



Foto: Grupo Intecno

# La Cocina Industrial

## El corazón del hotel

Se tratan de espacios muy utilizados por restaurantes, hoteles, panaderías... destinados fundamentalmente, a la elaboración de alimentos en grandes cantidades, siendo su principal característica la rapidez y coordinación en las elaboraciones culinarias. En la actualidad, aparte de esas dos características, el sector de las cocinas industriales está enfocando su desarrollo hacia tendencias actuales como es, sin lugar a dudas, la eficiencia energética, encauzando todos los esfuerzos del sector hacia la creación de maquinarias más eficientes a nivel energético. Es más, de cara al futuro, y si la economía sigue fortaleciéndose, se puede llegar a un sector más fuerte, más competitivo y que se mostrará listo para afianzar su presencia, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Las cocinas industriales son espacios que se utilizan en gran medida por restaurantes, hoteles, casinos... Es un tipo de cocina especial, y de un mayor tamaño, que se instala para llevar a cabo el proceso y preparación de alimentos en gran volumen. En este sentido, toda empresa dedicada a la elaboración de alimentos para un número elevado de personas encaja a la perfección en el término de “cocina industrial”.

Existe gran variedad de tamaños, funciones... que será lo que catalogará una cocina industrial. Debido a esto, se denomina con este nombre tanto a la cocina instalada en pequeños bares como

“Cada establecimiento tiene unas características marcadas por lo que precisa de un diseño único. Es fundamental plantear una distribución que facilite el acceso y el uso de las máquinas y la organización del trabajo diario...”

a las grandes instalaciones destinadas a las colectividades. Esto se debe, en principal medida, a que la tipología de maquinaria y materiales empleados coinciden tanto en su proceso de diseño, fabricación o tipo de componentes.

En el momento en el que se diseñan cocinas para colectividades hay que tener en cuenta las grandes instalaciones, con importantes áreas de cocina, para equipar proyectos en los que se debe hacer un estudio muy amplio de los distintos circuitos internos de los que consta. Con todo esto, podemos decir que la realización de un diseño eficaz de una cocina, no se trata de una tarea fácil.

Cuando se habla de cocina industrial no se debe pensar únicamente en la zona caliente, donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los espacios anexos, con sus equipamientos, deben considerarse como cocina o zona de cocina, con independencia de que estén unidos o separados. Así pues, la distribución adecuada de los equipos y su ubicación, según las diferentes zonas dentro de la cocina, son fundamentales para el éxito del negocio. Además, el personal debe contar con espacios de circulación con flujos y procesos organizados, lo que servirá para aprovechar al máximo los equipos y los diferentes procesos que se realizan con ellos.

### Secciones y criterios de diseño

A la hora de diseñar un proyecto de cocina industrial lo primero que se debe saber es qué tipo de proyecto tenemos entre manos, si se trata de un hotel, el cual puede ser de costa o de negocios, un restaurante, un comedor de empresa, una cocina central, un hospital, etc. “Una vez sepamos el proyecto hemos de trabajar en base a un plano real que



Foto: Fagor Industrial

nos determinará los espacios con los que podemos contar para definir las diferentes zonas que componen una cocina industrial”, describe Ignacio Aicart, Director Comercial de Ibertrasa.

El aprovechamiento del espacio del que se dispone es imprescindible cuando se va a hacer una instalación. En relación a esto, Juan Alos, Jefe de Producto de Fagor Industrial, determina que “cada establecimiento tiene unas características marcadas por lo que precisa de un diseño único. Es fundamental plantear una distribución que facilite el acceso y el uso de las máquinas y la organización del trabajo diario”. En la distribución de cualquier cocina industrial o profesional, se debe mantener un criterio de distribución muy similar en cuanto a lo organizativo, con independencia de su tamaño. “El criterio de distribución puede variar ligeramente en función del destino del ‘fabricado’ que se va a realizar en

ella”, precisa Francisco Soler, Gerente del Grupo Intecno, que continúa detallando que si la cocina trabaja para una distribuidora y no dispone de servicio de comedor o sala, su distribución sí variará considerablemente. “Podemos llamarlas cocinas industriales colectivas o de alta producción”.

Asimismo, hay que considerar que la distribución en este tipo de local, ha variado en los últimos tiempos con la llegada de nuevas formas gastronómicas, la temática propia de los establecimientos, novedosos sistemas de cocción y, sobre

Foto: Altro Scandess







Foto: Gerflor

todo, como expone Francisco Soler, la cada vez más habitual incorporación de alimentos de cuarta y quinta gama.

Por otro lado, y en relación a las secciones que la conforman, Juan Alos, aclara que “hay que tener en cuenta que existen cuatro áreas indispensables dentro de una cocina industrial: zona de almacén, preparaciones, cocción y lavado”. De igual manera, y dependiendo del establecimiento, los criterios para hacer una instalación u otra varían de manera considerable.

“Si se trata de un restaurante a la carta en el que producen a diario gran diversidad de platos, elementos como los fuegos abiertos, las planchas o los gratinadores, serán indispensables. Por el contrario, si se trata de una cocina industrial dirigida a la producción en masa, en este caso, las marmitas, las freidoras o los cocedores, además de un tren de arrastre o de cinta que permita introducir grandes vajillas para su lavado, serán indispensables en este tipo de cocinas”, continúa comentando Juan Alos.

Así pues, para Joan Ros Tapiola, Director de Compras y Proyectos de Serhs Projects y Equipments-Equipturis, la principal baza es el diseño y, sobre todo, diseño funcional de la cocina que se va a crear o reformar, “a ser posible conjuntamente con el utilizador, precisamente para el intercambio de

opiniones y operativas que, por supuesto, tiene cada responsable de cocina. Una vez diseñada la cocina, evidentemente, debemos hacerla lo más agradable, operativa e higiénica posible”.

Como ejemplo de distribución tipo, que puede encontrarse en una cocina industrial, y que puede servir como denominador común en este tipo de establecimiento, destacan los siguientes apartados y zonas:



Foto: Grupo Intecno

**Recepción de Materias Primas y Verificación:** se trata de un espacio de recepción de producto o materia prima, clasificación, preparación para su almacenaje y gestión del mismo. “Dispondrá de los elementos necesarios para la verificación y control de las cantidades recibidas: báscula electrónica con impresora (200-300 Kg), balanza (5-10 Kg), mesas de apoyo, estanterías, palets, elementos de transporte, etc.”, concreta Antonio Lozano, Director Comercial del Área de Colectividades de Portinox. De igual modo, “en función del tamaño del establecimiento y tipo de gastronomía, proporcionaremos el espacio, dotándolo de un criterio de trazabilidad desde la llegada del proveedor hasta su demanda en el momento de la primera elaboración. Constará de la maquinaria o elementos de trabajo apropiados para tal fin”, determina Francisco Soler.

**Almacenamientos para productos no perecederos:** dispondrán de estanterías con materiales inoxidables, palets y los elementos necesarios para la buena ordenación de los productos.

**Almacenamientos para productos perecederos:** que estará conformado por cámaras de frío negativo, con una temperatura de -18 a -20 °C, y grado de humedad mínimo del 50 %.

GRUPO  
**savemah**  
HOSTELERIA S.L.



**La sensación de cocinar en un lugar especial**

COCINAS A GAS • ELÉCTRICAS • PLANCHAS RADIANTES • PLACAS A INDUCCIÓN • CUECEPASTAS • FREIDORAS • FRY TOP • BAÑO MARÍA



**Domina**



**Magistra**



**Domina**



**Savemah Hostelería, S.L.**

C/ Aviación 24 (Polígono Industrial) • 46940 MANISES (Valencia)

**Tel. 961 526 380 • Fax 961 541 950**

**www.savemah.es • savemah@savemah.es**



LA IMPORTANCIA DE UN BUEN PAVIMENTO

Un pavimento idóneo para cocinas ha de cumplir altos estándares de seguridad (para los trabajadores) e higiene (zonas de manipulación de alimentos). Es imprescindible disponer de un pavimento y revestimiento que no sólo parezca higiénico, sino que también lo sea. Debe ser fácil de limpiar y de mantenerse limpio sin perder su propiedad antideslizante.

“En cualquier entorno de trabajo el pavimento debe cumplir unas normas mínimas de seguridad e higiene, para garantizar estos parámetros de cara al trabajador. En el caso de una cocina industrial se deben garantizar la seguridad y la higiene también para el destinatario de los productos allí elaborados, por lo cual el pavimento necesita unas características específicas para estas instalaciones”, explica Juan Fornies, Director Técnico de Gerflor.

Continuando con estos parámetros, Domingo López, Responsable para el Sur de Europa de Altro, detalla que desde el punto de vista de la seguridad, y antes de llevar a cabo un proyecto de diseño de una cocina industrial, “resulta fundamental considerar un pavimento que minimice el riesgo de caídas y resbalones, teniendo presente que se trata de una zona donde frecuentemente hay agua, líquidos y grasas en el suelo. Estas circunstancias incrementan enormemente las probabilidades de que los trabajadores resbalen”.

Por su parte, desde el punto de vista de la higiene, en las cocinas industriales debería buscarse siempre un pavimento con el menor número de juntas posible. “La ventaja fundamental es que el suelo continuo evita la acumulación de suciedad y gérmenes mejorando las condiciones higiénicas de la instalación. Asimismo hay que destacar la importancia de que la solución que se elija finalmente permita levantar medias cañas (zócalos), a ser posible con el mismo pavimento, de manera que no queden esquinas donde la suciedad pueda acumularse”, argumenta Domingo López.

Además, de proporcionar seguridad e higiene, en opinión de Juan Fornies, el material elegido nos tiene que proporcionar las siguientes características: “Gran resistencia al tráfico, no sólo de personas, sino también de carros y elementos pesados, estanqueidad absoluta, tanto por razones higiénicas como de durabilidad del propio pavimento, resistencia a cambios bruscos de temperaturas, resistencia al deslizamiento, facilidad de

mantenimiento y resistencia a una amplia gama de productos de limpieza, posibilidad de adaptarse a los diferentes acabados de la superficie de la cocina y de la creación de medias cañas”.

Desde otro punto de vista, Domingo López, especifica que los pavimentos continuos vinílicos permiten cumplir con los requerimientos de seguridad e higiene. “Al ser suelos vinílicos continuos carecen de juntas porosas de cemento como ocurre con cerámicos; además el número de juntas se reduce ya que se trata de juntas termosoldadas de PVC, por lo que no hay riesgo de absorción de gérmenes y suciedad”. Además, continúa exponiendo que el concepto de seguridad de los trabajadores es algo que se tiene cada vez más en cuenta, “para ello es necesario contemplar un pavimento que disminuya el riesgo de resbalones y caídas, y también que sea más cómodo para permanecer de pie un gran número de horas”.

En cuanto a colores, hay un sinfín de opiniones. Aquéllos que desean un pavimento claro, para que la suciedad se identifique fácilmente, hasta aquéllos que optan por colores más “cómodos a la vista” para favorecer el clima de trabajo en la cocina. “También, cada vez más, se ven tendencias arriesgadas en cocinas en las que el diseño cobra mucha importancia, optando por pavimentos oscuros e incluso negros”.

En relación a los tipos de pavimentos, Domingo López, de Altro, precisa que los espesores de 3 mm homogéneos, son valorados por su resistencia al impacto, durabilidad, y porque proporcionan un mayor confort al trabajador que pasa tantas horas de pie. Esto es debido a que son pavimentos no rígidos, como puedan ser los suelos de piedra.

Desde otro punto de vista, Juan Fornies, de Gerflor, argumenta que normalmente las mayores preocupaciones de sus clientes “vienen relacionadas con la higiene, resistencia al deslizamiento, resistencia a la tracción y a las altas temperaturas”.

A nivel normativo afecta principalmente “el Código Técnico de la Edificación (CTE) en su apartado DB-SUA, que exige una clase 2 de resbaladidad para los pavimentos instalados en cocinas”, acredita Juan Fornies.

Foto: Serhs Projects y Equipment - Equipturis



Dispondrá de las estanterías y elementos de almacenamiento necesarios. Cámaras de frío positivo: se proyectan independiente una cámara para cada uno de los siguientes grupos: carnes, aves, pescados, frutas y verduras, lácteos, etc. Temperaturas: en todas ellas de 0 a 4 °C. En la cámara de frutas y verduras será de 5 a 7 °C y grado de humedad relativa del 80-90%

“Todas las cámaras (congelación y refrigeración) estarán construidas con paneles prefabricados con el aislamiento adecuado para las temperaturas interiores que deben soportar. Los suelos interiores

“Es imprescindible disponer de un pavimento y revestimiento que no sólo parezca higiénico, sino que también lo sea. Debe ser fácil de limpiar y de mantener limpio sin perder su propiedad antideslizante...”

estarán reforzados para soportar el tránsito de carros y palets, deberán estar al mismo nivel que el suelo del cuarto de preparación, para evitar escalones y facilitar la entrada de carros. Estarán provistas de termómetros exteriores y de los adecuados sistemas de control. Los paramentos, suelo y techos deberán tener encuentros sanitarios de forma que se facilite la limpieza de los mismos. Dispondrán de iluminación suficiente que permita una visión correcta dentro del recinto. Las puertas deberán de tener un sistema de fácil apertura, desde el interior, y un mecanismo de seguridad en aquellos casos donde los recinto sean de temperatura negativa”, especifica Antonio



Foto: Altro Scandess

Lozano, el cual continúa exponiendo que en función de la distribución del espacio resultante de las cámaras se proyectará, o no, antecámara de comunicación entre ellas y las respectivas zonas de preparación de alimentos. “En congelados

se dotará de sistema de alarma óptica y acústica para proteger al usuario de un posible cierre de la cámara”.

**Cocción o elaboración tradicional:** se encuentra dimensionada en función de

# SERVICIOS INTEGRALES PARA COCINAS INDUSTRIALES



PROYECTOS PERSONALIZADOS Y ADAPTADOS A LA NORMATIVA VIGENTE

- Carros
- Gran producción
- Maquinaria sobremesa
- Elementos cocción
- Hornos
- Menaje de cocina

Consulte las mejores ofertas de equipamiento en la tienda online [www.serhsequipments.com](http://www.serhsequipments.com)





Foto: Portinox

la actividad, y su maquinaria y colocación es muchas veces definida por el propio profesional o equipo del mismo, que desarrollará en este espacio su actividad más “exigente”. Es coloquialmente conocida como la zona caliente. Depende del tipo de establecimiento; en un hotel con cierta capacidad, esta zona estará provista de las siguientes subzonas y equipamiento básico:

- Cocina de producción (banquetes): “con sartenes basculantes, marmitas o cocedores basculantes de gran capacidad. Freidoras rápidas automáticas con control de programación, planchas lisas y acanaladas de alto poder calorífico. Se dotará de un triturador-batidor de brazo elevado para introducir en marmitas/ sartenes basculantes para procesar cremas y sopas. Así mismo, se dispondrá de hornos mixtos de convección-vapor para producción de piezas enteras o porcionadas. Abatidores de temperatura capaces de recibir los carros con las estructuras directamente de los hornos, para así evitar manipulaciones sobre los alimentos.

El proceso terminará en la cámara de banquetes próxima a la cocina”, argumentan desde Portinox.

- Cocina de restauración: Según nos describe Antonio Lozano, “estará dividida

en dos zonas diferenciadas. Por un lado la cocina clásica. Con elementos de fuegos abiertos, freidoras, fry-top, placa radiante, cuece-pasta y apoyos, zona de apoyo frigorífica a cocción con fregaderos con grifería especial para lavamanos y estándar. Y por otro, los emplatados y decoración de platos. Dispondrá de una zona fría con vitrina de ingredientes para decorar y ultimar platos. Gratinadores para dar el último toque de presentación”.

**Zona de fríos:** esta zona de alimentos se encuentra próxima a la salida de productos a sala, donde se montan platos en frío, ensaladas, entrantes y postres por personal, que muchas veces suele resultar, multidisciplinar. Además, esta zona servirá para ayudar en cocina, así como de refuerzo en pastelería para postres y helados. Se le dotará de maquinaria básica de heladería, fiambres y ensaladas. Esta zona estará climatizada a 12°/14°C para que todos los procesos de manipulación estén protegidos de altas temperaturas. “Debe ubicarse correctamente dispuesta para evitar cruces de personal con la zona de cocción”, explica Francisco Soler.

**Panadería/Pastelería:** Esta zona está equipada para la producción de pan y pastelería básica. Antonio Lozano, de Portinox, especifica que consta de una línea para la producción de masas de pan, una moldeadora y una formadora de barras/piezas de pan. “También se utilizará en la producción de masa para pizza o cualquier tipo de tortilla con su correspondiente maquinaria. El elemento principal de cocción es un horno, formando conjunto con una célula de fermentación en frío. En esta zona también se dotará de una cocina para la producción de cremas, chocolates y caramelos”. En la zona de manipulación de masas se contará con una mesa especial frigorífica, con cajones adecuados para las masas tanto de pizzas como cualquier otra, así como la vitrina para ingredientes, laminadoras y formadoras de masa.

**Zona entregas:** En opinión de Francisco Soler, del Grupo Intecno, se trata de la zona más importante de la cocina, “ya que su diseño apropiado favorecerá un correcto circuito de trabajo, orden y comunicación, atendiendo al tipo de gastronomía y local donde se desarrollará.

Una cocina bien dimensionada, adquiere la calificación de excelente, cuando se consigue la mejor relación de trabajo entre la zona de entregas y el resto de espacios, protagonistas como son, en el momento del servicio. Digamos que el ‘director de esta orquesta’ lee su partitura muy próximo a la mesa de paso”. Así pues, en esta zona y mediante un sistema de módulos de entrega se distribuirá la comida para banquetes y restauración. Mediante mesas calientes de entrega para bandejas o platos ya terminados, o mediante carros calientes una vez regenerados los guardados en la cámara de banquetes.

**Zona de higienizado o lavado:** Tal y como describen desde Portinox, en este espacio “se proyectan dos sistemas de lavado, uno que permita la recogida de las bandejas, eliminación de restos, clasificación en cestas de vajillas y lavado de la vajilla y otro para cristalería, esta línea, cuando no existan banquetes, podrá hacerse cargo de la vajilla de restauración”. La entrega de sucio se efectúa a través de una amplia zona fuera del recinto propio de lavado de vajilla, evitando así el cruce de sucio con el resto de la cocina.

Además, “debe ser dimensionada correctamente en función del tamaño del establecimiento pensando en obtener el mejor rendimiento posible y ergonomía de trabajo, del personal que la atiende. Muchas veces suele ser, desgraciadamente, el espacio que queda...”, comentan desde el Grupo Intecno.

De igual modo, se deberá ubicar próxima a la sala, de tal manera que el servicio se realice en un cómodo circuito para que, aprovechando cada desplazamiento entre la sala y la cocina, se acceda cómodamente tanto a la zona de entregas como a la zona de lavado.

**Cámara de almacenamiento de basuras orgánicas:** desde Portinox la describen como una cámara del tipo de paneles/obra sin suelo, con arqueta sifónica y manguera extensible y enrollable de agua para su baldeo y limpieza. Servirá para recoger los desperdicios, tanto de banquetes como de restauración durante el día.



Foto: Ibertrasa

**Zona de oficina:** Con independencia del tamaño de la cocina, desde Grupo Intecno, Francisco Soler considera que es “muy apropiado disponer de un espacio destinado a la gestión. Lugar donde podamos realizar pedidos, controlar albaranes de entrega, actualizar reservas, etc. Una adecuada gestión fuera del momento del servicio y espacio para realizarla con orden, evitará a buen seguro, muchos momentos de estrés y confusión en el delicado momento del servicio”.

**Servicios de apoyo banquetes-restauración:** “esta zona estará dotada de los servicios de café, té, infusiones, zumos, hielo, etc. Preparados para dar una respuesta rápida y masiva en los banquetes o particularizada en restauración. También se le dotará de armarios frigoríficos para aguas/refrescos y armarios expositores para helados, así mismo, en la zona de pastelería, irán armarios preparados para conservar en frío los carros de pastelería confeccionados”, expone Antonio Lozano.

### Ahorro económico, energético...

En estos momentos, los usuarios tienen como prioridad conseguir aumentar los niveles de ahorro. En opinión del Departamento Comercial, del Grupo Savemah de Hostelería, creen que “elegir muy bien para cuántos comensales vamos a trabajar, es el punto de partida imprescindible. Además de qué tipo de platos se van a elaborar”.

Por otro lado, desde Fagor Industrial, Juan Alos comenta que desde los departamentos de I+D introducen mejoras de eficiencia en cada una de las máquinas nuevas que desarrollan, “ya que 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”. Así pues, la tendencia para los próximos años es, sin duda, la eficiencia energética. “La mayoría de clientes empiezan a preguntar ya por la eficiencia de un lavavajillas, horno, fry top, etc. A poca diferencia en precio, obran ya por la eficiencia y el ahorro energético”, menciona Francisco Soler, de Grupo Intecno, que indica que en la gastronomía actual, “muchos procesos actuales de cocciones a bajas temperaturas, pasteurizaciones, cocción en vacío, son, a diferencia de los que creen muchos profesionales, auténticos métodos eficientes de trabajo.

# RIVACOLD

## PENSANDO EN FUTURO



**Unidades y centrales con compresor digital scroll. MAYOR COP Y MENOR NIVEL SONORO. Soluciones para una refrigeración eco-eficiente.**

**BC SYSTEMS**  
GRUPOS FRIGORÍFICOS Y ACCESORIOS  
**RIVACOLD GROUP PRODUCTS**

Tel +34 902431214 - Fax +34 933941559  
www.e-bcsystems.com - rivacold@e-bcsystems.com



MATERIALES: TIPOS Y VENTAJAS

Sin duda alguna, el acero inoxidable sigue siendo el material estrella para la fabricación de este tipo de mobiliario y máquinas. “Este material permite unas condiciones higiénicas inmejorables y es muy resistente, lo que permite un buen mantenimiento de las máquinas protegiéndolas de arañazos y golpes”, destaca Juan Alos, Jefe de producto de Fagor Industrial. “El acero inoxidable permite la combinación con muebles de fabricación estándar con los totalmente a medida, pero el motivo principal es la higiene que este material representa”, especifica Joan Ros, Director de Compras y Proyectos de Serhs Projects y Equipments – Equipturis. Así mismo, Antonio Lozano, Director Comercial del Área de Colectividades, de Portinox, considera que el acero inoxidable sigue siendo el material por excelencia a utilizar en la fabricación de maquinaria y mobiliario de cocinas profesionales, debido a su gran resistencia y durabilidad, a su higiene y facilidad de limpieza, “otros materiales como el corean, silestone, etc., están teniendo cabida en el sector en la fabricación de buffet y barras. También como materiales auxiliares, plásticos ABS y PVC de alto rendimiento”. De igual manera, Ignacio Aicart, Director Comercial de Ibertrasa, opina que el material principal a la hora de diseñar una cocina industrial es acero inoxidable AISI 304 18-10. “Otros materiales que solemos trabajar son piedras como

el granito para diferentes zonas de elaboración, como puede ser la preparación de pizzas”. Joan Ros, continúa opinando que no se deben pasar por alto la incorporación, en según qué tipo de cocinas, de otros materiales que han irrumpido con fuerzas en estos últimos años. “Cuando estas instalaciones lo permiten y, de acuerdo con la propiedad, proponemos la incorporación de estos materiales para dar un toque diferenciador. Por supuesto hay que tener en cuenta también que, a través de los materiales incorporados en una cocina, debemos darle un plus de diseño para que la visión de esta zona tan particular tenga una buena imagen al exterior”.

En conclusión, Francisco Soler, Gerente de Grupo Intecno, concreta que los materiales más empleados actualmente en el diseño de cocinas industriales siguen siendo los aceros inoxidables en combinación, actualmente, con materiales tipo “pétreos” sin porosidad, que suavizan la fría estética del inoxidable haciendo claros guiños al diseño en el interior de las cocinas industriales. “En suelo, los pavimentos plásticos de alta resistencia y con ausencia de juntas, son muy aconsejados entre los mismos profesionales, que al final, pasan a ser el mejor ‘banco de pruebas’ en el complicado tema de los suelos y sus peligrosas caídas del personal trabajando”.

Demostrado a multitud de profesionales”. “Para la optimización del ahorro energético, Serhs Projects debe pensar en la mejor elección de los aparatos que puedan responder a mejores eficiencias energéticas y optimizaciones del funcionamiento. Esto también pasa por un estudio previo completo de la instalación que ayudará a una optimización de los recursos, del proyecto, y de una mejor eficiencia energética en las distintas zonas de la cocina”, analiza Joan Ros, de Serhs Projects y Equipments – Equipturis.

Foto: Ibertrasa



Todo esto se consigue gracias a realizar una proyección de maquinaria eficiente en los consumos energéticos. “Este tipo de maquinaria tiene un mayor coste suponiendo para nuestro cliente una mayor inversión. Ahora bien, está claramente demostrado que, con un uso continuado de esa maquinaria, la diferencia invertida es recuperada en ahorro de consumo energético. También y no menos importante, aun siendo en tiempos de crisis un valor a la baja, el respeto al medio ambiente”, argumenta Ignacio Aicart, de Ibertrasa.

Siguiendo con esta idea, Antonio Lozano, de Portinox, expone que, tanto el fabricante como el profesional de instalaciones, deben de elegir aquel equipamiento que les permita diseñar una instalación que cumpla con normativas, tanto a nivel de seguridad e higiene, y por supuesto no deben de olvidar la importancia que tiene la logística en los procesos para ahorro de personal, así como las capacidades de producción y la durabilidad de los equipos en el tiempo; debemos de tener presente que el objetivo final es producir alimentos de gran calidad y que a la vez permitan rentabilidad al empresario. “Por regla general, el gas es el más barato de todos los componentes energéticos. En cuando a medio de energía en una cocina industrial, hay otros

sistemas más vanguardistas, aceites térmicos como canales secundarios para el calentamiento de maquinaria de cocción, la inversión es fuerte, pero a la larga saldrá más económico”.

Pero todo ello se debe complementar, tal y como explica Francisco Soler, con un buen asesoramiento al profesional de la empresa instaladora. “Todavía existen muchos locales que para freír 10 raciones de patatas fritas en una hora durante el servicio de comidas, ponen en funcionamiento su freidora de 20 litros de aceite y 15 Kw de potencia eléctrica, desde probablemente las once de la mañana. Cuando lo apropiado para ese volumen de trabajo sería una freidora de 8-10 litros con 3 ó 4 Kw de potencia. Al cabo del año podemos estar hablando de mucho dinero perdido”.

Nuevas tendencias

Sin duda, cada vez está adquiriendo mayor importancia para los profesionales el diseño de componentes. Gracias a esto, y en opinión de Juan Alos (Fagor Industrial), en caso de avería, la extracción y sustitución de una pieza es sencilla para que no se paralice el proceso de trabajo y no afecte ni retrase sus rutinas. En este sentido, Ignacio Aicart (Ibertrasa), considera que “desde hace varios años

imperan en el diseño de mobiliario de cocina, y más si esta vista, la línea recta. Esto conlleva muebles muy minimalistas donde la curva no existen. Sí es cierto que comenzamos a percibir que la curva comienza a aparecer en los nuevos proyectos de decoración”.

En estos momentos, y en opinión de Joan Ros (Serhs Projects y Equipments – Equipturis), la estandarización está siendo la principal baza (la modulación de los fabricantes va directamente a las instalaciones). “Así debemos incorporar estas modulaciones en los espacios existentes diseñados”. Desde el punto de vista de Francisco Soler (Grupo Intecno), aconseja emplear colores distintos al clásico alicatado en blanco que se ha empleado toda la vida. “Una cocina profesional, hoy en día, debe ser agradable, alegre, fácil de limpiar y por qué no, divertida”.

Por otro lado, Antonio Lozano (Portinox), considera que en un negocio de hostelería la cocina es el factor que más



Foto: Serhs Projects y Equipment - Equipturis

interviene en el éxito del mismo, por esta razón los equipos que la configuren deben ser “duraderos, ergonómicos, sostenibles y que permitan el ahorro de energía; las tendencias del equipamiento pasan por los hornos mixtos, placas de inducción, cocción al vacío, abatidores de temperatura, hornos de regeneración...

Prima la funcionalidad y eficiencia sobre el diseño, últimamente se están creando instalaciones vistas, de cara al cliente, en cuanto a preparaciones y cocina”.

Además, “la informatización de tareas se ha convertido en algo esencial dentro del mundo de la hostelería, ya que les

INTECNO

GRUPO

Equipamientos para Hostelería y Alimentación desde 1992

1 REUS (Tarragona)

2 VALLADOLID

3 GUADALAJARA

4 PAMPLONA

5 SAN CIBRAO DAS VIÑAS (Orense)

6 ÁVILA

7 VALENCINA CONCEPCIÓN (Sevilla)

8 IBIZA

9 FORMENTERA

10 BURGOS

11 PUERTO DEL ROSARIO (Fuerteventura)

12 LLEIDA

13 PLASENCIA (Cáceres)

14 PALMA DE MALLORCA

15 VILANUEVA DE LA SERENA (Badajoz)

16 CIUDAD RODRIGO (Salamanca)

17 CASTELLÓN

18 MURCIA

19 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)

20 ALCIRA (Valencia)

21 BARCELONA

22 VIELHA (Lleida)

23 SORT (Lleida)

24 ORIHUELA (Alicante)

25 BENIDORM (Alicante)

26 SALAMANCA

27 TALAVERA DE LA REINA (Toledo)

28 DAIMIEL (Ciudad Real)

29 ZARAGOZA

30 ALBACETE

31 AGUILAS (Murcia)

32 EL EJIDO (Almería)

33 TALAVERA DE LA REINA (Toledo)

34 ALCORCÓN (Madrid)

35 HUELVA

36 CIUTADELLA (Menorca)

37 PAIPORTA (Valencia)

38 MÁLAGA

39 STA. ÚRSULA (Tenerife)

40 CONIL (Cádiz)

41 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz)

42 TANGER

39

11

CONTACTE CON NOSOTROS EN:

www.grupointecno.es | intecno@grupointecno.es | T. 93 272 06 42





Foto: Altro Scandess

permite programar y agilizar gran parte de la tareas diarias”, analiza Juan Alos.

En el apartado de la maquinaria es donde más ha crecido la innovación, “desde la fiabilidad de los productos a su diseño, su seguridad, eficiencia energética y optimización de espacio. Aparatos para especializaciones concretas han experimentado un crecimiento, e incluso aquellos que desde hace tiempo están en el mercado tales como abatidores, envasadoras al vacío, y por supuesto los hornos, es donde más evolución hay, en estos productos la facilidad de uso y del servicio que nos dan es increíble. Para nuestra empresa la posibilidad de hacer instalaciones eficientes a nivel de instalaciones frigoríficas es importante. Por supuesto, una buena extracción y aportación de aire en las cocinas es también un punto a tener en cuenta. Por lo demás la maquinaria responde a unos criterios más o menos unificados según los fabricantes, lo único que debemos es instalar la maquinaria más adecuada a cada instalación. En definitiva, instalaciones adaptadas al cliente con el que compartimos el proyecto”, concreta Joan Ros.

## Reformas y normativas

Debido a los momentos que estamos viviendo, el mercado de las cocinas industriales no ha sido ajeno a la situación económica global. “Esto significa que en estos últimos años hemos trabajado más en reformas o reposiciones que en proyectos nuevos (aunque también podemos considerar nuevos proyectos a aquellos que hemos desarrollado en el ámbito de una reforma completa que el establecimiento nos ha encargado, es decir, un llaves en mano). Debemos indicar que, a veces, las reformas son más complicadas de ejecución que las nuevas instalaciones, ya que éstas últimas tienen todas las previsiones controladas”, afirma Joan Ros.

Así mismo, y dado el gran uso que se da a este tipo de instalaciones y las nuevas necesidades que van surgiendo, la reforma y rehabilitación de los espacios es inevitable. “Por esta razón, muchos establecimientos deben adaptar sus cocinas a estos nuevos requerimientos. Para Fagor Industrial, tan importante es el nuevo mercado como el mercado de reforma y rehabilitación”, expone Juan Alos.

Hay que tener en cuenta que los hoteles, suelen tener sus espacios muy bien diferenciados. Zona de cocción, zona cámaras y cuartos fríos, zona de lavado... Así pues, Francisco Soler explica que no es muy habitual hacer una reforma de toda la cocina pues al estar sectorizado, se suelen hacer reformas parciales, como modificar toda la zona de lavado, o cambiar el pavimento, cambiar el bloque de cocción y hornos. “Todo esto se puede hacer por fases, pues son máquinas que envejecen de diferente forma y algunas necesitan ser sustituidas antes que otras”. De igual manera, hay que considerar que existe una reforma bastante característica de estos últimos años, “es la creación de show cooking en los comedores de los hoteles. Cada vez es más habitual, dotar a los hoteles de grandes show cookings equipados con hornos, fry tops, freidoras... donde el cliente ve cocinar en vivo”, destaca Francisco Soler.

Por otro lado, desde el Grupo Savemah Hostelería, exponen que hay que estar preparados para poder afrontar tanto

la reposición, rehabilitación como obra nueva, y eso sólo se consigue con gran experiencia.

Al mismo tiempo, hay que pensar que al remodelarse cualquier instalación de hostelería, entra en juego la adaptación de normativas que requieren una renovación de la maquinaria existente, por tanto, de una nueva inversión. Sin embargo, Antonio Lozano detalla que “el que se reforme un hotel no siempre implica que se reformen las cocinas y, de hacerse, suele ser parcialmente y sustituyendo parte de la maquinaria, de manera que el escenario ideal es la obra nueva”.

Dentro de las normativas que rigen el sector y que son relativas a los productos alimenticios y su confección están perfectamente reguladas en Europa por directivas comunitarias (93/43/CEE) o por el reglamento CE 852/2004. “En España podemos encontrar las normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas en el Real Decreto 3484/2000. Estas normas obligan a las empresas del sector de restauración a seguir una serie de procedimientos y actividades, de cara a implantarse un autocontrol que les permita responsabilizarse de la higiene en sus establecimientos y garantizar su cumplimiento y efectividad. Una de las herramientas más eficaces para el procedimiento del autocontrol es la implantación del sistema APPCC, un procedimiento sistemático para garantizar la seguridad e higiene alimentarias”, especifican desde Portinox.

De igual manera, desde Ibertrasa, explican que la normativa en España cada vez es mayor, y depende de la comunidad autónoma y local donde se esté realizando el proyecto. “Debido a lo variable que es la normativa, Ibertrasa siempre recomienda que el cliente se apoye en una ingeniería o arquitectura que informe al cliente de todos los requerimientos solicitados por la Administración pertinente, con el objetivo de cumplir siempre la ley y evitar así posibles problemas que afecten seriamente a la actividad. Si es cierto, que cada vez se exige a nuestros clientes un mayor rigor a la hora de cumplir con la normativa sanitaria, así como la de seguridad, dado que se trabaja con elementos que puede provocar riesgos

importantes para la seguridad y salud, no sólo de los operarios sino de los propios clientes”.

“Sanitariamente, cada municipio o comarca, regula su norma higiénico alimentaria con revisiones periódicas de técnicos”, puntualizan desde el Grupo Intecno, el cual continúa detallando que los departamentos de urbanismo controlan los proyectos catalogados como de actividad clasificada. “El cada vez más utilizado Código Técnico de Edificación (CTE), clasificó por primera vez, en función del nivel de potencia calorífica en su apartado de riesgo de incendio, las cocinas profesionales”, concluye.

## Perspectivas de cara al futuro

La coyuntura económica en España es un poco mejor que años atrás, y por ello comienzan a surgir proyectos hoteleros importantes, tanto en turismo de playa como en ciudades como Madrid; el consumo poco a poco va aumentando

“Tan importante es el nuevo mercado como el mercado de reforma y rehabilitación...”

y, por tanto, motivando la apertura de nuevos restaurantes y cadenas. Así pues, en opinión de Ignacio Aicart, de Ibertrasa, “si la economía sigue fortaleciéndose podemos esperar un sector más fuerte, más competitivo y listo para afianzar su presencia fuera de las fronteras”. “Pesamos que lentamente estamos saliendo de la crisis, y que con esfuerzo podemos afrontar el 2015 con mejores resultados que en años anteriores”, confirman desde el Departamento Comercial del Grupo Savemah Hostelería. Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects y Equipments – Equipturis, ha detectado un repunte de la actividad, manteniéndose en un nivel de trabajo óptimo. “Por tanto, nuestras previsiones para el futuro son positivas para el crecimiento de la actividad en el sector. La dirección que puede tomar la hostelería en los próximos años será la de mejorar los servicios a sus

clientes y las especializaciones de sus establecimientos. Por supuesto, nosotros estaremos allí para darles los mejores consejos, propuestas, soluciones, presupuestos del equipamiento y su instalación”.

Con esta misma idea, Antonio Lozano, de Portinox, indica que dado que siempre habrá que dar de comer a la población, adecuando sus necesidades tanto primarias como de ocio, se considera que de cara al futuro existirá una buena perspectiva, aunque el factor inversión será muy importante, habrá que hacer instalaciones eficientes al menor costo posible.

De este modo, y sin lugar a dudas, todos los esfuerzos del sector irán encaminados hacia la creación de maquinarias más eficientes a nivel energético. “De la misma forma, no nos podemos olvidarnos de las mejoras tecnológicas y la informatización de las tareas a partir de la implantación de sistemas de control”, concluye Juan Alos, de Fagor Industrial.



## Termos de leche 3, 6 y 12 litros

La forma más sana de calentar leche

*¡Aislamos y conservamos la calidad!*



La calidad, el servicio y el prestigio avalan los 50 años de nuestro producto en el mercado.

[www.mlada.es](http://www.mlada.es)

Manufacturas y Montajes LADA, sl

Calle de la Cebada, 26 - 45223 Seseña-Toledo

Tfno: 918 080 501 - Fax: 918 088 202 - [info@mlada.es](mailto:info@mlada.es)