



COCINAS - ALTERNATIVAS DISPONIBLES EN EL MERCADO Y COMO SELECCIONARLA



La Corporación de Desarrollo Tecnológico agradece la colaboración de los siguientes profesionales en la participación de este documento técnico.

Documento desarrollado por:

Corporación de Desarrollo Tecnológico

Comité de redacción:

Manuel Brunet - Secretario Técnico CDT

Carlos López - CDT

Verónica Latorre - CDT

Comité técnico:

Rafael Arrue - URSUSTROTTER

Paula Yanes - ELECTROLUX

Asistente comercial:

Sandra Villalón

Diseño:

Paola Femenías

Fecha de publicación:

Diciembre de 2020



Los contenidos del presente documento consideran el estado actual del arte en la materia al momento de su publicación. CDT no escatima esfuerzos para procurar la calidad de la información presentada en sus documentos técnicos. Sin embargo, advierte que es el usuario quien debe velar porque el personal que va a utilizar la información y recomendaciones entregadas esté adecuadamente calificado en la operación y uso de las técnicas y buenas prácticas descritas en este documento, y que dicho personal sea supervisado por profesionales o técnicos especialmente competentes en estas operaciones o usos. El contenido e información de este documento puede modificarse o actualizarse sin previo aviso. CDT puede efectuar también mejoras y/o cambios en los productos y programas informativos descritos en cualquier momento y sin previo aviso, producto de nuevas técnicas o mayor eficiencia en aplicación de habilidades ya existentes. Sin perjuicio de lo anterior, toda persona que haga uso de este documento, de sus indicaciones, recomendaciones o instrucciones, es personalmente responsable del cumplimiento de todas las medidas de seguridad y prevención de riesgos necesarias frente a las leyes, ordenanzas e instrucciones que las entidades encargadas imparten para prevenir accidentes o enfermedades. Asimismo, el usuario de este documento será responsable del cumplimiento de toda la normativa técnica obligatoria que esté vigente, por sobre la interpretación que pueda derivar de la lectura de este documento.





Contenido técnico

1. INTRODUCCIÓN	7
2. REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVA	8
2.1. Superintendencia de Electricidad y Combustibles	8
2.2. Normativa nacional	10
3. CLASIFICACIÓN DE COCINAS	11
3.1. Según combustible	11
3.2. Según forma de instalación	12
3.3. Según material del artefacto y/o la cubierta	12
3.4. Según puerta de horno	13
3.5. Según tapa	14
3.6. Según el tipo de panel de control	14
3.7. Según ubicación del panel de control	14
3.8. Según encendido	15
4. COCINAS ELECTRICAS	16
5. CONSIDERACIONES AL SELECCIONAR UNA COCINA	17
5.1. Combustible	18
5.2. Tipo de cocina	19
5.3. Marca	19
5.4. Dimensiones	19
5.5. Numero de quemadores o platos	19



5.6. Consumo de energía	19
5.7. Material de base, cubierta y puerta de horno	19
5.8. Tipo de panel de control	19
5.9. Ubicación del panel de control	20
5.10. Tipo de encendido	20
5.11. Precio	20
5.12. Garantía	20
5.13. Servicio técnico	20

Contenido relacionado

2.1. LINKS	22
------------	----

1. CONTENIDO TÉCNICO





1. INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene por objetivo dar a conocer las principales alternativas de cocinas disponible en el mercado chileno y consideraciones a tener presente al momento de seleccionar una cocina.

Este documento está orientado a Inmobiliarios, Arquitectos, Constructores e Inspectores Técnicos de Obra de un proyecto de edificación y a propietarios o usuarios en general que consideren cambiar su cocina.

En el mercado se puede encontrar una gran gama de cocinas de variados tipos y combustibles, dependerá del proyecto las alternativas más adecuadas, en algunos casos dependerá de restricciones reglamentarias su descarte.

El alcance de este documento no contempla cocinas industriales ni artefactos de cocina de sobremesa. ►





2. REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVA

Se incluye solo la reglamentación y normativa nacional para el artefacto o restricción para su instalación en algunos casos.

2.1. Superintendencia de Electricidad y Combustibles

2.1.1. DS 298 - 2005 - APRUEBA REGLAMENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ELÉCTRICOS Y DE COMBUSTIBLES

De acuerdo con el DS 298 de 2005, el fabricante o el importador de un producto eléctrico o combustible (gas) deberá certificar la seguridad y calidad de éste, a través de alguno de los laboratorios o entidades de certificación autorizados por SEC para tal efecto en el país, en base a normas o especificaciones técnicas asignadas por la Superintendencia.

En el caso de los productos eléctricos o combustible importados que cuenten con certificación de origen, deberán ser certificados por un Laboratorio o Entidad de Certificación autorizado por SEC en Chile. Esto, a menos que la Superintendencia establezca expresamente que las normas o especificaciones técnicas usadas para la certificación en origen de un producto específico son homologables con aquellas vigentes en el país.

La homologación de las normas o especificaciones técnicas para la certificación de los productos de gas o eléctricos con certificación de origen es realizada por la Superintendencia. No obstante, lo anterior, los Laboratorios o Entidades de Certificación nacionales podrán proponer a SEC la homologación de dichas normas o especificaciones técnicas para su visación.

Existe un listado en www.sec.cl de productos certificados.

2.1.2. DS 66 - 2006 - REGLAMENTO DE INSTALACIONES INTERIORES Y MEDIDORES DE GAS

A continuación, se detallan los artículos de este reglamento que tienen relación para el alcance de este documento en relación con las cocinas que utilizan como combustible el gas.

10.26. COCINA.

Artefacto a gas para cocción, compuesto por una cubierta que comprende uno o varios quemadores y, eventualmente, uno o varios hornos y/o asadores por radiación o contacto, ubicados bajo la cubierta o a su costado.



10.26.1. CLASIFICACIÓN SEGÚN DISEÑO Y FUNCIONALIDAD.

Aquellos para el servicio de comidas, entre otros, encimeras, cocinas con horno, hornos y asadores, que de acuerdo con esta clasificación se dividen en aquellos de uso doméstico y los colectivos.

10.26.2. CLASIFICACIÓN SEGÚN FIJACIÓN.

De acuerdo a esta clasificación los artefactos a gas se dividen en autosoportantes y empotrados, según se detalla a continuación:

A) AUTOSOPORTANTES: Aquellos que normalmente no tienen contacto con un mueble o pared adyacente, según se indica en la Norma Chilena Oficial NCh927/1. Of1997 MOD. 2001 - Artefactos de uso doméstico para cocinar, que utilizan combustibles gaseosos - Parte 1: Requisitos generales de fabricación y métodos de ensayo, o disposición que la reemplace.

B) EMPOTRADOS: Aquellos que están diseñados para estar en contacto con el mueble de cocina en el cual se empotra, según se indica en la Norma Chilena Oficial NCh927/2.Of 1990 - Artefactos de uso doméstico para cocinar, que utilizan combustibles gaseosos - Parte 2: Artefactos para empotrar - Requisitos particulares y métodos de ensayo, o disposición que la reemplace; que los clasifica en:

b.1. Tipo 1: Estos artefactos pueden ser de dos subtipos:

i. Subtipo 1.1. Artefacto construido como una unidad completa autosoportante, destinado a ser instalado sin huecos respecto al mueble de cocina.

ii. Subtipo 1.2. Artefacto con cubierta removible, que permite que el horno se instale debajo del mesón de trabajo del amoblado de cocina y que la cubierta del artefacto quede fija al mesón de trabajo de dicho amoblado.

b.2. Tipo 2. Artefacto diseñado para ser empotrado al interior de un mueble de cocina, en una cubierta de trabajo del amoblado de cocina o en un nicho localizado en la pared.

64.4. UBICACIONES PROHIBIDAS.

No se deben instalar equipos de Gas Licuado de Petróleo (GLP) en :

64.4.1. Locales descritos en el numeral 65.2 precedente, cuyo piso sea inferior al nivel de la calle, sótanos o pisos zócalos.

64.4.2. Patios interiores cuyo nivel sea inferior al terreno circundante.

64.4.3. Cajas de escala.

64.4.4. Pasillos.

64.4.5. Recintos interiores de departamentos de edificios en altura.

64.4.6. Instalación de equipos de gas licuado de petróleo en terrazas o balcones de edificios.

72.1.5. Los recintos que comuniquen con dormitorios y recintos de baño, duchas y aseo, cuyo único acceso sea a través de una puerta que comunique con éstos, no deben contar con artefactos a gas de circuito abierto.



2.2. Normativa nacional

NCh927/1 Artefactos de uso doméstico para cocinar que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 1:** Seguridad - General.

NCh927/2 Artefactos de uso doméstico para cocinar, que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 2:** Seguridad - Artefactos que llevan hornos y/o parrillas de convección forzada.

NCh927/3 Artefactos de uso doméstico para cocinar que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 3:** Seguridad - Artefactos con encimera vitrocerámica.

NCh927/4 Artefactos de uso doméstico para cocinar que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 4:** Seguridad - Artefactos que incorporan uno o más quemadores con sistema automático de control del quemador.

NCh927/5 Artefactos de uso doméstico para cocinar que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 5:** Uso racional de la energía - General.

NCh927/6 Artefactos de uso doméstico para cocinar que utilizan combustibles gaseosos - **Parte 6:** Uso racional de la energía - Artefactos con hornos y/o gratinadores de convección forzada. ►





3. CLASIFICACIÓN DE COCINAS



En el mercado existe una gran variedad de cocinas, dependiendo del combustible, materialidad, número de quemadores, dimensiones, tipo de encendido, tipo de cubierta, tecnología, precios, consumo de energía, entre muchos otros.

A continuación, se detalla una clasificación según algunas especificaciones y atributos.

3.1. Según combustible

GAS			ELECTRICIDAD
LICUADO DE PETRÓLEO GLP	NATURAL GN	DE CIUDAD	
			
<p>La diferencia entre artefactos para los distintos tipos de gas está dado por el tipo de inyector.</p>			



3.2. Según forma de instalación

SEGÚN APOYO	
ENCIMERA ¹	AUTOSOPORTANTE
	



3.3. Según material del artefacto y/o la cubierta

ACERO ESMALTADO	ACERO INOXIDABLE	CRISTAL
		

(1) Estas cocinas en el DS 66 - 2006 - Reglamento de Instalaciones Interiores y Medidores de Gas son denominadas "Empotradas" pero comercialmente se conocen como "Encimeras"



3.4. Según puerta de horno

PUERTA ACERO	PUERTA CRISTAL
	





3.5. Según tapa

SIN TAPA	CON TAPA

3.6. Según el tipo de panel de control

ANALOGO	DIGITAL

Nota: Digital solo en cocinas eléctricas.



3.7. Según ubicación del panel de control

EN EL FRENTE	EN LA CUBIERTA ADELANTE	EN LA CUBIERTA A UN COSTADO

Nota: En el frente solo para cocinas autosoportante



3.8. Según encendido

MANUAL	ELECTRÓNICO
	

Nota: Valido para cocinas a gas





4. COCINAS ELECTRICAS

Según la placa de cocción. ►

ACERO (APOYO) Y NIQUEL – CROMO (QUEMADOR)	INDUCCIÓN	VITROCERÁMICA
		



5. CONSIDERACIONES AL SELECCIONAR UNA COCINA

Dado que existe una gran gama de productos en el mercado, la selección no es simple, debe realizarse considerando múltiples factores y condiciones del lugar de instalación, para cada situación se puede encontrar una variada oferta.

Al momento de seleccionar una cocina debe verificarse que este certificada por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC)

Con el objetivo de que usted pueda identificar, a simple vista, aquellos productos que cumplen con la normativa vigente en Chile, y que, por ende, no revisten riesgos para su seguridad, la Superintendencia de Electricidad y Combustibles, SEC, ha dispuesto la incorporación del Sello de Certificación de Productos.

LAS COCINAS DEBEN ESTAR CERTIFICADAS POR SEC Y TENER EL SELLO CORRESPONDIENTE





5.1. Combustible

Tal como se indica en el punto 3.1 existen cuatro combustibles, a saber: gas licuado, gas natural, gas de ciudad, electricidad, su posibilidad de uso queda determinada por la disponibilidad en el lugar de emplazamiento de la vivienda y restricciones reglamentarias nacionales y locales.

- En el caso de cocinas a gas, se debe verificar el tipo de abastecimiento que tiene la vivienda.
 - Se debe tener en consideración que no se deben instalar equipos de GLP en :
 - Locales descritos en el numeral 65.2 precedente, cuyo piso sea inferior al nivel de la calle, sótanos o pisos zócalos.
 - Patios interiores cuyo nivel sea inferior al terreno circundante.
 - Cajas de escala.
 - Pasillos.
 - Recintos interiores de departamentos de edificios en altura.
 - Instalación de equipos de gas licuado de petróleo en terrazas o balcones de edificios. por lo que se puede utilizar gas licuado solo en el caso que exista una red interior abastecida por estanques exteriores.
- Se debe tener presente que en los recintos que comuniquen con dormitorios y recintos de baño, duchas y aseo, cuyo único acceso sea a través de una puerta que comunique con éstos no está permitido instalar cocinas abastecidas con gas (DS 66 artículo 72.1.5).
- Para la utilización de cocinas eléctricas la vivienda debe contar con un circuito de fuerza, el que al menos debe tener un automático de 16 amperes y cables de 2.5 mm²





5.2. Tipo de cocina

Los muebles y la selección de la cocina está directamente relacionada, considerando los muebles proyectados o existentes se debe seleccionar la cocina, o en caso de tener una preferencia por un determinado tipo de cocina se debe proyectar o acondicionar los muebles para ello.

- Se debe seleccionar una cocina encimera si esta se debe instalar como parte de la cubierta de un mueble base.
- Cuando en el amoblado de la cocina se deja espacio para instalar el artefacto y no hay espacio en cubierta se debe seleccionar una cocina autosoportante.

5.3. Marca

En el mercado existe una gran cantidad de marcas de cocina y cada una con varios modelos y precios. Para seleccionar una marca se recomienda utilizar al menos alguno de los siguientes criterios:

- Marca conocida por quien la selecciona.
- Recomendada por un tercero.
- Revisión de opiniones en la paginas web de proveedores.
- Elegir la misma marca del resto de artefactos de cocina.

5.4. Dimensiones

En la oferta del mercado existen cocinas de diferentes medidas, tanto de ancho como fondo y alto.

- Para la selección de la cocina se debe tener en consideración el espacio disponible para su instalación.

5.5. Numero de quemadores o platos

Lo más común para cocinas residenciales el número quemadores o platos va de 1 a 5, en algunos casos un quemador es doble o parte de los quemadores son reemplazados por una parrilla.

- Para la decisión del numero de quemadores se debe tener en consideración el tamaño máximo de artefacto que se puede instalar.
- En el caso de encimeras eléctricas se debe tener en consideración el diámetro de los platos.
- Se debe seleccionar el tipo de plato de cocción, que puede ser acero, vitrocerámica o inducción.

5.6. Consumo de energía

En la Ficha Técnica de las cocinas se informa el consumo energético.

- Se debe considerar esta información en la decisión.

5.7. Material de base, cubierta y puerta de horno

Existe en el mercado variedad de materiales de base*, cubierta y puerta de horno*.

- La selección debe considerar la materialidad del resto de los artefactos (no obligatoriamente)

Nota: * cocinas autosoportante

5.8. Tipo de panel de control

En cocinas eléctricas se puede optar por control análogo o digital.



5.9. Ubicación del panel de control

Al momento de seleccionar una cocina se debe tener en cuenta la ubicación del panel en el artefacto, pueden existir restricciones para una cómoda y segura operación.

5.10. Tipo de encendido

En cocinas a gas existe la posibilidad de elegir una cocina con encendido electrónico o con encendido manual.

En cocinas eléctricas existe la posibilidad de elegir una cocina con encendido análogo o digital.

5.11. Precio

En el mercado existe una amplia gama de precios, en general directamente relacionado con los atributos y tecnología del artefacto.

- Se debe considerar el presupuesto disponible.

5.12. Garantía

Al momento de seleccionar una cocina en lo relacionado con la garantía se recomienda informarse del plazo de garantía y las restricciones para su uso.

5.13. Servicio técnico

Al momento de seleccionar una cocina en lo relacionado con el Servicio Técnico se recomienda informarse sobre el Servicio Técnico que se puede acudir en caso de falla o mantención. ▶



2. CONTENIDO RELACIONADO





2.1. LINKS

ORGANIZACIÓN

CDT
Corporación de Desarrollo Tecnológico de la CChC
www.cdt.cl

SEC
Instituto Nacional de Normalización
www.inn.cl

INN
Instituto Nacional de Normalización
www.inn.cl

www.cdt.cl

www.especificar.cl

especificar@cdt.cl



CDT[®]
SOMOS CCHC