Biblioteca GK Archivo de conocimiento

Gotas de agua suspendidas sobre vapor y el efecto Leidenfrost

Dirección del artículo

https://www.gklibrarykor.com/es/article/5062/

Vista previa del PDF · Fragmento

¿Alguna vez has echado unas gotas de agua en una sartén caliente? Si la sartén está moderadamente caliente, las gotas chisporrotean y enseguida desaparecen. Pero si calientas mucho más la sartén, ocurre algo extraño. Las gotas se redondean como canicas, ruedan por la sartén como si se deslizaran y duran mucho más de lo que cabría esperar. Así, sobre una superficie más caliente, tardan más en evaporarse. Este fenómeno se conoce como «efecto Leidenfrost» (Leidenfrost Effect). Cuando un líquido entra en contacto con una superficie mucho más caliente que su punto de ebullición, su parte inferior s