Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Foto de portada de sección y superior: © Fagor.

Los seis factores claves a tener en cuenta al equipar una cocina profesional

21-10-2014

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.

La situación actual demanda un gran esfuerzo en las inversiones de los fabricantes con el fin de ofrecer equipos cada vez más eficientes que optimicen los costes de mantenimiento de los locales. Hoy en día factores como el ahorro de energía, la eficiencia y un manejo más sencillo de la maquinaria son esenciales para profesionales de la hostelería. De esta forma, la utilización de la maquinaria es mucho más intuitiva y facilita las rutinas diarias de los que trabajan en la cocina.

Entre los principales factores que deben tener muy en cuenta los profesionales a la hora de llevar a cabo la instalación de sus cocinas se encuentran los siguientes:

– Personalización de elementos: es una de las principales tendencias del sector. Gracias a las cocinas personalizadas los expertos pueden encontrar? la solución adecuada, funcional y estética a las necesidades de trabajo gracias a elementos como quemadores a gas, freidoras eléctricas, cocedores controlados por termostato, planchas de asado con sistema de agua, placas y superficies de inducción, baños maría o placas Coup de Feu, entre otros muchos.

– A la medida de sus necesidades: el primer paso es conocer las posibilidades que ofrece el espacio de cada local, y llevar a cabo el planteamiento en términos de aprovechamiento de ese espacio. La cocina de una pequeña escuela no necesita los mismos elementos que la de un gran centro de colectividades, por esa razón hay que buscar una distribución que facilite la comodidad y la organización de las tareas, planificando los circuitos de trabajo y recorridos. Todos los elementos y componentes de una cocina han de facilitar la limpieza y mantenimiento del espacio de trabajo. Gracias a la versatilidad en cuanto a tamaño y forma, el profesional puede elegir entre aparatos y máquinas de diferentes medidas, permitiéndole trabajar de la manera más cómoda y eficiente posible.

– Mejoras tecnológicas: en muchas ocasiones los expertos se encuentran con maquinarias muy complejas que les ralentizan a la hora de trabajar, por eso es muy importante tener en cuenta las mejoras tecnológicas en la maquinaria industrial. Los abatidores de temperatura, que permiten pasar los platos de 70º a solo 3º en menos de dos horas, o los hornos de última generación, que ahorran tiempo y mejoran la eficacia del proceso, ya incorporan sistemas tecnológicos avanzados como la preprogramación o la memoria de los diferentes tipos de cocinado. Los hornos profesionales son capaces de calcular la energía exacta que se requiere para cocinar un plato y el tiempo preciso que los alimentos deben estar en su interior. Estas implementaciones les permiten programar rutinas y agilizar los tiempos de una forma muy sencilla. El objetivo es facilitar el trabajo para que los procesos sean más rápidos y simples.

– Diseño de componentes: para los profesionales es esencial que en caso de avería, la extracción y reparación de las piezas sea lo más rápida posible para que no interrumpa los procesos de trabajo. Las cocinas personalizadas están pensadas para cubrir las necesidades del espacio del que se disponga y optimizarlo al máximo, permitiendo al usuario elegir entre la forma más adecuada (mural, central, con forma, con apoyos simples, compacta, con armarios…), diferentes características constructivas con distintos acabados,? y multitud de complementos que pongan la guinda final a un equipamiento perfecto.

– Materiales resistentes: en el sector de la restauración y la hostelería los materiales juegan un papel muy importante, uno de los objetivos de los profesionales es que su equipamiento de cocina sea resistente. Por esa razón, el acero inoxidable sigue siendo la estrella, puesto que se trata de un elemento resistente y de larga duración, que asegura el uso de las instalaciones durante muchos años.

– Conciencia medioambiental: la instalación de cocinas industriales suponen un gasto de recursos elevado, que abarca tanto las fuentes de energía (principalmente electricidad y gas) como el agua que se consume, por lo que la eficiencia energética y la sostenibilidad se han convertido en una prioridad para los departamentos de I + D para conseguir importantes avances en este campo.

Todos y cada uno de los factores juegan un papel relevante a la hora de llevar a cabo una instalación profesional, ya sea en un hotel, restaurante, hospital o cafetería. Hay que tener en cuenta que la inversión que realiza el profesional es elevada y espera el máximo rendimiento de su cocina, por esa razón cada proyecto es único y debe ajustarse a las necesidades del establecimiento. Las cocinas profesionales personalizadas permiten a los expertos disponer de un espacio en el que cada uno de los elementos se adapten a su rutina de trabajo facilitando todos y cada uno de los procesos, consiguiendo así un resultado óptimo.

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragón, es una empresa especializada en el suministro e instalación de soluciones integrales para el sector de la hostelería, restauración colectiva y lavandería, a través de una extensa e innovadora gama de productos de elaboración propia. www.fagorindustrial.com