



EL HORNO MICROONDAS

Los hornos microondas cocinan los alimentos en mucho menos tiempo que los convencionales.

El magnetrón genera microondas que penetran en los alimentos y transfieren calor a las moléculas de agua que éstos contienen. Luego, el calor se difunde por conducción.

MAGNETRÓN

Actúa como un disparador que lanza las microondas en dirección a las palas del ventilador.

TEMPORIZADOR

Se programa según el tipo y la cantidad de alimentos que se desea cocinar.

PANEL DE CONTROL

El horno tiene varias posiciones. Por ejemplo, para descongelar, el aparato produce ráfagas cortas de microondas.

VENTILADOR

Dispersa el vapor que produce el proceso de cocción y desvía las microondas para que se difundan por todo el horno.

PLATO GIRATORIO

El plato gira durante la cocción para que la comida se caliente de manera uniforme.

Las microondas son campos eléctricos y magnéticos que cambian de dirección muchos billones de veces por segundo. Las moléculas de agua de los alimentos giran según los cambios de estos campos. El movimiento infiere energía cinética a las moléculas de agua, que se calientan y transmiten calor a los alimentos.

