Guía de compra de gamas comerciales

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

*Gracias por descargar la Guía del comprador de gamas comerciales. En **Innovative Foodservice Group** nos comprometemos a informar y educar a nuestros clientes para que puedan tener confianza en sus compras.*

En esta guía encontrará explicaciones detalladas de los diferentes tipos de cocinas comerciales disponibles para operaciones de restaurantes y servicios de alimentos, y cómo decidir cuál es mejor para usted. La guía está diseñada para brindarle escenarios de diferentes usos industriales de las variedades de restaurantes y cómo su presupuesto, clientela, ubicación y entorno afectarán su productividad.

¿Qué es una gama comercial?

Parte esencial de cualquier cocina profesional, la gama comercial es uno de los equipos más versátiles y fácil de utilizar para empleados no capacitados. Una amplia variedad de opciones y métodos de cocción, incluidos hornear, asar, cocinar al vapor, estofar, asar a la parrilla, freír, hervir a fuego lento y saltear, hacen que la gama comercial sea aplicable a una gran cantidad de operaciones. Estufas alimentadas por gas o electricidad y normalmente compuestas por una placa de cocción para cocinar con calor directo con un horno o una base de almacenamiento que funcionan de forma independiente entre sí.

¿Cuándo necesitas una gama comercial?

Las gamas comerciales son útiles para varias aplicaciones de servicios de alimentos comerciales, incluidos restaurantes, comedores, iglesias, instalaciones de catering, cafeterías, escuelas y más. Si planea cocinar alimentos a fuego directo o si necesita hervir, estofar, saltear, asar o sofreír a diario, definitivamente necesita una cocina comercial.

Seleccionar un rango:

Hay muchas cosas a tener en cuenta antes de comprar una cocina comercial. Si está reemplazando una gama, generalmente es más económico y eficiente comprar un modelo que sea muy similar a su estufa anterior. Si está comprando por primera vez, deberá comparar y contrastar diferentes gamas en cuanto a tipo de combustible, tamaño y configuración de quemador para decidir qué tipo se adapta mejor a sus necesidades.

¿Por qué comprar en Innovative Foodservice Group?

En el sector comercial, la gama puede ser la clave del éxito. Ya sea que esté buscando reemplazar su equipo existente o abrir un nuevo local, Innovative Foodservice Group tiene una gran selección de gamas y hornos comerciales; con todas las opciones y características de quemadores que pueden ahorrarle dinero y tiempo.

Llame gratis y hable con una persona real: (800) 226-9645

GAMAS DE SERVICIO PESADO FRENTE A GAMAS DE RESTAURANTE

Las rangos para restaurantes o “de tamaño mediano” son las más utilizadas en aplicaciones comerciales y, por lo general, están diseñadas para ser fáciles de usar y duraderas. Por lo general, los modelos independientes con conexiones en la parte posterior de las gamas de restaurante son más adecuados para cocinas más pequeñas con tasas de producción promedio de 250 comidas o menos por día. Este tipo de gama suele ser más barata y económica.

Las gamas de servicio pesado están diseñadas para almacenarse juntas “en una batería” con otras gamas o equipos con conexiones en el frente. Estas gamas presentan una mayor producción de energía y están equipadas para manejar mayores volúmenes de cocción. Como sugiere su nombre, las gamas de servicio pesado a menudo cuentan con más componentes soldados y calibres de metal más gruesos. Si bien es más duradero, este tipo de cocina suele ser más cara.

1. Elija el tipo de gama
2. Decidir la configuración superior
3. Decidir el tipo de horno
4. Selecciona el tamaño
5. Elija equipo adicional
6. Elige gas o electricidad
7. **¡LISTO PARA COCINAR!**

Tenga en cuenta que al instalar una gama comercial en un entorno residencial puede haber problemas de garantía y seguro. Debido a que las gamas comerciales carecen del aislamiento adecuado, existe una mayor posibilidad de incendio y daños a su hogar y puede anular la garantía del fabricante del equipo, así como la cobertura del seguro de propietario.

Gamas de gas frente a Gamas eléctricas

Las gamasde gas son, con diferencia, las más populares en las cocinas comerciales porque el calor es instantáneo y más fácil de controlar. Las cocinas de gas comerciales también son generalmente más asequibles. Cuando se cocinan carnes y verduras, las gamas a gas suelen ser más convenientes porque producen un "calor húmedo". La producción de calor de las gamas a gas se mide en BTU; sin embargo, cuanto mayor sea su producción de BTU, mayor será su consumo de energía. Si bien la mayoría de las estufas comerciales están disponibles en configuraciones estándar de gas natural, también están disponibles modelos de propano líquido. Las unidades de propano líquido son las más adecuadas para áreas rurales u operaciones portátiles, como camiones de comida o cocinas móviles. El propano líquido generalmente se quema un poco más frío que el gas natural y deberá tener en cuenta la diferencia de BTU al considerar comprar un rango LP.

Las gamas eléctricas, aunque generalmente más caras, ofrecen más comodidad que los modelos de gas. Las gamas eléctricas son más fáciles de mover en una cocina y no requieren trasladar una conexión de gas con ellas. Los hornos eléctricos de una gama tienen un tiempo de respuesta más rápido a los cambios de temperatura y tienen menos variación de calor en general, lo que produce un calor más uniforme y resultados de horneado consistentes.

Gamas Especiales

Gamas wok, utilizadas principalmente en establecimientos de cocina asiática para saltear y otros métodos de cocción a altas temperaturas. Estas cocinas cuentan con quemadores de alto BTU y un anillo elevado diseñado específicamente para soportar los woks de fondo redondo y ofrecer las altas temperaturas necesarias para este estilo de cocina.

Las gamas de ollas son de menor altura y ofrecen solo unos pocos quemadores específicamente para calentar ollas grandes de líquido. Las rejillas de los quemadores están diseñadas para crear una superficie plana que facilita el movimiento de las ollas a través de la superficie de la estufa y la altura más baja reduce el riesgo de derrames y aumenta la comodidad al levantar las ollas pesadas.

¿Qué tamaño de gama comercial necesita?

Si bien hay modelos disponibles desde 12" hasta 72", los anchos de gama más comunes son 36", 48" y 60". Al seleccionar el rango de tamaño que necesita, lo más importante a considerar es el espacio del capó. La mayoría de las normas de salud y seguridad exigen que el capó se extienda al menos 6 pulgadas más allá de las piezas del equipo que coloque debajo. En otras palabras, si tu capó es de 48" sólo podrás poner una gama de 36" debajo. Siempre es mejor consultar con los reguladores sanitarios locales antes de comprar su equipo.

¿Qué configuración superior necesito?

La parte superior del quemador abierto de gas es la configuración más común en la industria de servicios de alimentos comerciales. Este tipo de configuración ofrece una variedad de estilos de cocción, generalmente entre 30.000 y 35.000 BTU por quemador.

La parte superior de la plancha presenta una superficie plana que se usa comúnmente en restaurantes de desayuno y otras aplicaciones donde se necesita una plancha para la mayoría de los elementos del menú. Las planchas son ideales para huevos, panqueques, hamburguesas, sándwiches a la parrilla y cualquier otra cosa que no requiera una olla o sartén.

La parte superior caliente, aunque similar a la parte superior de la plancha, ofrece una superficie plana y uniforme para calentar ollas y sartenes grandes. La superficie lisa facilita la limpieza y el movimiento de macetas grandes.

Las superficies combinadas son comunes en las grandes cocinas profesionales que necesitan varios quemadores más una plancha o placa caliente. Estos tipos de configuraciones superiores son mejores para operaciones en las que necesita aprovechar al máximo el espacio disponible en la campana, ya que le permiten realizar múltiples tipos de cocción con el mismo equipo.

Las configuraciones de la gama eléctrica incluyen quemadores tubulares y franceses. Los quemadores tubulares se calientan muy rápidamente y son excelentes para saltear y otros métodos de cocción a alta temperatura. Las tapas francesas proporcionan un calor más suave y uniforme, ideal para ollas soperas.

Funciones adicionales para gamas comerciales sobre las que puede consultar.

- Fondo del horno
  Horno estándar, horno de convección, de horno Innovección
- Base de almacenamiento
- Unidad de plancha
- Ignición electrónica
- Ruedas
- Toboganes de acero inoxidable
- Bastidores adicionales
- Elevador estándar
- Anillos para wok

¿Aún necesitas ayuda?

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