



ESTUFA CHISPA PLANCHA

IMPACTO

AMBIENTAL

1. 50% de ahorro de leña, respecto a un fuego abierto o polletón.*
2. 5 Toneladas de CO₂ Reducidas por estufa anualmente.**

*Resultados de pruebas Kitchen Performance Test KPT
** Por cada kg de leña seca se obtiene 2.2 kg de CO₂ en promedio

EMISIONES INTRADOMICILIARIAS

1. 99.88% de reducción de CO.*
2. 99.23% de reducción de MP_{2.5}*

*Evaluación de Eficiencia Energética y Emisiones Intradomiciliarias de CO, MP_{2.5} USAC

EFICIENCIA ENERGÉTICA

1. 27.2% en Frío*
2. 28.3% en Caliente*
3. 29.8% en Alta Potencia*

*Resultados de Water Boiling Test laboratorio USAC

SEGURIDAD

Valoración 98 de 100 en Seguridad para el usuario y cocina comparado con un fuego abierto.*

*Prueba de seguridad USAC



CONSECUENCIAS DE COCINAR CON FUEGO ABIERTO

1. Problemas respiratorios.
2. Enfermedades crónicas.
3. Desnutrición .
4. Afecciones de espalda y huesos.
5. Ceguera parcial.
6. Quemaduras

Dentro de las cocinas también existen los siguientes problemas cuando cocinan con fuegos abiertos:

1. Humo.
2. Hollín.
3. Monóxido y Dióxido de Carbono.
4. Material particulado ^{2.5}.
5. Otros gases nocivos y efecto invernadero.
6. Riesgos de incendio.

VENTAJAS DE USO DE UNA ESTUFA CHISPA

Impacto en el medio ambiente

1. Reducción promedio anual de 2,274 kg leña seca por estufa, equivalente a 3.5 árboles.
2. Reducción promedio anual de 5,007 kg de CO₂ equivalente a 21,000 km recorridos en carro.

Impacto en la salud

1. Reducción de enfermedades gastrointestinales.
2. Reducción de enfermedades cardíacas.
3. Reducción de quemaduras.
4. Reducción de ceguera parcial.
5. Reducción de enfermedades dermatológicas.

Impacto económico y financiero

1. Reducción del 50% en gasto de leña.
2. Reducción de gastos médicos derivados de la inhalación de humo y uso de la estufa.
3. Aumento del tiempo de vida de láminas y paredes.