



Las 10 noticias más leídas de nuestra sección 'Tecnoequipamiento' en 2014

07-01-2015

El diseño de cocinas centrales y la eficiencia energética han sido los temas más aplaudidos en 2014 de nuestra sección de 'Tecnoequipamiento'. Toda la información relativa a la I Convención de Cocinas Centrales celebrada en Madrid y la entrega de los premios *Innovanta* y *Excel 45*, también recibieron centraron la atención de nuestros lectores.

1 – ['El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos \(parte 1\)'](#).

Eduardo Montes, especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales, nos explica en esta serie de tres artículos, cuáles son las bases de un buen diseño en una cocina hospitalaria. La segunda entrega se centra en las principales modalidades de diseño de cocina hospitalaria y, por último, la tercera, en los sistemas de distribución de comidas.

2 – ['La nueva normativa de refrigeración obligará a efectuar importantes cambios'](#).

En el pasado mes de junio se celebró, dentro del marco del salón Expo Foodservice, una sesión técnico-profesional dedicada al análisis de la nueva normativa sobre refrigeración; una normativa que supone un cambio en el modelo de refrigeración actual, apostando por sistemas y equipos que utilicen menor cantidad de gases fluorados de efecto invernadero.

3 – ['El diseño de cocinas hospitalarias. Sistemas de distribución de comida \(y 3\)'](#).

La tercera parte del artículo de Eduardo Montes dedicado al diseño de cocinas hospitalarias está centrado en los sistemas de distribución de comida y en él se analizan las diversas opciones, tanto para línea fría como caliente.

4 – ['Principales errores de mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales'](#).

Hemos dedicado diversos artículos al mantenimiento y la eficiencia energética, convencidos que es un aspecto clave en las empresas, como palanca de rentabilidad y de competitividad. Juan Romera, consultor y colaborador experto en estos temas, nos

resume en este artículo cuáles son los errores que se dan más habitualmente en las cocinas centrales y cuáles las conclusiones a las que ha llegado tras su larga experiencia sobre el terreno.

5 – 'Éxito total de la jornada profesional sobre cocinas centrales, organizada por Anta'.

A principios de octubre se celebró en Madrid, la I Convención de cocinas centrales, evento que reunió a más de un centenar de profesionales del sector. Tanto la organización, Anta, como los patrocinadores y asistentes, se han mostrado especialmente satisfechos por la participación y por el ambiente de negocio y contactos profesionales generados.

6 – 'Importancia y ventajas de llevar a cabo un buen mantenimiento preventivo'.

Todas las instalaciones están reguladas por una normativa industrial específica, pero la complejidad de las cocinas radica en que, al ser centros en los que se elabora comida, hay que tener en cuenta además, la normativa sanitaria y la normativa de prevención de riesgos laborales, ya que se dispone de personal.

7 – 'Los seis factores claves a tener en cuenta al equipar una cocina profesional'.

En el mundo de la restauración son muchos los factores que los profesionales deben tener en cuenta a la hora de instalar la maquinaria profesional para sus cocinas. Hoy en día factores como el ahorro de energía, la eficiencia y un manejo más sencillo de la maquinaria son esenciales.

8 – 'Las instalaciones y los equipos: el 'patito feo' de la gestión en cocinas'.

Las condiciones en las que se encuentran las distintas instalaciones y equipos tienen una repercusión directa en la gestión higiénica de una cocina. Tanto un diseño inadecuado como un mantenimiento insuficiente de los mismos pueden dar lugar a problemas de higiene, además de un despilfarro de energía y euros.

9 – 'La importancia de los contenedores isotérmicos para el transporte de alimentos'.

Poco antes del inicio del curso escolar, Rafael Lázaro nos recordaba en este artículo cuáles son las características básicas de los contenedores isotérmicos y cuáles son los equipos específicos para cocinas centrales.

10 – 'Anta entrega sus premios 'Innovanta' y 'Excel 45' a nueve empresas del sector'.

El pasado 2 de octubre, dentro del marco de la I Convención de cocinas centrales celebrada en Madrid, tuvo lugar la entrega de los premios 'Innovanta' (cuarta edición) y 'Excel 45' (segunda edición). En este artículo os contamos cuáles fueron las nueve empresas ganadoras y el por qué de los galardones.