

# Las etapas técnicas para reformar una cocina, por REFORMAS EXCELENT

**La reforma de una cocina es un proyecto de gran envergadura que debe planificarse hasta el último detalle antes de iniciar las obras**

¿Qué pasos técnicos hay que seguir para diseñar una cocina nueva? A continuación, algunos consejos prácticos en este artículo:

Reformar una cocina

Al reformar una cocina, en ocasiones es necesario crear una cocina nueva, total o parcialmente. Aquí los distintos escenarios:

Cuando se quieren abrir las paredes para crear una cocina abierta.

Cuando se desea crear una cocina en una ampliación o una veranda.

Cuando se quiere trasladar la cocina a otra habitación.

Para este tipo de diseño, es importante comprobar que existen varios puntos técnicos en la habitación:

Entradas y salidas de agua.

El suministro eléctrico necesario.

¿Hay que trasladar el suministro de agua y el desagüe? ¿Hay que adecuar la electricidad? Son preguntas importantes que hay que plantearse antes de empezar a elegir un modelo de cocina y realizar las obras. Se recomienda recurrir a empresas de reformas en Madrid profesionales para que evalúen la viabilidad del proyecto de diseño de la cocina que se desea reformar.

Instalación de la fontanería en la cocina

En cuanto al agua, es posible conectar la cocina a una instalación ya existente, como la del cuarto de baño. En función de la configuración de las tomas y desagües existentes, el profesional estudiará si es posible crear una red para la cocina.

Hay que tener en cuenta que la instalación del fregadero y del lavavajillas requiere obras de conexión y desagüe.

A continuación, se exponen las diferentes etapas de la instalación de fontanería en la cocina:

Conexión al suministro de agua.  
Instalar el fregadero, el grifo y los electrodomésticos.  
Conexión a la red de aguas residuales.

Este sistema de drenaje debe tener una pendiente mínima del 1% para garantizar un buen flujo del agua.

Normas eléctricas que deben respetarse en una cocina

En cuanto a la electricidad, hay que prever de antemano varias conexiones, ya que las cocinas están cada vez más equipadas con electrodomésticos.

Además de los clásicos frigorífico, horno, vitrocerámica y lavavajillas, también hay pequeños electrodomésticos, como procesadores de alimentos, hervidores de agua y cafeteras, que necesitan una toma de corriente. Para un funcionamiento y una seguridad óptima, la norma establece las reglas de las instalaciones eléctricas en la cocina:

Una cocina de menos de 4m<sup>2</sup> debe tener al menos 3 tomas de corriente.

Una cocina de más de 4m<sup>2</sup> debe tener al menos 6, de las cuales al menos 4 deben estar situadas encima de la encimera.

Hay que tener en cuenta que los enchufes situados encima de la encimera deben tener una altura mínima de 8 centímetros.

Algunos equipos están conectados a un circuito eléctrico especial, protegido por el correspondiente disyuntor. Por ejemplo, las vitrocerámicas requieren un circuito conectado a un disyuntor de 32 A.

La presencia de al menos un foco de luz en el techo es obligatoria en la cocina.

Elegir la distribución de la cocina

Según las empresas de reformas especializadas, para elegir la distribución de una nueva cocina, primero se debe determinar la ubicación. ¿Qué forma adoptará? Es importante que la distribución de la cocina se adapte a la configuración de la habitación y a sus necesidades:

La cocina en forma de L es la disposición más habitual: Ocupa dos lados de la cocina y permite una fácil circulación, con la posibilidad de crear una zona de comedor. Esta configuración es ideal para una cocina abierta al salón.

La cocina en forma de I es muy común en espacios pequeños: Cabe en una sola longitud de pared. Es especialmente adecuada para interiores despejados: con equipamiento incorporado, se integra perfectamente en la decoración de la habitación.

La cocina en U es adecuada tanto para cocinas cerradas como abiertas: Este tipo de cocina en U ocupa dos o tres paredes y ofrece el máximo espacio de almacenamiento si se aprovechan correctamente las esquinas.

La cocina doble I, también conocida como cocina de pasillo: Se organiza longitudinalmente en dos paredes paralelas. Optimiza el volumen del espacio de almacenamiento y permite tenerlo todo a mano.

La cocina con isla es un lujo reservado a las cocinas espaciosas: La isla puede utilizarse para cocinar

o comer.

¿Cuáles son las reglas para diseñar una cocina?

Elegir la ubicación de los distintos elementos es el siguiente paso en el diseño de una cocina. Su disposición se organiza en torno al triángulo de actividad:

La zona de cocción.

La zona de lavado.

La zona de almacenamiento.

La mayor parte de la actividad de la cocina se concentra en estas tres áreas. Por lo tanto, para facilitar el movimiento, es aconsejable limitar la distancia entre ellos.

Hay otras reglas que deben seguirse al diseñar una cocina nueva. Estos son algunos de ellos:

Un buen camino entre lo limpio y lo sucio es un aspecto que no hay que descuidar: el cubo de la basura y el fregadero están situados uno cerca del otro para facilitar la circulación de la vajilla.

Muebles de cocina a la altura adecuada: la encimera a la altura de la cintura, el horno idealmente a la altura de los ojos y la campana extractora instalada unos 60 cm por encima de la vitrocerámica.

Se establecen algunas medidas para la disposición de los muebles y electrodomésticos: un espacio de al menos 70 cm delante de los muebles, un espacio de al menos 90 cm delante del lavavajillas, el frigorífico y los armarios para facilitar su apertura.

Una vez estudiados todos estos aspectos técnicos, queda por determinar el estilo de la futura cocina, elegir los muebles, los electrodomésticos y los materiales. Todo ello siempre de la mano de una empresa de reformas integrales profesional.

**Datos de contacto:**

REFORMAS EXCELENT

Las etapas técnicas para reformar una cocina

678 15 43 04

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

Categorías: [Nacional Interiorismo Madrid Servicios Técnicos Hogar Construcción y Materiales](#)

<https://www.notasdeprensa.es>