



Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /



Dependiendo del servicio, los criterios para hacer una instalación u otra pueden variar mucho. Nunca será igual la cocina de una gran colectividad que la de un restaurante a la carta. © Fagor Industrial.

Nueve consejos para sacarle el máximo partido a una cocina profesional

13-05-2015

Aspectos como la disposición del espacio o tener en cuenta las necesidades del local son esenciales a la hora de diseñar una cocina profesional. Por otra parte, el equipamiento que compone la cocina industrial, puede variar considerablemente según el establecimiento y las características del servicio.

Hoy en día, cuando los profesionales del sector horeca se enfrentan al diseño de una cocina industrial deben plantearse la siguiente pregunta: ¿cómo se pueden optimizar las posibilidades de este espacio para que sea lo más eficiente posible? Teniendo en cuenta esta premisa y con el objetivo de sacar la máxima rentabilidad a una cocina profesional hay ciertos aspectos que hay que tener en cuenta:

- 1- Analizar las posibilidades y necesidades del local:** es esencial para llevar a cabo un buen diseño de la cocina y poder sacarle el máximo partido. De este estudio previo se concluirá que tipos de aparatos pueden instalarse, cómo ubicar las diferentes zonas, dónde estarán los accesos, dónde irán las extracciones y acometidas, etc.
- 2- Aprovechar el espacio disponible:** una vez se han analizado las posibilidades y necesidades del servicio hay que tener en cuenta el espacio disponible, lo que irá concretando, por ejemplo, el tipo de diseño del local o el tamaño de las máquinas a instalar.
- 3- Pensar en una correcta distribución:** es fundamental plantear una distribución que facilite la organización y flujo del trabajo, delimitando las secciones o áreas que conformarán la cocina: recepción, almacén y cámaras, preparaciones, cocción, distribución y entrega, lavado, almacenamiento de ollas y vajilla...
- 4- Equipar la cocina con la maquinaria adecuada:** dependiendo del establecimiento, los criterios para hacer una instalación u otra varían considerablemente. Si se trata de un restaurante a la carta en el que se cocinan a diario gran diversidad de platos,

elementos como los fuegos abiertos, las planchas, hornos mixtos o gratinadores, serán indispensables. Por el contrario, si se trata de una cocina industrial dirigida a grandes colectividades, habrá que pensar en marmitas de gran capacidad, freidoras y sartenes, grandes hornos, además de un sistema de lavado mediante tren de arrastre o de cinta, que permita introducir en continuo grandes cantidades de elementos para lavar.

5– eleccionar para cada caso los materiales adecuados: el **acero inoxidable** es el material estrella por excelencia. Su robustez y calidad aseguran la vida de los equipos en condiciones de trabajo durante muchos años, un factor muy relevante para los profesionales, ya que este tipo de instalaciones siempre suponen una importante inversión. Además, el acero inoxidable ofrece unas condiciones de higiene, sanidad y limpieza óptimas y ofrece una gran variedad de posibilidades. También hay que tener en cuenta otro tipo de materiales para usos muy concretos en diferentes elementos, como el latón (en quemadores), hierro fundido (en parrillas y placas), acero cromado (en planchas de asado)...

6– Elegir un diseño por componentes: este tipo de diseño permite hacer más fáciles los procesos de higiene y de mantenimiento de piezas, por lo que en caso de avería, la extracción y sustitución de una pieza es más sencilla para que no se paralice el proceso de trabajo y no afecte ni retrase las rutinas.

7– Aumentar la higiene y la limpieza: la higiene es fundamental en cualquier negocio hostelero, pero en el caso de las cocinas industriales adquiere un protagonismo especial. En las labores de limpieza, además de retirar los restos de alimentos y suciedad que están a la vista del empleado, es fundamental eliminar los restos que no tienen una visibilidad aparente dentro de la cocina, como puede ser la suciedad acumulada en las campanas, en conductos de extracción, en ranuras y huecos, etc.

8– Elegir tecnología punta: es esencial que allí donde se pueda, las tareas estén informatizadas, ya que de esta forma se pueden programar y agilizar gran parte de los trabajos diarios, facilitando así el trabajo de los profesionales. El uso de programadores electrónicos en hornos mixtos o abatidores, la incorporación del sistema APPCC en las máquinas que lo permitan, la temporización de sistemas de encendido y apagado, o incluso la informatización de las tareas para el servicio ayudan siempre a la eficacia del trabajo y a obtener una mejor rentabilidad del negocio.

9– Tener en cuenta la eficiencia energética: otros factores que hay que tener en cuenta cuando se va a llevar a cabo un proyecto de estas características son el ahorro de energía y la eficiencia. Hoy en día la oferta de máquinas en todas las áreas de la cocina ofrecen la posibilidad de trabajar con mayores eficiencias, obteniendo importantes ahorros en el ámbito económico, o respetando el entorno gracias a su diseño ecológico.

Tal como comenta **Juan Alos**, jefe de producto de Fagor Industrial, *“Las cocinas industriales hacen frente a un elevado gasto, que abarca tanto las fuentes de energía (principalmente electricidad y gas), como el agua que se consume. Por eso, conseguir aumentar los niveles de ahorro, se ha convertido en nuestra prioridad y desde los departamentos de I+D se introducen mejoras de eficiencia en cada una de las máquinas que se desarrollan; además, es indispensable crear un diseño personalizado de la cocina industrial ya que esta forma el espacio se optimiza al máximo y los profesionales trabajan de una manera más cómoda y eficiente”*

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

