

ANEXO B

2.6 SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Las últimas novedades en almacenaje de cocina permiten establecer una nueva filosofía de trabajo y al mismo tiempo ganar espacio para conservar alimentos, utensilios y productos envasados. Todo orientado a mantener el orden y aprovechar al máximo el espacio. Una gran variedad de soluciones de mobiliario que se adapta a la distribución de cualquier cocina, por muy pequeña que sea.¹

Los sistemas de almacenamiento son las formas y sistemas utilizados para el guardado de los productos y artículos de la cocina, para este proyecto se investigan solo las formas y sistemas asequibles en Medellín ya que representaría un mayor costo el traerlos de otro lugar lejano.


2.6.1 Entrepaños y módulos: Existen diferentes formas de almacenamiento dentro de una cocina, el más básico ha sido el uso de repisas y entrepaños para ubicar los objetos, artefactos y productos de manera aleatoria (el orden es personal).

La siguiente forma de almacenamiento, y además la de uso más común actualmente, es el de sistemas modulares, son cajones hechos del material elegido por el usuario que van ubicados en lugares específicos de la cocina (módulos superiores, inferiores y alacenas), ésta serie de módulos es posible encontrarlos de dos formas diferentes en el mercado, en primera posición están los módulos diseñados y ensamblados para espacios específicos, se refiere al hecho de realizar los cortes del material para la construcción de módulos que se acoplen con la mayor precisión posible a un espacio y por otro lado se encuentran los módulos estándar, módulos completos de diferentes medidas específicas ensamblados completamente antes de ser ubicados en su sitio.

¹ CASAVIVA, ESPECIAL COCINAS, Claves para almacenar en la cocina. Revista, pág. 28, año undécimo.


Figura 2.21. Módulos superiores estándar

Módulos




Esquinero Diagonal

Alto	Ancho	Fondo
60	60x60	30




Esquinero Recto

Alto	Ancho	Fondo
60	60x60	30



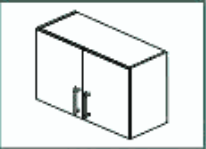
Sencillo

Alto	Ancho	Fondo
60	30 38 50	30



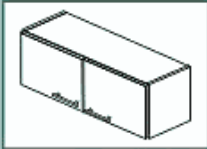
Doble

Alto	Ancho	Fondo
60	60 76 80 90	30



Campana

Alto	Ancho	Fondo
45	60 76 90	30



Nevera

Alto	Ancho	Fondo
30	60 76 80 90 100	30


Módulos superiores

[En línea] <http://www.ardisa.com.co/productos-cocinas-superiores.php>


Figura 2. Módulos inferiores estándar

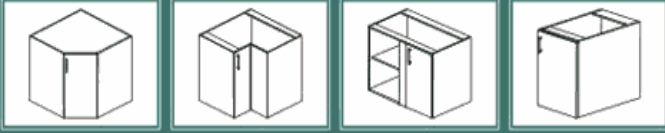
Módulos

Módulos inferiores



Doble			Cajoneras			Ollero		
Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo
78	60 76 80 90	60	78	30 38 50	60	78	60 76 80 90	60






Esquinero Diagonal			Esquinero Recto			Esquinero Ciego			Sencillo		
Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo
78	90x90	60	78	90x90	60	78	105	60	78	30 38 50	60

[En línea] <http://www.ardisa.com.co/productos-cocinas-inferiores.php>

Figura 3. Módulos despensa (alacena) estándar

Módulos

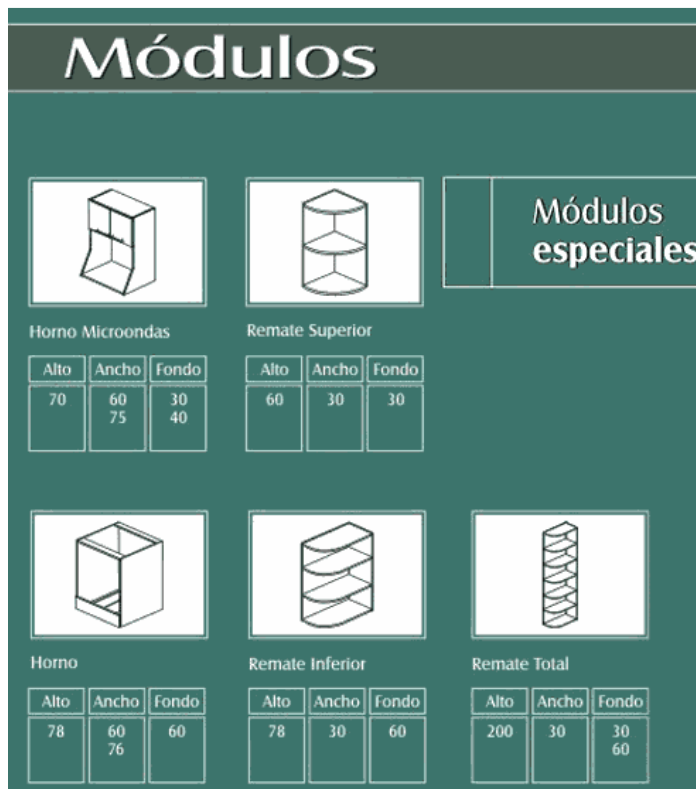
Módulos despensa



Sencillo			Sencillo Dos Puertas			Doble			Doble Dos Puertas		
Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo	Alto	Ancho	Fondo
200	30 38 40 45	60	200	30 38 40 45	60	200	60 76 80 90	60	200	60 76 80 90	60

[En línea] <http://www.ardisa.com.co/productos-cocinas-despensas.php>

Figura 2.22 Módulos especiales



[En línea] <http://www.ardisa.com.co/productos-cocinas-especiales.php>

2.6.2 Sistemas mecánicos de almacenamiento: la inserción de anaqueles escalonados o de cestas de alambre con rieles ayudan a poner orden en los módulos, tener localizados todos los utensilios y el acceso a armarios más hondos.

Una original y práctica propuesta es la inclusión de separadores interiores, anaqueles, canastas de alambre, plástico o madera y sistemas de rieles y movimientos que hacen que el orden en la cocina aumente facilitando el desenvolvimiento dentro de la misma. Estas piezas se adaptan a cualquier espacio sacando el mejor provecho del espacio más pequeño.

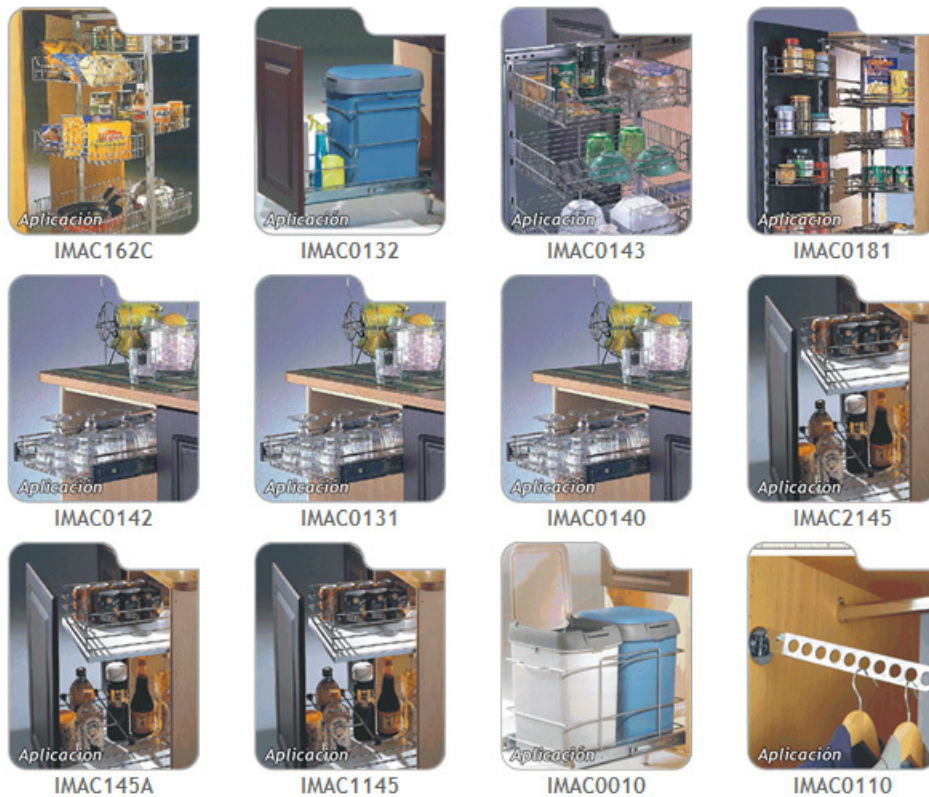
Existen una inmensa cantidad de marcas para los diferentes herrajes, en su mayoría importadas, algunos de estos ejemplos son mostrados a continuación:

Figura 2.23 Herrajes para cocina. Districondor



<http://districondor.com/verhcocina.php?sublinea=21&codigo=0>

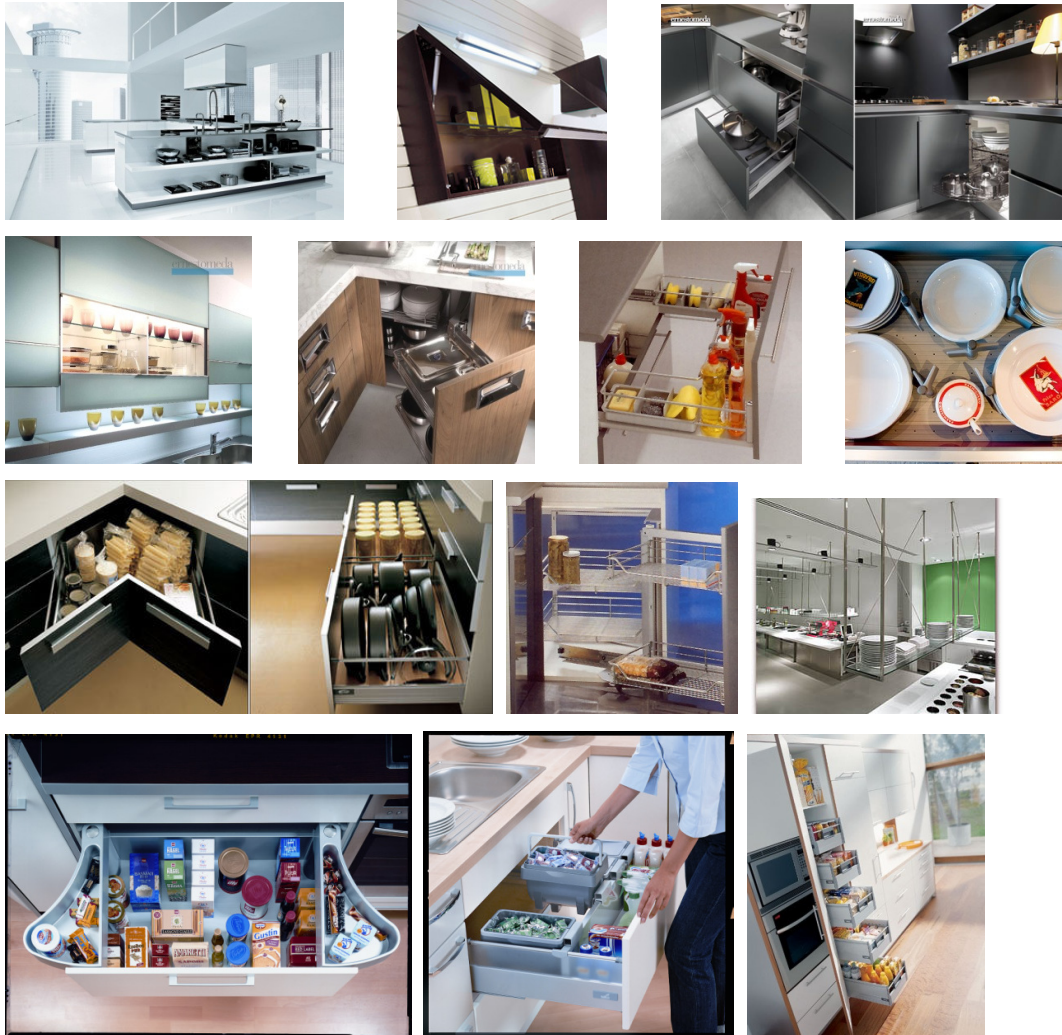
Figura 2.24 Herrajes para cocina. Districondor



<http://districondor.com/verhcocina.php?sublinea=21&codigo=0>

Además de este tipo de canastillas de alambre y herrajes especiales el mercado nos provee de empresas como BLUM o HETTISH que se encargan de producir cajones, rieles y sistemas muy especializados en cocinas dando un toque bastante cómodo al uso de la misma con rieles de cierre lento, distribución organizada del espacio, gatos para puertas elevadizas y bisagras de cierre lento, etc.... pero su costo es muy elevado.

Figura 2.25 Otras formas de almacenamiento en la cocina.



Fuente: Variedad en las paginas de investigación en internet, entre ellas BLUM Y HETTISH.