

Fritermia recomienda el equipamiento necesario para un negocio de hostelería: refrigeración industrial, etc

En el negocio de la hostelería hay unos componentes esenciales para su correcto funcionamiento. Poseer una buena maquinaria en un negocio hostelero será clave

En el negocio de la hostelería existen unos componentes esenciales para su correcto funcionamiento. Poseer una buena maquinaria en un negocio hostelero puede aportar eficiencia, productividad y éxito tanto a corto como a largo plazo. Es por ello, que es muy importante contar con equipamiento de confianza con buenas marcas de cocina que garanticen un óptimo equipamiento hostelero con los mejores materiales y resultados.

La hostelería es un sector en el que cohabitan muchos negocios y es difícil marcar la diferencia respecto a la competencia. Es importante tener la maquinaria y los electrodomésticos eficientes para el día a día de un negocio hostelero. La correcta elección del equipamiento permite dar un servicio de alta calidad.

En consecuencia, encontrar el mejor equipamiento de hostelería del mercado es vital para marcar la diferencia frente a los competidores. Por ello, hay que conocer adecuadamente el establecimiento y adquirir la maquinaria necesaria que permita optimizar los resultados.

A continuación, los electrodomésticos que no pueden faltar en este negocio:

Lo primero es adquirir cafeteras, molinillos y muebles cafeteros. En España, el 24% de los españoles consumen café al visitar restaurantes o bares. Las cafeteras hay que limpiarlas cada día para su correcto funcionamiento, alargando su vida útil.

Por otro lado, algo que no puede faltar es una cocina industrial que cuente con una buena maquinaria para hostelería. Las cocinas industriales funcionan con gas o electricidad y suelen contar con grandes fogones y plazas de vitrocerámica para poder hacer grandes cantidades de comida al mismo tiempo. Muchas cocinas industriales pueden contener también horno o grill. El espacio y la capacidad de la cocina son importantes para tener en cuenta qué equipos comprar. Es fundamental determinar el espacio necesario para cada máquina para con el fin de efectuar de manera correcta su compra.

A parte de la cocina se necesitará un espacio para conservar toda la comida que posteriormente se va a cocinar. Según la empresa especializada en venta de equipamiento profesional de cocinas industriales, Fritermia, es necesario contar con refrigeradores industriales. Estos cuentan con un gran espacio de almacenaje, permitiendo conservar diferentes tipos de alimentos a la temperatura adecuada para que sus características. Con unos buenos equipos de refrigeración industrial se puede

conseguir garantizar adecuadamente la calidad de tus productos.

Además de lo mencionado anteriormente, también será necesario maquinaria para hostelería como freidoras o lavavajillas industriales. Esto permitirá freír alimentos como patatas, croquetas o pescados, siendo normalmente los más demandados de la carta en los negocios hosteleros. Con el lavavajillas se agiliza el proceso de limpieza, higienizando los utensilios y añadiéndoles más brillo en el tiempo.

Todo dependerá del tipo de negocio que se esté realizando. No se necesitará exactamente lo mismo para un restaurante de comida rápida, un buffet libre o un restaurante gourmet. Cada tipo de bar o restaurante tiene sus necesidades propias para que el negocio funcione de la mejor manera.

Además de los equipamientos para hostelería, habrá que definir otra serie de aspectos. Antes de comprar lo necesario habrá que fijar todos los aspectos como la carta y el presupuesto que se maneja.

Los equipos deben ser fáciles de utilizar y tienen como objetivo facilitar la vida laboral a los trabajadores. Estas máquinas no deben interferir en el uso diario de los trabajadores.

Antes de adquirir una máquina se debe preguntar al proveedor sobre el mantenimiento que hay que llevar a cabo, elaborando un cronograma para su limpieza, ya que cada equipamiento de hostelería tiene necesidades de cuidado distintas.

Una vez adquiridos la maquinaria y los equipamientos, es recomendable solicitar una demostración y verificar que todo funciona correctamente tras su instalación. En definitiva, adquirir un equipamiento de hostelería industrial correcto es esencial para el buen funcionamiento de tu negocio, siendo eficaz y ahorrando gastos futuros innecesarios.

Datos de contacto:

Christian Redondo Estévez
915571230

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Logística](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>