



**Soluciones para facilitar  
la limpieza en cocinas**

# Equipos con ruedas

Muy utilizado en mercado Europeo y Americano, las ruedas permiten acoplarse a todo tipo de equipos y mesados en acero inoxidable. Facilitan mucho las tareas de limpieza al permitir desplazar el equipo y acceder a la zona ocupada.



## Beneficios:

1. Mejoran las tareas de limpieza.
2. Facilitan el acceso a las instalaciones.
3. No incrementa el precio de la obra.
4. Desplazamiento de equipos para realizar eventos en otras areas.

## Contras:

1. Encarece el mueble +300 € precio de 4 ruedas (2 con freno).
2. Equipos de gas, necesitan toma flexible que permita mover el equipo.
3. Equipos con toma de agua y desagüe no pueden llevar ruedas (conexión fija).
4. Suelo perfectamente nivelados, ya que la rueda no corrige el posible desnivel del suelo.





# Abiertos en la zona inferior

Las bases abiertas sin patas o con estantes inferiores elevados del suelo, también permiten limpiar el mueble por la zona inferior. Dejando un hueco inferior de +15 cm es suficiente para poder meter la fregona, pasar una escoba o utilizar manguera con agua a presión para baldeo de esta zona.



## Beneficios:

1. Economizas la compra del mueble (estándar).
2. Altura inferior para poder acceder y realizar la limpieza.

## Contras:

1. Dificultad de acceso para limpiar ciertas zonas.
2. Perjudican al diseño y estética de la cocina.





# Equipos suspendidos

Cada vez son más los proyectos que buscan este tipo de solución; los equipos van anclados a la pared o con estructuras portantes que permite reducir el apoyo al suelo para mejorar las tareas de limpieza. Este sistema es muy utilizado en cocinas Hospitalaria, catering, colectividades e industria alimentaria.



## Beneficios:

1. Facilitan las tareas de limpieza en cocina.
2. Evitas dañar el equipo con agua y humedad que pueda afectar a la electrónica
3. Mejora la estética y diseño de la cocina.

## Contras:

1. Encarece el proyecto de equipamiento con estructuras especiales.
2. Buena coordinación de obra, marcando las instalaciones en puntos exactos
3. Necesidad de adaptar la obra al equipo, respetando sus requerimientos para obtener un buen rendimiento.





# Rejillas pavimento

Es sin duda una de las mejores inversiones que se puede realizar en la cocina. Recomendamos poner al menos 2 rejillas, una en la zona de cocción y otra en la zona de lavado. Con esta rejilla podemos recoger las aguas de baldeo hacia la rejilla, ahorrando tiempo y mejorando la limpieza.



## Beneficios:

1. Mejoras las tareas de limpieza.
2. Ahorras tiempo con baldeo y recogida de agua.
3. Ideal para evacuar aguas en ciertos equipos de cocción.

## Contras:

1. Encareces la obra con la partida de saneamiento +450 € cada rejilla.
2. Buscar zona estratégica para no perjudicar al diseño y estética de la cocina.
3. Posibles olores en el local, hay que colocar un sifón y controlar el sistema de extracción.





# Suelo de obra

Los suelos para una cocina industrial pueden ser continuos o embaldosados, os explicamos las principales diferencias y recomendamos siempre aplicar la curva sanitaria en los ángulos de 90°



## Suelo continuo:

1. Mejor higiene ya que no hay juntas
2. Menor tiempo de instalación, se aplica más rápido
3. Poca durabilidad y resistencia
4. Reparación costosa, problemas de humedad

## Suelo embaldosados:

1. Piezas grandes para evitar juntas
2. Mayor tiempo de instalación
3. Mucha durabilidad y resistencia
4. Reparación sencilla, sustituyendo la pieza dañada.







rofg  
grupo

Fase de obra  
Restaurante Nado (A Coruña)





-19.2

2.20

4.6

Resultado final  
Restaurante Nado (A Coruña)



gruporoig.es

**Grupo Roig**

Polígono Industrial A Tomada, nº 61  
15940 A Pobra do Caramiñal  
(A Coruña)

☎ 981 832 321

✉ [gruporoig@gruporoig.es](mailto:gruporoig@gruporoig.es)

[@gruporoig](#)

roig  
grupo