

PUAS Y CLAVOS ESPECIALES DE CHALCO



EMILIO HERNANDEZ CALDERON

R.F.C.- HECE640906GQ8

CALLLE ALFREDO DEL MAZO MZA 18 LT 16

COL. SAN MIGUEL JACALONES C.P 56600

CHALCO, ESTADO DE MEXICO

TEL.- 5382-9431 o' 5319-0294

E-mail.- emilioh7@gmail.com

A QUIEN CORRESPONDA :

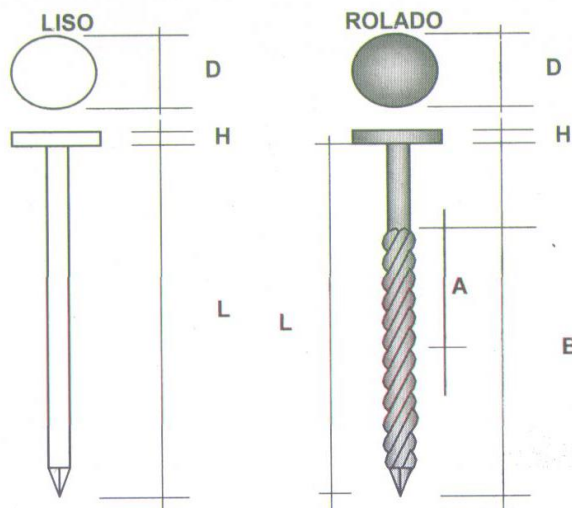
CLAVO DE ACERO INOXIDABLE T-304 18-8 LISO y ROLADO

Este clavo se produce con punta tipo diamante y cabeza plana. A diferencia de los clavos convencionales en su fabricación, este clavo utiliza como materia prima alambres de acero inoxidable del Tipo 304 con una aleación de 18% Cromo y 8% de Niquel. Bajo esta condición se caracteriza por tener mejor resistencia a la corrosión, baja conductividad térmica, buena resistencia a las altas temperaturas y no obtiene dureza por medio de tratamiento térmico.

No es Magnético de acuerdo a la Norma SAE 30304

Se utiliza para la fabricación y mantenimiento de torres de enfriamiento en la fijación de madera tratada donde el clavo esta expuesto al ataque de elementos químicos e intemperie.

Se utiliza en la industria Petroquímica y plantas de generación eléctrica (termoeléctricas)



Composicion quimica del acero inoxidable 304

Carbon	Manganeso	Silicio	Fosforo	Azufre	Cromo	Niquel
Max	Max	Max	Max	Max	Max	Max
0.08%	2.00%	1.00%	0.045%	0.03%	18-20%	8-10%

Propiedades Fisicas del Acero Inoxidable 304

Traccion:	Tension a la Fluencia Minima:	Dureza Minima:
85,000-15,000 PSI	40,000 PSI	HBR 85

Su presentacion es:

Liso o Rolado, a granel en cajas de 25 Kgs

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
DENOMINACION COMERCIAL	25	35	50	65	75	90	100					
CALIBRE DEL ALAMBRE EN MM	2.7	3.1	3.4	3.1	3.1	3.4	3.4					
LONGITUD "L" DEL CLAVO EN CMS	2.5	3.8	5.1	6.4	7.6	8.9	10.2					
LONGITUD "L" DEL CLAVO EN PULGADAS	1"	1 1/2"	2"	2 1/2"	3"	3 1/2"	4"					
DIMENSION DE LA CABEZA "D" EN MM	4.5	5.0	6.7	7.5	8.5	10.3	11.3					
DIMENSION DE LA CABEZA "H" EN MM	0.9	1.0	1.3	1.5	1.7	2.1	2.3					
LONGITUD DEL ROSCADO "B" EN MM	10.0	15.0	25.0	44.4	50.0	59.0	72.0					
AVANCE DEL ROSCADO "A" EN MM	25.5	25.5	25.5	25.5	28.6	28.6	28.6					
CLAVOS POR KILOGRAMO APROX.	780	420	310	250	220	160	134					

ATENTAMENTE

C.P EMILIO HERNANDEZ CALDERON
GERENTE GENERAL