GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Guía práctica de Davinia sobre los tipos de campanas extractoras de cocina

Actualidad Empresarial | 26/06/2024 | 00:00

Las campanas extractoras de cocina cumplen funciones esenciales, ya que eliminan los olores, el humo y la grasa generada durante la cocción. En el mercado existe una gran variedad de modelos de sistemas de extracción, por lo que, al momento de elegir uno, es conveniente conocer las distintas opciones disponibles y cuál es la más recomendable según las características y el estilo de la cocina.

Por tal motivo, Davinia, una empresa especializada en el diseño y montaje de cocinas, ofrece una guía simple para que los usuarios tengan claridad sobre los diferentes tipos de campana que se encuentran presentes en su stock. En términos generales, la firma explica que trabaja con una amplia gama de modelos, desde los más tradicionales hasta los más novedosos.

Esto incluye los sistemas de pared, encastrados, sobre isla, integrados en la encimera y en placa.

Diversos tipos de sistemas de extracción

Las campanas extractoras de pared se encuentran entre los modelos más convencionales de campanas extractoras de cocina, aunque en los últimos años se han desarrollado diseños de gran sofisticación y elegancia, aptos para estilos modernos y minimalistas.

La característica básica de estos sistemas de extracción es que se ubican sobre la placa de cocción y, como sugiere su nombre, la instalación se soporta en la pared. Por lo tanto, este modelo es inviable cuando el dispositivo que produce calor está ubicado en una isla.

En la actualidad, es posible conseguir los diseños tradicionales que se ubican de forma paralela a la placa de cocción, así como modelos más novedosos que se posicionan de forma inclinada.

Por su parte, las campanas encastradas son una variación de las de pared, con la peculiaridad de que quedan ocultas en los armarios superiores. Por consiguiente, esta es una de las opciones predilectas de las personas a las que no les gusta que se note la campana extractora de cocina.

Campanas de isla

Por otro lado, las campanas de isla no requieren de una instalación en la pared porque quedan suspendidas del techo. Por lo general, cuentan con una estética muy armoniosa. No obstante, también se han desarrollado opciones más discretas para complacer a los amantes de la limpieza visual, que quieren ubicar la placa de cocción en la isla, pero no soportan la idea de tener una campana colgando en esa área.

En estos casos, explican los especialistas que las soluciones más apropiadas son el sistema de extracción integrado en la encimera o en la placa. En el primer caso, el dispositivo de extracción queda oculto dentro de la encimera mientras el aparato que produce calor está apagado. Cuando se activa el mecanismo, el sistema se eleva creando una especie de tablero detrás de este.

La campana en placa representa la mayor vanguardia del sector, ya que se trata de un mecanismo de extracción incorporado en la propia placa de inducción. Este modelo resulta ideal para cocinas pequeñas, dado que aporta un estilo totalmente limpio y discreto.

Cabe destacar, que Davinia cuenta con expertos capaces de asesorar sobre la mejor campana extractora para la cocina, con marcas de calidad premium del mercado.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/241546-guia-practica-de-davinia-sobre-los-tipos-de-campanas-extractoras-de-cocina.htm