

[Fornecedores](#) [Profissionais](#) [Autarquias](#) [Prod. Regime Especial](#)**> Profissionais**

- Certificação
- Documentos normativos
- Guia do projectista
- Ligação à rede
- Manutenção de PT
- Potências de referência
- Publicações
- Segurança

[Parceiros](#) > [Profissionais](#) > [Guia do projectista](#) > [Electrotecnologias](#)[Imprimir](#)[Criar PDF](#)

Placas vitrocerâmicas

As placas de vitrocerâmica são cada vez mais procuradas pelas pessoas que adquirem uma nova casa, tanto pela elegância do seu design como pela sua segurança, higiene, facilidade de uso e de limpeza.

A placa vitrocerâmica é altamente diatérmica (método de produção de calor localizado por meio de uma corrente eléctrica de alta frequência) o que optimiza a distribuição do calor, resultando num aquecimento muito rápido permanecendo, contudo, as zonas vizinhas frias.

No mercado existem disponíveis três tipos de placas vitrocerâmicas:

- Standard
- Halogéneo
- Indução

As primeiras são placas em que o aquecimento é efectuado através do processo clássico da resistência eléctrica. Nas segundas, o processo de aquecimento é efectuado através do recurso a focos de halogéneo, focos radiantes ou ainda com focos mistos, que absorvem uma reduzida quantidade de calor, pelo que apresentam menores perdas de energia e, consequentemente, menores consumos que a versão standard.

As placas de indução são diferentes dado que só consomem electricidade quando têm sobre elas um recipiente adequado, uma vez que as correntes induzidas são desenvolvidas directamente no fundo de recipientes em material ferromagnético (ferro fundido, esmalte ou inox ferruginoso), permitindo o aquecimento dos alimentos com uma eficiência energética mais elevada que as outras tipologias. Nestas placas não é necessário escolher o diâmetro dos tachos adaptados à zona de cozedura.

As placas de indução são mais rápidas para cozinhar e também mais seguras. Só aquecem se tiverem sobre a sua superfície um recipiente em material ferromagnético e permitem minimizar os riscos de queimaduras.

Dependendo do desejo de cada utilizador, existem placas com comandos integrados ou, em alternativa, com comandos separados para combinar com fornos de encastrar.

As placas de indução, de preço mais elevado, apresentam a vantagem de um menor consumo de energia.

A grande variedade de preços e medidas existente, permite uma adaptação fácil a todas as necessidades e soluções pretendidas pelo que a sua instalação não oferece dificuldade.

Outra vantagem do ponto de vista da construção é a utilização do mesmo circuito eléctrico (placa e forno) evitando a realização de duas instalações que seriam imprescindíveis se, para cozinhar, se verificar o recurso a outro tipo de energia.

Numa placa vitrocerâmica, com 4 zonas de aquecimento de halogéneo, a potência eléctrica varia entre os 5700W e os 7700W. Se for de indução a potência pode variar entre os 5600W e os 7200W.

Instalação

Alimentação monofásica com condutores de 4 /6 ou 10 mm² de secção.

Regulação

Temperaturas exactas controladas por termóstato, com regulação para várias zonas de aquecimento.

Segurança e meio ambiente

Máxima, não utiliza produtos tóxicos nem inflamáveis.

Custos de utilização

Eficiência energética elevada.

Consumos mais reduzidos.

Permite recuperar rapidamente o maior investimento.

Manutenção

Praticamente nula. Para limpar basta passar um pano húmido.

[Imprimir](#)[Criar PDF](#)[Topo](#)

EDP - Energias de Portugal © 2006 - Todos os direitos reservados

Disclaimer - Contactos