

**BOLETÍN CON RECOMENDACIONES EN CASO DE CONDENSACIÓN EXCESIVA:**

---

La condensación es cuando el vapor cambia de estado gaseoso a líquido, es debida a una diferencia de temperatura entre superficies que genera un choque térmico, el cual desemboca en la formación de gotas que terminan por precipitarse a la zona de cocción.

**La causa se pronuncia sobre todo con el uso de placas de cocción por inducción**, pues estas solo calientan los recipientes y no el aire circundante, por ello la zona y perímetro inferior de la campana permanece frío y al recibir las bocanadas de vapor con partículas de agua y grasas, estas se enfrían rápidamente en la superficie de la campana generando gotas que terminan por precipitarse hacia abajo. **Este efecto con las cocinas a Gas o Vitrocerámicas no se produce o no es tan pronunciado**, pues estos elementos de cocción sí que calientan el aire circundante y templando o pre calentando la zona inferior de la campana, evitando así el choque térmico.

**Si el conducto de evacuación no es el adecuado el problema se agrava, la falta de caudal causada por irregularidades en el conducto y la disminución de la velocidad de captación, origina también condensaciones en la parte interna y externa de la campana.** Por ejemplo, si el conducto es más estrecho a lo recomendado por el fabricante, el caudal baja en porcentajes importantes, ocasionando que el vapor no se evacua ni se capta en su totalidad, el sobrante se queda en el interior y exterior de la campana, donde una vez se enfría, se acumula en las superficies de la campana originando goteos.

**Usando placa de inducción, si no se escoge la velocidad de campana adecuada a la potencia de cocción seleccionada, pueden generar o agravar problemas de condensación de líquidos.**

Consejos de utilización para evitar o minimizar condensación: (Estos consejos son útiles siempre y cuando la instalación del conducto y campana son correctos, y que la potencia de motorización escogida es la adecuada).

- A) **Hay que conectar la campana 5 minutos antes de comenzar a cocinar y una vez que se ha acabado, poner el temporizador (LAST TIME) para que evacue el humo almacenado en el conducto. Con esto conseguiremos la evacuación total.**
- B) **No usar la encimera cocinando a máxima potencia desde el principio, es decir, comenzar primero con una potencia baja o media, para dar tiempo a que el acero o cristal de la parte inferior de la campana y los elementos externos se templen. Si el tipo de cocción genera grandes cantidades de vapor usar la campana a máxima potencia.**
- C) **Mantener los filtros limpios, procediendo a su limpieza como mínimo cada 10 días, y en caso de deterioro de los mismos, cambiarlos por unos nuevos siguiendo los consejos y periodicidad del fabricante.**
- D) **Tener una entrada de aire continuo en el habitáculo, que asegure una adecuada ventilación que ayudará a la absorción del vapor de agua, regulará la humedad y mejorará la aspiración fluida de la campana (rejilla ventilación, ventana semi-abierta...).**
- E) **Para cocinados que generen gran cantidad de vapor se recomienda usar la tapa del recipiente, colocarla semi-abierta para evitar derrames. Con esto evitamos gran parte de la condensación y ahorramos energía y tiempo.**

**INOXPAN S.L.** no se hace responsable del buen funcionamiento de sus productos, si estos no están conectados a una instalación con el diámetro de tubo adecuado reflejado en la tabla Ø con versión motor.