

COCINA Y HORNO DE INDUCCIÓN



¿Qué es la cocina de inducción?

Es un tipo de cocina vitrocerámica que funciona con imanes estimulados eléctricamente. Gracias a este proceso se genera un campo electromagnético, permitiendo calentar los alimentos de manera rápida y sencilla.



¿Cuáles es su funcionamiento?

Calienta directamente el recipiente que vas a utilizar, ya que produce calor a través del contacto del metal con el campo electromagnético. Se necesita ollas metálicas especiales para que el sistema de sensores de la cocina de inducción funcionen correctamente.



¿Qué es un horno de inducción?

Es un horno eléctrico en el que el calor es generado por la inducción eléctrica de un medio conductor (un metal) en un crisol, alrededor del cual se encuentran enrolladas bobinas magnéticas.



¿Cuáles es su funcionamiento?

Son utilizados para fundir hierro, acero, cobre, aluminio y metales preciosos.



Ventajas de la inducción

COCINA

- ◆ Rápida cocción
- ◆ Portabilidad
- ◆ Eficiencia energética
- ◆ Fácil limpieza

HORNO

- ◆ Limpio
- ◆ Eficiencia Energica
- ◆ Proceso de fundición más controlable
- ◆ Capacidad para generar calor