

REPORTAJE

EQUIPAMIENTO DE COCINAS PROFESIONALES

HACIA LA TRANSFORMACIÓN TECNOLÓGICA

En el corazón de cualquier hotel late un espacio que, aunque pocas veces aparece en las fotografías promocionales, sostiene toda la promesa de excelencia gastronómica: la cocina profesional. En estos entornos, donde el tiempo se mide en segundos y la precisión marca la diferencia, la transformación vivida en los últimos años ha sido tan profunda como silenciosa. Hoy, las cocinas industriales ya no son simples centros de producción, sino auténticos laboratorios de innovación que redefinen la eficiencia, la seguridad y la creatividad culinaria.

> Foto: Mychef



La evolución de las cocinas profesionales en hoteles ha seguido un ritmo acelerado, impulsado tanto por la irrupción de nuevas tecnologías como por un cambio de mentalidad en los modelos operativos. Si antes el objetivo era producir más en menos tiempo, ahora la meta es producir mejor, con procesos más inteligentes y sostenibles. En este sentido, la digitalización ha jugado un papel clave: sistemas de monitorización en tiempo real, equipos conectados y software de gestión permiten anticiparse a fallos, optimizar el mantenimiento y ajustar consumos energéticos.

“EL ESTILO DE TRABAJO TAMBIÉN HA VIRADO HACIA ESTRUCTURAS MÁS FLEXIBLES Y COLABORATIVAS”

✓ Foto: Mychef



De este modo, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, observa que, en los últimos años, las cocinas profesionales en hoteles han evolucionado hacia espacios más inteligentes y eficientes, impulsados por la digitalización y la automatización. “Una gran cantidad de equipos conectados en un hotel permiten control remoto, trazabilidad y reducción de errores, mientras que la sostenibilidad se refleja en menor consumo energético y materiales duraderos. Operativamente, se priorizan cocinas compactas y multifuncionales, flujos basados en datos para optimizar costes y minimizar desperdicios, y una mayor flexibilidad para personalizar menús y responder con rapidez a las demandas del cliente”.

De igual manera, el director general de Hosteleria10.com, Gregorio Sanz Salvador, detalla que, últimamente las cocinas profesionales en hoteles han evolucionado hacia espacios más tecnológicos, compactos y eficientes, con equipos multifunción e inteligentes, sistemas de cocción programables y digitalización de procesos. “Operativamente, han pasado de un modelo puramente artesanal a uno más estandarizado y controlado por datos, sin perder creatividad culinaria. Estos cambios simultáneos han dado como resultado un crecimiento en la rentabilidad de los negocios”.

Desde la perspectiva de Mychef, Ana Espuña, su responsable de contenidos, observa que la evolución de las cocinas profesionales en hoteles ha estado marcada por la digitalización y la automatización. “Estas transformaciones han permitido optimizar procesos, mejorar la precisión en las elaboraciones y aumentar la eficiencia operativa, facilitando el trabajo diario de los profesionales de la cocina”.

En este sentido, y como hemos visto, a nivel operativo, el estilo de trabajo también ha virado hacia estructuras más flexibles y colaborativas. Las cocinas se diseñan pensando en el flujo, el confort térmico y la ergonomía del equipo. La sostenibilidad, por su parte, deja de ser un valor añadido para convertirse en un estándar exigido, tanto en maquinaria como en procesos. El resultado: espacios más eficientes, seguros y preparados para una gastronomía hotelera en constante reinvencción.

Además, en este contexto de cocinas más inteligentes y modelos operativos renovados, los hoteles se encuentran en un punto de inflexión que va más allá del equipamiento y del diseño del espacio. La transformación tecnológica y organizativa ha abierto la puerta a nuevas prioridades y exigencias que marcarán el rumbo de la gastronomía hotelera en los próximos años. Así, mientras la eficiencia, la ergonomía y la sostenibilidad se consolidan como pilares fundamentales del día a día en cocina, emergen también desafíos estratégicos que afectan a toda la cadena de valor gastronómica. Porque modernizar una cocina no solo implica invertir en tecnología, sino también replantear procesos, anticiparse a las demandas del mercado y reforzar el papel del capital humano. Y es precisamente en esa intersección donde se dibujan los principales retos, y oportunidades, que afronta hoy la hostelería.

autodecco

El programa de diseño de interiores



Imagen generada con Autodecco 26

Diseña cocinas industriales con IA

Genera el proyecto técnico de manera automática, con planos acotados, instalaciones, leyendas, listados...

Compatible con AutoCAD® y SketchUp®.

Catálogos de las principales marcas de equipamiento industrial.

Comparte renders, panoramas 360 y modelos virtuales.

Con opción para crear y mantener tu propio catálogo.

Visítanos en www.autodecco.com y lleva tus proyectos al siguiente nivel





^ Foto: Rational

De este modo, desde Mychef detallan que los principales retos de la hotelería en el ámbito gastronómico se centran en la eficiencia energética, la sostenibilidad y la cualificación del personal. “Pero también hay grandes oportunidades en la integración de equipos conectados y eficientes que mejoran la operativa diaria y la gestión, reducen errores y que mantienen la excelencia del servicio”. Igualmente, desde Rational observan que los retos a los que se enfrenta la hotelería son el aumento de costes energéticos, la necesidad de reducir desperdicios y cumplir con estrictas normativas de seguridad alimentaria, además de la escasez de personal cualificado. Sin embargo, “surgen oportunidades clave: la digitalización y automatización permiten optimizar procesos, mejorar la trazabilidad y garantizar calidad constante, la sostenibilidad se convierte en ventaja competitiva mediante equipos eficientes y prácticas responsables y la demanda de experiencias gastronómicas personalizadas impulsa la innovación en menús y equipamiento multifuncional. Estas tendencias posicionan la cocina como un motor estratégico para diferenciación y rentabilidad”.

De este modo, desde Hosteleria10.com determinan que “los principales retos son el continuo aumento en costes de producción sin reducir la calidad del producto, la falta de personal cualificado y las continuas modificaciones de exigencias normativas y de sostenibilidad”.

Y, considera que las oportunidades vienen en la digitalización y el uso de la tecnología actual, la diferenciación gastronómica como elemento clave del negocio y la adaptación en torno a la sostenibilidad y eficiencia energética.

Experiencia del huésped

Aunque el huésped rara vez accede a su interior, la cocina profesional influye de manera decisiva en cómo vive y valora su estancia. Es el epicentro donde se orquestan tiempos, técnicas y procesos que determinan la calidad, la coherencia y la personalidad gastronómica del hotel. La puntualidad del

“La digitalización y automatización abren oportunidades para optimizar procesos”

ONNERA

Contract

Proyectos
Cocinas
Buffets
F&B

Equipamiento

Calidad

Estética

Soluciones
integrales

Eficiencia

Funcionalidad

Optimización

Innovación

Precisión

Diseño

Somos tu
solución
integral

All in One

in Onnera Contract

@onneracontract

www.onneracontract.com



^ Foto: Freepik



^ Foto: Freepik

room service, la frescura del buffet matutino o la capacidad de atender alergias y preferencias dietéticas no son casualidad: son el resultado de una estructura operativa sólida, una planificación milimétrica y un equipo que trabaja en perfecta sincronía. La cocina se convierte, así, en el lugar donde la promesa culinaria del establecimiento toma forma antes de llegar al plato. “No se trata solo del plato final, sino de todo el proceso que hay detrás: la agilidad del servicio, la consistencia del resultado y la capacidad de ofrecer calidad en cada momento. En este sentido, la tecnología juega un papel esencial”, define Ana Espuña.

Pero su papel va mucho más allá del servicio. Hoy, la cocina profesional también proyecta valores que los huéspedes reconocen y aprecian: sostenibilidad, innovación, cercanía y autenticidad. Desde la trazabilidad de los productos hasta la eficiencia energética de los equipos o la incorporación de propuestas gastronómicas locales, cada decisión tomada en este espacio impacta en la percepción global del cliente. La cocina se consolida como un elemento estratégico de la experiencia hotelera, capaz de generar emoción, diferenciación y fidelidad, incluso sin ser vista, pero siempre siendo esencial.

De este modo, Julián Pizzi considera que la cocina en hoteles es un elemento clave en la experiencia. “Define la percepción de calidad y autenticidad, refuerza la identidad del hotel a través de propuestas gastronómicas únicas y contribuye a la personalización, adaptándose a preferencias y dietas especiales. Además, influye en la sostenibilidad y transparencia, valores cada vez más apreciados por los clientes, y se convierte en un espacio de innovación que genera momentos memorables, como showcookings o experiencias inmersivas”.



^ Foto: Freepik

iCombi Pro. iVario Pro.

Rapidez, flexibilidad y máxima potencia para revolucionar tu cocina.



Descúbrelos aquí.
rational-online.com



“LA SOSTENIBILIDAD DEJA DE SER UN VALOR AÑADIDO PARA CONVERTIRSE EN UN ESTÁNDAR EXIGIDO”

En definitiva, “la cocina profesional es hoy un pilar de la experiencia global del huésped: influye en la percepción de marca, en la reputación online y en la fidelización. Más allá del plato, aporta transparencia (cocinas abiertas), storytelling del producto, experiencias en vivo y coherencia con el posicionamiento del hotel”, analiza Gregorio Sanz Salvador.

Equipamiento moderno y eficiente

Renovar una cocina profesional no es solo una cuestión de estética o de tecnología: es un ejercicio constante de equilibrio entre innovación, eficiencia y restricciones prácticas. Los hoteles se enfrentan al desafío de incorporar equipos modernos que optimicen procesos, reduzcan costes energéticos y garanticen estándares de seguridad, sin sobrepasar los límites de presupuesto o sacrificar espacio en un entorno ya de por sí complejo.

Cada inversión debe evaluarse estratégicamente, buscando un retorno que vaya más allá de lo económico y que impacte en la operativa, la sostenibilidad y la experiencia del huésped. Analizar cómo logran este balance revela no solo la planificación financiera detrás de la gastronomía hotelera, sino también la creatividad y visión de quienes diseñan cocinas pensadas para el presente y el futuro.

Así, se logra una inversión eficaz, “mediante una planificación estratégica que prioriza versatilidad y retorno de inversión. Los hoteles apuestan por equipos multifunción que reducen la cantidad de equipos y utensilios y optimizan el espacio, además de tecnologías que mejoran la eficiencia energética para disminuir costes operativos a largo plazo. Se realizan análisis de coste-beneficio considerando durabilidad, mantenimiento y ahorro en recursos, la digitalización también juega un papel importante a la hora de medir y estar al tanto de las pérdidas y gasto energético o de agua que se pueda evitar”, analiza el National Corporate Chef de RATIONAL.



^ Foto: Freepik

Por otro lado, el director general de Hosteleria10.com, confirma que los hoteles equilibran ambas características apostando por equipos versátiles, de bajo consumo y larga vida útil, priorizando aquellas soluciones que tienen retorno claro en eficiencia y calidad. “Se trabaja con proyectos bien planificados, fases de renovación escalonadas y diseños que expresen al máximo cada metro cuadrado”.

En este sentido, cabe tener presente que nos encontramos en un escenario donde cada metro cuadrado cuenta y las inversiones deben justificarse por su eficiencia y retorno, los hoteles han encontrado en la versatilidad de los equipos un aliado clave. Los espacios limitados no solo exigen orden y planificación, sino soluciones que permitan adaptar la cocina a distintos tipos de servicio sin comprometer la operativa. Es aquí donde los equipos multifuncionales y modulares cobran protagonismo: no se trata solo de ahorrar espacio, sino de generar flexibilidad, agilidad y eficiencia, garantizando que cada estación de trabajo pueda cumplir múltiples funciones

y responder a las necesidades cambiantes del día a día en un hotel moderno. La combinación de diseño inteligente, tecnología avanzada y funcionalidad se traduce en cocinas más compactas, productivas y capaces de mantener los estándares de calidad que los huéspedes esperan.

En este sentido, desde RATIONAL especifican que los equipos multifunción son clave para optimizar espacios reducidos en cocinas hoteleras, ya que permiten realizar múltiples procesos en un solo equipamiento, reduciendo la necesidad de varias máquinas y liberando superficie de trabajo. Además, “su diseño escalable ofrece gran flexibilidad”.

Asimismo, desde Hosteleria10.com explican que estos equipos permiten aprovechar mejor el espacio en cocinas hoteleras al sustituir varios aparatos por uno solo y adaptarse fácilmente a distintos tipos de servicio según la demanda, optimizando cada metro disponible. Como se ha visto, “aportan flexibilidad operativa, flujos de trabajo más ágiles, menor consumo energético y limpieza y mantenimiento simplificados, fundamentales en cocinas hoteleras compactas”.

Mientras tanto, desde Mychef son plenamente conscientes de que el espacio es uno de los recursos más valiosos en la cocina profesional, especialmente en el sector hotelero. Por ello, “diseñamos equipos multifuncionales que permiten realizar numerosos procesos de cocción en un solo dispositivo, reduciendo la necesidad de contar con múltiples máquinas y simplificando la operativa diaria”.

Cocinas inteligentes y conectadas

Como estamos viendo, la transformación digital también ha llegado al corazón de la hostelería: la cocina. Hoy, los hoteles apuestan por cocinas inteligentes y conectadas, donde hornos, frigoríficos y sistemas de gestión de inventario pueden ser controlados y monitorizados en tiempo real. Esta integración tecnológica no solo optimiza la eficiencia operativa, sino que permite anticiparse a problemas, reducir desperdicios y garantizar la calidad constante de los productos servidos. Más allá de simplificar tareas, estas soluciones conectadas ofrecen a los equipos una visión completa del flujo de trabajo, facilitando la planificación, el ahorro energético y la toma de decisiones estratégicas. Así, la cocina se convierte en un espacio proactivo, donde la tecnología potencia tanto la productividad como la experiencia del huésped.

En este sentido, Julián Pizzi considera que las cocinas inteligentes están transformando la eficiencia operativa al permitir un control remoto como es el caso de los equipos de cocción, optimizando tiempos y reduciendo errores.

Idea a la que se suma Gregorio Sanz Salvador quien asegura que las cocinas inteligentes están mejorando notablemente la eficiencia y la consistencia del producto gracias a la monitorización de equipos en tiempo real, centralización de re-

INTARCON

SOLUCIONES DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL

NUEVA GAMA DE CONDENSADORAS Y CENTRALES DE A2L INVERTER



Serie DF-PN
Sigilus A2L
Rotativo INVERTER



Serie DV-YN
intarCUBE A2L
Scroll INVERTER



Soluciones para instalaciones frigoríficas de hasta 40 kW



Compresores de alta eficiencia



Mantenimiento seguro y fiable



www.intarcon.com

Materiales innovadores

La evolución de las cocinas hoteleras no solo depende de la tecnología, sino también de los materiales utilizados. Aunque el acero inoxidable sigue siendo el estándar, cada vez se incorporan superficies y recubrimientos que combinan higiene, durabilidad y un diseño más moderno, adaptados a las exigencias de un entorno profesional.

En este sentido, Gregorio Sanz Salvador, director general de Hostelería10.com, detalla que se incorporan superficies compuestas, encimeras antibacterianas, recubrimientos especiales y materiales más ligeros y resistentes a la corrosión. Estos materiales mejoran la higiene, facilitan la limpieza, aportan diseño más actual y mantienen la durabilidad exigida en un entorno profesional. A lo que Ana Espuña, responsable de contenidos Mychef añade que, aunque el acero inoxidable sigue siendo el material principal por su durabilidad, resistencia y facilidad de limpieza, cada vez se incorporan más acabados y recubrimientos avanzados, como superficies antihuellas o tratamientos antibacterianos que mejoran la higiene y reducen el mantenimiento.

Como vemos, a lo largo de los años, el acero inoxidable sigue siendo el número 1 gracias a su resistencia y facilidad de limpieza. No obstante, la industria hotelera está explorando nuevos materiales que aportan ventajas adicionales en higiene, durabilidad y estética. Uno de los más destacados es el acero inoxidable recubierto con nanotecnología antimicrobiana, que

inhibe el crecimiento de bacterias y facilita la limpieza profunda, especialmente en zonas de alto contacto como encimeras y fregaderos.

Otro material en auge es el polímero reforzado con fibra de vidrio (FRP), ligero, extremadamente resistente a golpes y caídas, y capaz de soportar temperaturas altas sin deformarse. Es ideal para superficies de trabajo, estanterías o carritos de servicio, combinando durabilidad con bajo mantenimiento.

Mientras tanto, el solid surface, un compuesto de resinas y minerales naturales, se utiliza cada vez más en barras, encimeras y zonas de presentación. Su principal ventaja es que es sin juntas, lo que elimina posibles grietas donde se acumule suciedad, además de ofrecer acabados estéticos y personalizables en colores y texturas.

Finalmente, materiales como el aluminio anodizado y el vidrio templado se incorporan en ciertos equipos de cocción y almacenamiento, combinando ligereza, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza, a la vez que aportan un toque moderno y elegante a la cocina profesional.

Estas alternativas permiten a los hoteles crear entornos más higiénicos y duraderos, al mismo tiempo que ofrecen una estética contemporánea que refuerza la imagen de modernidad y profesionalidad del establecimiento.

cetas, estandarización de cocciones, análisis datos de uso y reducción de errores. “El IoT ayuda a controlar temperaturas, consumos y mantenimientos, lo que se traduce en menos paradas, mayor seguridad alimentaria y una operación más rentable y trazable”.

De este modo, desde RATIONAL continúan indicando que esta conectividad no solo mejora la consistencia y la seguridad alimentaria, sino que también aporta datos clave para reducir desperdicios y planificar de forma más precisa, convirtiendo la cocina en un centro digital que impulsa productividad y sostenibilidad. “Esto se traduce en una gestión más ágil, menos errores y una reducción de costes operativos. Además, el acceso a datos en tiempo real permite aplicar mantenimiento predictivo, evitando paradas imprevistas”, añade Ana Espuña.

Y, desde Hostelería10.com considera que esta conectividad permite automatizar tareas repetitivas y de alta precisión, por lo que liberan al chef para labores creativas, de control

✓ Foto: Mychef



y presentación. “Esto genera mayor consistencia en los resultados, reducción de tiempos y mejor aprovechamiento del personal, sin sustituir el rol estratégico del equipo de cocina”.

Mantenimiento predictivo

El espacio cocina se trata de un entorno donde la continuidad del servicio y la eficiencia operativa son fundamentales, por ello, el mantenimiento predictivo y la monitorización remota de equipos se han convertido en aliados estratégicos para los hoteles. Estas tecnologías que hemos ido viendo a lo largo del reportaje, permiten anticipar fallos antes de que se produzcan, optimizar los tiempos de intervención y reducir costes de reparación, transformando la manera en que se gestiona la infraestructura de la cocina.

Así, cuando los hoteles las implementan no solo aseguran un funcionamiento más fiable de hornos, frigoríficos y otros equipos críticos, sino que también liberan recursos del personal para centrarse en la excelencia del servicio, garantizando que cada operación se desarrolle sin interrupciones y con el máximo rendimiento.

En este aspecto, desde RATIONAL corroboran que la monitorización remota aporta beneficios significativos en la ope-



^ Foto: Hostelería10



CORECO

40 aniversario 1985 - 2025

www.coreco.es



Fabricantes especialistas en refrigeración comercial HORECA





“SE PRIORIZAN
COCINAS
COMPACTAS Y
MULTIFUNCIONALES”

Fotos: Rational

ración hotelera. “Permiten anticipar fallos antes de que ocurran, evitando paradas inesperadas y costosas. Optimizan la vida útil de los equipos mediante ajustes basados en datos reales, reducen gastos en reparaciones urgentes y mejoran la planificación del servicio técnico. Además, la monitorización remota con soluciones ofrece control centralizado, alertas en tiempo real y análisis de consumo. Ya son muchos los hoteles que han adoptado estas soluciones sin problema y están encantados con el cambio y la facilidad”.

Del mismo modo, desde Hosteleria10.com detallan que el mantenimiento predictivo y la monitorización remota permiten detectar anomalías antes de que se produzca la avería. “Reduce paradas imprevistas y permite planificar intervenciones. Los hoteles que los implementan están viendo menos imprevistos, mayor vida útil del equipamiento y un control más fino de los costes de mantenimiento”. “El mantenimiento predictivo permite detectar desviaciones en parámetros como temperatura, consumo o ciclos de uso antes de que se produzca una avería, reduciendo paradas imprevistas, optimizando las revisiones y prolongando la vida útil de los equipos”, confirman desde Mychef.

En definitiva, la incorporación del mantenimiento predictivo y la monitorización remota está redefiniendo el concepto de eficiencia en las cocinas hoteleras. Estas soluciones no solo aseguran la continuidad del servicio y prolongan la vida útil de los equipos, sino que también permiten a los hoteles gestionar recursos, costes y personal de manera más inteligente. Al combinar control en tiempo real, análisis de consumo y alertas anticipadas, los establecimientos logran operar con mayor seguridad y precisión, transformando la cocina en un entorno proactivo y fiable. La experiencia de quienes ya han adoptado estas tecnologías demuestra que la modernización de la infraestructura no es un gasto adicional, sino una inversión estratégica que repercute directamente en la calidad del servicio y en la sostenibilidad operativa del hotel.

Eficiencia y equipos sostenibles

La sostenibilidad se ha convertido en un criterio clave en la planificación y renovación de cocinas hoteleras. En cocinas de alto volumen, donde el consumo de energía y agua puede ser considerable, los hoteles están implementando tecnologías que reducen el gasto sin comprometer el rendimiento ni la calidad de los platos.

Así, el National Corporate Chef de RATIONAL asegura que la eficiencia energética se logra principalmente con equipos

que combinan tecnología avanzada y sostenibilidad. “Se han desarrollado equipos de cocción inteligentes que ajustan automáticamente temperatura, humedad y tiempo para minimizar el consumo, además de funciones de apagado automático y recuperación de calor”.

Además, “tecnologías como inducción, hornos eficientes, iluminación LED, campanas inteligentes, refrigeración optimizada y controles electrónicos de consumo ayudan a reducir consumo sin perder rendimiento”, enumera el director general de Hosteleria10.com.

Asimismo, “los equipos se están adaptando a la sostenibilidad mediante tecnologías que favorecen prácticas ecológicas sin comprometer la calidad”, especifica Julián Pizzi.

De este modo, se puede confirmar que “los equipos se están adaptando con modos eco, control preciso de agua y energía, sistemas de cocción más eficientes, gestión de residuos y compatibilidad con envases reutilizables o reciclables. Esto ayuda a reducir huella ambiental, cumplir con normativas y responder a un huésped cada vez más sensible a la sostenibilidad”, continúa analizando Gregorio Sanz Salvador.

Además, “la gestión automatizada de recetas y ciclos de cocción permite evitar desperdicios de alimentos y minimizar mermas, optimizando recursos y favoreciendo prácticas eco-responsables sin comprometer la calidad ni la productividad en la cocina”, determina el responsable de contenidos Mychef.

En conjunto, estas soluciones permiten a los hoteles avanzar hacia cocinas más sostenibles, donde cada inversión tecnológica genera un retorno tangible no solo en términos de eficiencia y costes, sino también de responsabilidad ambiental, algo que hoy los huéspedes valoran cada vez más como parte integral de su experiencia.

“PRODUCIR MEJOR,
CON PROCESOS
MÁS INTELIGENTES Y
SOSTENIBLES.”

BOLD

Compacto R290

La opción ideal para
la refrigeración sostenible de
cámaras frigoríficas exteriores



INTEMPERIE



CÁMARAS
FRIGORÍFICAS

GREEN SOLUTIONS



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO
ENERGÉTICO



SILENCIOSOS

RIVACOLD
MASTERING COLD

BCSYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9 - 11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com