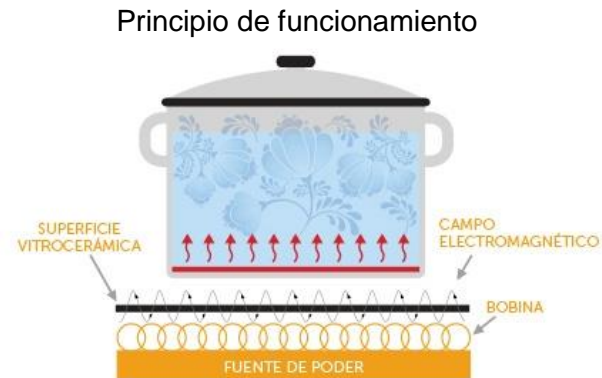


La cocina de inducción:

Una cocina de inducción es un tipo de cocina vitrocerámica que calienta directamente el recipiente mediante un campo electromagnético en vez de calentar mediante calor producido por resistencias. Estas cocinas utilizan un campo magnético alternante que magnetiza el material ferromagnético del recipiente en un sentido y en otro. Este proceso tiene menos pérdidas de energía.



Hay de 4 y 2 posiciones para los mas exigentes



De una posición para familias pequeñas y tecnología de cocinado en torre.



| Ventajas | Desventajas |
|--|---|
| Bajo consumo de energía en comparación con la cocina electrica convencional, ahorra hasta un 80%. | Alto costo con tendencia a la baja (aproximadamente \$300 para una posición y \$600-\$700 para 2 y 4 posiciones). |
| Portabilidad, son livianas y se pueden transportar fácilmente. | Las ollas y sartenes convencionales no funcionan en esta cocina. |
| Distribución de calor uniforme en todo el utensilio lo que permite un mejor sabor en las comidas. | |
| Fácil limpieza y mayor vida útil. | |
| Algunas tecnologías permiten cocinar en torre optimizando espacio. | |
| Son programables lo que ahorra tiempo al momento de cocinar y energía, ya que, detectan automáticamente los utensilios y se apaga por si sola. | |

Comité de Eficiencia Energética

Juan.Melendez@anda.gob.sv

El futuro es hoy! Una inversión en menor consumo de energía se paga por si sola con el tiempo y contribuimos a salvar el planeta!

