LICUADORAS DE INMERSIÓN

Herramientas de cocina que simplifican varias tareas.

Su tamaño compacto facilita la preparación de alimentos, ya que se puede usar directamente en un recipiente. Es ideal para pequeñas cantidades de ingredientes y, por lo general, más fácil de limpiar debido a sus partes desmontables[1].

Si estás pensando invertir en una de estas herramientas, conoce los resultados del estudio que les realizamos a algunas marcas para que optimices tu presupuesto.



[1]Para mayor referencia, puedes leer el siguiente artículo: https://jow.com/blog/entries/what-is-an-immersion-blender

CONOCE EL ESTUDIO

Se analizaron **19 modelos** de **11 marcas**.

Por su presentación a la venta, hemos dividido el estudio en dos categorías:

- 10 modelos con hasta dos accesorios, como aspas desmontables y vaso.
- 9 modelos con más de dos accesorios, como globo para batir, picadora de alimentos o discos para rallar, entre otros.



LAS PRUEBAS

Información al consumidor

Revisamos los instructivos de uso y las garantías ofrecidas en las licuadoras de inmersión, verificando que contenga lo solicitado en las normas de referencia, como la identificación de la alimentación eléctrica, la potencia o la corriente eléctricas, el nombre del fabricante o importador, la marca y modelo, así como el país de fabricación.

También se verificó que incluyan instrucciones de uso y que la garantía que ofrecen cumpla con las disposiciones de la normatividad aplicable.

Prueba de molido

Determinamos la capacidad de la licuadora de inmersión para moler granos en seco. Esta prueba se realizó principalmente para verificar que no exista atascamiento de las aspas con los granos, lo cual podría provocar una situación de riesgo, por lo que lo ideal es utilizar una licuadora de vaso o un procesador de alimentos.

Ruido

Medimos la intensidad del ruido generado por el motor de las licuadoras durante la prueba de licuado a máxima velocidad.

Atributos

Se mencionan los accesorios y características más importantes que cada licuadora de inmersión proporciona a las personas consumidoras.

Prueba de licuado

Determinamos su capacidad para mezclar líquidos con sólidos, a fin de obtener una mezcla con trozos de sólidos lo más pequeños posible durante un periodo de uso representativo, lo cual se traduce como una medida de qué tan eficientemente es la licuadora, por ejemplo, para hacer licuados de frutas, purés, salsas o bases para sopas.

Pruebas de seguridad

A continuación se describen las pruebas que se engloban bajo el rubro de seguridad hacia el usuario:

Consumo eléctrico

Con esta prueba, también llamada Potencia de entrada y corriente, se midió la potencia eléctrica consumida por las licuadoras de inmersión bajo las condiciones de uso normales establecidas en sus instructivos, de acuerdo con lo estipulado en el respectivo inciso de la norma de referencia.

El fin de la prueba es corroborar que el consumo eléctrico de estos aparatos no sobrepase lo indicado en su marcado.

Peligros mecánicos

También evaluamos la protección que brindan contra posibles riesgos que podrían ocasionar daño físico al consumidor, como evitar el acceso a las aspas mientras el dispositivo está en funcionamiento.

Calentamiento

Medimos el calentamiento que se genera en las partes accesibles de las licuadoras de inmersión, utilizándolas según las indicaciones de su instructivo de uso. El calentamiento no debe ser excesivo para evitar daños físicos al sostenerlas o riesgos de incendio.

Resistencia a la oxidación

Verificamos que el material empleado en la fabricación de las cuchillas sea grado alimenticio, es decir, que no se produzca oxidación del metal cuando estas entran en contacto con líquidos.

Calibre del cable de alimentación

Una parte fundamental para la seguridad del consumidor al momento de utilizar su licuadora de inmersión, es el calibre del cable de alimentación, que debe soportar adecuadamente la demanda de energía eléctrica durante el uso.

Dicho calibre debe ser adecuado conforme al consumo eléctrico que declara, y que hemos verificado en la prueba de "Consumo eléctrico (Potencia de entrada y corriente)".

FICHA TÉCNICA

Realización del estudio: del 31 de octubre al 13 de diciembre de 2024.
Adquisición de muestras: del 23 de octubre al 7 de noviembre de 2024.
Marcas / Modelos analizados: 11 / 19
Pruebas realizadas: 190

NORMATIVIDAD

- **NOM-003-SCFI-2014**. Productos eléctricos – Especificaciones de Seguridad.
- **NOM-024-SCFI-2013**. Información comercial para empaques, instructivos y garantías de los productos electrónicos, eléctricos y electrodomésticos.
- **NMX-J-521/1-ANCE-2012**. Aparatos electrodomésticos y similares-seguridad- Parte 1: Requisitos generales.
- **NMX-J-521/2-14-ANCE-2020**. Aparatos electrodomésticos y similares- seguridad – Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina.
- **Procedimientos de prueba internos de la Dirección General de Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor.**

LICUADORAS DE INMERSIÓN CON HASTA DOS ACCESORIOS

Quién es Quién en los precios

Precios Promedio de Licuadoras de Inmersión en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Culiacán, Durango y Morelia, levantados del 6 al 21 de enero de 2025.







Marca		CUISINART	DAEWOO	DECAKILA
Modelo		CSB-175ES	DHB-638	KMJB023B
País de fabricación		China	China	China
País de origen de la marca		EUA	Corea del Sur	China
Garantía		3 años	1 año	1 año
Potencia declarada		300 W	300 W	100 W
Calentamiento		Bajo	Bajo	Muy bajo
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	E	MB	B
	Prueba de molido	MB	MB	B
	Ruido	Bajo	Bajo	Bajo
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	Sí 700 ml	No	No
	Número de velocidades	2	2	Velocidad variable por pulso
	Vaso con cuchillas (picador)	No	No	No
	Globo de cocina (para batir)	No	No	No
	Longitud del cable de alimentación	1.75 m	0.99 m	No aplica
Destacamos		–	–	Funciona con baterías recargables. No se incluye cargador (se indica en el instructivo que el cargador debe ser de 2 A).
Evaluación general		MB	MB	B
Precio		$1,256	$399*	$999**

Simbología: E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Nota:
La prueba de 'Seguridad' contempló las pruebas individuales de Consumo eléctrico, Calibre del cable de alimentación, Peligros mecánicos y Resistencia a la oxidación, donde todos los modelos analizados dieron cumplimiento a los requisitos normativos. La prueba de calentamiento también es de seguridad (todos cumplen la normativa); sin embargo, se indica por separado para brindar información sobre la confortabilidad que brinda el aparato durante su sujeción después de un uso intensivo.

* El Gerente de ventas indicó que el artículo se puede adquirir en Woolworth, Del Sol, HEB y en línea.

** Precios proporcionados por el proveedor SISTEMAS DE APLICACIÓN ELECTRÓNICA, S.A. DE C.V., indicando que la compra se puede realizar a través de plataformas digitales o a través de sus páginas:
https://goo.su/UVMzceH
https://goo.su/sGp2UNr







Marca		DECAKILA	HAMILTON BEACH PROFESSIONAL	KOBLENZ
Modelo		KMJB037W	59750	BIKM-300PB INM. 300 W
País de fabricación		China	China	China
País de origen de la marca		China	EUA	México
Garantía		1 año	1 año	2 años
Potencia declarada		100 W (1500 mA)	225 W	300 W
Calentamiento		Muy bajo	Muy bajo	Moderado
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	B	MB	E
	Prueba de molido	B	E	B
	Ruido	Bajo	Bajo	Moderado
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	No	No	Sí 600 ml
	Número de velocidades	1	Velocidad variable por pulso	2
	Vaso con cuchillas (picador)	No	No	No
	Globo de cocina (para batir)	No	Sí	Sí
	Longitud del cable de alimentación	No aplica	1.53 m	1.12 m
Destacamos		El manual muestra distintos accesorios, los cuales no se encuentran incluidos. Funciona con baterías recargables. No se incluye cargador (se indica en el instructivo que el cargador debe ser de 2 A).	Cuenta con velocidades por pulsos, visibles a través de un indicador luminoso.	–
Evaluación general		B	MB	MB
Precio		$549**	$1,632	$627

Simbología: E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

** Precios proporcionados por el proveedor SISTEMAS DE APLICACIÓN ELECTRÓNICA, S.A. DE C.V., indicando que la compra se puede realizar a través de plataformas digitales o a través de sus páginas:
https://goo.su/UVMzceH
https://goo.su/sGp2UNr

LICUADORAS DE INMERSIÓN CON HASTA DOS ACCESORIOS






Marca		OSTER	RCA	TAURUS	T-FAL
Modelo		FPSTHB2610W	RC-1204	ROBOT500 INOX CLEAR	HB2B18MX
País de fabricación		China	China	China	China
País de origen de la marca		EUA	Francia	España	Francia
Garantía		1 año	1 año	2 años	1 año
Potencia declarada		250 W	500 W	500 W	200 W
Calentamiento		Moderado	Muy bajo	Moderado	Muy bajo
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	MB	E	MB	E
	Prueba de molido	B	E	E	MB
	Ruido	Bajo	Bajo	Moderado	Moderado
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	Sí 700 ml	No	No	Sí 500 ml
	Número de velocidades	2	2	1	2
	Vaso con cuchillas (picador)	No	No	No	No
	Globo de cocina (para batir)	No	No	No	No
	Longitud del cable de alimentación	1.53 m	1.02 m	1.2 m	1 m
Destacamos		–	–	–	–
Evaluación general		MB	E	MB	E
Precio		$617	$362	$392	$491

Simbología: E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Nota:
La prueba de 'Seguridad' contempló las pruebas individuales de Consumo eléctrico, Calibre del cable de alimentación, Peligros mecánicos y Resistencia a la oxidación, donde todos los modelos analizados dieron cumplimiento a los requisitos normativos. La prueba de calentamiento también es de seguridad (todos cumplen la normativa); sin embargo, se indica por separado para brindar información sobre la confortabilidad que brinda el aparato durante su sujeción después de un uso intensivo.

LICUADORAS DE INMERSIÓN CON MÁS DE DOS ACCESORIOS

Quién es Quién en los precios

Precios Promedio de Licuadoras de Inmersión en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Culiacán, Durango y Morelia, levantados del 6 al 21 de enero de 2025.





Marca		CUISINART	DAEWOO	HAMILTON BEACH
Modelo		HB-400ES	DHB-720S	59768G
País de fabricación		China	China	China
País de origen de la marca		EUA	Corea del Sur	EUA
Garantía		3 años	1 año	1 año
Potencia declarada		400 W	700 W	225 W
Calentamiento		Bajo	Muy bajo	Muy bajo
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	E	S	E
	Prueba de molido	E	MB	MB
	Ruido	Moderado	Bajo	Bajo
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	Sí 700 ml	Sí 500 ml	Sí 700 ml
	Número de velocidades	5	2	2
	Vaso con cuchillas (picador)	Sí	Sí	Sí
	Globo de cocina (para batir)	Sí	Sí	Sí
	Longitud del cable de alimentación	1.47 m	1.06 m	1.51 m
Destacamos		Cuenta con cinco velocidades por pulsos, visibles a través de un indicador luminoso. Incluye discos para rebanar y triturar.	La segunda velocidad es variable, por medio de una perilla. Incluye cuchillas para distintos cortes (rebanar, rallar, rallar fino).	–
Evaluación general		E	B	E
Precio		$1,499.00	$699	$749

Simbología: E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

LICUADORAS DE INMERSIÓN CON MÁS DE DOS ACCESORIOS

Quién es Quién en los precios

Precios Promedio de Licuadoras de Inmersión en la Ciudad de México y Zona Metropolitana, Culiacán, Durango y Morelia, levantados del 6 al 21 de enero de 2025.





	Marca	HÜKEN (Masterchef)	KOBLENZ	OSTER
	Modelo	MK-HBS-7	BIKM-800IN INM. 800W	FPSTHB2615R
	País de fabricación	China	China	China
	País de origen de la marca	México	México	EUA
	Garantía	1 año	2 años	1 año
	Potencia declarada	400 W	800 W	250 W
	Calentamiento	Muy bajo	Muy bajo	Moderado
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	E	E	MB
DESEMPEÑO	Prueba de molido	MB	MB	E
DESEMPEÑO	Ruido	Bajo	Moderado	Moderado
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	Sí 700 ml	Sí 600 ml	Sí 700 ml
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Número de velocidades	2	2	2
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso con cuchillas (picador)	Sí	Sí	Sí
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Globo de cocina (para batir)	Sí	Sí	Sí
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Longitud del cable de alimentación	1.54 m	1.2 m	1.56 m
	Destacamos	Incluye cuchillas para distintos cortes (tiras, espiral, rallador).	La segunda velocidad es variable, por medio de una perilla. Incluye cuchillas para distintos cortes (rebanar, rallar, rallar fino).	–
	Evaluación general	E	MB	MB
	Precio	$1,319	$1,129	$1,369





	Marca	SMEG	TAURUS	T-FAL
	Modelo	HBF22BLUS	ROBOT500 INOX COMPLETE	HB2B38MX
	País de fabricación	China	China	China
	País de origen de la marca	Italia	España	Francia
	Garantía	1 año	2 años	1 año
	Potencia declarada	350 W	500 W	200 W
	Calentamiento	Muy bajo	Bajo	Bajo
DESEMPEÑO	Prueba de licuado	E	E	E
DESEMPEÑO	Prueba de molido	E	B	B
DESEMPEÑO	Ruido	Bajo	Moderado	Moderado
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso (capacidad)	Sí 1400 ml	Sí 500 ml	Sí 500 ml
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Número de velocidades	5	1	2
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Vaso con cuchillas (picador)	Sí	Sí	Sí
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Globo de cocina (para batir)	Sí	Sí	Sí
ATRIBUTOS Y ACCESORIOS	Longitud del cable de alimentación	1.53 m	1.2 m	1 m
	Destacamos	Incluye accesorio para hacer purés.	–	–
	Evaluación general	E	MB	MB
	Precio	$4,190	$599***	$942

Simbología: E Excelente MB Muy Bueno B Bueno

Nota:
La prueba de 'Seguridad' contempló las pruebas individuales de Consumo eléctrico, Calibre del cable de alimentación, Peligros mecánicos y Resistencia a la oxidación, donde todos los modelos analizados dieron cumplimiento a los requisitos normativos. La prueba de calentamiento también es de seguridad (todos cumplen la normativa); sin embargo, se indica por separado para brindar información sobre la confortabilidad que brinda el aparato durante su sujeción después de un uso intensivo.

*** Precio proporcionado por el proveedor TAURUS ESPAÑA, S.A. DE C.V., indicando que lo pueden adquirir en: https://www.taurus.com.mx/products/batidora-de-inmersion-robot500-inox-complete

CONCLUSIONES

TODOS LOS MODELOS ANALIZADOS CUMPLIERON CON:

- ✓Información al consumidor
- ✓Garantía

Pruebas de seguridad aplicadas

- ✓Calentamiento
- ✓Consumo eléctrico
- ✓Calibre del cable de alimentación
- ✓Peligros mecánicos
- ✓Resistencia a la oxidación

SON LAS QUE LICUAN MEJOR

Respecto a la prueba de licuado, la cual tiene un peso del 30% de la evaluación global, las siguientes licuadoras calificaron con Excelente (E) por ofrecer el licuado más fino de los preparados que se pueden realizar:

Licuadoras de inmersión con hasta dos accesorios



CUISINART



KOBLENZ



RCA



T-FAL

Licuadoras de inmersión con más de dos accesorios



CUISINART



HAMILTON BEACH



HÜKEN (Masterchef)



KOBLENZ



SMEG



TAURUS



T-FAL

SON LAS QUE MEJOR MUELEN

Aunque en general las licuadoras de inmersión no se utilizan para moler sólidos, como semillas, la prueba de molido indica la capacidad que tienen para hacerlo en pequeñas cantidades y de manera ocasional. Los siguientes modelos obtuvieron Excelente (E) en dicha prueba:

Licuadoras de inmersión con hasta dos accesorios



HAMILTON BEACH PROFESSIONAL



RCA



TAURUS

Licuadoras de inmersión con más de dos accesorios



CUISINART



OSTER



SMEG

SON INALÁMBRICAS

De las 19 licuadoras de inmersión analizadas, las siguientes funcionan por baterías internas recargables:



DECAKILA



DECAKILA

CONCLUSIONES

ES LA QUE MENOS LICUA

La siguiente licuadora obtuvo Suficiente (S) en la prueba de licuado porque presenta el licuado más grueso. Eso significa que percibirás fragmentos sólidos de tamaño considerable en lo que prepares.



RUIDO AL FUNCIONAR

El ruido que generan las licuadoras de inmersión durante su uso se considera de bajo a moderado, por lo que causará leves molestias.

COMPARA PRECIO Y CALIDAD

En el mercado encontrarás productos con calidad similar, pero distintos precios, por ejemplo:



SMEG
País de fabricación China
País de origen de la marca Italia
$4,190
Evaluación general E
Incluye vaso de 1400 ml



HAMILTON BEACH
País de fabricación China
País de origen de la marca EUA
$749
Evaluación general E
Incluye vaso de 700 ml

Revisa las características de cada producto, compara precios y desempeño. Utiliza tu presupuesto de manera inteligente para llevar a casa algo de buena calidad y hacer rendir tu dinero.

RECOMENDACIONES DE COMPRA

Adquiérela en lugares establecidos
Ya sea en tiendas departamentales, grandes almacenes o en los sitios oficiales de las marcas de cada licuadora de mano. Evita comprar en el mercado informal; así, ante alguna falla, podrás exigir la garantía, que en su caso te haya ofrecido el proveedor, la cual no podrá ser inferior a 90 días contados a partir de la entrega del bien.

Pide que te sellen la garantía
Al comprar tu licuadora de inmersión, verifica que te sellen la garantía, para que, en caso de algún desperfecto, puedas hacerla válida.

Guarda tu comprobante de compra
Es importante también que lo conserves y, de ser posible, lo fotocopies.

Checa que traiga todas las piezas
Al momento de comprarla, verifica que contenga todas las piezas necesarias para su correcto uso. Si detectas que falta algún accesorio o que tiene algún defecto, solicita que te lo cambien.

Si compras en línea, revisa las condiciones del sitio
En caso de que adquieras tu licuadora en línea, revisa las condiciones que cada sitio presenta por si requieres una devolución o el procedimiento para solicitar garantía. Para una mejor información, te invitamos a que consultes nuestro artículo referente a compras seguras en línea[2].

Elige informado
Selecciona el mejor modelo de acuerdo a tus necesidades y presupuesto; esto implica que evalúes atributos como: número de velocidades, capacidad del vaso (si lo incluye), accesorios, entre otros. Para ayudarte, en las tablas de resultados te informamos los atributos y características más destacables de cada licuadora analizada.



[2] Procuraduría Federal del Consumidor. (20 de enero de 2025). Consejos y recomendaciones para comprar en línea, en https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/consejos-y-recomendaciones-para-comprar-en-linea

RECOMENDACIONES DE USO

Lee el manual
Siempre consulta el manual de uso de los aparatos electrodomésticos que vayas a utilizar por primera vez para que puedas sacar el mayor provecho de tu compra. Para ensamblarla, asegúrate de que no esté conectada a la corriente eléctrica.

Lávala antes de usarla
Como recomendación general para los electrodomésticos que tienen contacto con alimentos, lo primero que hay que hacer antes de estrenarlos, es lavarlos. En el caso de una licuadora de inmersión, sigue las instrucciones de lavado para cada uno de sus accesorios.

Asegúrate de sumergir la cuchilla totalmente
Antes de encender la licuadora, sumerge la cuchilla por completo en la comida o bebida que deseas mezclar. Al accionarla, muévela alrededor del recipiente para mezclar todo el contenido, manteniendo la cuchilla sumergida para evitar salpicaduras.

No la saques de un tirón
En ocasiones, la licuadora de inmersión puede pegarse a los alimentos en el fondo del recipiente, lo que provoca succión. Si esto sucede, no trates de sacarla de un tirón. En lugar de eso, inclina la licuadora en un cierto ángulo antes de sacarla. Para evitar esta situación, lo mejor es colocar las cuchillas para mezclar los ingredientes a unos centímetros del fondo.

Checa el molido
Te recomendamos que después de unos segundos de licuado, detengas la licuadora y verifiques la consistencia de la mezcla, así evitarás licuar de más y, por ende, gastar más energía.

Evita sobrecalentarla
Estas licuadoras son de uso por ciclos cortos de tiempo, aproximadamente un minuto de uso por dos o tres minutos de descanso. Revisa el instructivo de tu licuadora para mejor referencia.

Pica los alimentos antes de licuarlos
Es recomendable que cortes los ingredientes sólidos de tu preparación en trozos pequeños para facilitar su molido o licuado.

Procura que el cable no se enrede
Coloca la licuadora en una posición de tal manera que el cable no se enrede mientras cocinas. Una vez que hayas terminado con el licuado, sostén la licuadora justo por encima de los alimentos que estás mezclando y hazla funcionar durante unos segundos para eliminar el exceso de alimentos y líquido.

Desenchúfala para lavarla
Nunca desarmes ni laves la licuadora mientras esté conectada a la corriente eléctrica. Desenchúfala, separa el motor de la cuchilla y lava solo la cuchilla.

Para obtener mejores resultados, lávala inmediatamente después de usarla con agua y jabón para platos.

¿QUÉ LICUAR Y QUÉ NO CON UNA LICUADORA DE INMERSIÓN?



ALIMENTOS RECOMENDADOS

- ✓ Las licuadoras de inmersión son perfectas para hacer sopas cremosas y purés directamente en la olla donde haces tu preparación.
- ✓ Son ideales para batir frutas y verduras en recipientes altos.
- ✓ Para emulsionar y mezclar ingredientes líquidos y cremosos, como por ejemplo, mayonesas y aderezos.
- ✓ Ideales para hacer purés de bebé y compotas.
- ✓ Pueden utilizarse con accesorios especiales para batir claras de huevo o nata.



ALIMENTOS PARA LICUAR CON MODERACIÓN O NO RECOMENDADOS

- ✗ Ingredientes muy duros como nueces o hielo, ya que pueden dañar la cuchilla.
- ✗ Amasar o mezclar grandes cantidades de masa, ya que no tienen la potencia necesaria para estas tareas.
- ✗ Cortar o picar grandes cantidades de verduras o carnes, ya que no están diseñadas para este fin.

SUSTENTABILIDAD



Cuando tu licuadora de inmersión ya no funcione, puedes disponer de sus partes para que disminuya la afectación al medio ambiente[3].

Los aparatos electrodomésticos, en general, están compuestos por diversas materias primas, como cobre o aluminio, que pueden reciclarse y recuperarse. Estos materiales pueden ser reutilizados en otros dispositivos o aplicaciones, contribuyendo a la conservación de los recursos naturales y la protección del clima del planeta.

Para conocer qué hacer con los desechos eléctricos que tengas en casa, te sugerimos preguntar a las autoridades de tu localidad sobre los programas que tengan para reciclar este tipo de productos.

Como ejemplo, en la Ciudad de México se cuentan con ferias para recolectar los equipos eléctricos y electrónicos, ya sea del gobierno local, o de algunas instituciones educativas, como el Reciclatrón, una jornada de acopio de residuos eléctricos y electrónicos, organizado por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Otra opción es visitar la página de Reciclaje Electrónico México (REMSA) https://reciclaelectronicos.com/, una empresa 100% mexicana que se dedica a reciclar productos electrónicos y obsoletos.

Conoce más sobre el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor
https://laboratorio.profeco.gob.mx/

[3] Para una mayor información respecto del consumo responsable en electrodomésticos, te invitamos a leer el siguiente artículo: https://www.endesa.com/es/la-cara-e/economia-circular/reciclaje-electrodomesticos