

# 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.

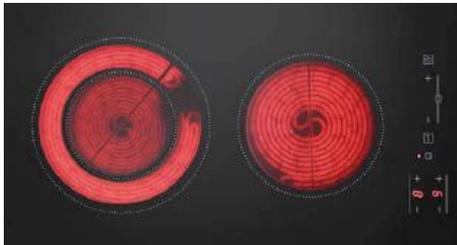
#### Fogones:

##### 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



 A beige stand mixer with a stainless steel bowl and various attachments like a whisk and dough hook.	Multifunción batidora-amasadora
 A white Thermomix food processor with a black lid and a digital display on the front.	Thermomix
 A silver and black electric slicer with a large blade and a handle.	Cortafiambres
 A silver rectangular vacuum sealer with a control panel on the front.	Envasadora al vacío
 A silver metal range hood with a slanted front panel.	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.