ưu tiên sử dụng inox 316H khi cần dùng ở những nơi có nhiệt độ cao.**