

COCINAS

FRIGORÍFICOS

DESCRIPCIÓN:

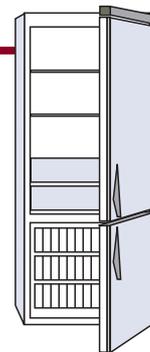
Los frigoríficos son el sistema de conservación por frío de alimentos más eficiente. El frío se genera mediante la compresión de un gas que se hace circular por un serpentín. La elección del tipo y modelo del frigorífico dependerá de los siguientes criterios:

- Capacidad.
- Regulabilidad.
- Funcionalidad.
- Clasificación energética.
- Criterios estéticos.

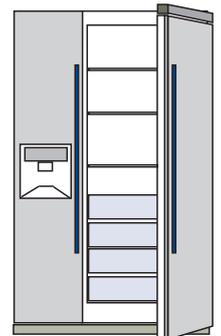
CARACTERÍSTICAS:

Estos electrodomésticos actualmente disponen de importantes avances tecnológicos a valorar.

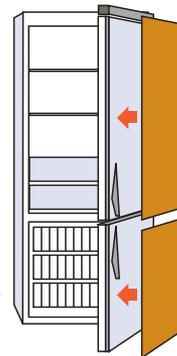
- Integrabilidad: Su capacidad para ser panelados con el mismo acabado que el resto de la cocina, o la posibilidad de encontrarlos con diferentes acabados exteriores como: Acero inoxidable, lacados, colores, etc...
- Manejabilidad: Sistemas para control permanente de la temperatura y su posibilidad de programarse para ausencias o incidencias, mediante un panel.
- Descongelación automática.
- Sistema No frost para la no aparición de escarcha.
- Estantes regulables.
- Filtros para evitar la formación de olores.
- Apertura de puertas reversibles.
- Gas refrigerante libre de CFC y aislamiento libre de sustancias contaminantes.
- Clasificación energética: Esta se hace por letras desde la "A" como máxima eficiencia energética hasta la "G" como menos.



Frigorífico Combi
Refrigerador
+ congelador



Frigorífico
side by side



Frigorífico
panelable
o integrable

LAVADORAS

DESCRIPCIÓN:

Las lavadoras son sistema de lavado de ropa mediante el giro de la misma en el interior de un tambor de acero inoxidable con agua a diferentes temperatura y a diferentes revoluciones.

La elección del tipo y modelo del frigorífico dependerá de los siguientes criterios:

- Capacidad.
- Regulabilidad de programación.
- Potencia en r.p.m.
- Eficiencia energética.
- Niveles de ruido.
- Criterios estéticos.
- Sistema de carga.

CLASIFICACIÓN:

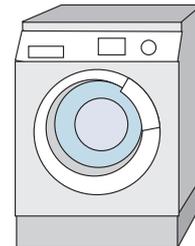
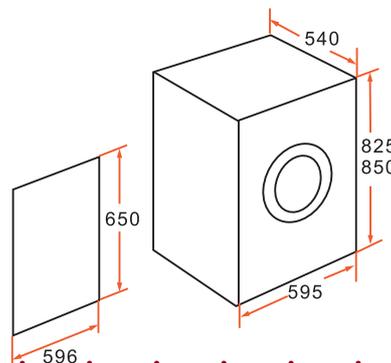
Las lavadoras domésticas las podemos clasificar según varios criterios:

- **Capacidad:** La cantidad de ropa en kg. que admiten que oscila de 4 a 10 kg.
- **R.P.M.** va de 400 r.p.m. para un lavado normal hasta 1.600 para un centrifugado.
- **Modo de carga:** Puede ser Frontal o Superior.

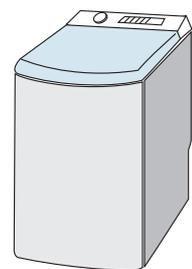
Al igual que los frigoríficos las lavadoras tienen una clasificación energética a tener en cuenta: esta es igual y se hace por letras desde la "A" como máxima eficiencia energética hasta la "G" como menos.

Algunas lavadoras disponen de sistemas de secado por inyección de aire caliente al tambor. Este sistema permite prescindir de la secadora, otro electrodoméstico creado específicamente para este fin con el consiguiente gasto energético.

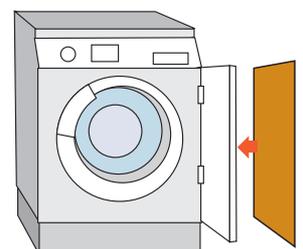
Aunque la mayoría de los electrodomésticos se adaptan a unas medidas estándar, (gráfico) en las lavadoras existen modelos más delgados para espacios más reducidos.



Lavadora
carga
frontal



Lavadora
carga
superior



Lavadora
panelable
o integrable

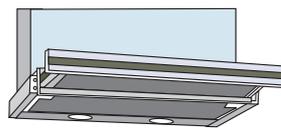
CAMPANAS EXTRACTORAS

DESCRIPCIÓN:

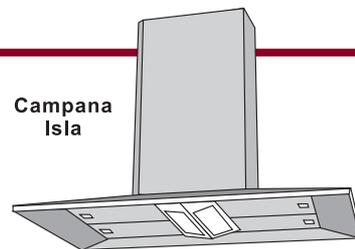
Las campanas extractoras de cocina son sistemas de extracción de aire con la finalidad de eliminar los humos y olores de la elaboración de alimento. Básicamente consisten en un motor de extracción eléctrico, y una campana metálica que además de las conducciones de extracción, posee unos filtros extraíbles y lavables para tratar de minimizar la grasa contenida en los humos que van a pasar por la turbina extractora y las conducciones de salida. Además de criterios estéticos, a la hora de la elección de una campana, se valora: la capacidad de extracción y los niveles de ruido.

CARACTERÍSTICAS:

- Regulación de la velocidad de extracción.
- Filtros extraíbles y lavables.
- Luz para área de trabajo.
- Capacidad de extracción según norma: UNE-EN-61591 a 5Pa.
- Nivel sonoro según norma: UNE-EN 60704-2-13.



Campana telescópica



Campana Isla



Campana convencional

LAVAVAJILLAS

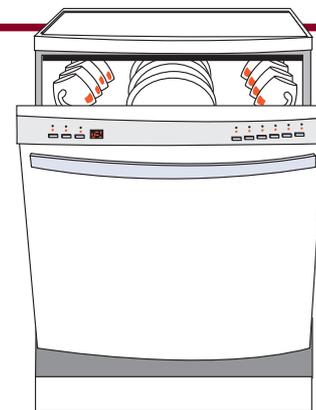
DESCRIPCIÓN:

Los lavavajillas realizan su función gracias a la utilización de agua caliente emitida por unos rociadores que giran gracias a la presión. Es un electrodoméstico programable y se fabrican en dos medidas de ancho estándar: 60 y 45cm. Los lavavajillas también están sujetos a clasificación energética: "A" como máxima eficiencia energética hasta la "G" como menos. Así mismo hay que tener en cuenta los niveles de ruido.

Los lavavajillas, además de agua, electricidad y detergente, consumen; sal y abrillantador. Existen pastillas de detergente compactas que incluyen una dosis de abrillantador.

CARACTERÍSTICAS:

- Su capacidad se mide en número de cubiertos.
- Puede tener hasta cuatro rociadores.
- Programador de lavados; media carga, solo remojo, programa rápido o diferido.
- Cestas regulables en altura y disposición.
- Pilotos de niveles de abrillantador y sal.
- Panelabilidad e integrabilidad.



HORNOS

DESCRIPCIÓN:

Estos electrodomésticos tienen un funcionamiento básico muy sencillo, a base de la cocción de alimentos por medio de unas resistencias integradas y una vista a modo de grill en la parte superior. Para la elección del horno, nos fijaremos en cuestiones como:

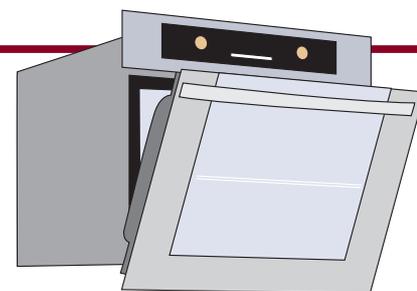
- Modo de apertura.
- Ventilación.
- Programación y controles.
- Facilidad de limpieza.

Los hornos también están sujetos a clasificación energética: "A" como máxima eficiencia energética hasta la "G"

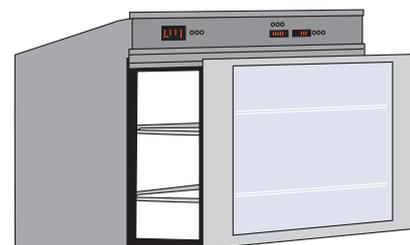
CARACTERÍSTICAS:

- Los sistemas de apertura son dos: bisagra inferior o bandeja extraíble.
- Capacidades de 25 a 90 litros.
- Controles analógicos o mediante display digital.
- Lectura de temperatura interior.
- Sistemas de limpieza convencional o por Pirólisis.
- Sistemas de seguridad.

Horno de apertura frontal



Horno de bandeja extraíble



COCINAS

PLACAS ENCIMERAS

DESCRIPCIÓN:

En las superficies para cocinar es donde más se han implementado avances y optimización de recursos. En general son electrodomésticos encastrados sobre la superficie de una encimera, con los controles sobre la misma o en el frontal de la cocina. Cada vez más se tiende a separar este electrodoméstico del horno, para facilitar la correcta distribución de la cocina. Existen multitud de medidas y con multitud de combinaciones de los puntos de calor, tanto en cantidad como en tamaño y potencia de los mismos.

CLASIFICACIÓN:

Según la fuente energética y el diseño las clasificamos en:

- ▶ - **De gas:** Combustible, butano / propano o natural. Llama directa sobre el elemento de cocción.
- ▶ - **Cristal-gas:** Combustible, butano / propano o natural. La llama calienta un espacio determinado de una placa de vidrio sobre el. Esta placa de vidrio tiene la cualidad de inducir el calor solo al objeto metálico que se coloca sobre ella, evitando que se caliente el mismo al tacto. Dispone de encendido automático y mejora el aprovechamiento energético, facilitando la limpieza.
- ▶ - **Inducción:** Resistencias eléctricas que mediante inducción calientan una zona determinada de una placa de vidrio. Al igual que la placa de Cristal / gas, esta placa tiene la cualidad de inducir el calor solo al objeto metálico que se coloca sobre ella, evitando que se caliente el mismo al tacto.
- ▶ - **Vitrocerámica.** Resistencias eléctricas que calientan una placa de vidrio. Mejora el aprovechamiento energético, facilitando la limpieza.
- ▶ - **Modulares.** Son sistemas una cantidad de puntos de calor variable y adaptable a cada necesidad, desde 1 a 5 puntos. Además existe la posibilidad de combinar cualquiera de los sistemas anteriores en una misma placa.

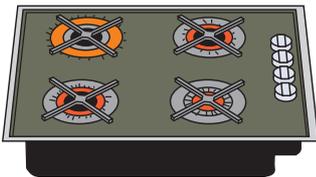
RECOMENDACIONES:

Las encimeras con vidrio (cristal/gas, inducción y vitrocerámica) facilitan la limpieza de la cocina.

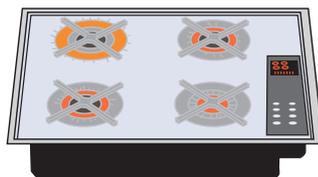
Los mandos superiores facilitan el control.

Colocando la encimera lo más cerca de la pared del fondo posible, se mejora el rendimiento de la campana extractora y se reducen los riesgos de accidente, sobre todo infantiles.

Encimera de Gas



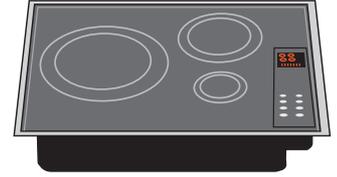
Encimera de Cristal / Gas



Placa vitrocerámica



Placa de inducción



HORNOS MICROONDAS

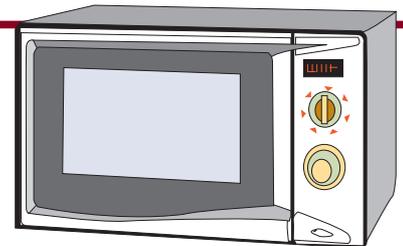
DESCRIPCIÓN:

En el horno existe una válvula de alta tensión denominada Magnetron, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas al interior del horno a través de una guía de onda y distribuidas por un expansor metálico o a través de un plato giratorio. Dentro del horno las microondas se propagan en todos los sentidos, son reflejadas por las paredes metálicas y penetran uniformemente en los alimentos. La mayoría de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las microondas. La fricción entre las moléculas origina calor, que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos y manteniéndolos calientes. Como el calor se forma en el interior de los alimentos, estos pueden ser cocinados con pocos líquidos o grasas. Respecto a la cocina convencional las ventajas de la cocina con microondas podríamos resumirlas en:

- 1. Economía en tiempo de cocción: en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación con la cocción convencional.
- 2. Descongelación ultra-rápida de alimentos, reduciendo el peligro de aparición de bacterias.
- 3. Economía de energía.
- 4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos, debido a la reducción del tiempo de cocción.
- 5. Fácil limpieza.

Prácticamente todos los microondas son iguales, variando tan solo por aspectos como su potencia, accesorios o modo de instalación. Así podríamos encontrar hornos microondas:

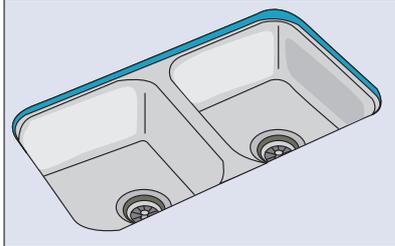
- De 700 a 2000 W de potencia.
- Con grill.
- Con bandejas extraíbles.
- Encastrables.



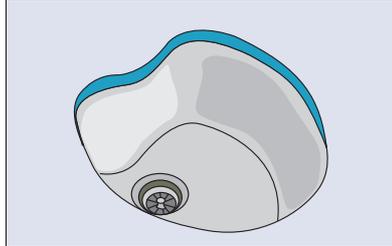
FREGADEROS

Los fregaderos son los elementos de cocina de mayor uso, y su diseño es tan variado como se pueda desear. Generalmente de acero inoxidable, aunque también los podemos encontrar en otros materiales como puede ser de granito. Hay muchas combinaciones, de 2 cubetas, con o sin escurridor, combinables de cubetas con escurridor, rectangulares, cuadrados, redondos, etc.

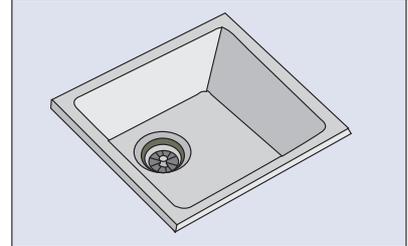
Bajo encimera de dos cubetas



Bajo encimera de una cubeta



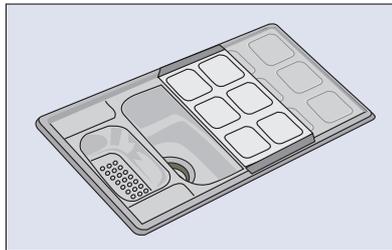
Encastrado de una cubeta



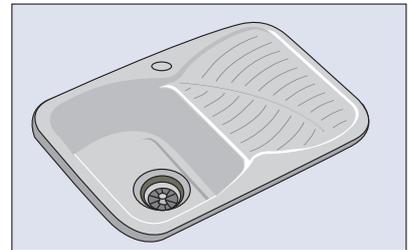
Encastrado de dos cubetas



Encastrado con escurreplatos, sobre deslizante y cesta



Encastrado con escurreplatos



GRIFERÍA

Los mezcladores y los monomandos modernos están equipados con discos de cerámica de uso indefinido. Estos discos sustituyen a la válvula tradicional con zapata de goma utilizada para la grifería convencional.

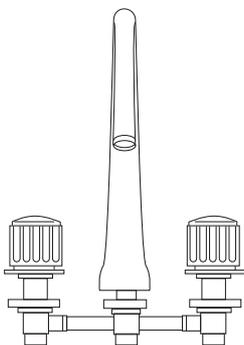
Los grifos monomandos y termostáticos tienen la ventaja que disponen de 2 discos giratorios de cerámica que otorgan mayor precisión y resistencia a la grifería. El disco interior es fijo y el superior gira sobre éste. La combinación de posiciones permite regular caudales y temperaturas de agua.

En el Catálogo Técnico BigMat nº 9, págs. 19 - 23 se tratan las griferías, en profundidad.

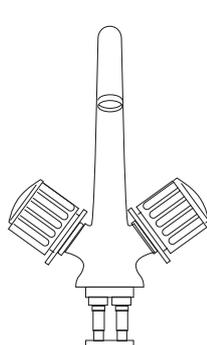
GRIFERÍA MEZCLADORA

Tienen dos entradas de agua (caliente y fría) y una sola salida. Resulta adecuada para instalación en fregaderos o lavabos con orificio de entrada en tubo de cobre con un diámetro de 8x10 o con dos extremos de rosca machos de 3/8" ó 1/2" de diámetro. Los mezcladores y los monomandos modernos están equipados con discos de cerámica de uso indefinido. Estos discos sustituyen a la válvula tradicional con zapata de goma utilizada para la grifería convencional.

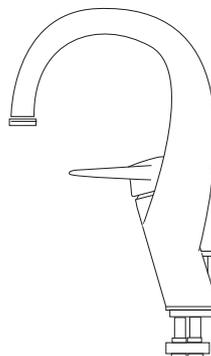
TIPOS:



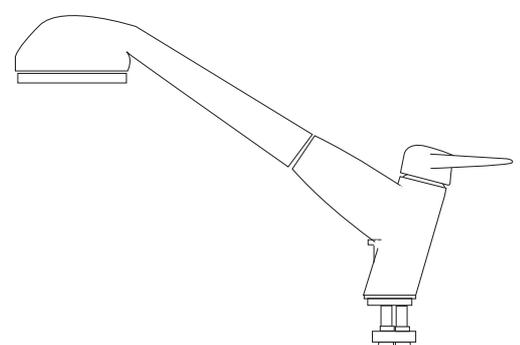
1- Una batería de fregadero o lavabo Consta de dos mandos o crucetas independientes y un caño.



2- Monobloc Consta de dos mandos o crucetas y un caño en un solo bloque.



3- Monomando Consta de un mando y un caño en un solo bloque. Una maneta controla la temperatura de la mezcla del agua caliente/agua fría y la cantidad de agua (caudal).



3- Extraíble Tiene la posibilidad de extraer del caño una mangera extensible.

MUEBLES DE COCINA

DESCRIPCIÓN:

Los muebles de cocina son los elementos de una cocina más visibles, a la vez que más susceptibles de personalización. Continuos avances en los materiales, con más prestaciones y ergonómicamente más avanzados hacen de los muebles de cocina un espacio en el que los gustos cuentan más que unas necesidades, cubiertas ya por los electrodomésticos y por unos materiales de última generación.

A la hora pues de definir nuestro mueble de cocina seguiremos los siguientes criterios:

- Espacio: medidas precisas, tomas de agua y corriente, accesibilidad de los elementos.
- Necesidades: funcionalidad en cuanto a cantidad de uso y espacio de trabajo y almacenaje necesario.
- Preferencias estéticas: Se reflejan en los acabados, elección de complementos y distribución.

ALMACENAMIENTO				
Vitrina	Despensa extraíble	Despensa articulada	Rinconero Bandejas	Botellero extraíble
COLGANTES				
Vitrina	Vitrina corredera	Colgante libro	Colgante abatible	Colgante persiana
CAJONES				
Cajones interiores	Cajón bajo fregadero	Cajón Cubertero	Cajón Residuos	
ESTANTES		ENCIMERAS		
Cristal / aluminio	Soportes		Móviles	Isla

MATERIALES

▶ Melamina

La melamina es una lámina barnizada con resina, prensada sobre un tablero de aglomerado. Es el material más económico y fácilmente adaptable y combinable. Es además muy versátil, ya que puede realizarse en varios colores, tonos o acabados (que pueden incluso imitar la madera).

▶ Estratificados

Se trata de varias láminas prensadas, primero entre sí y luego al aglomerado. Esto hace que sea algo más rígido y resistente que la melamina, aunque sigue siendo un material muy fácil de cuidar. Debido a su composición aguanta el fregado, el roce y los productos de limpieza más comunes en cualquier hogar. Su acabado es liso, aunque puede realizarse en una variedad de colores muy amplia (en torno a 60 tonos). Además, se le puede añadir cantos de otros materiales, para lograr acabados de madera, metálicos, etc.

Es uno de los materiales que mejor se adapta a los espacios, ya que se puede cortar por módulos o a la medida deseada. Esto hace que sea uno de los materiales preferidos para amueblar las cocinas de reducidas dimensiones. Además es uno de los más asequibles.

▶ Polilaminados

Ha entrado con fuerza en el mercado; a pesar de ser uno de los materiales más nuevos, es de los que más se utiliza. Técnicamente, los laminados son un folio realizado con componentes plásticos y poliuretanos, prensados sobre un tablero de DM, que es un aglomerado muy denso que permite hacerle distintos trabajos decorativos finales.

Ofrece una ventaja con respecto a otros materiales, ya que por su propia composición hace que las puertas de este material se puedan moldear muy fácilmente, pudiéndose realizar marcos, relieves, etc. Algo difícil de hacer en algunos materiales (madera) y sencillamente imposible en otros (metal).

Permite multitud de colores y acabados; y, al ser moldeable, se ajusta perfectamente a espacios pequeños o irregulares. Ofrece una gran relación calidad/precio.

▶ Maderas

El acabado más clásico. Actualmente, se usa más para estilos rústicos, aunque hay algunos tipos de aspecto algo más moderno, como el cerezo. En ocasiones, se combinan maderas de roble, haya, fresno o nogal entre sí para favorecer esa modernidad. Otra posibilidad es estructurar el mueble por listones, para lograr un acabado más juvenil.

Su durabilidad, está fuera de toda duda, ya que un mueble en es para toda la vida. Eso sí, a diferencia de los acabados sintéticos, la madera no aguanta algunos productos de limpieza abrasivos, por lo que requiere ciertos cuidados especiales.

▶ Lacados

A pesar de que el cliente puede elegir casi cualquier color, su resistencia al roce y a los golpes es mucho menor que el de la melamina o el estratificado. Es, sin embargo, un material muy elegante, que por su tonalidad blanca parece agrandar el espacio. Existe también la posibilidad de combinar la laca y la madera, realizando muebles de madera lacada, para obtener un resultado más estético aunque también más caro. Requiere un proceso de fabricación más largo y complejo, por lo que además de ser el material más costoso es el que más tardará en llegar al hogar.

▶ Metálicos / Vidrios

Se están introduciendo con fuerza en el mercado, ya que otorgan un toque más moderno a las cocinas. Se puede no combinar bien con todos los ambientes y es sin duda el que menos opciones de adaptabilidad a los espacios ofrece. Requiere cuidados especiales para que luzca como el primer día.