

# Cómo eliminar rápidamente el hielo que se acumula en el freezer

06/03/2025



La formación de capas de hielo en el freezer -o congelador- es un fenómeno frecuente que, más allá de afectar la estética, compromete la funcionalidad del electrodoméstico. Este problema reduce el espacio disponible, incrementa el consumo energético y fuerza al motor a trabajar más, lo que acorta la vida útil del objeto.

Una clave para prevenirlo está en regular la temperatura adecuada y minimizar la apertura constante de la puerta. No obstante, incluso con estos cuidados, **la acumulación de escarcha es inevitable con el tiempo**, lo que exige acciones periódicas de **descongelamiento**.

Sin embargo, **descongelar el freezer suele implicar una tarea extensa**, que muchas veces requiere sacar todos los elementos -incluso de la heladera- y, no conforme con eso, un esfuerzo

físico para arrancar las placas.

## El truco para eliminar hielo acumulado en el freezer

Una técnica poco convencional pero efectiva para eliminar el hielo acumulado **utiliza papel aluminio y agua caliente**, al mejor estilo de las «recetas de la abuela».



Increíblemente, el papel aluminio es fundamental para evitar la acumulación de hielo en el freezer.

El procedimiento inicia **cubriendo las paredes internas del freezer con láminas de aluminio**, material conocido por su alta conductividad térmica.

Luego, se calienta **agua** en una olla **hasta alcanzar el punto de ebullición**, asegurándose de que su tamaño permita introducirla fácilmente en el compartimento.

**Al colocar el recipiente dentro** y cerrar la puerta, el vapor generado eleva la temperatura interna, **facilitando el desprendimiento del hielo**.

Tras unos minutos, al abrir el electrodoméstico, las capas se despegarán casi por completo **sin requerir esfuerzo físico**. Este método aprovecha la capacidad del aluminio para distribuir el calor de manera uniforme, acelerando el proceso.

## Por qué es importante eliminar el hielo y cómo mantener el electrodoméstico

La acumulación excesiva de hielo no solo reduce la capacidad de almacenamiento, sino que también obstruye la circulación del aire frío, forzando al compresor a operar por más tiempo. Esto se traduce en un aumento del consumo eléctrico y un riesgo elevado de fallos mecánicos. Además, **la humedad retenida puede generar malos olores y contaminar los alimentos**.

Para evitar estos inconvenientes, se recomienda descongelar el freezer al menos dos veces al año, dependiendo del uso y del modelo.

Más allá del descongelamiento, otros aspectos de mantenimiento son vitales. **Limpiar periódicamente las juntas de la puerta asegura un cierre hermético, previniendo fugas de frío**. Revisar la temperatura ideal (entre  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-15^{\circ}\text{C}$  para el freezer) garantiza un funcionamiento óptimo. También es aconsejable vaciar y limpiar el interior con productos neutros cada tres meses, evitando la proliferación de bacterias. Por último, organizar los alimentos de manera estratégica mejora la circulación del aire y facilita la distribución homogénea del frío.

Así las cosas, mantener el congelador libre de hielo no es solo una cuestión de practicidad, **sino de economía y seguridad alimentaria**. Adoptar hábitos como evitar dejar la puerta abierta por tiempos prolongados o verificar el estado de las

gomas selladoras contribuye a prolongar la vida del electrodoméstico. El método del aluminio, sumado a un mantenimiento integral, se convierte en una estrategia eficiente para resolver un problema cotidiano sin recurrir a herramientas complejas.

Fuente: La Mañana de Neuquén.