

Análise de rupturas de placas de cozinhar CERAN®

Ilustração de aparências típicas

Tipo 1: esforço de choques/pancadas

Um objecto duro pontiagudo/pesado caiu sobre a placa de cozinhar de uma altura elevada.

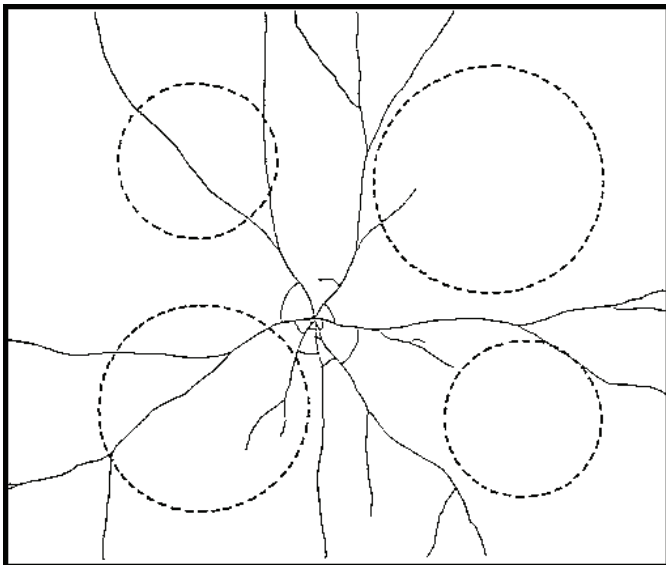


Imagem das linhas de ruptura:

Fim da ruptura no local do choque: neste exemplo aproximadamente no centro da superfície. Consoante a intensidade do choque, múltiplas linhas de ruptura no sentido da margem. As primeiras linhas de ruptura compridas podem estar ligadas a linhas transversais (teia de aranha).

Tipo 2: ruptura devido a convexidade

A placa de cozinhar esteve constantemente sob tensão de convexidade. Causas possíveis da convexidade:

- Montagem sob tensão
- Os elementos de aquecimento fazem pressão contra a parte inferior da placa de cozinhar com uma tensão demasiado elevada

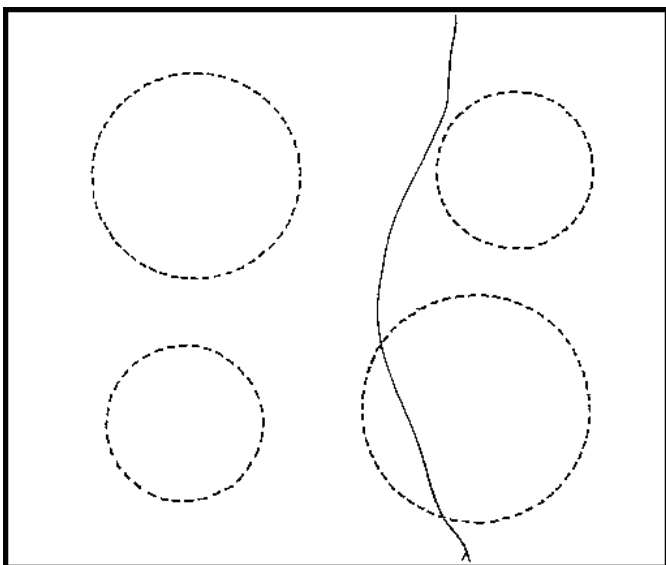


Imagem das linhas de ruptura:

Ruptura única, regra geral transversalmente ao longo da superfície. Eventualmente bifurcação acutângula.

Tipo 3a: ruptura devido a sobreaquecimento

Devido aos sistemas de aquecimento, que provocam um esforço excessivo de temperatura em relação ao tempo, a placa de cozinhar foi sobreaquecida na área desta zona de cozinhar. Em caso de sobreaquecimento particularmente forte, na área de alguns centímetros quadrados a placa de cozinhar fica frequentemente turva ou azulada. Isto sobressai principalmente à transparência.

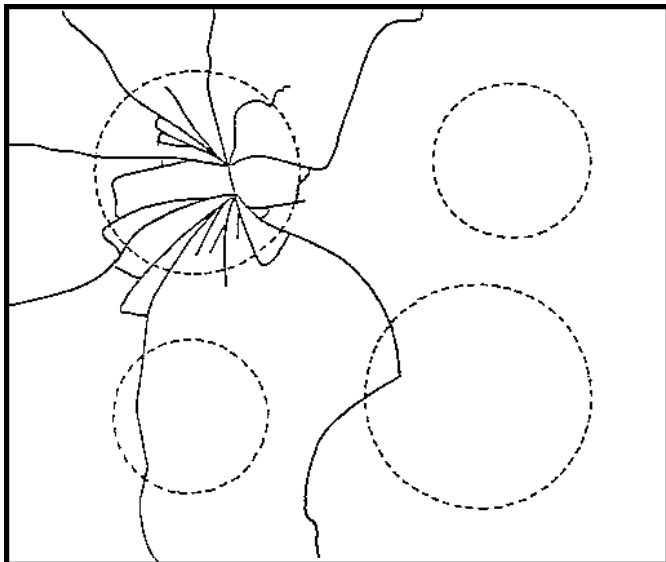


Imagem das linhas de ruptura:

Ruptura inicial na zona de cozinhar. Alguns centímetros depois há bifurcações dos dois lados. Múltiplas linhas de ruptura na direcção da parte exterior, em parte entram na área da zona de cozinhar.

Tipo 3b: ruptura devido a sobreaquecimento

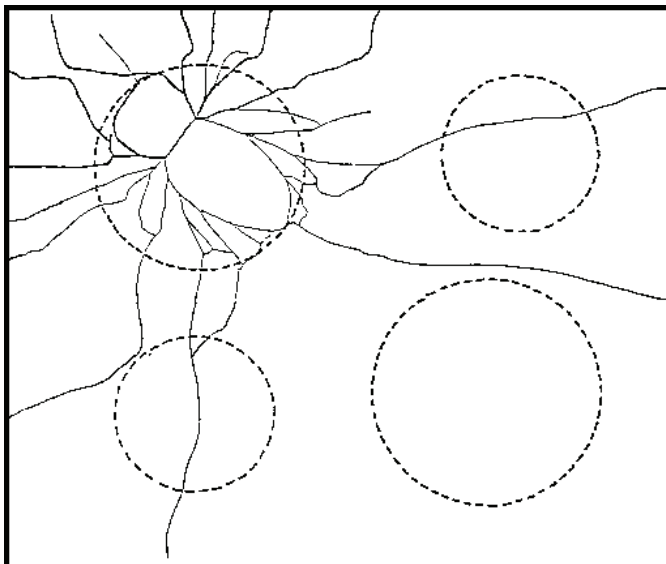


Imagem das linhas de ruptura:

A ruptura inicial na zona de cozinhar normalmente tem 0,5 até 2 cm de comprimento e uma bifurcação no fim nos dois lados. Múltiplas linhas de ruptura na direcção da parte exterior, em parte entram na margem da zona de cozinhar.