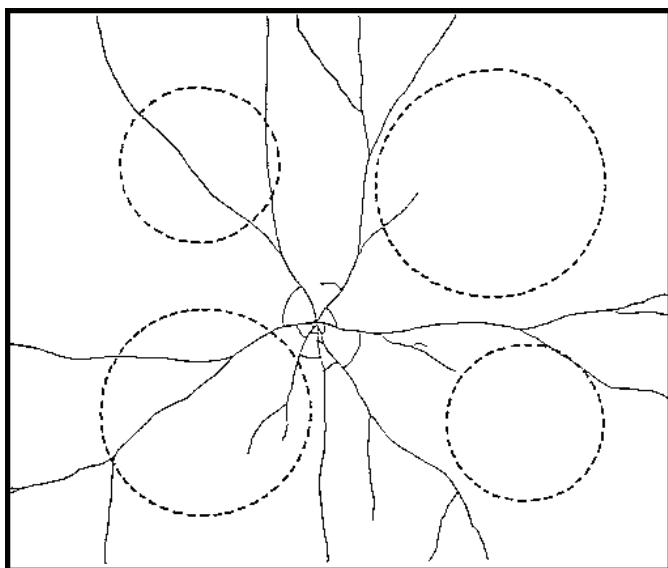


Analisi delle rotture sui piani di cottura CERAN®

Rappresentazione grafica dei fenomeni tipici

Tipo 1: sollecitazione dovuta a colpi/urti

Un oggetto duro appuntito/pesante è caduto sul piano cottura da una grande altezza.



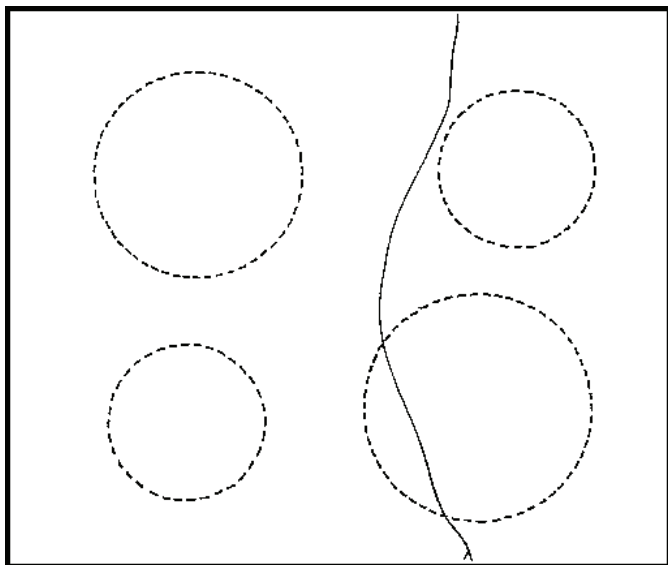
Schema delle linee di rottura:

Origine della rottura nel punto dell'urto: in questo esempio più o meno al centro del piano. Diverse, a seconda dell'intensità del colpo numerose, linee di rottura che corrono verso il bordo. Le prime lunghe linee di rottura possono essere legate a tratti trasversali (a ragnatela).

Tipo 2: rottura dovuta a incurvamento

Il piano cottura è stato sottoposto ad una costante tensione di curvatura. Possibili cause dell'incurvamento:

- Montaggio in tensione
- Gli elementi riscaldanti premono con una tensione troppo elevata contro la parte inferiore del piano cottura

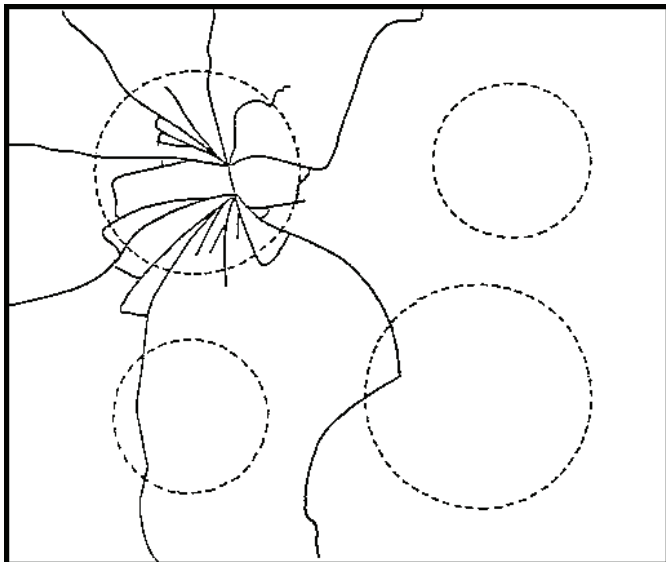


Schema delle linee di rottura:

Crepa singola, che corre di norma in diagonale sul piano. Eventuale biforcazione ad angolo acuto.

Tipo 3a: rottura dovuta a surriscaldamento

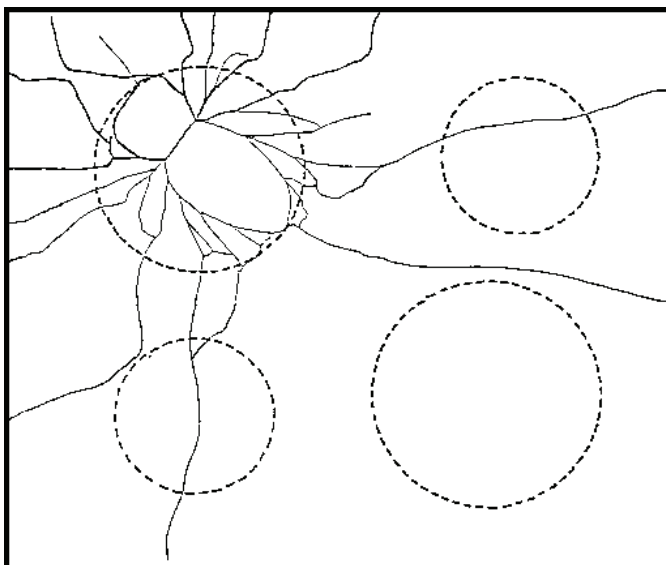
A causa di sistemi di riscaldamento che provocano un eccessivo carico temperatura-tempo, il piano cottura si è surriscaldato in questa zona di cottura. In caso di un surriscaldamento particolarmente forte, in un'area di alcuni centimetri quadrati spesso il piano si è opacizzato o ha assunto un colore bluastro. Ciò appare evidente soprattutto in trasparenza.



Schema delle linee di rottura:

Crepa iniziale nella zona di cottura. Dopo pochi centimetri si osserva una biforcazione da entrambi i lati. Numerose linee di rottura che corrono verso l'esterno, in parte ricurve nella zona del bordo della zona di cottura.

Tipo 3b: rottura dovuta a surriscaldamento



Schema delle linee di rottura:

La crepa iniziale nella zona di cottura è di norma lunga da 0,5 a 2 cm e si biforca all'estremità da entrambi i lati. Numerose linee di rottura che corrono verso l'esterno, in parte ricurve nella zona del bordo della zona di cottura.