Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales

18-01-2017

A la hora de proyectar una cocina industrial surgen numerosas dudas que obligan a tomar decisiones que afectarán de manera importante al desarrollo futuro del trabajo. Hace unos meses hablamos de los suelos de las cocinas… hoy nos vamos a fijar en las encimeras. ¿Cuál es el mejor material? ¿En qué características nos debemos fijar?

En primer lugar debo decir que sobre este tema siempre opinan todos los agentes que intervienen en la ejecución de la instalación de cocina, cuando en realidad muy pocos tienen toda la información necesaria para aconsejar o decidir qué es lo mejor para una cocina en concreto; es necesario conocer todas y cada una de las tareas que se desarrollarán dentro de ella, saber en qué puede afectar el uso de uno u otro material, y poder decidir cuál es el más apropiado para cada caso.

Como es lógico, cada fabricante define su material como el mejor, basándose por lo general en unos criterios propios, y olvidando, en la mayoría de los casos, las características que les puedan desfavorecer.

Las encimeras son elementos fundamentales en toda cocina, dado que son las superficies que más trabajo soportan, y a las que por lo general no se les presta la debida atención a la hora de definir su composición. En mi caso, a la hora de realizar un proyecto, y después de tomar contacto con la propiedad y con el jefe de cocina, realizo un análisis exhaustivo de cada zona de trabajo, dado que no todas desarrollan la misma tarea y no a todas les conviene el mismo material para la encimera.

Pensemos que hay zonas que deben ser resistentes a los cambios bruscos de temperaturas (próximas a bloque de cocción y hornos), zonas que han de ser resistentes a los golpes, cortes y rozaduras (cuartos de preparación) y zonas de extrema higiene donde los alimentos pueden llegar a tener contacto con la encimera o donde los platos toman contacto con la encimera, platos que han de salir posteriormente al comedor, por lo tanto, igualmente que diferenciamos los tipos de trabajo por zonas, debemos especializar los materiales de esas zonas.

Tipos de material para una encimera

Es cierto que hay exigencias comunes a todas las encimeras que son: impermeabilidad, facilidad de limpieza, ausencia de juntas y cierto valor estético (casi siempre olvidado en cocinas industriales de colectividades… gran error). Así pues, desde mi punto de vista disponemos de una gama de materiales apropiados para cada una de esas zonas, que voy a detallar seguidamente y de los que no mencionaré nombres comerciales o de fabricantes de las mismas (si alguno de nuestros lectores requiere información sobre este punto, puede contactar conmigo a través del mail de la firma)

Comenzaré en orden del menos apropiado al más y justificando el porqué:

1. **Maderas.** Creo que no es necesario ni mencionarlo pero lo haré de todos modos. La madera es altamente porosa, permeable, deformable, erosionable y sin resistencia a la temperatura… un excelente hogar para todo tipo de microorganismos. Así pues, descartada totalmente.
2. **Mármoles y granitos.** Son la inmensa mayoría porosos, erosionables en gran medida dependiendo del mineral principal de su composición, colores oscuros poco favorables a la higiene, de tacto frío, con juntas apreciables, pero resistentes a la temperatura. Para mi pueden ser útiles en decoraciones de *buffets* de comedor pero no en cocina industrial. Y lo más importante, si se rompen o agrietan hay que retirarlas.
3. **Materiales compactos.** Son todos aquellos basados en masas realizadas con minerales tintados, con escaso grado de porosidad; no son 100% resistentes a la temperatura, erosionables en menor grado que los mármoles y granitos, con juntas apreciables y del mismo modo que los anteriores si se rompen o agrietan hay que retirar la pieza entera.
4. **Aceros inoxidables.** Es uno de los materiales más apropiados para ciertas zonas de cocina ya que combinan la resistencia a la temperatura y al excesivo rozamiento. Es maleable, no erosionable, con juntas apreciables y se deforma con cierta facilidad perdiendo la estética inicial. A pesar de lo que se piensa, el acero retiene numerosos microorganismos en su superficie, dado que recibe un pulido o esmerilado que hace que, visto al microscopio, presente una forma de diente de sierra muy apropiada para alojar contaminaciones. Igualmente tiene dificultad en la limpieza para darle el acabado ideal. Igualmente, aunque más difícil, si se rompe o abolla hay que tirar la encimera.
5. **Superficies sólidas.** Son las grandes desconocidas hasta el momento. Compuestas de minerales y resinas que les proporcionan gran dureza, no son porosas y no resisten las altas temperaturas sin una protección. No tienen juntas ofreciendo la posibilidad de realizar encimeras de grandes dimensiones sin uniones apreciables ya que están termoformadas en una solo pieza. Los fabricantes ofrecen también una gran gama de colores en este tipo de material. Por último, lo más importante, si se rompe o agrieta se repara solamente la zona afectada. Se trata de un material muy utilizado por sus propiedades asépticas en quirófanos o lugares de alta higiene. En mi opinión es el material más recomendable la mayoría de las encimeras de una cocina industrial.

Podríamos hablar de otros materiales como el cristal, baldosas de cerámica y otros compactos, pero no merecen tanta atención como los descritos hasta ahora.

En un futuro muy cercano, casi diría un presente inmediato, iremos desprendiéndonos poco a poco de los materiales clásicos y más habituales en la mayoría de cocinas, para dar paso a los materiales de vanguardia (nuevos en la cocina pero que llevan muchos años en el mercado para otras aplicaciones).

Notícias Relacionadas

- La correcta climatización de las cocinas industriales… una cuestión difícil pero posible
- El pavimento en una cocina profesional: seguridad, confort acústico y diseño
- Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento
- Ingeniería de procesos en línea fría completa, un manual de referencia para el sector
- Las instalaciones y los equipos: el ‘patito feo’ de la gestión higiénica en cocinas profesionales
- Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales

José Martín es proyectista, consultor y profesor de diseño de cocina industrial e imparte formación tanto a alumnado como a profesorado de toda España en esta materia. Es gerente de la empresa UnUn Designs especializada en el diseño de mobiliario para *buffets de hoteles* y también es el responsable del un blog, sobre cocina industrial. @: martin@unundesigns.com.