



## La correcta climatización de las cocinas industriales... una cuestión difícil pero posible

02-11-2016

**Uno de los problemas que más sufren todos los profesionales de cocina a nivel industrial es sin duda la temperatura de trabajo, y una de las preguntas que más se hacen los promotores, técnicos y jefes de cocina es si una cocina industrial puede climatizarse. Nuestro colaborador José Martín, proyectista y diseñador de cocinas industriales, explica por qué no es fácil pero sí totalmente posible, climatizar correctamente una cocina profesional.**

¿Una cocina industrial puede climatizarse? Mi respuesta es siempre la misma, toda cocina se puede climatizar. Lo que no quiere decir es que sea fácil, pero sí totalmente posible. Para explicar este tema tan importante para los profesionales debemos empezar por el principio.

El mercado actual de campanas y sistemas de extracción principalmente nos ofrece cuatro (o cinco) tipos:

1. Campanas de extracción normales, solo extraen humos y hacen una depresión inmediata del volumen de aire de la cocina que provoca la entrada de frío o calor a la cocina a través de ventanas y puertas que generan corrientes muy incómodas, por lo tanto, nada efectivas.
2. Campanas de extracción compensadas, extraen humos y a la par nos introducen aire limpio del exterior, igualmente frío o caliente y generan una corriente incómoda en la cabeza de los cocineros bajo las campanas. Efectivas en cierto modo, pero no al 100%.
3. Campanas de extracción inductoras, extraen humos e introducen aire limpio a la cocina pero a diferencia de las compensadas lo hacen dentro del interior de la campana, dirigiendo este aire hacia los filtros y provocando un efecto venturi que acelera la extracción. Muy efectivas y recomendables.
4. Techos filtrantes, extraen humos, y también realizan aportación de aire a la cocina, pero hasta la fecha lo que existe en el mercado no está desarrollado a la perfección y provocan pequeños tornados en el interior de la cocina que hacen que el aire vaya de un lado para otro. Efectivos en gran parte.
5. Existe una campana inductora compensada que comercializan varios fabricantes y que realiza la extracción de humos y a la vez aporta aire en el interior y en el exterior de la campana, es eficaz pero no la óptima para la climatización de una cocina.

Dicho esto, y explicados los distintos formatos de campanas de extracción que nos ofrece el mercado, veamos cual es el ideal para climatizar una cocina industrial.

No cabe duda de que el primer caso no lo es dado que hace una depresión del aire de la cocina y nos llevaría a cualquier sistema de climatización por el conducto de salida de humos. El segundo caso no nos llevaría a la climatización por el conducto pero si nos introduce aire del exterior en el volumen de espacio de la cocina (no dentro de la campana), por lo tanto se originarían unas corrientes muy extrañas de diferentes temperaturas que no serían nada agradables. El tercer caso es el ideal para climatizar una cocina industrial mediante el sistema que se quiera, suelo radiante, aire acondicionado, fancoils, radiadores, etc., dado que esta campana introduce el aire del exterior dentro de la propia campana y nos aporta el caudal que nosotros deseemos en cada momento, sin originar ninguna pérdida del aire de nuestra cocina, este o no este climatizada. En cuanto al cuarto y quinto caso nos sucederá igual que con el segundo, generará corrientes extrañas que no ofrecen una calidad de ambiente apropiada.

Debo decir que cuando hablo de climatizar una cocina industrial, no quiero referirme solamente a refrigerarla que es lo primero que nos puede venir a la cabeza imaginándonos esa cocina a pleno rendimiento con todos sus aparatos de cocción trabajando. Me refiero también a esas cocinas que existen en lugares de muy baja temperatura donde lo que necesitan es calentarlas porque es tal el frío que hace en ellas que se hace necesario climatizarlas.

Se positivamente que muchos cocineros de este tipo de cocinas en climas fríos llegan al punto de arrancar los hornos por la mañana con las puertas abiertas para calentar las cocinas. A modo de información y para evitar un error muy común en las cocinas industriales, tengo que decir que se tenga la campana del tipo que se tenga hay que evitar tener las ventanas y las puertas abiertas para realizar una perfecta extracción.

No obstante el caso más común es el exceso de calor, por lo tanto y después de lo dicho, sí se puede climatizar una cocina industrial, este donde este y sea lo grande o pequeña que sea, todo eso no importa si el trabajo lo realiza un profesional que conoce los sistemas necesarios para hacerlo.

Y como recuerdo siempre en estos casos, no pongan su proyecto de cocina en manos de cualquiera, busquen un buen profesional que conozca su trabajo y proyecte su cocina con todas las necesidades cubiertas, se evitarán grandes quebraderos de cabeza.

#### Noticias Relacionadas

- Análisis de los materiales utilizados en las encimeras de las cocinas profesionales
- 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](mailto:martin@unundesigns.com).