

Compensan las de inducción

Placas vitrocerámicas y de inducción



CUESTAN EL DOBLE QUE LAS VITROCERÁMICAS Y EXIGEN UN MENAJE ESPECÍFICO, PERO LAS PLACAS DE INDUCCIÓN CALIENTAN HASTA EL DOBLE DE RÁPIDO, GASTAN MENOS ELECTRICIDAD Y SE LIMPIAN CON MÁS FACILIDAD

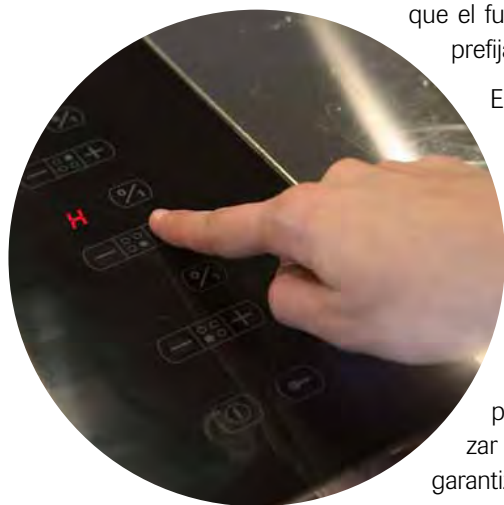
Las placas vitrocerámicas y las de inducción son, a la vista, muy parecidas, si no idénticas. Las superficies de las dos son de vidrio cerámico, muy resistente al peso y a los golpes, fáciles de limpiar e, incluso, elegantes. La gran diferencia que constata el consumidor cuando se decanta por una u otra es la etiqueta del precio: las de inducción son el doble de caras. Para conocer el resto de características, CONSUMER EROSKI ha llevado al laboratorio y ha sometido a una prueba de uso ocho placas de cocción, cuatro vitrocerámicas y otras cuatro de inducción, para averiguar si ese sobrepeso está justificado.

El precio de las vitrocerámicas analizadas oscila entre los 296 euros de Balay 3ET713X hasta los 402 euros de Bosch PKF651E01E, y las de inducción desde los 644 euros de Teka IT644 hasta los 739 euros de Bosch PIE651TO1E. Las de inducción han demostrado calentar el agua el doble de rápido, gastan menos electricidad (hasta un 30% menos), son más fáciles de limpiar y más seguras porque su superficie no se calienta. Lo más probable es que una familia que haga un uso habitual de este electrodoméstico amortice su adquisición a lo largo de su vida útil. Por eso, la mejor relación calidad-precio de este estudio es para Balay inducción, de las más baratas entre las de inducción y que registró unos buenos resultados. Otra opción interesante si el usuario prefiere una vitrocerámica (para poder utilizar cualquier tipo de menaje o porque

no desea realizar un gasto inicial mayor) es la vitrocerámica Balay, la más barata.

Todas las placas analizadas tienen los mandos en la propia encimera, por lo que su instalación no lleva aparejada la del horno. La botonera es táctil y digital y permite regular la intensidad de cada foco. Para evitar accidentes, por ejemplo con niños, las ocho se pueden bloquear. Fagor de inducción es la única en la que cada foco es programable, lo que resulta muy cómodo para que el fuego se apague en un periodo prefijado.

El tamaño de estos electrodomésticos no es estándar. La más grande (Teka, 600x510 mm) y la más pequeña (Balay vitrocerámica, 575x505 mm) difícilmente encajarán en el mismo hueco. Por ello, si se trata de sustituir a la placa actual, la persona interesada debe realizar las oportunas mediciones para garantizar que la nueva cocina entra en el espacio de la anterior.



SU TAMAÑO NO ES ESTÁNDAR, POR LO QUE, EN CASO DE SUSTITUCIÓN, SE RECOMIENDA COMPROBAR SI EL NUEVO APARATO CABE EN EL HUECO DEL ANTERIOR

Estos electrodomésticos son grandes consumidores de electricidad, especialmente las placas de inducción, que llegan a los 7.200 W de potencia. Disponen de cuatro calefactores, de diversos tamaños y potencias. Son comunes los focos de 210 mm y de 180 mm de diámetro. Pero, en los dos focos más pequeños sí hay disparidad, y van desde los 145 mm hasta los 160 mm del cuarto foco y desde los 145 mm hasta los 180 mm en el tercero.

Calentar, mantener el calor y no perderlo

La primera prueba de laboratorio con las placas fue calentar litro y medio de agua y calcular el tiempo y la potencia eléctrica que necesitaban. Para ello se usó el fuego de 180 mm de diámetro (el segundo más grande, presente en todas ellas) programado con la máxima intensidad. El agua estaba inicialmente a 15°C y la prueba concluía cuando alcanzaba los 90°C. Todas las cocinas de inducción fueron más rápidas que las vitrocerámicas: Fagor inducción invirtió sólo 4 minutos y 49 segundos. Las otras tres de inducción tardaron un minuto más en completar la prueba. Balay y Bosch vitrocerámicas necesita-

ron más de 8 minutos, mientras que Fagor y Teka, las más lentas, llegaron a los 10 minutos y 20 segundos. En cuanto al gasto energético en ese tiempo, se situó sobre los 170 W en las de inducción y alrededor de las 233 W en las vitrocerámicas. Por tanto, en este test, las vitrocerámicas fueron, de media, un 75% más lentas y necesitaron un 40% más de electricidad.

Además de calentar rápido, es importante que estas cocinas controlen y mantengan una temperatura uniforme. Para calcularlo, se midió cuánto tiempo necesitaban para calentar litro y medio de aceite de girasol desde los 23°C hasta los 250°C, de nuevo con el foco de 180 mm y a la máxima potencia. Las placas de inducción necesitaron entre seis y siete minutos, y las vitrocerámicas entre los 11 minutos de Balay y Bosch, y los 17 minutos de Fagor y Teka. La prueba se repitió calentando la misma cantidad de aceite durante 30 minutos a media potencia. Fagor inducción fue la mejor, la única que con esta potencia alcanzó los 250°C, seguida de la vitrocerámica Bosch, que se quedó en 212°C. Los dos modelos de Teka fueron los que obtuvieron

MARCA MODELO

Tecnología de cocinado

Precio (euros)

Marco

Dimensiones exteriores (mm x mm)

Potencia (w)

Temporización

Características calefactores (diámetro)

CAPACIDAD PARA CALENTAR AGUA

Tiempo transcurrido en el calentamiento (minutos)

Consumo de energía en ese tiempo (W)

CAPACIDAD PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA

Tiempo hasta 250°C aceite, max. potencia (minutos)

Temperatura aceite, 30 min. media potencia (°C)

Temperatura aceite, 30 min. potencia mínima (°C)

TEMPERATURA RESIDUAL

Temperatura residual (número de °C que sube de 80)¹

CAPACIDAD PARA FREIR

Número de raciones en 45 minutos

Tiempo invertido (minutos)

PRUEBA DE USO

Claridad de las instrucciones

Facilidad de uso

Facilidad de limpieza

ACCESORIOS SUMINISTRADOS

un resultado más discreto (sobre los 160°C). Esta prueba se realizó por tercera vez para comprobar cómo se desenvolvían 'al mínimo'. Fagor y Teka calientan el aceite hasta 70°C (peor, porque un usuario quizá desee cocinar a una temperatura inferior), mientras que Teka inducción no pasó de 46°C. El resto se movió sobre los 50°C.

Para comprobar el calor residual (el tiempo que la cocina sigue emitiendo calor una vez apagada) se calentó otro litro y medio de aceite de girasol en el foco de 180 mm a máxima potencia hasta los 80°C. Cuando se alcanzaba esta temperatura se apagaba el equipo, pero no se retiraba del fuego. Todo lo que subiera su temperatura de los 80°C era consecuencia del calor residual y, por tanto, negativo. Las vitrocerámicas fueron, como se preveía, las que más energía perdieron (entre tres y cuatro veces más que las de inducción). El derroche de calor en estas placas fue considerable: desde los 42°C de más de Fagor hasta los 53°C de Bosch. Pero entre las de inducción también hubo diferencias: Teka ganó 9°C y Bosch alcanzó 17°C más. La mejor solución para evitar la pérdida de este gasto inútil de ▶

ASÍ FUNCIONA SU TECNOLOGÍA

Las vitrocerámicas utilizan una resistencia eléctrica que cuando se pone 'al rojo' calienta un cristal cerámico, que a su vez pasa el calor al recipiente. Cuando las vitrocerámicas se apagan, la resistencia deja de recibir electricidad, pero tarda unos minutos en dejar de desprender calor, por lo que durante un rato sigue calentando la cazuela o sartén. La principal ventaja de este sistema es que calienta ollas de cualquier material.

Las cocinas de inducción son más modernas. Utilizan un mecanismo de campos magnéticos que calienta directamente el recipiente, no el cristal cerámico intermedio, que permanece frío. Eso hace que para limpiarlas baste pasar un paño húmedo. Sin embargo, estas placas no sirven para cocinar con cualquier menaje. Las cazuelas de barro, las de aluminio así como cualquier recipiente en el que no se adhiera un imán no se calienta con estos campos magnéticos. El menaje debe contar además con fondo plano, liso y grueso.

Balay 3ET713X	Teka TT620	Fagor VT64PDMP	Bosch PKF651E01E	Balay 3ET920L	Teka IT644	Fagor 6IFT4S1	Bosch PIE651TO1E
Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
296	304	333	402	656	644	701	739
Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Biselado	Biselado	Inoxidable	Biselado	Biselado
575x505	600x510	580x510	590x505	590x510	600x510	580x510	590x510
6.600	6.500	6.300	6.600	7.200	6.800	7.200	7.200
No	No	No	No	No	No	Sí	No
210	210	210	210	210	210	210	210
180	180	180	180	180	180	180	180
145	160	145	145	180	180	180	180
145	145	145	145	150	145	160	150
8:50	10:20	10:26	8:28	5:54	5:57	4:49	5:46
237,7	226,8	229,6	239,2	168,6	170	173,5	167,4
11:30	16:47	17:21	11:03	7:03	6:48	5:56	6:59
196	160	194,5	212,4	179,8	157,4	250	184,1
51,6	69,6	64,8	49,4	54,9	46,4	49,6	53,5
47,5	46	41,8	52,5	15	8,9	13,9	17
2	2	2	2	4	4	3	4
42:15	43:20	41:38	42:10	42:45	43:10	—	42:10
Bien	Insuficiente	Correcto	Bien	Bien	Bien	Bien	Bien
Bien	Correcto	Bien	Bien	Bien	Correcto	Bien	Bien
Bien	Bien	Bien	Muy bien	Muy bien	Bien	Muy bien	Muy bien
Cuchilla	Cuchilla	Nada	Cuchilla	Imán	Cuchilla	Nada	Imán

1. Se calienta aceite a 80°, se apaga el equipo y se deja el recipiente sobre el foco. Todo lo que suba la temperatura del aceite desde ese momento se considera calor perdido.

UNA A UNA 8 PLACAS DE

calor y energía es apagar el fuego unos minutos antes de terminar la cocción, principalmente en las placas vitrocerámicas.

La prueba de fritura

Para conocer su eficiencia en la fritura se midió el número de sartenadas de patatas que pueden freír en 45 minutos a la máxima potencia en el fuego más grande (210mm). Cada fritura (de 500 gramos de patatas en tres litros de aceite) duraba exactamente siete minutos. La siguiente tanda de patatas no se introducía en el recipiente hasta que el aceite alcanzaba de nuevo los 180°C. Si dos placas freían el mismo número de raciones, la mejor valoración correspondía a la que antes acababa con la última tanda. Durante la prueba, los tres focos restantes estuvieron calentando agua para simular la máxima intensidad en la que pueden trabajar estos equipos. Las cuatro vitrocerámicas sólo frieron dos tandas y las de inducción llegaron a cuatro, salvo Fagor de inducción, que se quedó en tres fritadas (lo que, según los técnicos puede deberse a que sus otros fuegos estaban encendidos, lo que le habría restado potencia debido a su configuración).

En cuanto a los accesorios incluidos, las placas vitrocerámicas ofrecen una cuchilla de limpieza, que sólo falta en Fagor. Teka de inducción también la incluye, si bien no resulta tan necesaria en este tipo de cocinas. De nuevo Fagor se desmarca del resto por ser la única de inducción sin imán, accesorio prácticamente forzoso para saber si un recipiente es apto o no para esta clase de fuegos.

Prueba de uso

Tres usuarios habituados a estos electrodomésticos probaron las placas de cocina y valoraron diferentes apartados. Los ocho equipos son fáciles de usar, pero los de Teka se quedan en un "correcto" porque no cuentan con un sencillo mando de regulación de "más" y "menos" (+/-), sino que para cambiar la potencia hay que hacer tres operaciones. Las instrucciones más completas y claras son las dos de Balay, las dos de Bosch y en las de Fagor y Teka de inducción. El manual de Teka vitrocerámica suspendió porque explica diferentes sistemas de mando, lo que confunde al usuario. En cuanto a la facilidad de limpieza, en todos es mucho más sencilla que con las cocinas de gas, pero los usuarios destacaron con un "excelente" a Balay y Fagor de inducción y a los dos modelos de Bosch. ◀

656 euros la unidad.

➔ De inducción. **La mejor relación calidad-precio de todo el comparativo.**

Biselada. Dentro de las placas de inducción, obtiene un buen comportamiento en todas las pruebas realizadas. Suministra un imán como accesorio.

En la prueba de uso, obtiene un "bien" en la claridad de las instrucciones y facilidad de uso y un "excelente" en facilidad de limpieza.

BALAY
3ET920L



644 euros, la más barata de las de inducción.

Marco de acero inoxidable. La más grande. La que menos energía derrocha una vez apagada la placa.

La única de inducción que incluye una cuchilla.

Prueba de uso: "bien" en claridad de instrucciones y facilidad de limpieza y un "correcto" en facilidad de uso.

TEKA
IT644



701 euros.

De inducción. Biselada. La única con temporizador. La más rápida y la que mejor controla su temperatura. La de inducción que más energía necesita para calentar agua (174 W). El foco grande pierde intensidad si se usan a la vez los otros tres fuegos. Sin el imprescindible imán para averiguar la aptitud del menaje.

Prueba de uso: "bien" en la claridad de sus instrucciones y facilidad de uso y un "excelente" en facilidad de limpieza.

FAGOR
6IFT4S1



739 euros, la más cara.

De inducción. Biselada. **Prueba de uso:** "Bien" en la claridad de las instrucciones y facilidad de uso y un "excelente" en facilidad de limpieza.

BOSCH
PIE651TO1E



COCINA

BALAY
3ET713X

296 euros, la más barata.

Vitrocéramica. **La mejor relación calidad-precio entre las vitrocerámicas.** Con marco de acero inoxidable. La más pequeña. De las que más energía necesita para calentar agua (238 Wh).

Prueba de uso: "bien" en claridad de instrucciones, facilidad de uso y facilidad de limpieza.

TEKA
TT620

304 euros la unidad.

Vitrocéramica. Marco de acero inoxidable. La más grande (600 x 510 mm²). De las más lentas (tarda más de 10 minutos en calentar litro y medio de agua) y de las que más tiempo necesita para estabilizar la temperatura. La vitrocerámica que menos energía necesita para calentar agua (227 Wh).

Prueba de uso: claridad de instrucciones "insuficiente", facilidad de uso "correcta" y "bien" en facilidad de limpieza.

FAGOR
VT64PDMP

333 euros.

Vitrocéramica. Marco de acero inoxidable. De las más lentas (tarda más de 10 minutos en calentar litro y medio de agua) y de las que más tiempo necesita para estabilizar la temperatura. La vitrocerámica que menos calor residual pierde. Sin cuchilla, imprescindible para su limpieza.

Prueba de uso: en claridad de instrucciones "correcta", y recibe un "bien" en facilidad de uso y facilidad de limpieza.

BOSCH
PKF651E01E

402 euros; la más cara de las vitrocerámicas.

Vitrocéramica. Biselada. De las que más energía consume para calentar agua. La que más energía pierde una vez apagada.

Prueba de uso: "bien" en claridad de instrucciones y facilidad de uso y "excelente" en facilidad de limpieza.

✗ Se han analizado cuatro vitrocerámicas y cuatro placas de inducción con controles táctiles y que se pueden instalar independientemente del horno. Las de inducción son el doble de caras (685 euros de media frente a los 334 euros de las vitrocerámicas).

✗ Las vitrocerámicas funcionan calentando una resistencia eléctrica, que a su vez calienta la superficie de cristal cerámico. Cuando se apagan siguen desprendiendo calor durante unos minutos. Las de inducción funcionan mediante campos magnéticos que calientan directamente el recipiente (no la propia placa) lo que minimiza las pérdidas de calor. Eso sí, requieren de un menaje específico.

✗ Las pruebas han demostrado que las de inducción son un 75% más rápidas que las vitrocerámicas en calentar litro y medio de agua, necesitan un 37% menos de electricidad, controlan mejor la temperatura, pierden menos energía una vez apagadas y son capaces de freír el doble de cantidad de patatas.

✗ Fagor fue la que mejor comportamiento tuvo en las diferentes pruebas, pero no es tan bueno como el resto para freír patatas con todos los focos encendidos (la energía se reparte entre ellos).

✗ Los usuarios valoraron mejor las dos Bosch, Balay inducción y Fagor inducción. Teka vitrocerámica fue la que menos gustó, incluso suspendió en la claridad de sus instrucciones.

✗ En vista de las ventajas de la tecnología de inducción, la mejor relación calidad-precio es para Balay inducción, de las más baratas de su categoría y con unos buenos resultados en las diferentes pruebas. Otra opción interesante para los que no deseen hacer un desembolso inicial mayor o quieran utilizar cualquier tipo de menaje es la placa vitrocerámica de Balay, la más barata.

