

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina



1. Maquinaria
2. Mobiliario
3. Batería de cocina
4. Utillaje

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria



La maquinaria utilizada en las cocinas profesionales está formada por todos aquellos equipos que funcionan con **energía externa**.

La energía puede proceder de:

- Electricidad
- Gas o gasoil
- Carbón o leña

Estos equipos tienen distintas funciones, clasificándose en:

- Generadores de calor
- Generadores de frío
- Otra maquinaria



1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.1. Generadores de calor

Los generadores de calor son aquellos que, a través de la **liberación de calor**, ayudan a cocinar los alimentos, mantenerlos calientes o regenerarlos.

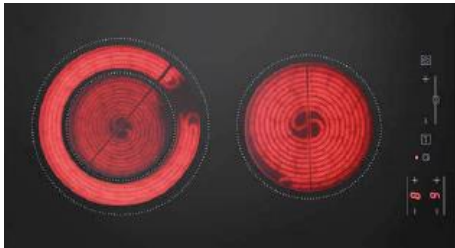
Fogones:

A gas



- Se regula fácilmente su potencia.
- Pueden alcanzar hasta las 3000 kcal/h.

Eléctricos



Vitrocerámica



Inducción



Placa radiante

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.1. Generadores de calor



Hornos:

Se caracterizan porque los alimentos se cocinan dentro de una cámara donde se aplica calor.

- Horno clásico o de radiación
- Horno a convección
- Horno a convección mixto
- Horno de bóveda
- Horno de pastelería o pisos



Horno clásico
o de radiación



Horno a convección



Horno a convección
mixto

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.1. Generadores de calor



Hornos:



Horno de bóveda



Horno de pastelería
o pisos

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.1. Generadores de calor

Otros generadores de calor:

- Marmita fija, basculante o abatible
- Sartén basculante o abatible
- Parrilla
- Plancha
- Salamandra
- Freidora
- Baño maría
- Horno microondas
- Mesa caliente



Marmita fija y marmita abatible.



Sartén a gas basculante.



Parrilla a gas.



Plancha a gas.

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.1. Generadores de calor



Otros generadores de calor:



Salamandra de dos resistencias.



Freidora de inducción y ejemplo de cestillo.



Baño maría eléctrico.



Horno microondas.



Mesa caliente.

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.2. Generadores de frío

Los generadores de frío son aquellos que, a través del frío positivo o negativo, son capaces de **mantener la materia prima en condiciones óptimas**, lo que prolonga su vida útil al máximo.

Antecámara

- Entre 6 y 10 °C

Cámara frigorífica

- Entre 1 y 7 °C
- Cada materia prima requiere de una temperatura de conservación específica
- Timbres:
 - Situadas bajo mesas de trabajo
 - Entre 5 y 10 °C
 - Deben vaciarse tras el servicio

Cámara congeladora

- Por debajo de -18 °C
- Materias primas de larga durabilidad

Abatidores de temperatura

- Enfrían de 65 a 10 °C en dos horas
- Congelan de 65 a -18 °C en cuatro horas



Cámaras frigoríficas.



Abatidor.

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.3. Otra maquinaria

Máquinas que no se utilizan para aplicar frío o calor, como los denominados **robots de cocina**.



Brazo triturador



Picadora de carne



Picador o *cutter*

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

1. Maquinaria

1.3. Otra maquinaria



| | |
|---|---------------------------------|
|  | Multifunción batidora-amasadora |
|  | Thermomix |
|  | Cortafiambres |
|  | Envasadora al vacío |
|  | Campana extractora |

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

2. Mobiliario



El mobiliario de la cocina profesional tiene que cumplir con la **normativa higiénico-sanitaria**. Siempre debe ser de materiales inalterables como el acero inoxidable, **con superficies fáciles de limpiar y que eviten el almacenamiento de residuos**, dentro de lo posible.

Se pueden encontrar:



Mesa de trabajo.



Tajo.



Lavamanos con pedal para agua fría y caliente.



Zona lavado.

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

3. Batería de cocina



Se considera batería de cocina cualquier **recipiente utilizado para la cocción de los alimentos**. Estos recipientes deben ser resistentes a la acción del calor, al desgaste e inalterables para que no transmitan sabores a los alimentos.

Se clasifican según su forma de agarre

Con asas:

- Marmita
- Media marmita
- Rondón
- Paella
- *Parisien*

Con mangos:

- Sartén
- *Sauté*
- Wok
- Cazo

Otras formas de agarre (bandejas):

- *Gastronorm*
- Ovaes o violines
- Rustideras



Marmita.



Paella.



Sauté.



Bandejas *gastronorm*.

1

Maquinaria, batería y utensilios en cocina

4. Utillaje



Se denomina utillaje a las **herramientas manuales** utilizadas en la cocina profesional. Estas herramientas son **muy variadas** y su uso suele ser muy **específico** según las tareas propias de cada partida.

Cuchillos:

Ejemplos:



Cebollero



Puntilla



Deshuesador

Otros utensilios: como abrelatas, arañas, agujas de bridar, boles, chairas, chinos, coladores, descamadores, escurridores. etc.



Aguja de bridar.



Araña.



Chino.