



Foto: Distform

Cocinas Industriales: nuevas aplicaciones

Tendencias gastro

En todo establecimiento de restauración una de las zonas que cobran mayor protagonismo es la cocina. Esto ocurre ya que desde ella se conquista el paladar del cliente, de tal manera que un huésped satisfecho se convertirá en un cliente habitual que, a su vez, hablará del establecimiento elevando el nivel de rotación de comensales. Por tanto, el diseño, la elección adecuada de los materiales, los elementos de cocción y auxiliares, entre otros, son de gran importancia para asegurar un óptimo resultado.

Para poder elegir un tipo de cocina adecuado para cada establecimiento, hay que tener en cuenta qué se va a cocinar en él y cómo va a ser su funcionamiento, ya que no se exigirán los mismos requerimientos a un restaurante, por ejemplo, italiano o a uno especializado en gastronomía japonesa.

Además, independientemente del tipo de establecimiento, uno de los primeros puntos que han de determinarse son los sectores en los que debe dividirse, necesarios cada uno de ellos para garantizar las diferentes etapas. Cada proyecto cuenta con unos requisitos determinados, que principalmente se

basan en el espacio disponible en el local, el equipo humano con el que contará, unido al servicio que se ofrecerá, etc.

Estas características son indispensables en el momento de encarar el proyecto, así como en el momento de decidir el equipamiento que se debe instalar y cómo va a ser su mantenimiento.

Desarrollo del proyecto

Para enfocar correctamente un proyecto es necesario conjugar varios factores tales como "las necesidades del cliente, ubicación del proyecto, condicionantes arquitectónicos del espacio, propuesta gastronómica, normativa técnica y presupuesto disponible, entre otros. Por eso es importante que el proyecto lo lleve a cabo un equipo multidisciplinar que pueda dar respuesta a todos estos factores", expone Alberto Formatger, arquitecto y socio fundador de Saama.

De esta manera, en el momento de confeccionar un proyecto para una cocina hotelera se deben tener en cuenta



Negarra

Instala tranquilidad



Urkizu, 30
48140 - IGORRE (Bizkaia)
España / Spain
Tfno: +34 946 311 850
Fax: +34 946 311 851

Entre en nuestra web y conozcanos mejor

www.negarra.com

distintos factores fundamentales como, por ejemplo:

Actividad a desarrollar: “la cual puede ser desde un pequeño bar hasta la instalación destinada a las colectividades”, indican desde Grupo Intecno.

Características físicas del local y su ubicación: “uno de los puntos más importante a determinar y visualizar es el espacio en el que se va a ubicar la nueva cocina; sólo de este modo podremos plasmar su correcta distribución y funcionalidad”, describe Joan Ros, Director de Compras de SERHS Projects. Igualmente, desde el Grupo Intecno, aseguran que para ejecutar un proyecto es necesario atenerse a las dimensiones y formas del establecimiento, así como su ubicación. Además, Joan Ros añade, entre otros factores de interés a tener en cuenta dentro de este apartado, el establecimiento en el que vamos a realizar el proyecto (hotel, restaurante, snackbar, cafetería, catering, hospital, escuela, etc.); el nivel de inversión y tipología de cocina que se quiere implementar en la nueva instalación...

Tipo de producto a suministrar: este aspecto también es un condicionante a la hora de elaborar el proyecto de una cocina. “Los hoteleros demandan equipos multifunción, que sean de fácil manejo y con los que puedan aumentar su productividad y se reduzcan costes. Necesitan tener una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz. Por ello, las cadenas hoteleras y de restauración tienen un interés cada vez más fuerte en la renovación de sus equipos y buscan soluciones que tengan todas las prestaciones en un mínimo de espacio”, analiza Alba Serentill, Responsable de Marketing de Distform. Mientras tanto, en lo que se refiere a los equipos de lavado, “principalmente, se considera el volumen de platos que el restaurante servirá por turno, qué tipo de comida se quiere preparar y qué tipo de cocina ofrecerá el restaurante”, describe Hugo Fariá, Product Manager de Coldkit. Asimismo, Rocío Cañada, Responsable de Comunicación y Marketing de Winterhalter Ibérica, asegura que en el ámbito de los equipos de lavado, “es muy importante determinar qué material va a lavarse y la cantidad, ya que en función de



Foto: ACO Iberia

ello se deberá instalar un tipo de sistema. Es fundamental tener claro que cada tipo de negocio necesita un sistema de lavado adecuado a sus necesidades”.

Presupuesto: como en todos los sectores, “la parte económica es un factor determinante en un proyecto”, aseguran desde el Grupo Intecno.

En resumen, el principal factor que debería tenerse en cuenta cuando se proyecta una cocina industrial “es el uso que se le va a dar, según el tipo de local, banquetes, restaurante, cafetería. Segundo, la capacidad, número de comidas servidas, banquetes, etc. Luego entrarían factores de eficiencia ergonómica, energética y, por último, criterios estéticos, una vez cumple con todo lo anterior”, enumera Pablo Torres, Chef Corporativo de Rational Ibérica.



Foto: Rational Ibérica

Pero sobre todo, entre los pasos que se llevan a cabo es de vital importancia recibir asesoramiento profesional de expertos especializados en equipamiento de cocina, así como “elegir equipamiento adecuado según las necesidades de su instalación, abastecerse de equipamiento de calidad y altas prestaciones, contratar los mejores industriales del sector para la instalación del equipamiento adquirido y contratar servicios post venta, mantenimiento y limpieza de los componentes para mantener toda la cocina en óptimas condiciones siempre”, concluye Max Corrons, del Departamento de Comunicación de Morgui Clima.

La cocina y su maquinaria

No existe una cocina igual que otra, “pues cada instalación responde a una distribución y funcionalidad diferente,

50
years
EUROFRED
being efficient

“Cuando la tecnología se transforma en una extensión natural del talento culinario... todo cobra sentido”

Martín Perasategui

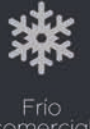


TECNOLOGÍA DISEÑADA PARA TI

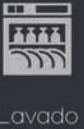
En Eurofred ponemos la tecnología al servicio de todas y cada una de tus necesidades para poder obtener siempre los mejores resultados



Cocción



Frio comercial



Lavado

EVOLUCIÓN DEL SECTOR DE COCINAS INDUSTRIALES

Tras unos años bajos, el sector recupera la evolución positiva con la que contaba anteriormente a la irrupción de la crisis económica.

Una vez llevado a cabo el estudio económico que anualmente elabora la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (Felac), se situó la facturación global de las 127 empresas integradas dentro de este colectivo, en el 2016, en 1.526,69 millones de euros, un 11,8% más que en el 2015. Se tratan de unas cifras que ponen de manifiesto que las ventas de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades encadenan su cuarto año consecutivo de crecimiento.

Mientras, en lo que se refiere a las ventas nacionales, éstas continuaron la tendencia ascendente iniciada en el 2014, hasta alcanzar los 763,95 millones de euros en el ejercicio 2016, lo que representa un 12,14% más que en el 2015. Por su parte, las exportaciones experimentaron un comportamiento igualmente positivo, registrando unas ventas por valor de 762,74 millones, que suponen un aumento del 11,43% si se comparan con las del año 2015.

De esta manera, como resultado de estos datos, se observa que la cuota exportadora global rozó el 50%, por lo que la cifra de negocios de este sector industrial quedó repartida casi a partes iguales entre las ventas en el mercado nacional y las que tuvieron como destino el exterior.

Asimismo, el número de empleados de las 127 empresas también subió, superando la cifra de 8.200, con el consiguiente incremento del 11,4% en relación con el 2015.

calculado a medida. Por otro lado, existe la posibilidad de adaptarnos para cubrir las necesidades de nuestros clientes con aquellos equipos que le sirvan para su correcto y óptimo funcionamiento”.

En relación a esto, “existen diferentes tipos de cocinas según la actividad del establecimiento. Por ejemplo, no se necesitará el mismo horno en un restaurante a la carta que en una cocina industrial de un cáterin. Para ello hay diferentes modelos”, expone Alba Serentill (Distform). Y, al mismo tiempo, desde SERHS Projects aseguran que “la maquinaria que encontramos en cada tipo de instalación dependerá del tipo de establecimiento al que vaya destinada (ya sea por volumen, capacidades, producciones, etc.); no obstante, los fuegos abiertos, las planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas, basculantes, continúan siendo las máquinas a adaptar en un bloque de cocción, sin olvidar los hornos de convección+vapor, también los de brasa y, en algunos casos, los aparatos multi-cocción se empiezan a incluir en las nuevas instalaciones”.

De esta manera, el tipo de cocina, hablando en términos gastronómicos, es lo que determina el equipamiento a utilizar. “Todas las cocinas tienen unos mínimos, como por ejemplo las hornallas /fuegos, horno, parrilla a gas o eléctrica, freidoras, etc. Nosotros hacemos una diferenciación por comida regional, internacional, rápida, étnica, etc., y esto se nota en el equipamiento. Por ejemplo, un restaurante de comida rápida, tendrá más freidoras, un ‘steak house’ tendrá una zona de parrilla más amplia, mientras que un restaurante de comida sana tendrá instalación de cocina al vapor y tal vez una zona de preparación más amplia”, especifica Hugo Faria (ColdKit). Del mismo modo, Roser Flotats, Directora de Marketing de Mirror, determina que las cocinas profesionales, son equipadas con maquinaria de cocción de alto rendimiento, tienen diferentes necesidades según si se trata de cocinas estáticas o dinámicas, eléctricas o a gas, para más o menos comensales, deberán ser adecuadas al tipo de cocina. “Ya sea una cocina convencional, semi-abierta, tipo showcooking..., según el tipo de establecimiento: restauración tradicional tipo bar, restaurante,

hotel, buffet, o restauración colectiva como universidades, hospitales, colegios, fábricas..., o también según funcionalidad: evento o celebración, demostración gastronómica,... y tipo de cocina según productos, elaboraciones, estilos o prácticas: alta cocina, fast-food, clásica, de vanguardia, creativa, de mercado, de investigación, conceptual, de autor...”. Por ejemplo, “en cocina étnica es donde más se nota la diferencia porque hay cocinas y ollas especiales para preparar determinados platos. Una cocina destinada a hacer comida asiática es totalmente diferente a una cocina donde se prepara comida internacional”, explican desde Coldkit.

En relación a todo esto, desde el Grupo Intecno aseguran que a la hora de confeccionar una cocina y seleccionar qué componentes son necesarios, se debe tener en cuenta el tipo de establecimiento. Que, según su opinión, estos podrán dividirse en diferentes tipos, tales como, por un lado, bar, local de degustación de café, gastrobar; otras



Foto: Angelo Po

categorías serían las cafeterías, pequeño, mediano y gran restaurante, y por último las colectividades, catering, hoteles...

Así, destaca que en los primeros, fundamentalmente se instalará maquinaria

del sector Horeca, con cocinas Snack, pequeña maquinaria y frío comercial básico. “En la segunda categoría es más acorde para cocinar centrales o series más industriales como las 900. Así como los ya extendidos, hornos a convección o

en función de sus necesidades y del espacio, pues estos tampoco son nunca iguales”, analiza Joan Ros (Sehrs Project). Por esta razón, “existen multitud de tipos de cocinas dependiendo del tipo de elaboraciones y de servicio. Por lo tanto, el equipamiento se debe personalizar a dichas necesidades. El éxito es personalizar la cocina tanto en instalaciones como en equipamiento a las necesidades reales y con una previsión

a futuro”, especifica Alberto Formatger (Saama).

En este sentido, Joan Ros continúa exponiendo que las cocinas se pueden proyectar con un grado muy alto de especialización (siempre de la mano de la propiedad); es decir, “adaptaremos cada cocina a las necesidades de cada establecimiento, por lo que todo el proyecto estará muy parametrizado y

Foto: Grupo Intecno



HAGA REALIDAD SUS MEJORES PROYECTOS.

El nuevo autodecco es más preciso, más potente y más fácil de usar. Sus nuevas características le permitirán ahorrar tiempo y evitar incidencias desde la venta hasta la instalación. Ahora, compartir sus mejores ideas con sus clientes es más fácil diseñando con autodecco. Y además, es compatible con AutoCAD. autodecco, el programa de diseño de cocinas industriales más sencillo y potente.

Mejore sus presentaciones con autodecco.

Powered by Autodesk Technology

Principales catálogos disponibles:
ITV, distform, Infrico, ERMITOS, REFAGAS, CORECO, HOSHIZAKI

Consulte otros fabricantes disponibles en autodecco.com
Para más información llámenos al 952 600 890

autodecco
www.autodecco.com



Foto: Goldkit

mixtos". Por último en el escalón superior debemos añadir además productos más específicos, como las marmitas, sartenes basculantes, multifunción, regeneradores, grandes hornos, abatidores de temperatura...

En resumen, "el equipamiento adecuado para una cocina industrial dependerá de una serie de factores fundamentales: la actividad a desarrollar, las características físicas del local, tipo de producto a suministrar y presupuesto", determinan desde el Grupo Intecno.

Tipos de cocina

De esta manera, dependiendo de cómo se ubique este espacio dentro del establecimiento, podemos encontrar distintas posibilidades de cocina, entre las que destacan:

Cocina mural: en más de una ocasión, debido principalmente al espacio, es necesario montar los aparatos de cocción contra la pared. En este caso, los frigoríficos según las partidas, con su punto de agua se situarán delante de estos aparatos, con una separación de 90 cm. Y estarán, a su vez, adosados a una pared de altura 1.10 m para hacer el pase de platos sobre una superficie de aproximadamente 40 cm de ancho, colocado encima de la pared. Mientras tanto, en lo referente al cuarto frío, lavado de platos, ollas, así como el resto de necesidades se colocarán teniendo en cuenta todo lo analizado en el estudio previo. No obstante, esta cocina tipo mural puede ser también impuesta por

la propiedad si ésta se adapta más a su manera de trabajar. Puede tratarse de cadenas de restaurantes ya que tienen un sistema de partidas de trabajo establecidas, siendo las mismas en todos los establecimientos. Se trata de un sistema que favorece que el chef supervise lo que sale al comedor, tanto en frío como en caliente.

Cocina adosada: se trata de una cocina central con un lado adosado a la pared. Se suele utilizar este sistema cuando el espacio no es lo suficientemente grande y el cliente prefiere una distribución de los elementos de cocción, como en una cocina central con el resto de elementos y la cocina perpendicular a la entrega de platos.

Cocina central: es la más solicitada por los profesionales, pero no tiene por qué ser la más práctica. En esta distribución se necesita como mínimo, y únicamente para la zona de cocción, 5.50 m por unos 7 m para poder llevar a cabo una distribución correcta.

Espacios que la componen

Como objetivo principal en el desarrollo de una cocina es conseguir ser capaces de incluir en su implantación todos los espacios necesarios para realizar un correcto trabajo. "Para poder ofrecer el servicio de restauración apropiado en cada cocina industrial, hay que cubrir unas necesidades básicas de equipamiento. Éste ha de ser proporcional al servicio que tiene que ofrecer. Es muy importante dotar la cocina de amplias cámaras,

zonas de manipulación de alimentos (cuartos fríos), un bloque de cocción con extracción y aportación de aire y zonas de lavado (plonge, vajilla, cristal, etc.)", argumentan desde SERHS Projects.

Además, dado que "en cada zona se llevan a cabo distintos procesos en el entorno de la cocina comercial, se tienen distintas necesidades de gestión de aguas residuales", expone Ignasi Massallé, Director de Marketing de ACO Iberia. Por ejemplo, "en las zonas de preparación y producción, serán necesarias rejillas antideslizantes en el suelo, fácilmente desmontables y canales de drenaje y sumideros con diseño higiénico para evitar la acumulación de bacterias". Mientras, continúa exponiendo que en las zonas de eliminación, serán necesarios sistemas para suprimir restos de comida y para separar las grasas.

Así pues, "teniendo en cuenta estos factores fundamentales, procederemos a desarrollar un proyecto lo más ajustado posible a las necesidades en cada caso. No obstante, siempre intentaremos facilitar, en la mayor medida, un correcto desarrollo del trabajo diario", especifican desde Grupo Intecno. En este sentido, "cada una de estas zonas debe estar diseñada mediante una correcta distribución en la que no se cruce ninguna de las secciones expuestas, y se cumpla con la normativa sanitaria reglamentaria", añade Joan Ros. No obstante, "debido al espacio disponible y a la oferta

Foto: Rational Ibérica



gastronómica, estas zonas se van adaptando a las necesidades concretas", puntualiza Alberto Formatger (Saama).

Como distribución tipo, que puede servir como denominador común en este tipo de establecimientos, dentro de una cocina industrial podemos encontrar los siguientes apartados y zonas:

Recepción y verificación de las materias primas: en esta zona se recepcionará los distintos productos o materias primas, al mismo tiempo se clasificarán y se prepararán para su almacenaje y su gestión. En esta zona se contará con 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. Además, dependiendo del tamaño del establecimiento, así como el tipo de gastronomía que se sirva en él, se proyectará un espacio dotándolo de un recorrido desde la llegada del proveedor hasta su demanda en el



Foto: SERHS Projects

momento de la primera elaboración. En este aspecto, será necesario que cuente con la maquinaria y los elementos de trabajo necesarios para desarrollar tal fin.

Almacenamiento para productos perecederos: estará formado por cámaras de frío negativo, las cuales tendrán una temperatura de -18 a -20 °C, y grado de

humedad mínimo del 50%. Asimismo, se ubicarán todas las estanterías y elementos de almacenamiento necesarios. Por otro lado, también existirán las cámaras de frío positivo, de las que se proyecta, independiente, una cámara para cada uno de los siguientes grupos: carnes, aves, pescados, frutas y verduras, lácteos, etc. Las temperaturas en todas ellas oscilarán

Precio especial por tiempo limitado
3.499 €* + IVA

También hay un RATIONAL para ti.
El nuevo CombiMaster® Plus XS.

No pierdas esta oportunidad de conseguir tu RATIONAL.
Pregunta a tu distribuidor habitual o consulta
en www.rational-online.es

*Precio para el modelo estándar





Foto: Angelo Po

entre 0 a 4 °C. Mientras que en la cámara de frutas y verduras será de 5 a 7 °C y grado de humedad relativa del 80-90%.

Almacenamiento para productos no perecederos: en esta zona se dispondrán estanterías con materiales inoxidables, palets y los elementos necesarios para la buena ordenación de los productos.

Cocción: este espacio se dimensiona dependiendo el tipo de actividad, siendo su maquinaria y colocación muchas veces definida por el propio profesional o equipo del establecimiento, quien llevará a cabo en este espacio su actividad. Coloquialmente se la conoce como la zona caliente. Varía en función del establecimiento, en un hotel con cierta capacidad, estará formada por las siguientes subzonas y equipamiento básico:

- **Cocina de producción:** dentro de la maquinaria de esta zona destacan las freidoras rápidas automáticas con control de programación, planchas lisas y acanaladas de alto poder calorífico. Además, cuentan con sartenes, marmitas o cocedores basculantes de gran capacidad. Se dotará de un triturador-batidor de brazo elevado para introducir en marmitas/sartenes basculantes para procesar cremas y sopas. Asimismo, 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.

- **Cocina de restauración:** se trata de una zona dividida en dos espacios diferenciados. Por un lado la cocina clásica, en donde contaremos 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, en donde se dispondrá de una zona fría con vitrina de ingredientes para decorar y ultimar platos.

Zona de fríos: este espacio se encuentra próximo 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. Estará climatizada entre 12°-14°C para que todos los procesos de manipulación estén protegidos de altas temperaturas. Su ubicación debe estudiarse para evitar cruces entre personas de distintas zonas, por ejemplo con la zona de cocción.

Panadería/Pastelería: cuenta con el material necesario para la producción de pan y pastelería básica, tales como una moldeadora y una formadora de barras/piezas de pan. Igualmente 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 el espacio 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 de entregas: puede llegar a considerarse como la parte más importante de la cocina, teniendo en cuenta que con un diseño apropiado se favorecerá un correcto circuito de trabajo, orden



Foto: Coldkit

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. 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: para esta zona 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,



Foto: Rosagres

evitando así el cruce de sucio con el resto de la cocina. Además, debe estar dimensionada correctamente en función del tamaño del establecimiento pensando en obtener el mejor rendimiento posible y ergonomía de trabajo, del personal que la atiende. De igual modo, se deberá ubicar próxima a la sala, de 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: se trata, de una cámara



La alcachofa
Proviene de la planta Cynara, cuyo nombre es el de una muchacha seducida por Zeus y transformada por éste mismo en una alcachofera.

Respetar el origen.

#RESPECT



mychef.
respects what you respect

mychef.distform.com

NORMATIVAS

Las cocinas industriales se acogen y subordinan a las normativas que rigen la restauración. “Y esto varía de país a país y a veces incluso, de región a región. No existe una normativa europea que englobe todo. Y lo mismo se aplica al tema de construcción: muros, suelos, desagües, de seguridad: anti-fuego, antideslizantes, de higiene: preparación, conservación. Cada país tiene su propia normativa. Lo único que existe a nivel europeo es un código llamado CODEX ALIMENTAR, que se refiere a unas prácticas de higiene recomendadas”, especifica Hugo Faria, Product Manager de Coldkit.

Desde el Grupo Intecno añaden que, sanitariamente, cada municipio o comarca regula su norma higiénica alimentaria con revisiones periódicas de técnicos veterinarios. “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”.

Normativa seguridad alimentaria: Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, “relativo a la higiene de los productos alimenticios. Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas”, describe Alberto Formatger, arquitecto y socio fundador de Saama.

Normativa maquinaria: en este punto, Rocío Cañada, responsable de Comunicación y Marketing de Winterhalter Ibérica, indica que se deben tener muy en cuenta tres reglamentos: Reglamento Electrotécnico Para Baja Tensión E Instrucciones Técnicas Complementarias (Itc) Bt 01 A Bt 51 Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, y el Decreto 120/1991, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento del Suministro Domiciliario de Agua.

Normativa técnica: en este apartado entra el “Código técnico de la edificación, reglamento electrotécnico de baja tensión y la normativa urbanística municipal”, tal y como enumera Alberto Formatger.

Actualmente, existen otras dos nuevas normativas UNE a la restauración: una enfocada a sistemas de extinción en cocinas, mientras que la otra busca la mejora continua en el servicio.

Norma UNE 23510 de sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales, se lleva a cabo buscando establecer una base común de protección de las cocinas comerciales, es decir, aquellas ubicadas en hoteles, restaurantes u hospitales. El texto ha sido elaborado por la Asociación Española de Normalización (UNE) a través del Comité Técnico de Normalización CTN 23, especializado en seguridad contra incendios. Se trata de una norma de aplicación voluntaria y está dirigida a la protección del riesgo, independientemente de cuál sea la tipología del sistema de extinción utilizado.

Norma UNE 167013 Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio. Con ella se busca promover la mejora de la competitividad de las empresas de restauración, independientemente de su tamaño y el tipo de servicio que presten. Determina los requisitos de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC), siendo aplicable en aquellas áreas del establecimiento que puedan tener un impacto en la seguridad alimentaria.



Foto: Professional Equipment Consulting

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.

Zona de oficina: independiente del espacio de cocina, es recomendable contar con un espacio destinado a la gestión. Lugar donde se puedan 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: en esta zona se ubicarán 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.

Tendencias actuales, ¿cómo influyen?

Teniendo en cuenta los cambios en la sociedad actual, la concienciación de comida saludable está calando hondo y, como consecuencia, el consumo en hostelería se está viendo afectado enormemente. “Cada vez es más habitual encontrar en los establecimientos hosteleros ofertas de menús especialmente indicados para personas con trastornos alimentarios, bajos en calorías o simplemente más saludables”, describen desde Grupo Intecno. “Los hábitos de consumo han evolucionado mucho en los últimos años en el sector de la restauración. Los consumidores han cambiado sus gustos y momentos de consumo. Por este motivo, el mundo de la restauración debe adaptarse a las nuevas exigencias y costumbres del mercado y lograr satisfacer las necesidades de los clientes para así fidelizarlos”, especifican desde SERHS Projects.

De esta manera, “el sector horeca es cada vez más consciente de esta demanda y, como consecuencia, su equipamiento variará buscando maquinaria que facilite el realizar los procesos específicos para conseguir un producto que cumpla los requisitos que actualmente se exigen”, determinan desde Grupo Intecno. Así pues, cuando se diseña una cocina, siempre se tiene que tener en cuenta esa flexibilidad, tanto para cambios en el tipo de menú como en incremento de la producción. “Normalmente los equipos industriales permiten realizar prácticamente todas las elaboraciones de comida saludable. La tendencia de compra parece que es consumir alimentos frescos y de temporada, por lo que la capacidad de almacenamiento en refrigeración y zonas de preparación de estos alimentos puede que se deba ampliar. Otro elemento de moda son los fogones adaptados al wok”, describen desde Saama.

Como en la naturaleza, en una cocina tenemos que adaptarnos, “por eso es

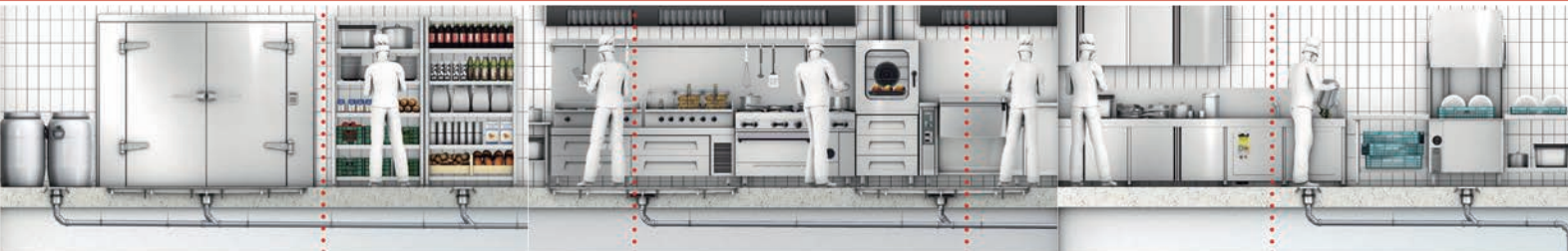


Foto: Rational Ibérica

muy importante utilizar la última tecnología que nos ofrece la máxima versatilidad. Por ejemplo, sería inconcebible una cocina sin equipamientos que trabajen al vapor con la máxima saturación. La tecnología de generador de vapor es la más adecuada. Mariscos, pescados, verduras..., la cocción al vapor ensalza sus características organolépticas y mantiene las vitaminas”, analiza Pablo Torres, Chef Corporativo de Rational Ibérica. En este aspecto, “la evolución

de la tecnología permite que el lugar fundamental donde se elabora la comida, es decir, la cocina, cuente con la mejor maquinaria que nos permita ofrecer unos productos mejor elaborados y de mayor calidad y con un coste mucho menor”, concretan desde SERHS Projects. Y, en relación a esto, Pablo Torres añade que cada vez son más los clientes que demandan una cocina sana y de calidad. Por ejemplo, para dietas especiales como el gluten free, necesitan de pequeños

Gestión del drenaje y la grasa en cocinas industriales



Zona de almacenamiento



Sumidero higiénico ACO

Zona de preparación



Canal modular ACO

Zona de producción



Canal higiénico ACO

Zona de lavado



Canal modular ranurado ACO

Zona de eliminación



Tuberías ACO



Hygiene**First**

ACO IBERIA
Pol. Ind. Puigtió. Ap Correos 84, 17412 Maçanet de la Selva, Girona
Tel. Atención al Cliente 902 170 312
www.aco.es - www.hygienefirst.com/es



Separador de grasas
ACO Lipumax P-DA



Separador de grasas
ACO Lipurat-RAE



Separador de grasas
ACO Lipurat-OAE



Foto: Coldkit

equipos separados versus unidades de producción.

“Una de las mejores aplicaciones de las nuevas tecnologías en la restauración es mantener un control de la calidad y frescura de los alimentos. La calidad es uno de los principales elementos diferenciadores que pueden llevar al éxito a tu negocio. Un horno de cocina moderno que te indica, en cada momento, el peso de los alimentos, el tiempo necesario de cocción y la temperatura, es una buena opción”, define Joan Ros.

Por todo ello, “procesos productivos con abatidores, regeneradores, cocciones a bajas temperaturas, pasteurización, cocción en vacío, etc., están mucho más extendidos y han conseguido atraer el interés de los fabricantes. Esto ha facilitado que los diversos establecimientos de hostelería puedan ofertar un producto ‘singular’ y personalizar enormemente su oferta de cara al público”, determinan desde el Grupo Intecno. “Los equipamientos de maquinaria individualizada de las cocinas nos permiten una mayor movilidad o sustitución de equipos, a diferencia de las cocinas hechas a medida de bloques únicos. En cada momento y en cada establecimiento se estudiará y adaptará el equipamiento más adecuado para el cambio de hábitos de los clientes”, añaden desde SERHS Projects.

De esta manera, “disponer de un horno mixto que te ofrezca una versatilidad en la cocina es uno de los factores más importantes en una cocina hoy en

día. Cocinar con este tipo de hornos te permite poder realizar cocciones al vapor, cocciones en calor seco y cocciones en modo mixto. La cocción al vapor es una de las técnicas culinarias menos agresivas y que preserva al máximo el valor nutritivo y sabor de los alimentos y no determina un añadido extra de calorías ni de grasas”, describen desde Distform.

Del mismo modo, Winterhalter Ibérica considera que la apertura de nuevos conceptos siempre lleva asociado equipamientos que se hacen necesarios para el desarrollo de dicha actividad y el lavado industrial siempre es una parte fundamental. “Winterhalter tiene una historia de éxito en este tipo de locales pues lo sano en muchas ocasiones va asociado a una mentalidad eco-friendly y la eficiencia de todos nuestros modelos es una gran ventaja que se tiene en cuenta”.



Foto: Grupo Intecno

No obstante, Ginés Guillén, Director de Professional Equipment Consulting, opina que es totalmente compatible el equipamiento standard para poder realizar cocina sana y saludable. Lo importante es la formación del personal, la calidad de los alimentos y el uso de cada equipo. “Perfectamente se puede usar cualquier equipo, siempre y cuando tengan control para poder trabajar en bajas temperaturas para conservar los nutrientes y no estropear la calidad de los alimentos”. Igualmente, desde Coldkit consideran que, a grandes rasgos, “una cocina tradicional se asemeja, en su equipamiento, a una cocina saludable. Probablemente esta última tendrá cocina al vapor, parrilla al carbón, y equipamiento adecuado para preparar comida sin grasa, para lo cual incluso podría prescindir de la plancha”.

Materiales recomendados

Un espacio de estas características tiene unas exigencias muy rigurosas tanto a nivel técnico como estético e higiénico. Hoy en día, la innovación en superficies permite desarrollar materiales de última generación para cubrir los altos requerimientos de una cocina profesional. No cabe duda que la correcta elección de materiales, tanto en la construcción como en el equipamiento de la cocina, juega un papel fundamental en el desarrollo de la tarea diaria.

“Gracias a su fortaleza, buenas propiedades de moldeado, resistencia a la corrosión..., el acero inoxidable es muy

apreciado como material de alta calidad, duradero e higiénico. Virtualmente es totalmente resistente a la suciedad, conservantes, microorganismos y las proteínas de la carne, sangre, grasas y bebidas, etc. Las proteínas y las bacterias no se adhieren a la suave superficie y se pueden retirar fácilmente con productos de limpieza y desinfectantes”, describe Ignasi Massallé, de ACO Iberia. Del mismo modo, Rocío Cañada, de Winterhalter Ibérica, asegura que el mejor material es el acero por facilidad al limpiar ya que es muy resistente a la suciedad, puesto que impide que se adhiera fácilmente a su superficie, además es más resistente a la corrosión, al contrario que otros materiales, es muy resistente a los efectos ambientales, como pueden ser el aire o el agua. Pero, “quizá lo más importante es que el acero es muy higiénico, ya que acumula muchas menos bacterias que cualquier otro material, al ser poco poroso”.

Para Alberto Formatger, de Saama, el acero inoxidable sigue siendo el material

de referencia en cocina, debido a su durabilidad, coste y adecuación para manipular los alimentos. “Existen varios tipos por lo que hay que seleccionar un acero inoxidable de calidad con unos buenos acabados que faciliten la limpieza y el mantenimiento. Otros tipos que existen en el mercado son Corian y Silestone”. “El material por excelencia continúa siendo el acero inoxidable. Este material se sigue repitiendo en otros equipamientos como son: campana, cocción, muebles, estanterías, forros de columna, etc. El acero inoxidable nos permite respetar la mayoría de los aspectos a tener en cuenta en una instalación de una cocina: la higiene, la adaptabilidad para hacer cualquier tipo de mueble o acabado, la resistencia de este material y la durabilidad”, corrobora Joan Ros, de SERHS Projects. Sin embargo, en su opinión, hay materiales artificiales (silestone, corians, etc.) que se utilizan para el trabajo en encimeras pero cubren una parte importante en el aspecto decorativo de la cocina (por ejemplo, en cocinas a la vista).



Foto: Mirror

Así, desde el Grupo Intecno aseguran que, a pesar de que el acero inoxidable sigue siendo el material más usado en una cocina industrial, “existen menos materiales para las encimeras de categorías MO (no porosos) que cada vez son más usados en las cocinas. Estos nuevos materiales se instalarán con

1 FRANCESC TOMAS LLOBET REUS	29 TECNORICA INNOVA DAMIEL CIUDAD REAL
2 JISMAEL PLAZA - CIAL PLAZA CUADALAJARA	30 DELJAUS(CAFÉ LA ANTILLANA) ZARAGOZA
3 JOAQUIN CHOCARRO PAMPLONA	31 SEGURA Y DEZA, COMERCIAL HOSTELERA DEL PONIENTE EL EJIDO-ALMERIA
4 CAFETERAS AUROMAR ALLARIZ-ORENSE	32 JIMENEZ ELEZ TALAVERA DE LA REINA-TOLEDO
5 ADOLFO SANCHEZ YANEZ AVILA	33 HOSTELIEL AL CORCON-MADRID
6 C. HOSTELERA ANDALUZA VALENCINA CONCEPCION SEVILLA	34 LA CASA DEL HOSTELERO HUELVA
7 GASIFRED IBIZA	35 LA CASA DEL HOSTELERO VILA REAL DE SANTO ANTONIO (Portugal)
8 GASIFRED FORMENTERA	36 FRED-MENORCA S.A. CIUTADELLA MENORCA
9 HERLOES S.C. BURGOS	37 MARTINO GARETI S.L. PAIPORTA VALENCIA
10 COINFRIO PTO. DEL ROSARIO-FUERTEVENTURA	38 VALLMED MALAGA
11 FRINOVO - GRUPO RULL LLEIDA	39 TEIDEHOSTEL SANTA CRISTINA TENERIFE
12 FRICOPER PLASENCIA CACERES	40 FRIOCANTO CONIL DE LA FRONTERA CADIZ
13 S.H.A.T. BALEAR PALMA DE MALLORCA	41 FRIOCANTO JEREZ JEREZ DE LA FRONTERA CADIZ
14 FLORE MERA SANCHEZ VILLANUEVA DE LA SERENA-BADAJOS	42 FRIOCANTO TANGER TANGER (Marruecos)
15 FRISAN FRIO INDUSTRIAL CIUDAD RODRIGO-SALAMANCA	43 SERVICAS AGUIRES LAS PALMAS
16 FRIOCAS CASTELLON	44 FOODSAT MADRID
17 FORNET MURCIA	45 MACOOL EL CHE ALICANTE
18 HOSTELMAT SANT FELIU DE LLOBREGAT BARCELONA	46 CAFETEC BANYOLES GIRONA
19 COMERCIAL HOSTELERA BERNARDO SIERE ALZIRA VALENCIA	47 INDECAMMA LA GARRIGA BARCELONA
20 CADECO - GRUPO RULL BARCELONA	48 GAROLESA LEON
21 GRUPO RULL ARAN BOI BENASQUE VIELHA	49 GAROLESA PONFERRADA LEON
22 GRUPO RULL PALLARS-ALT URGELL SORT-LLEIDA	50 GRUP RULL ANDORRA LA VELLA (Andorra)
23 ORIFRIO HOSTELERA ORIHUELA ALICANTE	51 TAYCO ALBACETE
24 FRAMI BENDORM ALICANTE	52 RUBIO EXPOCASH CHURRIANA GRANADA
25 HIPERHOSTEL SALAMANCA	53 TODO HOTEL JAEN
26 REFRIGERACION GREDOS TALAVERA DE LA REINA-TOLEDO	54 HOSTELCLIMA VALLADOLID VALLADOLID
27 REFRIGERACION GREDOS LA HABANA (Cuba)	55 EQUIP ASTUR GIJON

INTECNO®

GRUPO

Equipamientos para Hostelería,
Colectividades y Alimentación desde 1993.

25

1993-2018
ANIVERSARIO

CONTACTE CON NOSOTROS EN :

www.grupointecno.es | T. 932 720 642 | intecno@grupointecno.es



Foto: Rosagres

más frecuencia en las zonas a las vista del público y zonas de entrega o paso. Siendo más apropiados en las cocinas vistas, pues sus colores más cálidos y la posibilidad de eliminar las juntas, hacen que estos materiales compuestos no porosos sean más agradables al público”.

Sin embargo, en opinión de Hugo Faria, de Coldkit, hasta el día de hoy no se ha encontrado un material lo suficientemente resistente y, al mismo tiempo, higiénico como el acero inoxidable. “Se pueden utilizar algunos otros materiales como el vidrio como un elemento complementario, para separar secciones, etc., pero no en superficies de preparación”. “Por higiene y funcionalidad el acero de calidad sigue siendo una muy buena opción. Sin embargo, poco a poco la tendencia de cocinas abiertas hace que materiales cerámicos de alta calidad hayan cogido más protagonismo”, añade Pablo Torres, de Rational Ibérica.

“También es factible incorporar algún elemento de piedra sintética, pero será más por un tema de diseño y no de funcionalidad, por lo cual será mínimo en proporción comparado con el acero. Definitivamente, el acero inoxidable es la opción más ‘clean’ que hay. Se puede jugar con los acabados del acero inox, por ejemplo que sea pulido, o mate o satinado, pero el material será el mismo. En algunos casos, las puertas o los costados pueden ser de acero lacado, pero no lo serán las superficies”, definen desde Coldkit.

Mientras tanto, “en el caso de las planchas de alto rendimiento, las

superficies con baño de cromo duro aporta como principales características la gran resistencia a la abrasión, un buen coeficiente de rozamiento, resistencia a la corrosión y su elevada dureza, hace que sea maquinaria con una larga vida útil, y gran facilidad de limpieza”, determina Roser Flotats, de Mirror.

Nuevos diseños e innovaciones

Como en todo, las tendencias de consumo van variando de época en época. Actualmente hay una tendencia a elaborar la comida delante del consumidor, “por lo que se dejan espacios o corners dentro del comedor para elaborar ciertos tipos de platos. Por ejemplo, pasta, plancha, woks, cafés... Esto hace que el diseño de cocina se reconfigure”, especifica Alberto Formatger.

Cada vez se hacen más cocinas a la vista, donde los huéspedes pueden ver cómo se prepara lo que degustarán. “Hay una mayor preocupación por la estética, el diseño y los acabados. En este sentido, al trabajar básicamente con acero inox, incluso en cocinas abiertas, se pueden hacer combinaciones en los acabados del acero para dar un aspecto menos industrial y homogenizado. Desde luego, esto también repercute en el precio final del producto”, analiza Hugo Faria. De esta manera, desde Saama continúan exponiendo que dentro de la estética y diseño, “se tiende a realizar cocinas, no solo funcionales, sino también cocinas que tengan diseño. Las líneas suelen ser más finas y mejor acabadas. Se intenta buscar la potenciación de la luz natural y la sensación de amplitud y visibilidad”.

En este aspecto, entre las principales novedades en cocina en cuanto a estética y diseño “se traducen en productos de diseños más robustos y compactos, con líneas sencillas y con capacidad de poder adaptarse a cualquier tipo de ambiente. Diseños de apariencia sencilla pero con altas prestaciones tecnológicas en el caso de hornos, envasadoras, regeneradores, etc., donde su uso se simplifica gracias a diseños de UI’s más intuitivas y fáciles de usar”, define Alba Serentill. Y, en comedores, “las tendencias de estética y diseño se basan en hacer espacios muy acogedores con distintos ambientes y alturas para ofrecer varias opciones al

consumidor. La mezcla de materiales y estilos es la tónica dominante, pero siempre con ese toque acogedor y tranquilo”, concreta Alberto Formatger. Además, añade que son reseñables los nuevos materiales no porosos instalados cada vez más en los acabados de las encimeras y en las exposiciones de producto al público. La iluminación juega también un papel importante con la integración del LED. “El cliente quiere ver dónde se elabora su comida y con qué se elabora. Esto obliga a los fabricantes de equipamiento a mejorar sus diseños”, expone Pablo Torres.

Por otro lado, cada vez se están automatizando más y mejor las instalaciones de forma que facilitan el trabajo y además ofrecen más ahorro energético. “Las normativas exigen niveles de seguridad que obligan a fabricar con estándares de calidad más altos y más eficientes. La exigencia legislativa en el cumplimiento de las normativas está en auge y sólo los productos que cumplen con todas ellas tienen una aceptación completa en el mercado”, determina Max Corrons. Así, desde el punto de vista de Grupo Intecno aseguran que en el campo de la innovación la tendencia es, sin duda, la eficiencia energética. “Actualmente, los clientes empiezan a estar sensibilizados por la eficiencia de un lavavajillas, horno, fry top, etc. A poca diferencia en precio, se decantan por el ahorro energético”.



Foto: Rational Ibérica

Además, hay que tener en cuenta que hoy estamos ante una generación de Chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores en un entorno digital totalmente conectado, “lo que les convierte en demandantes de productos con altas prestaciones y que aporten excelencia a sus platos. Sus cocinas cada vez son más personales y buscan un estilo propio que los diferencie del resto”, indican desde Distform. Por ello, cada vez son más las novedades tecnológicas que se dan en la cocina. “En temas de frío, por ejemplo, los abatidores de temperatura, centrales frigoríficas de bajo consumo de espacio muy reducidas y silenciosas, la mayoría de los aparatos incorporando gases ecológicos, etc. En otros apartados, la cocción a baja temperatura, los hornos han sido aparatos o sistemas de nueva implantación, a las extracciones de humos se incorporan aparatos para la mayor optimización de la aspiración mediante reguladores/variadores que regulan la aspiración/caudal. También en nuevos aparatos tipos robots de cocina que nos ayudan a la preparación de los



Foto: Eurofred

alimentos, envasadoras al vacío mucho más eficientes, etc. En definitiva, son muchos los aspectos que la hostelería va aportando a la innovación”, describe Joan Ros.

Con todo esto, desde Winterhalter aseguran que apuestan siempre por la innovación tecnológica para mejorar la estética y el diseño de los equipos de lavado, pero sobre todo, para hacer más

fácil y cómodo el trabajo del personal de cocina. De hecho, “el sencillo manejo de todas las máquinas ayuda a prevenir errores de manejo encargándose de que el proceso de lavado discorra sin problemas incluso cuando el personal cambia con frecuencia”. Asimismo, “se busca que el acabado exterior de los equipos de cocción y decoración, que sin perder las características de higiene, durabilidad y resistencia, nos permita dar

El ingrediente secreto para tu cocina profesional

- ventilación industrial
- campanas extractoras
- regulación y control
- conducto y accesorios
- filtración y difusión
- instrumentación
- ingeniería de instalaciones
- profesionales a tu servicio

MORGUI
VENTILACIÓN • FILTRACIÓN

Monturiol, 11-13, 08918 | Badalona
Tel. +34 934 607 575 | Fax +34 934 607 576
mail@morguiclima.com | www.morguiclima.com



Foto: Lada Horeca

la estética que nos interese, simulando la madera, el hierro, oxidados, etc.”, determina Ginés Guillén.

Buscando el máximo ahorro

La optimización de los equipos de la cocina pasa por mejorar el rendimiento de los equipos instalados, pero también de que proporcionen facilidad global de eficiencia, ya sea para el trabajo, para el mantenimiento o para la higiene. Para conseguir alta eficiencia, “hay que contar con el asesoramiento de técnicos preparados y expertos en instalaciones de hostelería que usen el material necesario, adecuado y de alta calidad. Podemos decir que el ahorro de costes y eficiencia energética en una instalación de cocina industrial se puede situar entre un 20 o 30% en el consumo energético de esa cocina y si además, la inversión inicial se hace en el material adecuado y técnicamente diseñado pensando en un fácil mantenimiento posterior, supone también un ahorro en prevención, higiene, reparaciones y reducción del consumo energético a medio/ corto plazo”, analiza Max Corrons, de Morgui Clima. De este modo, “el diseño adecuado, una cocina bien dimensionada de acuerdo a las necesidades reales de cada establecimiento y la utilización de tecnologías que optimicen la producción y el consumo energético, favorecen una mejora de la eficiencia”, añade Pablo Torres, de Rational Ibérica.

Así, existen distintos apartados a tener en cuenta para poder llevar a cabo un proyecto eficiente:

Espacio: Un ahorro importante en la cocina es el correcto diseño de la misma a nivel de dimensiones. Por ejemplo, “si diseñamos una cocina muy grande se invertirá mucho tiempo en limpieza, desplazamientos, coste energético, etc., pero si la cocina es pequeña para el número de comensales, no se podrá elaborar correctamente, incrementando el riesgo de intoxicaciones alimentarias”, describe Alberto Formatger, de Saama. Del mismo modo, desde el Grupo Intecno aseguran que influyen en gran medida la distribución personalizada del local, el aprovechamiento de factores importantes como la luz natural, la extracción correcta de humos, la disposición de zonas de trabajo que faciliten el mismo y que consigan dar un rendimiento óptimo del trabajo del personal de cocina. De esta manera, se trata de “un apartado importante a la hora de establecer las zonas necesarias de trabajo y su distribución para evitar desplazamientos innecesarios”, añaden desde Saama.

Maquinaria: “otra parte importante es la elección de la maquinaria teniendo en cuenta su capacidad, rendimiento, eficiencia y usabilidad. Tenemos que invertir en maquinaria polivalente, que nos permita usarla constantemente para amortizar la inversión. No debemos olvidar la previsión de iluminación y suministros, haciendo un cálculo correcto para que los suministros sean adecuados al uso”, especifica Alberto Formatger. En este sentido, “la integración de maquinaria como abatidores, regeneradores, envasadoras, cámaras de refrigeración y congelación de producto terminado...,

todo ello facilitará un ritmo de trabajo acorde con lo demandado hoy en día”, precisan desde el Grupo Intecno. Así, se puede asegurar que constantemente los fabricantes tienen muy en cuenta el ahorro energético y esto lo transmiten en su equipamiento. Por ejemplo, “en los sistemas de refrigeración, existen diferentes tipos de sistemas para su optimización y ahorro de gases. Esto se traduce en ahorro energético y costes de mantenimiento. En cuanto a las máquinas de lavado, los fabricantes han conseguido un ahorro muy importante de agua en todos los procesos de la máquina, así como de utilización de detergentes y otros líquidos”, detalla Joan Ros, de SERHS Projects. Además, Rocío Cañada, de Winterhalter Ibérica, indica que el ahorro y la sostenibilidad son los factores más importantes a la hora de diseñar un sistema de lavado. “El equipo de investigación y desarrollo de la compañía estudia, de manera pormenorizada, las necesidades de los clientes, pero siempre con el punto de mira en el ahorro energético, de agua, de producto químico y de costes operativos. De igual manera, enfoca los diseños a la conservación del medio ambiente, desarrollando sistemas como el irt, las opciones Energy de recuperación de calor, o sistemas de bomba de calor; y por supuesto, la fabricación de químicos respetuosos con la naturaleza”. “Las novedades en ahorro energético



Foto: Aco Iberia

integradas ya en diversa maquinaria que consiguen un rendimiento excelente con un menor consumo de energía”, concluyen desde el Grupo Intecno.

Líneas de producción: “otro factor del equipamiento que contribuye al ahorro es la automatización de ciertos procesos en la elaboración de los platos con programas personalizados en cuanto a tiempo y temperatura, etc.”, argumenta Hugo Faria, de Coldkit. De esta manera, desde Saama indican que otra posibilidad para producir ahorros en cocina es combinar distintos sistemas de producción, como la línea fría, que permite hacer producciones en mayores cantidades para después utilizarlas a lo largo de los días, tanto de producto final como de elaboraciones intermedias. De esta manera, se optimiza el personal y la maquinaria y se reducen las mermas de un cocinado tradicional. “Pero el éxito reside en combinar la cocina tradicional con las distintas técnicas de línea en frío para adaptarse al producto y a los costes de producción. Por ello es clave también



Foto: Rational Ibérica

un diseño del menú, que además de tener en cuenta la demanda gastronómica, tenga en mente el aprovechamiento de los equipos disponibles”.

Agua: el consumo de agua en la hostelería (restaurantes, cocinas para

colectividades) es enorme. Se usa como ingrediente, como agente de limpieza, para hervir y enfriar, para transportar y para acondicionar las materias primas. Pero, a la vez, la cantidad de agua residual que se produce en estos entornos debe poder ser tratada y gestionada por



¡Aislamos y conservamos la calidad!

LADA HORECA S.L.

Avda. San Isidro, 23
45223 Seseña-Toledo
Tfno: 918 080 501
Fax: 918 088 202
info@mlada.es
www.mlada.es

nuestro prestigio nuestro servicio
calidad y precio

Termos de leche de 3, 6, 12 y 20 litros



Rapidez en el servicio de la leche •
Temperatura óptima •
Higiene y Salud en el producto lácteo •

• Presencia y calidad
• Funcionalidad: fabricado con los mejores criterios de uso
• Garantía de producto

Equipamiento de Hoteles | Cocinas Industriales, nuevas aplicaciones: Tendencias gastro



Foto: Grupo Intecno

sistemas de saneamiento higiénicos que permitan controlar que no se contaminen los alimentos que se procesan y se manipulan. “Algunos estudios realizados por la entidad EHEDG y su representante en España, el centro tecnológico valenciano Ainia, asociados a la industria alimentaria, han podido llegar a certificar que el diseño higiénico de los equipos e instalaciones aumenta la productividad al disminuir el tiempo destinado a limpieza, y en consecuencia se logra reducir hasta un 40% del consumo de agua en los procedimientos de limpieza, mejorando la calidad de las aguas residuales y reduciendo también el consumo de energía y las emisiones de CO₂”, analiza Ignasi Massallé, de ACO Iberia.

En definitiva, para la búsqueda de la eficiencia, “una organización dedicada a la restauración debe funcionar como un sistema donde todos sus elementos funcionen perfectamente sincronizados, desde la producción hasta el servicio.

Máquinas más eficientes pero también procesos eficientes y sincronizados y una buena distribución de las zonas de trabajo, hacen posible un ahorro económico en la cocina de cualquier establecimiento”, determinan desde SERHS Projects.

Otros puntos de interés

Dentro de la cocina, aparte de la maquinaria y mobiliario, también se deben tener en cuenta otros factores como el tipo de pavimentación y el desarrollo de los drenajes y sumideros.

Pavimentos:

“Para elegir un suelo adecuado, se debe tener en cuenta la facilidad de limpieza y que sean antideslizantes. Es también importante definir el método de limpieza: baldeo, máquina, tradicional, etc. El mantenimiento y durabilidad son factores también a tener en cuenta”, describen desde Saama.

De este modo, la definición del pavimento de este tipo de espacios, es un proyecto muy exigente. El día a día de una cocina industrial está marcado por grandes retos como son “contar con la máxima seguridad para evitar las caídas, cumplir la normativa técnico sanitaria. Mantener un alto nivel de higiene y un ambiente sano, conservar las instalaciones en buen estado a pesar del intenso desgaste diario al que se exponen, generar un ambiente de trabajo agradable y cómodo. En cuanto al precio, con unas exigencias tan altas y específicas lo más acertado es optar por una solución completa que cumpla con todos los objetivos. A medio y largo plazo, es lo más económico y rentable”, enumera Jordi Cantacorps, Dirección Comercial Rosagres. “Hay que considerar también las condiciones constructivas. Por ejemplo, suelos con humedad o que sean flexibles, determinarán un tipo u otro de pavimento. En función de todos estos parámetros se determinará su elección”, añade Alberto Formatger.

El pavimento es siempre un factor clave en el diseño de los espacios. “Es esencial en la definición de un estilo, minimalista, urbano o rural, entre muchos otros. En el caso de las cocinas abiertas al público, la estética y la higiene son especialmente relevantes: el público espera ver cocinas limpias, bonitas y con un estilo personal”, define Jordi Cantacorps. En este sentido, se debe diferenciar entre la gran cocina industrial, la que interpretamos como una ‘fábrica de comida’ y el grueso de los establecimientos grandes, medianos y pequeños que gestionan hasta un máximo de comensales. De esta manera, “en la fábrica o gran cocina industrial, la elección está tutelada por una normativa autonómica, más o menos común para el país entero. Criterios de seguridad e higiene alimentaria, determinarán la elección del pavimento. Normalmente se buscarán unas terminaciones de material que, por su índice de resbaladilidad, sean muy seguros y tengan una forma de limpieza basada en agentes químicos y enjuague abundante para finalizar (manguera). En estas fábricas, el precio del material es menos determinante que la seguridad y la higiene. En las cocinas grandes, medianas y pequeñas que también las consideramos industriales, suele ser el precio el factor más

determinante. Los alicatados porosos para evitar resbalones es la elección más habitual”, analizan desde el Grupo Intecno.

Además, desde SERHS Projects indican que se deberá tener consideración en que se trate de una instalación antideslizante, “así como su durabilidad, resistencia y facilidad en la limpieza. El precio también es un factor importante pues puede variar mucho según el material utilizado, aunque los materiales sintéticos tienen más o menos un precio similar. También el diseño es un factor importante a decidir ya que es un punto de mucho uso y para muchos años, por tanto recomendamos un material de buena calidad”. Todo esto es necesario tenerlo en cuenta ya que se trata de materiales donde principalmente todos los equipos van sobre ellos, “por lo que deben ser duraderos, fuertes, resistentes, limpios..., y podremos cambiar un equipo en unos años, pero difícilmente cambiaremos el suelo... Por lo que es lo primero que hay que hacer bien...”, concretan desde Professional Equipment Consulting.

Igualmente, sumando a todo lo anteriormente comentado, “suelen ser necesarios pavimentos destinados en ocasiones a soportar recintos de refrigeración y congelación sin suelo panel. Por lo tanto, ya tenemos un suelo técnico necesario para este uso. El pavimento de una cámara a 25°C bajo cero es especial”, especifican desde el Grupo Intecno.

Por otro lado, el precio es un factor que siempre se tiene en cuenta, “pero en este punto merece la pena invertir porque la elección de un buen suelo va a incidir sobre la facilidad de limpieza, posibles caídas de nuestro personal y, si el suelo no es el adecuado o la instalación no ha sido correcta, las reparaciones consecuentes. El coste de reparar o volver a poner un suelo es elevado, ya que los equipos e instalaciones recaen en él y normalmente requiere parar la producción durante semanas para llevarlas a cabo”, concluyen desde Saama.

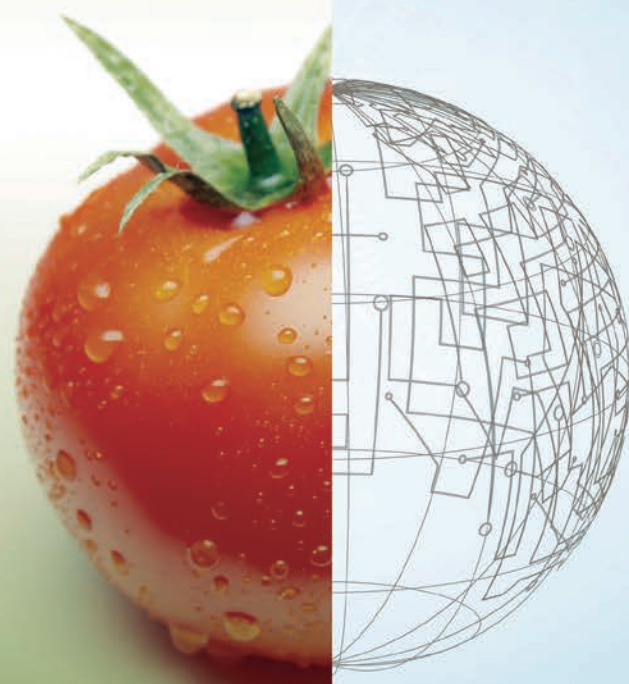
Materiales adecuados

Es destacable también en este apartado, por un lado, la durabilidad de los materiales, ya que una cocina industrial soporta diariamente un alto tránsito de personas, y, por

Foto: Winterhalter Ibérica



THE GREEN EVOLUTION.



R 290
R 744

RIVACOLD
F-GAS
READY
PRODUCTS

- INTERCAMBIADORES DE CALOR
- UNIDADES CONDENSADORAS
- MONOBLOCKS
- CENTRALES FRIGORÍFICAS
- SISTEMAS INTEGRADOS

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS®

www.e-bcsystems.com

C/ Juli Galve Brusson 9-11 - P.I. Badalona Sud - 08918 BADALONA (Barcelona) - España
Tel. +34 902 431 214 - Fax +34 933 941 559 - rivacold@e-bcsystems.com - www.rivacold.com

LA INFLUENCIA DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

Cada vez más tenemos una mayor implantación de software en la maquinaria profesional. Esto ayuda a la hora de planificar el trabajo. “Cada año es mayor el número de aparatos que incorporan programas de trabajo personalizables por el usuario, que facilitan la estandarización de procesos en la cocina profesional. Hornos, abatidores, cocinas de inducción, aparatos de multicocción..., cuentan con todo tipo de ayudas operativas mediante el uso de las nuevas tecnologías”, exponen desde el Grupo Intecno.

Por ello, actualmente, “existen multitud de apps o softwares asociados a la maquinaria que facilitan las tareas rutinarias y el control incluso fuera de la cocina. La problemática actual es que esta tecnología no está integrada en un sistema único de control”, especifican desde Saama. Del mismo modo, cada vez más, los equipos están preparados para que nos informen, en todo momento, de la evolución del sistema de elaboración de las comidas y de la comunicación en tiempo real. “Apps con funcionalidades de notificaciones push permiten al cliente poder recurrir a servicios de asistencia técnica al momento. Estas nuevas tecnologías, sin duda, nos ayudan a tener más información al instante”, describen desde SERHS Projects.

Igualmente, desde Saama añaden que existen softwares que controlan la producción, otros la trazabilidad, otros la gestión de los alérgenos, otros el control de temperaturas de las cámaras, otros de la temperatura de los equipos, etc., pero pocas veces son capaces de integrarse. “Por lo que el resultado es que se disponen de distintos sistemas y se duplica muchas veces la información, por lo que son poco eficientes”.

En resumen, hay apps y softwares de control que facilitan la gestión diaria de los procesos de una cocina. “Se automatizan y optimizan procesos, los registros son automáticos, hay alarmas de fallo, etc. Al poder operarlo todo a la distancia, se pueden evitar situaciones que antes no se podían manejar sin estar in situ. Este tipo de programas o apps también facilitan cumplir con el protocolo HACCP (por ejemplo, manteniendo la temperatura de los congeladores y sistemas de refrigeración, alertando de fallos en la cadena de frío, etc.),” concluyen desde Coldkit.

otro, que el pavimento se instale fácil y rápidamente adaptándose a las necesidades de cada estancia. Para Alberto Formatger, los materiales más adecuados son las resinas epoxidicas. “En otros casos se utiliza pavimento continuo vinílico o pavimentos cerámicos

en función de aspectos ligados a las condiciones constructivas, por ejemplo suelos con humedad o flexibles, en las que un suelo de tipo vinílico no se podría aplicar”.

Mientras tanto, en opinión de Joan Ros, “los productos cerámicos y los sintéticos son los más utilizados y los más adecuados, sin duda son los que en los aspectos de seguridad e higiene cumplen más con los estándares. En el marcado hay muchas marcas que disponen de productos de muy buena calidad y de una buena aplicación”. “El gres porcelánico aporta todas las propiedades exigidas al pavimento de una cocina industrial. Su resistencia es altísima. No se altera con el paso del tiempo ni el uso continuado. Es fácil de mantener. Agiliza las tareas de limpieza. Evita el traqueteo. Sus propiedades antideslizantes son únicas. Y su amplia gama de colores y texturas permite crear una estética personalizada para cada proyecto”, analiza Jordi Cantacorps.

Igualmente, los ahora de moda pavimentos técnicos para paso de instalaciones deben contemplarse muy bien. “También los de tipo terminación sin juntas. Son materiales que, poco a poco, se van introduciendo por su higiene y dureza, que nos llegan normalmente del sector de laboratorios e industria alimentaria o cárnica”, indican desde el Grupo Intecno.

Canales de drenaje:

En el conjunto de elementos a plantear en el diseño de una cocina, uno de ellos debe ser la correcta colocación y selección de los sistemas de drenaje de las aguas y grasas que se van a utilizar en la cocina industrial. “Un mal diseño y planteamiento del sistema de drenaje encarece la limpieza y el mantenimiento, y en el peor de los casos podría contaminar los alimentos. Hay que tener en cuenta que los sistemas de drenaje son un medio especialmente importante para la proliferación de Listeria y pueden ser una fuente de contaminantes alimentarias”, argumenta Ignasi Massallé, de ACO Iberia. “La correcta instalación y aplicación de los sumideros es muy importante para un buen drenaje de las distintas zonas y para evitar malos olores. Los materiales más usados en estas zonas, son los que recomendamos siempre, el acero inoxidable. Éste dispone de distintas formas y acabados, por lo que puedes colocar el que mejor pueda quedar en cada cocina”, analiza Joan Ros, de SERHS Projects.

Así, Ignasi Massallé, continúa exponiendo que las cocinas colectivas e industriales son entornos sumamente activos con suelos potencialmente húmedos y grasientos debido a la abundancia de líquidos que se usan en los procesos de cocinado y limpieza y, por supuesto, esos líquidos suelen estar muy calientes. “Las aguas residuales también pueden contener grasas, que son una causa importante de atascos de tuberías y que no se pueden verter en el sistema o circuito general de aguas. Estos factores combinados pueden afectar a la seguridad alimentaria y a los costes de funcionamiento”.

De este modo, por cuestiones higiénicas y de seguridad, es básico evitar la formación

de charcos y el estancamiento de aguas. “El primer paso es diseñar la superficie del pavimento teniendo en cuenta el uso diario del espacio. Es imprescindible crear pendientes e instalar canales y sumideros. El mercado ofrece múltiples soluciones. Destacamos las soluciones de gres porcelánico, como las canaletas y las rejillas cerámicas que se integran perfectamente con el resto del pavimento y mantienen sus mismas prestaciones”, explican desde Rosagres. No obstante, “las pendientes del pavimento excesivas pueden provocar una mala ergonomía del operario. Normalmente sigue siendo el acero inoxidable el material más demandado”, añaden desde Grupo Intecno.

Por todo ello, “los sumideros tienen que colocarse única y exclusivamente en las zonas donde lo requieran. Son elementos difíciles de limpiar y son vía de acceso de plagas. Son imprescindibles en las zonas donde hay mucha descarga de agua para evitar encharcamientos”, especifica Alberto Formatger, de Saama. Así, pues, continúa añadiendo que “deberán poder desmontarse para una correcta limpieza. Dispondrán de rejilla desmontable y sifón. El material adecuado será acero inoxidable y la conducción será de material plástico resistentes a las temperaturas de uso. El suelo adyacente tendrá una pendiente adecuada para facilitar la recogida del agua”.

Un futuro en auge

“Las perspectivas de futuro para el sector hotelero siguen siendo positivas, pues cada año las cifras del turismo llegan a récords inesperados, siendo éste uno de los principales motores económicos de nuestro país”, destaca Joan Ros (SERHS Projects). Del mismo modo, desde el Grupo Intecno corroboran que el mercado hotelero Nacional sigue una trayectoria de expansión encaminada tanto a España como zonas turísticas afines a nuestro país. “Las perspectivas de nuestro mercado tienden a que sigamos siendo un referente mundial en el sector hotelero, siempre que nos respeten los conflictos”. En este sentido, la recuperación económica empieza a esbozar su mejoría, “por lo que creemos que este sector seguirá manteniendo unos altos niveles en nuestra economía,



Foto: Eurofred

“El tema de la cocina a la vista se expande a un concepto de ‘showcooking’, lo más próximo al cliente, e incluso con la participación del mismo...”

lo que favorecerá claramente el sector de la cocina industrial hotelera con más oportunidades en inversiones para reforma u obra nueva”, añade Joan Ros. Por ello, Pablo Torres (Rational Ibérica) opina que las perspectivas de crecimiento son muy optimistas: inversiones, subvenciones, fusiones. El turismo se está convirtiendo en uno de los mayores negocios del planeta, y cada vez más la calidad es un valor.

Por otro lado, desde SERHS Projects quieren destacar que a los clientes les gusta dar, cada vez más, una especialización concreta en los servicios que ofrecen. Por ejemplo, restaurantes más temáticos, show cookings especializados en hoteles, etc. En este sentido, “el tema de la cocina a la vista se expande a un concepto de ‘showcooking’, lo más próximo al cliente, e incluso con la participación del mismo”, indica Hugo Faria (Coldkit).

“Estas cocinas serán abiertas, en las que el consumidor pueda ver cómo se están elaborando los platos. Otra tendencia será una cocina de ensamblaje donde se dispondrán de productos de 5ª gama, de calidad, buscando lo mejor de cada proveedor. La cocina consistirá en combinar dichas elaboraciones dando un acabado final al plato. Estas cocinas serán para establecimientos con poco espacio para disponer de una cocina

propia y que quieran potenciar la zona de comedor”, describe Alberto Formatger (Saama).

Por otro lado, en opinión de Hugo Faria, “otra tendencia es bajar los costes operativos y también decorativos, para re-invertirlo en materia prima de mayor calidad, como una consecuencia a las exigencias de una clientela más consciente y exigente en sus elecciones. Los clientes quieren comida sana, ecológica, biológica, orgánica, de fuentes locales, etc. Y esto hace que se tengan que buscar maneras de recortar otros costes. Por eso pensamos que hay una tendencia que va hacia el autoservicio y el concepto buffet”.

Por otro lado, consideran que en un futuro la oferta gastronómica de un cierto sector se inclinará por las cada vez más comidas pre- confeccionadas, lo cual incrementará también la utilización de túneles de ultra congelación. “También pensamos que se utilizarán más las comidas deshidratadas, las comidas saludables y los platos con nuevos ingredientes o preparados con técnicas innovadoras”.

Por último, Alba Serentill (Distform) indica que el futuro pasará por el IoT, internet de las cosas y el Big Data, ya que el número de dispositivos conectados ha crecido exponencialmente en los últimos años. “Evolucionamos hacia dispositivos conectados o inteligentes que se caracterizan por tener la capacidad de recolectar e intercambiar datos. Se estima que en 2030 la mayoría de los dispositivos domésticos, por ejemplo, estarán conectados y esto abre un gran abanico de nuevas aplicaciones y el Big Data va a estar presente en todo este proceso”.