Guía de compra de refrigeración

INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP

Get Ahead of the Day™

*Gracias por descargar la Guía del comprador de refrigeración comercial. 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 refrigeración comercial 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 de la refrigeración en restaurantes en la industria y cómo su presupuesto, clientela, ubicación y entorno afectarán su productividad.

¿Qué es la refrigeración comercial?

En términos de definición, la refrigeración comercial es sencilla. Una unidad de refrigeración comercial es simplemente un dispositivo que proporciona almacenamiento en frío para alimentos, bebidas y otros productos que requieren refrigeración en un restaurante u otro establecimiento de comida. La refrigeración comercial abarca tanto refrigeradores como congeladores, y las unidades de refrigeración están disponibles en una variedad de tamaños y estilos para satisfacer las necesidades particulares de su cocina.

¿Cuándo necesitas un frigorífico comercial?

La refrigeración es una parte fundamental de cualquier entorno de restaurante. No importa qué tipo de establecimiento de servicio de alimentos dirija, es inevitable que algunas cosas deban mantenerse frías para evitar que se echen a perder y preservar la frescura. Los estándares de salud y seguridad del servicio de alimentos son muy estrictos y mantener refrigerados los productos perecederos es crucial para la calidad y la longevidad de su negocio. Con el cuidado y mantenimiento adecuados, una unidad de refrigeración comercial de calidad le ofrecerá años de refrigeración cómoda y fiable.

¿POR QUÉ COMPRAR EN EQUIPO DE INNOVATIVE FOODSERVICE GROUP?

Líder en refrigeración para restaurantes comerciales, Innovative Foodservice Group cuenta con todos los principales fabricantes de congeladores, refrigeradores y máquinas de hielo comerciales. Ya sea que esté comprando mesas de preparación, vitrinas, refrigeración de bar o cualquier otra pieza, eche un vistazo a nuestro extenso catálogo en línea o llámenos.

¿Cuáles son las diferencias en la refrigeración comercial?

Las unidades de refrigeración comercial vienen en una amplia variedad de estilos y tamaños para adaptarse a una multitud de aplicaciones diferentes. Desde refrigeración accesible para su cocina hasta exhibidores refrigerados para exhibir artículos a sus clientes, existe un tipo de refrigeración que se adapta a cualquier necesidad.

REFRIGERACIÓN DE ALCANCE

Estos refrigeradores están diseñados para un fácil acceso y se utilizan en cocinas para mantener los ingredientes fríos durante todo el día hasta que se necesiten.

REFRIGERADORES SIN CITA PREVIA

Estos refrigeradores y congeladores, que se envían desmontados y construidos en el sitio, se utilizan para refrigeración de almacenamiento a gran escala a gran escala.

También disponible en modelos prefabricados

MESAS DE PREPARACIÓN REFRIGERADAS

Diseñados para usarse en la línea de cocción o en el área de preparación, estos refrigeradores cuentan con recipientes para alimentos refrigerados en la parte superior, almacenamiento accesible debajo y una amplia superficie de trabajo en el mostrador.

REFRIGERACIÓN BAJO MOSTRADOR

Estos refrigeradores accesibles pueden caber perfectamente debajo de las encimeras existentes o pueden extraerse y usarse como superficies de trabajo independientes.

EXPOSITORES REFRIGERADOS

These units feature glass doors or open fronts that allow customers easy access to the products inside. Perfect for displaying drinks, sandwiches, and other small food items.

REFRIGERACIÓN DE BARRA

Estos refrigeradores están hechos para caber debajo del mostrador y fuera del camino en un bar comercial. Algunas unidades cuentan con almacenamiento de barriles incorporado para servir cerveza de barril.

¿Qué tipo de refrigeración necesita?

El tipo de refrigeración que necesitará variará según su tipo de negocio. Una cocina comercial, por ejemplo, necesitará un equipamiento diferente al de una tienda de conveniencia, un bar u otro establecimiento. A continuación se ofrece una descripción general rápida de qué tipos de refrigeración son mejores para distintos tipos de restaurantes.

- **REFRIGERACIÓN ACCESIBLE:** la refrigeración accesible estándar es la opción perfecta para sus necesidades de refrigeración multiuso. Estos refrigeradores, que normalmente se utilizan en la parte trasera de la mayoría de los restaurantes y establecimientos de comida, se utilizan principalmente para almacenar artículos que se necesitan con frecuencia durante el día. La durabilidad y el diseño fácil de usar de la mayoría de las unidades comerciales accesibles las hacen ideales para uso rutinario en cualquier cocina comercial o aplicación de refrigeración a menor escala.
- **REFRIGERACIÓN SIN CITA PREVIA:** Los refrigeradores y congeladores sin cita previa son menos convenientes de instalar que sus contrapartes más pequeñas, pero para los proveedores de servicios de alimentos con mayores necesidades de almacenamiento, son una solución práctica. Obviamente, los refrigeradores sin cita previa tienen un área mucho más grande que una unidad accesible y son muy adecuados para almacenar artículos a granel o mantener refrigerados artículos más grandes sin consumir espacio excesivo en las unidades accesibles de la cocina. Los restaurantes más grandes con altas tasas de rotación pueden encontrar gran utilidad en un refrigerador para almacenar mayores cantidades de sus ingredientes más utilizados. Las unidades sin cita previa también son ideales para otros proveedores de servicios alimentarios que requieren grandes cantidades de almacenamiento refrigerado, como carnicerías y panaderías.
- **REFRIGERACIÓN DEBAJO DEL MOSTRADOR:** La refrigeración debajo del mostrador se usa con mayor frecuencia en bares y restaurantes para agregar refrigeración adicional para artículos más pequeños sin ocupar espacio adicional en el piso. Esto es excelente para restaurantes con área de piso limitada, y la mayoría de las unidades debajo del mostrador están disponibles con una superficie superior fortificada opcional que se puede usar como superficie de trabajo o área de preparación si la unidad se coloca al aire libre.
- **MESAS DE PREPARACIÓN REFRIGERADAS:** Las mesas de preparación refrigeradas son como unidades debajo del mostrador, pero presentan algunas diferencias clave. Las unidades de mesa de preparación generalmente vienen con refrigeración accesible (o estilo cajón) en la parte inferior con una bandeja para alimentos refrigerada y una superficie de plástico para cortar/preparar en la parte superior. Las bandejas para alimentos mantienen los ingredientes fríos a una temperatura adecuada hasta que esté listo para abrir la tapa y comenzar a preparar su próximo plato o sándwich. Estas mesas de preparación son perfectas para tiendas de sándwiches y pizzerías que con frecuencia necesitan seleccionar entre una variedad de ingredientes comunes en un método de preparación estilo línea de ensamblaje.
- **REFRIGERACIÓN DE BAR:** Bar refrigeration is designed specifically with beverages in mind. Bar refrigerators typically feature a lower profile than standard undercounter units to better fit under taller but shallower bar counters and are designed with shelving intended to comfortably hold larger amounts of beer (and other beverage) bottles. Many bar refrigeration units also feature built-in keg storage with taps for serving draught beer, with some even including refrigerated glassware storage on the side for frosting beer mugs and other glassware.
- **EXPOSITORES REFRIGERADOS:** estos refrigeradores suelen contar con puertas de vidrio aisladas que permiten a los clientes ver el interior del gabinete sin abrir la puerta. Otras vitrinas de merchandising refrigeradas presentan diseños completamente abiertos que muestran los artículos de manera destacada y aumentan las ventas impulsivas al hacer que comprar un artículo sea tan fácil como meter la mano en el gabinete. Estos se encuentran sobre todo en tiendas de conveniencia, delicatessen y otros entornos en los que se fomenta el autoservicio, pero algunos restaurantes también los utilizan como expositores de postres o bebidas en la parte delantera del restaurante.

Comercial versus residencial

Las diferencias entre la refrigeración comercial y residencial a menudo se cuestionan mientras los futuros restauradores equipan sus primeras cocinas. La notable disparidad en los precios suele ser suficiente para tentar a compradores desconocidos a comprar equipos residenciales para su cocina comercial, pero existen varias muy buenas razones para no tomar atajos con sus unidades de refrigeración.

COMERCIAL

- Diseñado para cumplir con las normas de salud y seguridad para entornos de servicios de alimentos comerciales.
- Fabricado con materiales de alta calidad que resistirán el uso intensivo en cocinas comerciales concurridas.
- Ofrece más espacio de almacenamiento interno que las unidades residenciales del mismo tamaño exterior.

- El funcionamiento se regula cuidadosamente mediante un termostato para garantizar que la temperatura se mantenga dentro de márgenes ajustados de la temperatura deseada.
- Construido para evitar la pérdida de temperatura o la interferencia de la temperatura circundante.

RESIDENCIAL

- No se garantiza que cumpla con las normas comerciales de salud y seguridad; crea responsabilidades potenciales en la cocina
- Fabricado con materiales más ligeros y adecuados para un uso residencial menos frecuente.
- Los compresores menos potentes no están diseñados para compensar el uso comercial y, por lo tanto, aumentan el riesgo de fluctuaciones de temperatura.
- Un aislamiento mínimo puede provocar pérdida de calor y condiciones potencialmente inseguras en el refrigerador/congelador.

Guía de tallas para refrigeración comercial

Ahora que ya sabes por qué necesitas refrigeración comercial en tu restaurante, es hora de decidir por dónde empezar a comprar. Una vez que sepa qué tipo de refrigeración necesitará en su restaurante, el siguiente paso es determinar qué tamaño es el más apropiado para su negocio. Esto variará significativamente entre restaurantes, lo que dificulta brindar consejos generales sobre lo que es adecuado para su aplicación, pero hay algunas cosas a considerar al considerar el tamaño de la refrigeración.

- **SECCIONES:** La refrigeración comercial está disponible en una variedad de tamaños, y gran parte del tamaño está determinado por la cantidad de “secciones” que tiene la unidad. En un refrigerador típico, una sola “sección” constituye aproximadamente 20 pies cúbicos de la capacidad total, por lo que una sección tendrá entre 20 y 30 pies cúbicos, mientras que una de dos secciones tendrá alrededor de 40 a 50 pies cúbicos. Normalmente, el número de secciones también corresponde al número de puertas del frigorífico (es decir, los frigoríficos de dos secciones tienen dos puertas, los de tres secciones tienen tres puertas, etc.), con la excepción de los modelos de media puerta. En un modelo de media puerta (un modelo con puertas divididas que permiten abrir la mitad superior o inferior del refrigerador de forma independiente), cada columna de puertas representa una sola sección.
- **ESPACIO DISPONIBLE:** La preocupación más obvia al elegir sus unidades de refrigeración son las consideraciones de espacio preexistentes. Medir el ancho de su espacio antes de comenzar a comprar ayudará a reducir significativamente la selección. Muchos propietarios de restaurantes simplemente pedirán las unidades más grandes que quepan en el espacio disponible en su cocina, pero tenga en cuenta que la mayoría de los establecimientos necesitarán tanto un congelador como un refrigerador. Planifique de acuerdo con su menú (cuánto necesitará congelar, con qué frecuencia se usarán los ingredientes del refrigerador, etc.) y tenga cuidado de no pedir equipos que consuman exceso de espacio en su cocina.
- **CONSIDERE SU BASE DE CLIENTES:** El tráfico esperado de su negocio también es un factor importante a considerar. Si espera una alta tasa de rotación con menos alimentos almacenados para su uso posterior, pueden ser suficientes unidades más pequeñas. Equilibrar la proporción entre espacio y alimentos almacenados es importante para la eficiencia de su cocina. Si bien es problemático quedarse sin espacio de refrigeración, un refrigerador innecesariamente grande con una sección que siempre permanece vacía terminará desperdiciando espacio en su cocina y aumentando innecesariamente su factura de energía.
- **UBICACIÓN DEL COMPRESOR:** Si bien no es del todo una cuestión de tamaño, tenga en cuenta la posición del compresor al seleccionar su refrigerador. Si tiene techos bajos que pueden bloquear el flujo de aire sobre su refrigerador, los modelos con compresores montados en la parte inferior pueden ser la mejor opción para obtener máxima eficiencia y vida del producto.

Accesorios y opciones disponibles

Una vez que haya seleccionado sus refrigeradores y congeladores, elegir opciones adicionales ayudará a que su congelador o refrigerador se adapte aún mejor a su espacio. A continuación se muestran algunas opciones para optimizar su espacio de refrigeración.

1. **ESTANTES ADICIONALES:** Las unidades de refrigeración generalmente vienen con una cantidad adecuada de estantes, pero agregar estantes adicionales le dará a su refrigerador más espacio para artículos más pequeños y ayudará a mantener su espacio de refrigeración organizado.
2. **RUEDAS:** Las ruedas se consideran universalmente valiosas. la inversión extra. Un refrigerador o congelador fácilmente maniobrable hará que reposicionar la unidad y realizar el mantenimiento sea una tarea mucho menos engorrosa.
3. **OPCIONES DE PUERTAS:** La mayoría de las unidades están disponibles con media puerta o sección de puerta completa, o una combinación de ambas. Un modelo de puerta completa se compone de una puerta alta por sección, mientras que los modelos de media

puerta cuentan con puertas divididas que permiten abrir las mitades superior e inferior del refrigerador por separado, reduciendo así la pérdida de calor cuando se abre la unidad.

4. **PUERTAS DE VIDRIO:** Algunos modelos de unidades de refrigeración están disponibles tanto en modelos con puertas macizas como con puertas de vidrio. Las puertas sólidas están inherentemente más aisladas que las puertas de vidrio, pero las puertas de vidrio permiten verificar el contenido de la unidad sin abrir la puerta. Las puertas de vidrio también son necesarias para fines de comercialización (los clientes deben poder ver fácilmente lo que hay disponible), pero la mayoría de los restaurantes compran modelos de puertas sólidas para usar en la cocina.
5. **PASO:** Algunos modelos de refrigerador se pueden pedir con puertas en ambos lados. Este diseño de paso permite acceder al refrigerador desde ambos lados y es una característica conveniente al colocar unidades de refrigeración en el medio de la cocina.
6. **ENCIMERAS DE TRABAJO BAJO EL MOSTRADOR:** Muchas unidades de refrigeración debajo del mostrador se pueden pedir con una superficie superior más gruesa para usarlas como estación de trabajo o preparación. Si bien la superficie estándar de acero inoxidable de la mayoría de las unidades debajo del mostrador se puede utilizar para realizar tareas básicas, la superficie superior más gruesa evitará abolladuras y perforaciones en el acero con el tiempo.

¿Aún necesitas ayuda?

Innovative Foodservice Group cuenta con personal experto, completamente capacitado en refrigeración y 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