

Contact Us URL: <http://www.alu-hm.com>

Email: sarah@aluminium24.eu

Disco de aluminio 3003

Detal rápido:

Grado	3000series	Genio	O-H112	Tipo	Círculo de la hoja
Marca	Haomei	Grueso	0.4mm-6m m	Diámetro	10-1500m m
Tratamiento superficial	Natural	Aleación o no	No aleación	Lugar del origen	Henan China
Uso	Industria ligera; profesión eléctrica; industria fabril de la máquina; electrónico; automóvil; metalurgia; construcciones etc				

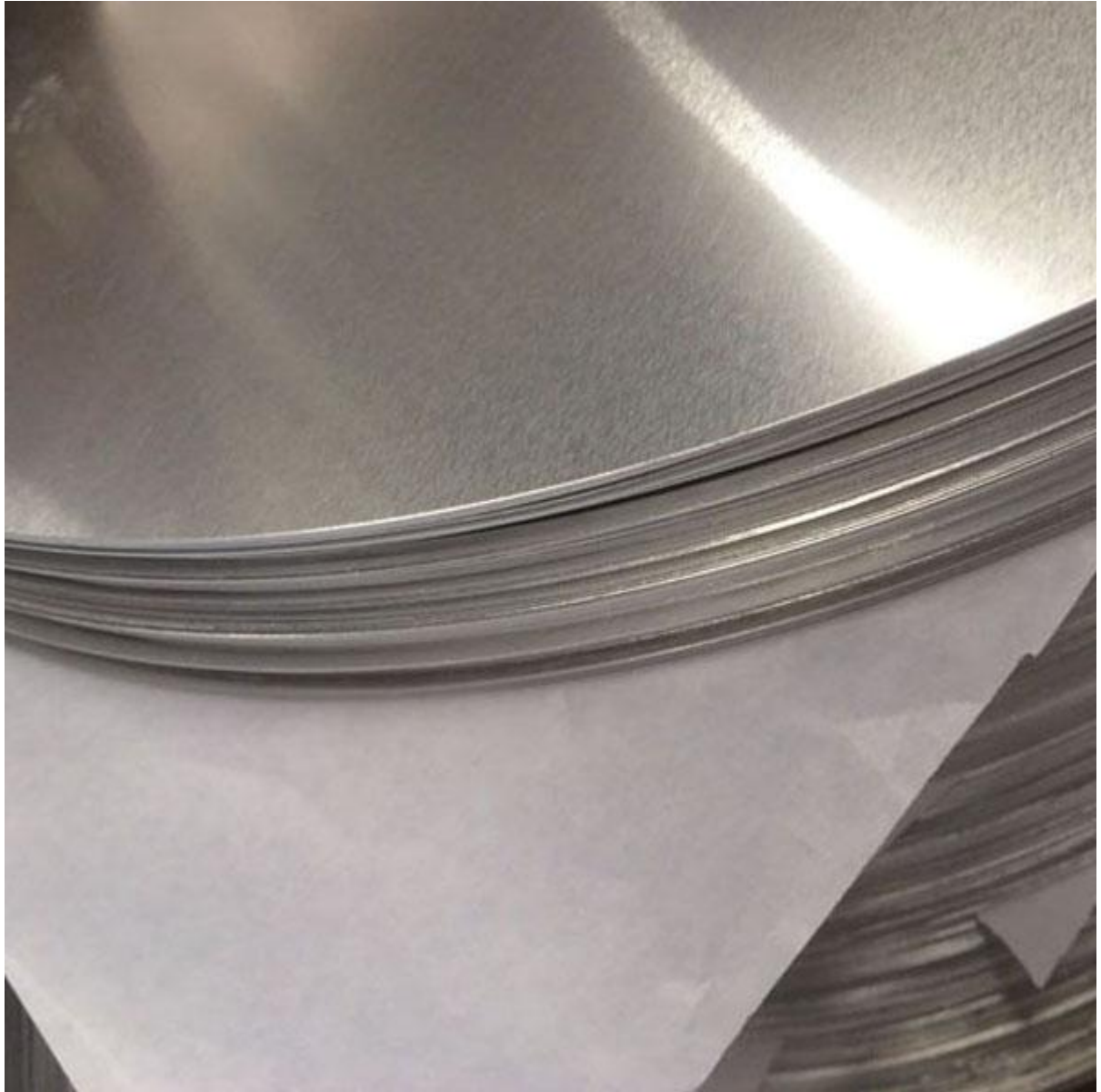
Descripción:

El material del metal de Henan Haomei es fabricante y un proveedor importantes del círculo de aluminio basados en la aleación de China: 1000series, 3000series.

Composición química:

Alea ción	Si	F E	Cu	Mang aneso	Mag nesi o	C r	N i	Zn	Ti	Otro	Al/mínimo %
------------------	-----------	------------	-----------	-------------------	-------------------	------------	------------	-----------	-----------	-------------	--------------------

												So lo	To tal	
3003	0, 6	0, 7	0.05-0 .20	1.0-1. 5	-	-	-	0,1 0	-	-	0,0 5	0,1 5	Permanezca	



3000 series

Cookware y Appliances eléctrico:

Difícilmente anodizando, esmaltando, puliendo, Cookware antiadherente, hervidores de arroz, potes del café, sartenes gordas

Reflectores de la iluminación:

Abajo luces, altas luces de la bahía, luces de calle

Construcción:

Paredes de cortina, techos

Formación excelente 3003, difícilmente anodización y esmaltado

3004 más de alta resistencia de 3003

Formación excelente 3103, difícilmente anodización y esmaltado

3105 más de alta resistencia de 3003

Empaquetado y envío

El diámetro de aluminio del círculo es más de 100m m

La bolsa de plástico del paso 1

Plataforma de madera del paso 2

Papel de Kraft del paso 3, 1,5 toneladas en una plataforma de madera

Paso 4 20-25 toneladas en 20 GP

El diámetro de aluminio del círculo es menos de 100m m

Paso 1 25kg en una bolsa de plástico

Cartón del stereoplasm del paso 2

Plataforma de madera del paso 3, 1Ton en una plataforma de madera

Sus requisitos especiales del paquete serán agradables

El aluminio comercialmente puro (el aluminio 1000-series, que es 99,9%+ puros) tiene el más alto de la conductividad termal todas las aleaciones de aluminio, pero debido al “efecto de la cáscara de naranja” donde no están viables los topetones consolidados y los cantos puros de la forma de la poder de aluminio similares a las cáscaras de naranja debido a la naturaleza de su grano, él utilizar SOLAMENTE el aluminio puro como la base de un material cladde (pocos clientes aceptarían la desigual-mirada del cookware). Así, usted verá típicamente una construcción como tan: acero inoxidable, una capa de enlace muy fina de aluminio puro, una base del aluminio 3003 o 3004, una capa de enlace muy fina de aluminio puro, y acero inoxidable. 3003/3004 aluminio tiene conductividad termal perceptiblemente más baja que el aluminio puro, pero usted también evita el efecto de la cáscara de naranja.

Si usted se está preguntando porqué los fabricantes del cookware utilizan 3003/3004 aluminio en vez de algunas otras aleaciones de aluminio que tengan conductividad termal levemente más alta, es porque 3003/3004 aluminio es barato, se forma fácilmente (es decir, hecho en diversos formas y tamaños del cookware), tiene la durabilidad/fuerza bastante buenas para la cocina que cocina, y es más resistente a la corrosión que muchas otras aleaciones de aluminio.