



Foto: Migan

Cocinas Industriales: diseño y funcionalidad a la carta

Las cocinas industriales se han convertido en espacios únicos en cada establecimiento, porque las necesidades de cada uno de ellos requiere de elementos diferentes. Por ello, la industria pone al servicio de los usuarios un amplio abanico de posibilidades y productos. Junto a ello, la innovación tecnológica hace posible el desarrollo de encimeras, hornos de cocción y campanas extractoras con las más altas prestaciones que, junto a su utilidad principal, facilitan la tarea del profesional a la vez que ahorran energía.

En todo establecimiento de restauración una de las zonas de mayor protagonismo es la cocina. Porque desde ella se puede conquistar al cliente, y un cliente satisfecho podrá convertirse en un cliente habitual que, a su vez, hable del establecimiento y eleve el nivel de rotación de comensales. Por tanto, el diseño, la elección de los materiales, elementos de cocción y auxiliares, entre otros, bajo la dirección y creación del propio equipo de cocina, son de gran importancia para asegurar un óptimo resultado.

En el actual contexto, la demanda de cocinas industriales, ya sea en cuanto a nuevas instalaciones o renovación de

equipos existentes, se concentra de forma mayoritaria, aunque no exclusiva, en grandes hoteles, restaurantes, empresas de catering y cadenas de restauración. Junto a ellos, señala Mikel Gastesi, Jefe de Producto de Fagor Industrial, “algunos sectores van incrementando su presencia y ganando intensidad en este campo, como son el de línea fría que, junto al catering, están experimentando una fuerte tendencia a la centralización”.

Alejandro Mínguez, Director de Marketing de Coldkit, hace referencia a la desaceleración en el desarrollo de los centros comerciales, lo que está obligando a un cambio en el sector con una “mayor rotación en la instalación y renovación de cocinas en restaurantes, franquicias de restauración y catering”. En cuanto a las cadenas de restauración, añade “están afrontando una renovación basada en la actualización de los equipos de que disponen, bien como consecuencia de su actualización debido a su antigüedad, o bien para adecuarse a una nueva oferta de comida”. Mínguez cita como ejemplo nuevos equipamientos de conservación o exposición de alimentos ‘más saludables’ para desayunos como oferta complementaria en determinadas franquicias.

En cuanto a los establecimientos de catering a los que hacía referencia Gastesi, la actual tendencia del sector provoca que ganen protagonismo y que, por tanto, se conviertan en un nicho de interés para los fabricantes e instaladores



Foto: Carles Alledne

de cocinas industriales. Miguel Ángel Pérez Trabadelo, Director General de Migan, concreta esta tendencia en las grandes cadenas de catering, “ya que este tipo de empresas lleva a cabo obras de gran tamaño, con un elevado volumen de maquinaria, grandes cámaras frigoríficas y salas de preparación, estableciendo cocinas centrales que abastecen a otras periféricas”. A ello se une su gran volumen de trabajo, que, como explica el responsable de Migan, tiene una repercusión en la vida útil de los aparatos “obligando a amortizar la maquinaria en plazos más cortos y sustituirla por maquinaria nueva”. Lógicamente, continúa, “para tener esa gran producción es necesario tener grandes cocinas, de ahí que, por el

volumen de negocio, consideremos este nicho de mercado como uno de los más relevantes de nuestro sector”.

Junto a éstos, otro de los pilares que actualmente sustentan la evolución y oportunidades de negocio del sector de cocinas industriales es la rotación en los establecimientos de hostelería a raíz de la crisis económica que, como

la actual tendencia del sector provoca que ganen protagonismo los establecimientos de catering, y que se conviertan en un nicho de interés para los fabricantes e instaladores...

Foto: Migan





Foto: Migan

expone Alejandro Mínguez, “provoca una ampliación o renovación del equipamiento que heredan del anterior explotador, así como numerosos restaurantes que buscan vías de ingreso alternativas a través de nuevos servicios de catering”.

La importancia del diseño

El punto de partida para configurar una cocina industrial debe ser su diseño. Y para ello deben tenerse en cuenta varios parámetros. En primer lugar el tipo de establecimiento (restaurante, empresa de catering, etc.), el número de comensales y extensión de la carta, así como el espacio disponible. Estos parámetros determinarán la configuración de la cocina y, como norma general, podemos decir que cada proyecto es único, existiendo seriación en cuanto a la fabricación de determinados componentes, pero no en la adaptación de cada uno de ellos en un espacio específico.

Así lo pone de manifiesto Félix Tena, Director de General de Professional Equipment Consulting. “Cada instalación es un mundo, es diferente porque trabaja de diferente manera y dispone de espacios distintos. Por ello hay que estudiar cada caso, no existe un standard que se pueda repetir, cortar y pegar. Hay que estudiar cada particularidad”. Tesis compartida por Mikel Gasesi, para

quien la principal novedad en el campo del diseño es que “el sector tiene que alejarse de ofertas monolíticas”. En este sentido, continúa, es obligatorio estudiar las particularidades de cada espacio, “hay algunas características que son comunes a todas ellas: por ejemplo, el aprovechamiento de la superficie disponible, que no quiere decir cargarla de equipamiento, sino distribuirlo de tal forma que los profesionales tengan espacio para trabajar cómodamente. Eso incluye el diseño de los componentes,

que deben facilitar su manejo y además evitar posibles golpes y accidentes. Tampoco hay que descuidar la zona del almacenamiento, que con sus especificidades, es tan importante como la de cocción, y de que debe contar con cámaras de conservación y congelación adecuadas al nivel de producción de la cocina. Por último, está la parte de lavado de vajilla y utensilios, que debe planificarse con especial cuidado para evitar una acumulación de platos y utensilios a limpiar. La higiene es básica y cualquier carencia en este aspecto puede tener consecuencias serias, incluso en el aspecto legal”.

Con respecto a las condiciones de higiene, Alejandro Mínguez destaca el especial cuidado que en este aspecto debe tenerse en los circuitos de alimentos y desechos, por lo que estos parámetros deben considerarse especialmente a la hora de realizar el diseño de toda cocina industrial.

Ignasi Bonet de Adisa Cocinas, coincide en la importancia de los elementos descritos y, además, añade varias consideraciones que deben tenerse en cuenta a la hora de realizar el diseño de la cocina. “Independientemente del tipo de negocio, la cocina debe ser diseñada para funcionar de manera operativa, ergonómica y eficiente, y cumplir con ciertas normas de higiene dictadas por las autoridades locales. El espacio debe estar distribuido para que la circulación de alimentos, desde su entrada al almacén

Foto: Carles Allende



¿CÓMO PUEDE USTED CUMPLIR CON LA NORMATIVA DE HIGIENE Y SEGURIDAD?



Unas precarias condiciones de higiene y de seguridad en el trabajo pueden dañar la viabilidad de su negocio. Los pavimentos y revestimientos de paredes higiénicas de Altro proporcionan la solución perfecta. No sólo cumplen con las exigencias del APPCC para su uso en entornos alimentarios sino que también contienen Altrosan™, que inhibe el crecimiento de bacterias y protege a su personal, a sus clientes y a su valiosa reputación.

Para conocer todos los motivos de por qué escoger Altro, consulte nuestro cuestionario en www.altro.com



Isark

Mini Cámara Frigorífica Modular

- Estética y calidad
- Facilidad de montaje
- El precio más competitivo
- Fácil mantenimiento



Matrix

Cámara Frigorífica Modular

- Modularidad total de 20 en 20cm
- Diseño exclusivo
- Mayor facilidad de montaje
- Ángulos redondeados
- Múltiples opciones disponibles



Cámaras de Residuos

- Diseñado para albergar contenedores de basura estándar de 240L
- Facilidad de montaje
- Garantía de las mejores condiciones sanitarias
- Seguridad contra la multiplicación de bacterias



Estanterías Modulares

- Diseño elegante y funcional
- Fácil mantenimiento
- Maximización de los espacios
- Facilidad de montaje



Equipamiento para panaderías, pastelerías, cafeterías



Equipamiento para Self-Service



Equipamiento para Cocinas Profesionales

“la tendencia actual es utilizar elementos con medidas estandarizadas en todos los espacios, principalmente por el factor precio”

hasta su llegada al plato, sea ordenada y coherente, intentando siempre que sea posible, mantener el principio de marcha hacia delante”. En cuanto a la dimensión, continúa, “depende únicamente de dos factores: la cantidad de comensales a los que se tenga que dar servicio, y la regularidad y frecuencia en el suministro de materia prima. Pero, evidentemente, se tiene que adecuar al espacio disponible”.

Por su parte, Miguel Ángel Pérez Trabadelo también hace referencia a particularidad de cada establecimiento y, como elemento diferenciador de su compañía destaca el disponer de un equipo propio de chefs, “que actúan como asesores comerciales de los futuros usuarios de las cocinas, ya que son cocineros expertos que conocen la forma de trabajar en los fogones, y que además están formados técnicamente sobre maquinaria y los últimos avances del mercado”, e incide en la premisa de que no hay un diseño tipo, sino un diseño para cada cliente, siendo éste el primer paso para elaborar un proyecto específico para cada cliente.

Tendencias de mercado en los elementos de cocción

Si el diseño es parte inicial y fundamental en todo proyecto de cocina industrial, el equipamiento conforma el siguiente nivel en importancia y eficiencia del trabajo a desarrollar en este espacio. Con respecto a la zona de cocción, su configuración puede establecerse mediante diferentes tipos de cocina: modulares, a medida, suspendidas... cada una de ellas con sus elementos a favor y en contra. De nuevo, según la necesidad de la instalación será más idóneo un tipo de instalación u otra, indica Félix Tena. Para Ignasi Bonet, las cocinas fabricadas a medida son valoradas de forma muy positiva por los cocineros y propietarios de hoteles y restaurantes “por su adaptabilidad al espacio disponible, lo que permite un



Foto: Adisa

mejor aprovechamiento del espacio. Además de por su comodidad a la hora de trabajar y limpiar, ya que en este tipo de cocinas no existen juntas ni uniones entre los diferentes elementos. Esta facilidad de limpieza ayuda a ahorrar tiempo, que se traduce directamente en dinero, contribuyendo intensamente a la rápida amortización del equipo frente a modulares, aparentemente más baratas, además de garantizar más fácilmente la higiene en la cocina”.

En cuanto a las modulares, Rafael Cubells Sanja, Jefe de Compras de Casfri, indica que “la tendencia actual es utilizar elementos con medidas estandarizadas en todos los espacios, principalmente

por el factor precio”. El responsable de Marketing de Migan, destaca también el factor económico a favor de las cocinas modulares. “Son más económicas que las fabricadas a medida, pues su fabricación es en serie, lo que permite reducir costes de fabricación, dando lugar a precios de venta más bajos”. Y junto a éste, también añade otros aspectos, como “la facilidad de sustitución de un elemento del bloque de cocción cuando éste se avería, ya que es más sencillo desmontar algo que va por partes que algo que forma parte de un bloque”.

Junto a la facilidad en la sustitución de elementos en cocinas modulares, Mikel Gastesi, Jefe de Producto de Fagor



Foto: Coldkit

“otro elemento más a favor de las cocinas modulares son su posibilidad de ampliación en función de las necesidades y evolución del negocio”

Industrial, hace hincapié en la efectiva corrección de posibles defectos en cuanto a aspectos higiénicos y sanitarios ya que, comenta, “nuestro sistema exclusivo Monoblock permite montar los elementos según se haya requerido y acoparlos de forma hermética, eliminando ranuras y huecos donde pueda acumularse suciedad”. Mientras, Alejandro Mínguez, añade como otro elemento más a favor de las cocinas modulares su posibilidad de ampliación en función de las necesidades y evolución del negocio. “Los elementos de la cocina, como fuegos, bloques de cocción, plancha... y también otros, como las cámaras frigoríficas o mobiliario neutro, por ejemplo, ha de ser capaces de evolucionar de la mano del establecimiento”.

Igualmente, las cocinas pueden ser centrales o murales, la decisión, indica Miguel Ángel Pérez, “la va a determinar el espacio. Si bien, cuando existe la posibilidad, se opta en la mayoría de los casos por una cocina central porque suele ser más ergonómica y funcional”. Otra posibilidad es que la cocina sea



Foto: Fagor Industrial

suspendida sobre un soporte esbalzo. Ésta, continúa el responsable de Migán, “tiene una serie de ventajas con respecto a las cocinas montadas sobre muebles. Como por ejemplo la facilidad de la limpieza inferior, la posibilidad de trabajar con carros debajo de las cocinas o una estética más moderna”. En cuanto a sus inconvenientes, añade, “el principal es el de no disponer de espacios cerrados para almacenamiento en la parte inferior”.

Otro de los espacios de mayor envergadura dentro de las cocinas industriales, es la zona de extracción de humos, no sólo objeto de diversos avances tecnológicos, sino que también ha de adaptarse al espacio. En este sentido, Mikel Gastesi cita como ejemplo

el proyecto desarrollado por Fagor Industrial en el Restaurante Nerua, del Museo Guggenheim de Bilbao, “donde las campanas extractoras de humo para cada bloque de cocinas fueron uno de los elementos más importantes, y donde tuvimos que conseguir un nivel máximo de adaptación a cada zona, eficacia, reducción de ruidos y armonización con el diseño global del restaurante. Para nosotros ha sido, por así decirlo, un antes y un después”.

Innovación tecnológica, mayores prestaciones y más comodidad

Mikel Gastesi hacía referencia a la reducción del nivel acústico de las campanas extractoras, objeto éste, por su incomodidad en el lugar de trabajo, de importantes avances tecnológicos en los últimos años.

Pero no sólo la reducción en la emisión de ruidos ha aportado una ‘revolución’ en el apartado de campanas extractoras, sino que, además los modelos más innovadores del mercado se caracterizan también por su menor tamaño y mayor capacidad de absorción, como indica Miguel Ángel Pérez, que además, añade, la mayor tendencia hacia la incorporación de campanas extractoras compensadas. “Es decir, que además de la función de extracción de humos y vahos, llevan un doble sistema que aporta aire fresco del exterior a través de unas rejillas situadas en la parte superior de las campanas, y que consigue disminuir la altas temperaturas que se alcanzan en las



Foto: Adisa

cocinas, creando un ambiente de trabajo más agradable”.

Ignasi Bonet, por su parte, explica que “los sistema de extracción inteligentes han aportado mucha innovación, ya que autoregulan su potencia en función del humo y del calor que la cocina desprende en cada momento, consiguiendo ahorro no sólo en el extractor, sino en la climatización en general de todo el local, ya que la energía utilizada para climatizar las diferentes estancias no se ‘escapa’ a través del conducto de la campana”.

Y es que, como indica Bonet, la innovación tecnológica en el mundo de las cocinas pasa forzosa y únicamente por el ahorro de energía y racionalización del consumo.

En el capítulo de encimeras, en opinión de Mikel Gastesi, “se ha avanzado sobre todo en capacidad de adaptación a las dimensiones de cualquier cocina,

tanto en medidas como en regulación de altura, para asegurar la máxima comodidad y funcionalidad”. Siendo las más novedosas, señala Rafael Cubells, “las cocinas y planchas tipo wok y de inducción para preparar platos on line al cliente en el mismo restaurante”.

Por su parte, Import Hispania ha desarrollado para las placas de cocción a gas un sistema eléctrico de detección de recipientes sobre fuegos libres, basado en tecnología ‘Rosinox’. Este sistema permite economizar energía, puesto que “el quemador funciona sólo en presencia de un recipiente metálico”, sea cual sea su tamaño. Esta tecnología permite la detección de la conductividad (corriente a baja tensión), entre el palpador, el recipiente metálico y la parrilla. En cuanto a su limpieza, destaca por su sencillez al ser fácilmente desmontable.

Además de éste, otro tipo de desarrollos que destaca la compañía, son por

ejemplo, dispositivos de seguridad para los quemadores y topes mecánicos, posibilidades de aislamiento de la cubas en el proceso de cocinado mediante paneles de roca protegidos, identificación de lectura fácil de los mandos y protección de los materiales eléctricos a la penetración del agua, así como protección mecánica de los componentes eléctricos, entre otros.

También se ha producido una gran revolución tecnológica en el apartado de hornos. “Aparatos que incorporan una gran tecnología, con sondas de temperatura que disponen de hasta 6 sensores para identificar la temperatura no sólo en el corazón del producto, sino de una forma más homogénea, difusores de olores para aromatizar los alimentos, y sofisticados controles de temperatura y humedad que mantienen los alimentos en su punto justo, permitiendo hacer todo tipo de comidas y postres”, expone Miguel Ángel Pérez Trabadelo.

Foto: Carles Alledne



EVOLUCIÓN DEL SECTOR DE COCINAS INDUSTRIALES

Según un estudio elaborado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), la facturación de las 157 empresas integradas en la federación superó en el 2010 los 1.404 millones de euros, un 2,5% más que en el 2009, mientras que las exportaciones alcanzaron los 541 millones de euros, que aumentaron un 8,3% respecto al año anterior. Dentro de los sectores representados en el seno de FELAC, el de equipamiento para cocinas industriales (que engloba equipos de cocción, ventilación y climatización, almacenamiento y transporte, y lavado de vajilla, así como equipos auxiliares de cocina) tuvo un comportamiento similar al del conjunto de las empresas de FELAC: en el 2010 su facturación creció un 2% respecto al 2009 y las exportaciones un 9,7% en relación al 2009.

Foto: Migán





Foto: Migan

La explicación a esta gran revolución, indica Alejandro Mínguez, es que “la tendencia del sector es avanzar hacia la pre-elaboración de los platos para así tener una mayor flexibilidad en el momento del servicio”. Y por ende, añade, “hoy en día, con la nueva generación de hornos, se precisa una gran capacidad de almacenamiento refrigerado, puesto toda la comida pre-elaboradora se tiene que conservar en perfectas condiciones de sabor, textura y apariencia”. Más allá de estas innovaciones, Mikel Gastesi destaca la posibilidad de compatibilizar el funcionamiento del horno con ordenadores propios para dar instrucciones de cocinado, refiriéndose a una gama propia, Gama Visual Plus. “Sus funciones incluyen informatización de las tareas, interacción con el ordenador a través de un puerto USB y programación de diferentes modos de cocinado, de forma que los equipos puedan ahorrar tiempo y agilizar su gestión diaria, todo ello con facilidad de manejo a través de su pantalla táctil”.

Fuentes de energía: convivencia de gas y electricidad

Para el funcionamiento de estos elementos, todos ellos indispensables en las cocinas industriales, las fuentes de energía empleadas de forma mayoritaria son el gas y la electricidad, esta última exclusiva de hornos y campanas extractoras.

“cada vez son más numerosas las instalaciones que se conectan a nivel eléctrico, porque permite controlar mejor y optimizar la energía, reduciendo el consumo de la instalación”

eficiente, lo que se traduce en un ahorro energético en las facturas”.Al respecto, Félix Tena explica que “aunque en España se trabaja más con el gas, cada vez son más numerosas las instalaciones que se conectan a nivel eléctrico, porque -coincide con el responsable de Migan-, permite controlar mejor la energía, reduciendo el consumo de la instalación”. Si bien, desde Import Hispania, se señalan algunas consideraciones que deben tenerse en cuenta a la hora de trabajar con placas vitrocerámicas radiantes, como es el hecho de que “los principios de la cocción por inducción necesitan la utilización de recipientes ferríticos”. A su favor, añaden su facilidad de limpieza, así como la posibilidad de ajustar la intensidad de calor de forma progresiva y precisa, “ya que cada fuego está dotado de un inductor comandado por un potenciómetro”.

Por su parte, Mikel Gastesi señala que en Fagor se trabaja con ambas fuentes de energía. “Elegir una u otra depende de las necesidades e incluso de los



Foto: Carles Alledne

gustos de cada profesional. No obstante, la tendencia actual no es tanto elegir la fuente de energía, sino exigir un ajuste máximo en su consumo, sin que ello afecte a las prestaciones del equipo. El ahorro es una preocupación importante en el sector, impulsado en parte por la crisis. Hay que tener en cuenta que la cocina de un restaurante, cafetería o centro hospitalario, por ejemplo, tiene una intensa actividad y un alto nivel de gasto energético; un buen nivel de ahorro en ese terreno se nota de manera muy palpable en el mes a mes”.

Ignasi Bonet coincide también en que la electricidad es la que mejor responde a los parámetros de ahorro energético e incorpora como fuentes auxiliares de energía el carbón y la leña, estas últimas para parrillas. Si bien, éstas “son las que tienen más inconvenientes, ya que además de ensuciar más, requieren un espacio concreto para ser almacenadas y un conducto independiente para la extracción de humos, que no puede ser compartidos con otros elementos, como por ejemplo el gas”.

Por tanto, podemos considerar las parrillas como un elemento auxiliar de las cocinas industriales, en ocasiones elemento diferenciador de ciertos establecimientos. Además de éstas, en todas las cocinas industriales tienen cabida otro tipo de aparatos auxiliares y específicos por su función que contribuyen a facilitar y perfeccionar el trabajo de los profesionales. El más novedoso es el abatidor de temperatura, un elemento que, en opinión de Mikel Gastesi, “se está convirtiendo en indispensable en toda cocina industrial, ya que permite acelerar los procesos de enfriamiento y congelación de los alimentos, ajustándose plenamente a la normativa sanitaria y manteniendo todas sus propiedades organolépticas. Como son el sabor, el aroma y la aportación de nutrientes y vitaminas. La rapidez en el proceso de congelación impide la formación de microcristales, lo que garantiza que los alimentos cocinados se conserven en perfectas condiciones. Todo ello supone un gran ahorro de tiempo y dinero para los establecimientos”. Con respecto a las prestaciones de éstos, Miguel Ángel Pérez añade que “permiten una eficiencia en la cocina que antes no

LA IMPORTANCIA DE ELEGIR CORRECTAMENTE LOS MATERIALES

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 desarrollo de la tarea diaria. Como norma general, el acero inoxidable es el material más adecuado, tanto en mobiliario de elaboración como en los bloques de cocción, ya que como indica Mikel Gastesi, “sigue siendo imbatible a la hora de garantizar a los profesionales la máxima durabilidad y resistencia, y de mantener unas elevadas condiciones de higiene”, a lo que Miguel Ángel Pérez Trabadelo añade que permite una total adaptación a las condiciones específicas de cada local.

En el resto de estancias se avanza cada vez más hacia una mayor variedad de acabados y presentaciones. Los suelos cobran especial importancia y, en todo caso deben garantizar, una superficie antideslizante, y que proteja de contaminaciones bacterianas como premisa inicial. Si bien, además deben evitar que la suciedad se acumule, sean fáciles de limpiar y resistentes a los productos de limpieza. En este sentido, Mikel Gastesi indica que los de terrazo son lo más populares, “porque reúnen todas estas características y además tienen un buen precio por metro cuadrado”, aunque no los únicos. “También lo son los de resinas, que cuentan con unas excelentes propiedades antideslizantes. En tercer lugar están los suelos de acero inoxidable, que también están muy bien valorados, aunque su alto precio los hace menos populares”.

En esta línea, Domingo López Deán, Responsable para el Sur de Europa de Altro, indica que la compañía “ha conseguido desarrollar suelos de seguridad impermeables en planchas de vinilo, resistentes a deslizamientos, que, tras años de uso, siguen ofreciendo el mismo rendimiento y el mismo aspecto que el primer día”. En el terrero de la innovación, añade, son varios los desarrollos obtenidos. Como ejemplos concretos, cita ‘Altro Stronghold 30 / K30’, un tipo de suelo “homogéneo de 3mm de espesor diseñado, para ofrecer la máxima seguridad en zonas húmedas o grasas con alto riesgo de derramamientos”; Altro Stronghold 30 / K30, “que proporciona gran comodidad y resistencia al caminar, con propiedades acústicas óptimas -reduce los niveles de ruido en el ambiente-, y durabilidad a largo plazo”. Por último, Altro Stronghold 30 / K30, “tiene Clase 3 de nivel de resistencia a deslizamientos conforme al CTE y Certificado APPCC, que garantiza la seguridad de sus productos en lugares donde se manipula con alimentos. Además, incluye bacteriostato que ayuda a mejorar la higiene y Tecnología Altro EasycleanTM que facilita las labores de limpieza y mantiene la apariencia original del producto”.

Como elementos diferenciadores en el ámbito de los materiales objeto de la fabricación de suelos, el responsable de Altro indica varios parámetros, como son diferentes materiales inertes, “incluyendo carburo de silicio, cuarzo y óxido de aluminio incorporados a la plancha de vinilo para evitar resbalones y caídas”; además de bacteriostato y fungicida integrados al material; por supuesto resistencia a deslizamientos e higiene en todo el producto y “fibra óptica reforzada de alta calidad que aporta solidez y estabilidad dimensional”. Por último, señala sistemas de tecnología de limpieza avanzada”.

En cuanto a la paredes, igualmente deben ser fácilmente limpiables y se debe prestar especial atención a las juntas o uniones entre la pared y el suelo, zonas más sensibles a la acumulación de suciedad. Miguel Ángel Pérez Trabadello recomienda la utilización del alicatado, y señala que, además, en el mercado hay una gran variedad de materiales con mejores prestaciones, como son las resinas epoxídicas, con un buen acabado y excepcional resistencia a roturas y abrasión y son impermeables a líquidos .

Otro material que poco a poco va abriéndose camino es el Silestone, sobre todo en locales de diseño, matiza Rafael Cubells.

se conseguía. Estos aparatos permiten que se pueda cocinar en momentos que no hay tanto apuro de producción [...] pudiendo recuperar en cualquier momento los alimentos de forma rápida mediante hornos de convención-vapor, contribuyendo al ahorro de tiempos”.

Otro tipo de elementos auxiliares pueden ser las peladoras de patatas, picadoras de hortalizas o carnes, cortafiambres, envasadores al vacío, mesas de frío y de recepción de vajillas, freidoras industriales, cocederos de pasta, baños maría eléctricos etc.

Principales proveedores de equipamiento, diseño y construcción de Cocinas Industriales

Empresa	Población	Web	Teléfono
ACP EQUIPOS HOTELEROS S.A.	Palma de Mallorca (Balears)	www.acp.com.es	971436400
ADISA COCINAS	Barcelona	www.adisa.es	934150018
ALIBERINOX, S.L.	Alcalá de Henares (Madrid)	www.aliberinox.com	918796767
BERGIDUM S.A. (MATACHANA)	Barcelona	www.matachana.com	933008712
CASFRI S.L.	Ribarroja de Turia (Valencia)	www.casfri.com	961666363
CATEMAR IBÉRCIA, S.A.	Madrid	www.catemar.com	902225250
CIMSA IBÉRICA, S.L.	Valencia	www.cimsaiberica.com	963843356
COCINAS ROGIL S.A. y Comercial JR	Belvis del Jarama (Madrid)	www.cocinasrogil.es	916580966
COCINAS SALA / MAHS, S.A.	Silla (Valencia)	www.cocinas-sala.com	961210504
COLDKIT S.L.	Madrid	www.coldkit.com	913120644
COLLADO EXCLUSIVAS MAQUINARIA, S.L.	Sant Pere de Ribes (Barcelona)	www.colladorep.com	938963338
COMPLET HOTEL S.A.	Lloret de Mar (Girona)	www.complethotel.com	972367080
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PARA REFRIGERACIÓN, S.A.	Xirivella (Valencia)	www.comersa.es	963135005
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PYLSA S.L.	Armillá (Granada)	www.pedroylopez.com	958570200
CORECO S.A. / CORECO EXPORT, S.L.	Lucena (Córdoba)	www.coreco.es	957502275
Creiting (Creacions Industrials Martín, S.L.)	Blanes (Girona)	www.creitin.com	972330030
DAVIÑA DIVISIÓ COMERCIAL, S.L.	Santiago de Compostela (A Coruña)	www.davina.es	981519860
DIMASA, S.A	Alcobendas (Madrid)	www.dimasa.com	916572535
DISTFORM S.L.	Torrefarrera (Lleida)	www.distform.com	902101890
DOSILET	Barcelona	www.dosilet.com	934771824
EDESA HOSTELERA, S. A	Moncada I Reixac (Barcelona)	www.edesahostelera.com	935651130
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA,S.A.	Madrid	www.electrolux.es	915865537
ELFRISEGRE S.L	Alcoletge (Lleida)	www.elfrisegre.com	973197145
EURAST-COOKING SYSTEMS, S. L	Sant Celoni (Barcelona)	www.eurast.com	902251261
EUROFRED S.A. - GRUPO	Barcelona	www.eurofred.com	934199797
FAGOR INDUSTRIAL S.COOP. - GRUPO	Oñati (Guipúzcoa)	www.fagorindustrial.com	943718030
FLORES VALLES, S.A.	Madrid	www.floresvalles.es	917611017
FRANKE FOOD SERVICE EQUIPMENT, S. L	Llinars del Vallés (Barcelona)	www.frankehosteleria.com	935795550
FRIGICOLL, S.A.	Sant Just Desvern (Barcelona)	www.frigicoll.com	934803322
FRITECSUR, S .L	Castilblanco (Sevilla)	www.fritecsur.com	955734624
FRITERMIA	Alcalá de Henares (Madrid)	www.fritermia.com	918023793
GARCIA & CASADEMONT S.A.	Figueres (Girona)	www.garciacasademont.com	972510265
GASTROSISTEM, S. A	Madrid	www.gastrosistem.com	913028148
GINÉS GUILLÉN, S.L.	Ruidellots de la Selva (Girona)	www.ginesguillen.com	902882885
Hostelería y Alimentación Euro 2000, S.L. (HOSTEUR)	Barcelona	www.hosteurgroup.com	932720642
HOSTELMA GRUPP S.A.	Badalona (Barcelona)	www.hostelma-grupp.com	933993858
IBERTRASA IBÉRICA DEL TRANSFORMADO S.A.	Humanes de Madrid (Madrid)	www.ibertrasa.com	916906807
IMPORT HISPANIA	Vitoria-Gasteiz (Álava)	www.importhispania.com	945271355
INFRICO S.L.	Lucena (Córdoba)	www.infrico.com	957513068
INSTALACIONES INTEGRALES HOSTELERIA EUROLINE S.L.	Olesa de Montserrat (Barcelona)	www.euroline.es	936801057
JEMI S.A.	Barcelona	www.jemi.es	933083154
KITCHENRENT S. L	Binissalem (Mallorca)	www.kitchenrent.com	902108578
LUIS CAPDEVILA S.A.	Barcelona	www.luiscapdevila.es	933114261
MABAGA-COOKING SYSTEMS, S. L.	Sant Celoni (Barcelona)	www.masbaga.com	902251261
MACATERING S.L.	Madrid	www.macatering.es	913130078
MACFRIN GROUP - COOKING SYSTEMS S.L.	Sant Celoni (Barcelona)	www.grupomacfrin.com	938672012
MAINHO, S. L	Canovelles (Barcelona)		938498588

Empresa	Población	Web	Teléfono
MAINOX S.L	Morraleja de Enmedio (Madrid)	www.mainox.net	916094751
MANITOWOC FODSERVICE IBERIA S.A.	Moncada I Reixac (Barcelona)	www.manitowocfs.es	902201069
MIGAN S.A.	Lugo	www.migan.es	982224704
MIRROR S.A.	L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)	www.mirror.es	933368730
MOVILFRIT S.A.	Sant Boi de Llobregat (Barcelona)	www.movilfrit.com	936301453
MP DICLESA S.L.	Albacete	www.tecnitramo.es	967502376
NASHITEL	Noaín (Navarra)	www.nashitel.com	948278262
NEGARRA, S.A.	Igorre (Vizcaya)	www.negarra.com	946311850
OTERO S.A.	Cambados (Pontevedra)	www.oterosa.com	933376550
PEDRO Y LÓPEZ	Armillá (Granada)	www.pedroylopez.com	958570200
PORTINOX S.A. (Grupo Teka)	Pulianas (Granada)	www.portinox.es	958406000
PROYECTOS 51, S. L	Las Rozas (Madrid)		902335151
RATIONAL IBERICA COOKING SYSTEMS S.L.	Barcelona	www.rational-iberica.com	934751751
REPAGAS S.A.	Humanes de Madrid (Madrid)	www.repagas.com	916048244
ROBOT COUPE SNC	Mataró (Barcelona)		937411023
ROMAG S.A.	Ripollet (Barcelona)	www.romagsa.com	935946028
SALVA INDUSTRIAL S.A.	Lezo (Guipúzcoa)	www.salva.es	943449300
SAMMIC S.L.	Akoitia (Guipúzcoa)	www.sammic.com	943157095
SANTOS INNOVA S.L. (Grupo Santos)	Villares de la Reina (Salamanca)	www.santosinnova.com	902903126
SERHS PROJECTS Y EQUIPMENTS - EQUIPTURIS S.A.	Barcelona	www.serhsprojectsequipments.com	902999910
SODYMAN	Castelldefels (Barcelona)		902360096
TECNIGRAS, S. A.	Madrid	www.tecnigras.com	913589486
TECNIMEL HOSTELERÍA S.L.	Leganés (Madrid)	www.tecnimel.com	916448130
TEDHINOX RM, S. L.	Navalcarnero (Madrid)	www.tedhinox.com	918114611
WINTERHALTER IBERICA S.L.	Málaga	www.winterhalter.es	952247600

FUENTE: HOSTELPRO



«Para activar el sector es imprescindible que se facilite el crédito por parte de entidades financieras»

Ignacio Miró Pepió es Presidente de AFACO (Asociación Nacional de Fabricantes de Grandes Cocinas) y Gerente de MACFRIN GROUP. Hostelpro ha mantenido una conversación con él para conocer la actual situación del Sector de Cocinas Industriales, los productos más novedosos y los cambios más significativos acaecidos en los últimos años.

Ignacio, ¿en qué tipo de establecimientos (grandes hoteles, restaurantes, empresas de catering, cadenas de restauración...) existe una mayor demanda en la instalación y/o renovación de cocinas industriales?

financieras. Hay muchos clientes que quieren y necesitan instalar o renovar cocinas, por lo que cuando se pueda acceder a los créditos, auguro mucho trabajo porque llevamos ya varios años a la espera.

En todos los establecimientos indicados existe la demanda habitual de un momento de recesión. Si bien, también hay muchas renovaciones de instalaciones por hacer. Pero para activar el sector es imprescindible que se facilite el crédito por parte de entidades

En este sentido, ¿cuáles son las perspectivas de futuro para las cocinas industriales?

Las cocinas industriales siempre se venderán y las perspectivas dependerán de la demanda. Estamos en un país muy



Foto: Migán

favorecido por el clima y con un turismo en alza, tanto interno como externo, pero, como todos sabemos, sumido en un ambiente de desmotivación debido a la crisis financiera. Tan pronto como se pongan los medios, se reactivará con mucha fuerza.

Y con respecto a los últimos años, ¿cuáles son los cambios más significativos que se han producido en el sector?

La introducción de los hornos de convección, mixtos con vapor, programables con recetas memorizadas... Ello ha significado que las cocinas generalmente se suministren sin hornos estáticos.

No obstante, para los asados sobre todo y también para las paellas, hay quien prefiere el “chup-chup” del sistema tradicional.

Y en referencia a los productos más utilizados en la zona de cocinado, ¿cuáles están experimentando una mayor evolución y qué se pretende conseguir con ello?

Observamos que hay una demanda de cocinas con quemadores para WOK. Quemadores muy potentes, de 12, 18 y 24 Kw, y con parrillas para poder utilizar las sartenes con base cilíndrica. Es un tipo de cocción “importado” de los países asiáticos (China, Japón, etc.) que lo están pidiendo

Foto: Adisa



“El material que más se usa es el acero inoxidable, pues permite alargar la durabilidad del producto”

tanto cocineros españoles como europeos, ya que permite la cocción muy rápida con la característica de poder voltear para evitar que se quemen los alimentos gracias a la mencionada sartén.

¿Y en materiales?

El material que más se usa es el acero inoxidable, pues permite alargar la durabilidad del producto. Incluso es utilizado en las parrillas de las cocinas y en los quemadores tubulares de las planchas, hornos, etc. Por supuesto ya se fabrican en acero inoxidable hasta los chasis de las cocinas, las patas y gran parte de piezas internas.

En la actualidad, en las grandes instalaciones y no tan grandes se utilizan los “kärcher” para la limpieza con agua a presión, y ésta termina pudriendo todo componente que no sea acero inoxidable.

Por último, ¿existe algún tipo de normativa específica aplicable a cocinas industriales?

Básicamente la sanitaria. Las cocinas han de ser fáciles de limpiar y las encimeras han de estar dotadas de cantos redondeados (embutidos) con el fin de evitar que la grasa y restos de comida se depositen en los rincones.

Por otro lado, las cocinas, los fry-top, las freidoras, etc. se deben poder unir de manera que no exista la posibilidad de que los aceites, grasas, etc. se filtren entre las uniones. Existe el sistema de unión “por testatina”, que a través de tornillos de unión entre máquinas es bastante estanco.

Es evidente que la mejor solución es la cocina a medida, con la encimera de una pieza “monobloc”, pero es mucho más cara que las cocinas de serie y sin olvidar que, en los fry-top, las planchas de asado deben estar soldadas con el peto por la parte superior, o sea por la zona donde se ponen los alimentos. Si sólo van soldadas por debajo, se filtra la grasa entre dicha plancha y el peto y no puede salir. Otra opción sanitaria son las planchas tipo isla, sin peto alrededor, aunque salpican.

Soluciones para la Hostelería en el mejor Recinto, en Barcelona.


Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Via**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión.

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com