Guía de compra de microondas

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

*Gracias por descargar la Guía de compra de microondas. En **Innovative Foodservice Group** estamos comprometidos a educar a nuestros clientes para que se sientan seguros de sus compras.*

En manos de un empresario proactivo, un horno microondas se convierte en una herramienta indispensable que hace algo que ningún otro elemento de su cocina puede hacer: calentar rápidamente los alimentos fríos. En esta guía, encontrará información que detalla las diferencias entre los tipos de microondas comerciales disponibles en la actualidad y lo que debe buscar al determinar qué producto es el más adecuado para su negocio.

Lo bueno de un microondas

Los hornos microondas irradian rayos electromagnéticos, que hacen que las moléculas polarizadas dentro de los alimentos, principalmente moléculas de agua, giren, acumulen energía térmica y la propaguen a sus vecinos no polarizados. A diferencia de los hornos convencionales u otros dispositivos que funcionan envolviendo gradualmente los alimentos en aire rico y cálido, un microondas calienta su objetivo directamente. Es la diferencia entre la velocidad de la niebla y la velocidad de la luz.

Los microondas no pueden dorar, estofar ni hornear. No sirven para nada con el pan y convierten el solomillo en goma. A diferencia de los métodos de cocción tradicionales, no descubren sabores ocultos ni introducen texturas interesantes. No deberías pensar en el microondas como un dispositivo para cocinar, porque en realidad no lo es. El microondas es un dispositivo de calentamiento y, como tal, otros aparatos simplemente no pueden competir.

Una unidad aplicada

Los hornos microondas son económicos y consumen menos energía que casi todos los demás electrodomésticos de su taller. Entonces, como propietario de un negocio, ¿cómo se puede utilizar un microondas en su máximo potencial?

Eso depende. ¿A dónde va?

Dentro de un restaurante – en un restaurante, existen varios escenarios en los que un microondas por sí solo puede rescatarlo a usted o a sus empleados de un desastre. Los nuevos gerentes aprenden rápidamente que sus sopas y platos principales nunca están lo suficientemente calientes. Puede solucionar disputas con clientes quisquillosos colocando un horno de microondas en su estación de espera. Un microondas también podría sentirse como en casa en tu línea. Sus cocineros podrían usarlo para descongelar carne o verduras al vapor; por cierto, cocinar verduras al vapor es una de las pocas aplicaciones de cocina en las que un microondas no resta sabor a un ingrediente.

Nivel de uso típico: *bajo a moderado*

Dentro de una tienda de conveniencia – ofrecer comidas calientes brinda a las tiendas de conveniencia una fuente de ingresos adicionales. Mientras que las limitaciones de espacio y seguridad restringen la practicidad de los hornos de tamaño completo, el microondas es perfectamente compacto: coloque uno detrás del mostrador o otro al lado de la cafetera. Estas máquinas pueden calentar rápidamente sándwiches, refrigerios, alimentos preenvasados, tazas de ramen, café y otros alimentos populares en las tiendas de conveniencia. Tenga en cuenta que estas unidades se utilizan con mayor frecuencia durante las horas de la mañana; Si tu tienda abre sólo durante las tardes y noches, no es necesario un modelo de mayor tamaño.

Nivel de uso típico: *Moderado a alto*

Dentro de una sala de descanso – compre un microondas para su sala de descanso y sus trabajadores podrían sospechar que le importa. Una de estas máquinas puede calentar las cenas televisivas, las sobras y las bolsas de palomitas de maíz que alimentan a sus empleados durante todo el día. La población y los hábitos alimentarios de su empresa determinarán qué tamaño de unidad es más apropiado para su negocio, pero en general, los microondas de las salas de descanso no se utilizan con tanta frecuencia como los de las tiendas de conveniencia y los restaurantes.

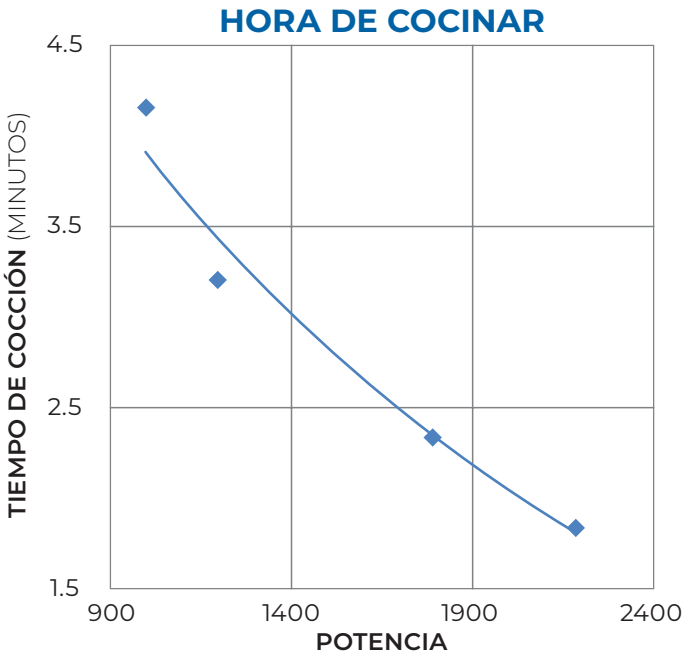
Nivel de uso típico: *bajo a moderado*

Dentro de quioscos y cafeterías de servicio rápido – los microondas también proporcionan un método fácil de operar y de bajo costo para derretir el queso nacho que cubre las tortillas y las papas al horno (también apto para microondas). Varias empresas de verano exitosas basan todas sus operaciones en torno al microondas comercial. Si dirige un negocio de este tipo, considere una unidad de mayor potencia para mantenerse al día con la fuerte demanda.

Nivel de uso típico: *alto*

Tipos de microondas

El principal factor que distingue un microondas de otro es la potencia: una unidad de alta potencia crea ondas más densas, lo que provoca una cocción más rápida. Debe elegir un producto en función del uso esperado; no quiere gastar demasiado, pero tenga en cuenta que se forman colas frente a unidades inadecuadas.



Una unidad de 2200 vatios tarda la mitad de tiempo en cocinar una papa al horno que una unidad de 1000 vatios

Los microondas comerciales menos potentes funcionan a 1.000 vatios y pueden dar servicio a casi cincuenta personas por día laborable. Si no espera un uso extensivo de su microondas, considere una de estas unidades más pequeñas.

Para tiendas de conveniencia de mayor volumen y estaciones de espera que calientan comidas regularmente, una unidad de entre 1200 vatios y 2000 vatios debería ser suficiente. Estos microondas se pueden utilizar hasta 150 veces al día.

Para necesidades de uso intensivo, existen microondas que superan incluso estos altos niveles de potencia. Los microondas que funcionan a 2000 vatios o más se recomiendan únicamente para cafeterías y restaurantes de comida rápida.

Recuerde: *su negocio no se parece a ningún otro y sólo usted lo entiende realmente. Las pautas anteriores se aplican a conjuntos de tiendas dentro de una industria en particular. Es posible que utilice su microondas con más o menos frecuencia que en una tienda similar dentro de la misma industria. Antes de comprar un microondas (o cualquier electrodoméstico importante para un restaurante), siéntese con papel y lápiz y averigüe con qué frecuencia utilizará la máquina y utilice esa información para determinar cuál es su máquina ideal.*

El problema de los microondas residenciales

En determinadas situaciones empresariales, los modelos residenciales son preferibles a sus homólogos comerciales: una gasolinera apartada, por ejemplo, o una pequeña oficina de menos de veinte trabajadores no necesitan una máquina de 2.000 vatios. Sin embargo, todos los propietarios de negocios (y especialmente los propietarios de restaurantes) deben revisar sus contratos de seguro y códigos de salud antes de comprar un modelo residencial en lugar de uno comercial. Si alguna vez debe presentar un reclamo por daños por incendio, los contratos de seguro generalmente se anulan si se encuentra un microondas residencial en algún lugar dentro de su tienda. Los modelos residenciales no tienen certificación de seguridad de la misma manera que los modelos comerciales. Se les llama “residenciales” por una razón: pueden soportar el estrés del microondas que les impone una familia de seis personas, pero no son lo suficientemente rápidos ni potentes para cocinar más que unas pocas comidas al día. Ese gráfico de ahí arriba: un punto de trazado de 700 vatios ni siquiera cabría en la página.

Otras características a considerar

Una vez que se superan los fotones, el electromagnetismo y la conversión de energía, las microondas son bastante sencillas. Obviamente, su microondas debe caber en su encimera, por lo que al comprar una unidad, preste atención a sus dimensiones. Además, mientras explora los productos, busque el método de entrada del microondas. Al igual que el microondas de la casa de tus abuelos, muchas de estas unidades cuentan con controles de dial. Por un precio más alto, puedes comprar una unidad con un teclado programable donde cada botón corresponde a una comida particular que sirves. Estas unidades operadas por teclado ahorran tiempo y brindan consistencia entre sus comidas.

¿Aún necesitas ayuda? -**Innovative Foodservice Group** cuenta con personal experto, completamente capacitado en microondas comerciales, que puede encontrar el producto adecuado que se adapte a sus necesidades.

Cualquier cosa, desde restaurantes comerciales hasta uso doméstico: llámenos en cualquier momento de lunes a viernes, de 8 am a 5 pm.

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

(866) 200-6056