

# PARRILLAS ELÉCTRICAS DE INDUCCIÓN

Su eficiencia térmica es más alta que la de las parrillas que utilizan gas.

🕒 Tiempo de lectura: 15 minutos.

Las parrillas de inducción tienen una superficie de vidrio o cerámica resistente al calor. Su uso puede representar un ahorro en el gasto familiar, además de que tienen una alta eficiencia para cocinar los alimentos, aunque debe ser en utensilios de hierro colado o acero inoxidable.



Crédito de foto: Freepik

## FICHA TÉCNICA

**Realización del estudio:** del 27 de febrero al 14 de abril del 2023.

**Adquisición de muestras:** del 15 al 23 de marzo del 2023.

**Marcas / Modelos analizados:** 6 / 8.

**Pruebas realizadas:** 72.

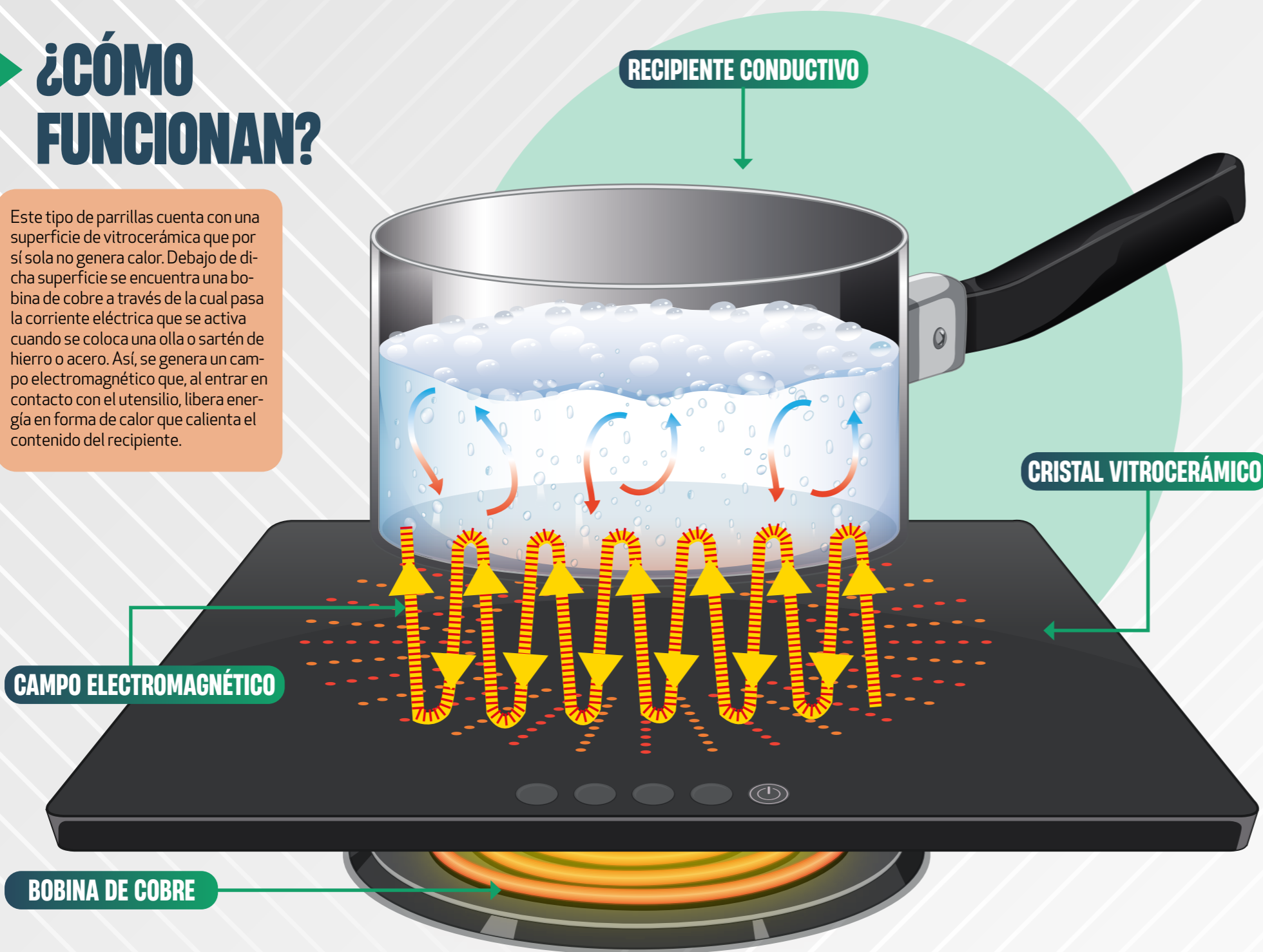
## NORMATIVIDAD

- **NOM-003-SCFI-2014.** Productos eléctricos – Especificaciones de Seguridad.
- **NOM-024-SCFI-2013.** Información comercial para empaques. Instructivos y garantías de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.
- **NOM-008-SCFI-2002.** Sistema General de Unidades de Medida.
- **NMX-J-521/1-ANCE-2012.** Aparatos electrodomésticos y similares – Seguridad-Parte 1: Requisitos generales.
- **NMX-J-521-2-6-ANCE-2017.** Aparatos Electrodomésticos y similares – Seguridad – Parte 2-6: Requisitos particulares para aparatos estacionarios de cocimiento como parrillas de cocción, hornos y aparatos similares.
- Metodologías desarrolladas por la Dirección General del Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.



## ► ¿CÓMO FUNCIONAN?

Este tipo de parrillas cuenta con una superficie de vitrocerámica que por sí sola no genera calor. Debajo de dicha superficie se encuentra una bobina de cobre a través de la cual pasa la corriente eléctrica que se activa cuando se coloca una olla o sartén de hierro o acero. Así, se genera un campo electromagnético que, al entrar en contacto con el utensilio, libera energía en forma de calor que calienta el contenido del recipiente.



## ► REPRESENTAN UN AHORRO

Su eficiencia es muy alta en comparación con las parrillas a gas, ya que del total de la energía que se utiliza para cocinar los alimentos es más del 65%, mientras que las parrillas a gas solo aprovechan del 40% al 45%.

## ► VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LAS PARRILLAS DE INDUCCIÓN

### VENTAJAS



Son seguras, ya que no inician su funcionamiento sino hasta que entran en contacto con el recipiente a calentar, el cual debe ser de material ferroso.



La cocción de los alimentos es más rápida debido a la eficiencia con la que los calientan.



Su limpieza es muy sencilla y rápida.

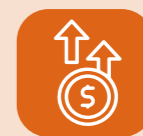


Al ser eléctricas, el riesgo por alguna fuga de gas es nulo.

### DESVENTAJAS



En caso de tener cortes de electricidad no se podrá cocinar, ya que la parrilla de inducción funciona con luz.



El costo inicial para instalar una parrilla de inducción puede ser alto.



Si el consumo eléctrico de tu hogar es considerable, el uso de la parrilla puede llegar a hacer el cambio en el tipo de tarifa que sueles pagar (pasar de la básica a la intermedia).

# CONOCE EL ESTUDIO

## Se analizaron

**8**  
modelos

de

**6**  
marcas

El estudio se dividió en 2 categorías de acuerdo a sus características eléctricas:

• **Uso de electricidad hasta los 127 V~ (tensión monofásica)**

En esta categoría se dividieron por número de quemadores:

- 1
- 2
- 4

• **De 220 V~ (tensión bifásica o trifásica)**

En esta categoría se dividieron en 2 y 4 quemadores.

## Las pruebas



### INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Se verificó que el etiquetado cumpla con lo solicitado en las normas de referencia vigentes:

- Identificación de la alimentación eléctrica
- Potencia o corriente eléctrica
- Nombre del fabricante o importador
- Marca
- Modelo
- País de origen
- Instrucciones de uso
- Garantía



Crédito de foto: Freepik



### POTENCIA DE ENTRADA Y CORRIENTE

Se midió la potencia eléctrica consumida por las parrillas bajo las condiciones de uso que indicaba el instructivo y de acuerdo a lo indicado en la norma.



### CALENTAMIENTO

Se midió el calentamiento que se genera en las partes accesibles de las parrillas con un registrador de temperatura, este no debe ser excesivo.



### CALIBRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Como se dividió el estudio en dos categorías, y de acuerdo a los valores de alimentación eléctrica, las parrillas que se conectan a la tensión eléctrica de 127 V~ (tensión monofásica) tienen un cable que debe cumplir con lo establecido en las normas NMX-J-521/1-ANCE-2012 y NMX-J-521-2-6-ANCE-2017.



### EFICIENCIA TÉRMICA

Esta prueba se llevó a cabo calentando agua desde una temperatura de 15°C hasta obtener una diferencia de 70°C. Se realizó el cálculo para determinar la energía absorbida por el agua, con este dato y el del consumo de energía eléctrica en kWh (kilo Watt hora) se obtuvo la eficiencia de cada modelo analizado.



### CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

En conjunto con la prueba de Eficiencia Térmica se midió el consumo de energía eléctrica requerida para elevar la temperatura del agua, desde 15°C hasta tener un incremento de 70°C.



### RESISTENCIA MECÁNICA

Se verificó la resistencia que ofrecen a golpes que pudieran ocurrir en el uso cotidiano.



### FACILIDAD DE USO (CONTROLES DE TOQUE)

Se verificó que las parrillas incluyan al menos dos funciones manuales para encender un elemento de parrilla de cocción (quemador) y solo una función para apagarlo.



### ATRIBUTOS

Se mencionan los más importantes de cada modelo.

Crédito de foto: Freepik

# PARRILLAS ELÉCTRICAS DE INDUCCIÓN

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Parrillas de Inducción en la Ciudad de Querétaro, Ciudad de México y Zona Metropolitana, levantados del 8 al 16 de mayo del 2023.

## PARRILLAS DE INDUCCIÓN QUE OPERAN HASTA 127 VOLTS



Evaluación General

**MB**

Número de quemadores	4
Potencia total	5000 W
Alimentación eléctrica	110 - 127 V~

Seguridad eléctrica  
**E**

Eficiencia térmica promedio  
**E** 70.9%

**SUPRA**  
4Q-IN  
1 año / China 🇨🇳

<b>Peso</b> 7.98 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 58.9 x 52 cm	<b>Colocación de uso</b> Empotrar
------------------------	--	--------------------------------------

Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup>  
**MB** 231.46 Wh

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> 1500 / 1000 W	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 20(x2), 17.5(x2) cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 9
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Clavija (127 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Luminoso	



Evaluación General

**MB**

Número de quemadores	1
Potencia total	1500 W
Alimentación eléctrica	120 V~

Seguridad eléctrica  
**E**

Eficiencia térmica promedio  
**MB** 67.1%

**AVERA**  
PIV1  
2 años / China 🇨🇳

<b>Peso</b> 2.42 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 36 x 19 cm	<b>Colocación de uso</b> Semifija
------------------------	--	--------------------------------------

Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup>  
**E** 216.09 Wh

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> 1500 W	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 19 cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 10
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Clavija (127 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Impreso	

**Resaltamos**  
• Indicador de grados °C. La superficie correspondiente a los controles es más susceptible a sufrir daños por golpes.

### Notas:

- Todos los modelos analizados cumplen con la Información al Consumidor, en Resistencia mecánica y su Facilidad de uso es sencilla.
- Todos los modelos analizados cuentan con temporizador.
- Todos los modelos analizados cuentan con función de bloqueo.
- <sup>1</sup>Wh significa Watts hora.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio obtenido por Internet el 16 de mayo del 2023.

# PARRILLAS ELÉCTRICAS DE INDUCCIÓN

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Parrillas de Inducción en la Ciudad de Querétaro, Ciudad de México y Zona Metropolitana, levantados del 8 al 16 de mayo del 2023.

## PARRILLAS DE INDUCCIÓN QUE OPERAN HASTA 127 VOLTS



**\$4,799**

**AVERA**

PIV2

2 años / China 🇨🇳

<b>Peso</b> 6.6 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 67.9 x 38 cm	<b>Colocación de uso</b> Semifija
-----------------------	--	--------------------------------------

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> 1000 / 1000 W	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 20.6(x2) cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 8
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Clavija (127 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Impreso / luminoso	

**Evaluación General**

**B**

<b>Número de quemadores</b>	2
<b>Potencia total</b>	2000 W
<b>Alimentación eléctrica</b>	120 V~

<b>Seguridad eléctrica</b> <b>E</b>	<b>Eficiencia térmica promedio</b> <b>MB</b> 67.8%
--	---

<b>Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup></b> <b>MB</b> 241.41 Wh
--

### Resaltamos

- Indicador de grados °C. La superficie correspondiente a los controles es más susceptible a sufrir daños por golpes.



**\$1,345**

**ADIR**

1307

1 año / China 🇨🇳

<b>Peso</b> 2.18 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 36 x 18 cm	<b>Colocación de uso</b> Semifija
------------------------	--	--------------------------------------

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> 1000 W	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 18.9cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 8
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Clavija (127 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Impreso	

**Evaluación General**

**B**

<b>Número de quemadores</b>	1
<b>Potencia total</b>	713 W
<b>Alimentación eléctrica</b>	120 V~

<b>Seguridad eléctrica</b> <b>E</b>	<b>Eficiencia térmica promedio</b> <b>MB</b> 67.1%
--	---

<b>Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup></b> <b>MB</b> 242.66 Wh
--

### Notas:

- Todos los modelos analizados cumplen con la Información al Consumidor, en Resistencia mecánica y su Facilidad de uso es sencilla.
- Todos los modelos analizados cuentan con temporizador.
- Todos los modelos analizados cuentan con función de bloqueo.
- <sup>1</sup>Wh significa Watts hora.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio obtenido por Internet el 16 de mayo del 2023.

# PARRILLAS ELÉCTRICAS DE INDUCCIÓN

**QUIÉN ES QUIÉN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Parrillas de Inducción en la Ciudad de Querétaro, Ciudad de México y Zona Metropolitana, levantados del 8 al 16 de mayo del 2023.

## PARRILLAS DE INDUCCIÓN QUE OPERAN HASTA 127 VOLTS



\$4,399

**SUPRA**

2Q-IN

1 año / China 🇨🇳

Evaluación General

**B**

Número de quemadores	2
Potencia total	1800 W
Alimentación eléctrica	110 - 127 V~

Seguridad eléctrica

**E**

Eficiencia térmica promedio

**MB** 66.6%

**Peso**

4.62 kg

**Dimensiones (largo x ancho)**

60 x 37.5 cm

**Colocación de uso**

Semifija

Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup>

**MB** 243.01 Wh

### ATRIBUTOS

Potencia declarada en cada quemador

1000 / 800 W

Diámetro medido de los quemadores

21, 21 cm

Niveles de potencia declarados

9

Conexión a la alimentación eléctrica

Clavija (127 V~)

Indicador de superficie caliente

Luminoso

## PARRILLAS DE INDUCCIÓN QUE OPERAN HASTA 220 VOLTS



\$14,772

**TEKA**

IZC 64010 MSS BK

1 año / Italia 🇮🇹

Evaluación General

**E**

Número de quemadores	4
Potencia total	7200 W
Alimentación eléctrica	220 - 240 V~

Seguridad eléctrica

**E**

Eficiencia térmica promedio

**E** 75.9%

**Peso**

9.9 kg

**Dimensiones (largo x ancho)**

60 x 51 cm

**Colocación de uso**

Empotrar

Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup>

**E** 216.14 Wh

### ATRIBUTOS

Potencia declarada en cada quemador

1500 / 2100 W

Diámetro medido de los quemadores

15.1(x2), 18.5(x2) cm

Niveles de potencia declarados

9

Conexión a la alimentación eléctrica

Directa (220 V~)

Indicador de superficie caliente

Luminoso

### Resaltamos

- Función silenciosa.

### Lo que encontramos

- El cable de alimentación carece de clavija, este se debe conectar directamente a la instalación eléctrica.

### Notas:

- Todos los modelos analizados cumplen con la Información al Consumidor, en Resistencia mecánica y su Facilidad de uso es sencilla.
- Todos los modelos analizados cuentan con temporizador.
- Todos los modelos analizados cuentan con función de bloqueo.
- <sup>1</sup>Wh significa Watts hora.

### Simbología:

**E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente

### Precios:

**\$** Precio Promedio **\$** Precio obtenido por Internet el 16 de mayo del 2023.

# PARRILLAS ELÉCTRICAS DE INDUCCIÓN

**QUIEN ES QUIEN EN LOS PRECIOS**  
Precios Promedio de Parrillas de Inducción en la Ciudad de Querétaro, Ciudad de México y Zona Metropolitana, levantados del 8 al 16 de mayo del 2023.

## PARRILLAS DE INDUCCIÓN QUE OPERAN HASTA 220 VOLTS



**\$12,424**

**TEKA**  
EFX 32300 IH  
1 año / Italia

<b>Peso</b> 4.46 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 50.7 x 30.3 cm	<b>Colocación de uso</b> Empotrar
------------------------	--	--------------------------------------

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> 2000 / 1600 W	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 21, 14.5 cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 9
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Directa (220 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Luminoso	

**Evaluación General**

**E**

<b>Número de quemadores</b>	2
<b>Potencia total</b>	3600 W
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 V~

<b>Seguridad eléctrica</b> <b>E</b>	<b>Eficiencia térmica promedio</b> <b>E</b> 75.9%
--	--

<b>Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup></b> <b>E</b> 217.38 Wh
---

<b>Resaltamos</b>
• Función silenciosa. Los controles son poco sensibles al tacto.

<b>Lo que encontramos</b>
• El cable de alimentación carece de clavija, este se debe conectar directamente a la instalación eléctrica.



**\$22,999**

**WHIRLPOOL**  
ACM708NE  
1 año / Italia

<b>Peso</b> 11.1 kg	<b>Dimensiones (largo x ancho)</b> 77 x 51 cm	<b>Colocación de uso</b> Empotrar
------------------------	--	--------------------------------------

### ATRIBUTOS

<b>Potencia declarada en cada quemador</b> No indica	<b>Diámetro medido de los quemadores</b> 21.3, 15, 20x18.5(x2) cm	<b>Niveles de potencia declarados</b> 18
<b>Conexión a la alimentación eléctrica</b> Directa (220 V~)	<b>Indicador de superficie caliente</b> Luminoso	

**Evaluación General**

**MB**

<b>Número de quemadores</b>	4
<b>Potencia total</b>	7200 W
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 V~

<b>Seguridad eléctrica</b> <b>E</b>	<b>Eficiencia térmica promedio</b> <b>E</b> 70%
--	--

<b>Consumo de energía eléctrica promedio (Wh)<sup>1</sup></b> <b>MB</b> 229.68 Wh
--

<b>Resaltamos</b>
• Función para combinar dos zonas de cocción y utilizar la misma potencia para colocar una olla grande. • Función silenciosa.

<b>Lo que encontramos</b>
• El cable de alimentación carece de clavija, este se debe conectar directamente a la instalación eléctrica.

### Notas:

- Todos los modelos analizados cumplen con la Información al Consumidor, en Resistencia mecánica y su Facilidad de uso es sencilla.
- Todos los modelos analizados cuentan con temporizador.
- Todos los modelos analizados cuentan con función de bloqueo.
- <sup>1</sup>Wh significa Watts hora.

**Simbología:** **E** Excelente **MB** Muy Bueno **B** Bueno **S** Suficiente

**Precios:** **\$** Precio Promedio **\$** Precio obtenido por Internet el 16 de mayo del 2023.

# LO QUE ENCONTRAMOS

## TODAS CUMPLEN LA PRUEBA DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

Las parrillas analizadas cumplieron satisfactoriamente en:

- Potencia de entrada y corriente
- Calentamiento
- Calibre del cable de alimentación

## TODAS CUMPLEN EN RESISTENCIA MECÁNICA

Las parrillas analizadas otorgan un buen grado de resistencia sin que presenten daños que comprometan la seguridad al consumidor en condiciones normales de uso.

## SON LAS QUE MENOS ELECTRICIDAD CONSUMEN

Las siguientes parrillas tienen una eficiencia térmica del 75%, lo que permite un mejor uso de la energía para la cocción de alimentos, además de que son las que menos electricidad consumen:



AVERA



TEKA



TEKA

## LA SENSIBILIDAD DE SUS CONTROLES NO ES TAN PRECISA

Aunque el uso de los controles de las parrillas de inducción es táctil (de toque suave), algunos modelos tienen una sensibilidad menos precisa en sus controles, sin que esto conlleve a un riesgo de seguridad, tal es el caso del siguiente modelo:



TEKA

# LO MÁS CARO NO SIEMPRE ES LO MEJOR

Hay productos que tienen una calidad similar a un precio más económico, por ejemplo:

## TEKA vs WHIRLPOOL



ITALIA



ITALIA



E

MB

\$14,772

\$22,999

UN CONSUMIDOR SABIO CONSUME RAZONADAMENTE.  
**CUIDA TU ECONOMÍA.**



# RECOMENDACIONES

## De compra



### CÓMPRALAS EN TIENDAS ESPECIALIZADAS

Como en tiendas departamentales, grandes almacenes o en los sitios de Internet oficiales de cada marca.



### QUE TE SELLEN LA GARANTÍA

En caso de que tenga algún desperfecto podrás hacerla válida con el fabricante.



### REVISAS QUE ESTÉ COMPLETA

Hazlo al momento de comprarla para que te asegures de que vienen todas las piezas para su instalación.



### CHECA LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE ALIMENTACIÓN

Hay parrillas que requieren una tensión eléctrica de 127 V~ (la tensión eléctrica más común en nuestro país) y otras con una tensión de 220 V~, la cual requerirá de una instalación eléctrica especial y adecuada para el consumo de corriente eléctrica (dato que aparece en el instructivo).



### CONSIDERA EL GASTO ADICIONAL EN UTENSILIOS DE COCINA

Este tipo de parrillas solo funciona con utensilios de un material ferroso, como hierro colado o acero inoxidable, por lo que si no cuentas con ellos tendrías que adquirir algunos.

## SUSTENTABILIDAD

Cuando termine la vida útil de tu parrilla la puedes llevar a un centro de reciclaje gratuito, incluso algunos distribuidores recuperan los aparatos viejos sin costo. Investiga con el distribuidor del producto.

Los aparatos eléctricos contienen materias primas valiosas y a veces raras, como cobre, aluminio, oro o neodimio, las cuales pueden ser reutilizadas para otros usos o en otros aparatos eléctricos. De esta manera se protegen los recursos naturales y el medioambiente.

Pregunta en tu localidad sobre los programas que tengan para reciclar este tipo de productos, como el Recicladrón organizado por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Otra opción es visitar la página <https://reciclaelectronicos.com/>, empresa 100% mexicana que se dedica a reciclar productos electrónicos y obsoletos.



Crédito de foto: Freepik

## De uso



### UTILIZA LOS UTENSILIOS COMPATIBLES

Este tipo de parrillas solo funcionan con sartenes u ollas de hierro colado o acero inoxidable.



### NO LA LIMPIES SI ESTÁ ENCENDIDA

Apágala y, si es el caso, espera a que se disipe el calor que queda por el recipiente utilizado.



### LÍMPIALA CON UNA SOLUCIÓN JABONOSA

Primero retira los restos de comida con un paño seco, después con una tela suave y un poco de agua jabonosa frota la superficie suavemente. Asegúrate de no dejar jabón para evitar la aparición de manchas.



### SIGUE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

En caso de ser necesario, los fabricantes te pueden apoyar a instalarla correctamente, guardando las debidas medidas de seguridad para su funcionamiento.



### NO DEJES CAER COSAS PESADAS SOBRE ELLA

Aunque están diseñadas para aguantar golpes, corres el riesgo de dañarla, ya sea rompiendo la superficie de vitrocerámica o provocarle fisuras que afecten su funcionamiento.



### SIEMPRE COLOCA EL RECIPIENTE EN EL QUEMADOR

Si lo pones fuera de esta superficie la parrilla no lo detectará y no calentará tus alimentos.



### RECOMENDACIÓN GENERAL

Si te gusta cocinar en ollas de barro puedes comenzar adquiriendo una parrilla de uno o dos quemadores, de esta manera podrás conservar tu estufa a gas y utilizar la parrilla para otro tipo de cacerolas.



### NO TOQUES LA SUPERFICIE DESPUÉS DE USARLA

Ya que permanecerá caliente durante algunos minutos y podrías quemarte.



### NO LA INSTALES EN SUPERFICIES DE TELA O METALIZADAS

Esto en caso de que tu parrilla no sea fija o empotrable.



### NO CALIENTES LATAS CERRADAS

Ya que al estar selladas explotarían con el calor.



### NO LAS DEJES AL ALCANCE DE LOS NIÑOS

O de personas con capacidades diferentes para evitar accidentes.