

Espacio de almacenamiento



i

¿Qué es el espacio de almacenamiento?

El espacio de almacenamiento es el espacio necesario para colocar todos los artículos que se desean guardar. Estos artículos comprenden desde la vajilla y la cubertería, los utensilios de trabajo pasando por cacerolas y sartenes, hasta las especias, comestibles e incluso alimentos refrigerados. El espacio de almacenamiento necesario depende de los hábitos de cocinar y comprar, del tamaño de la unidad familiar y del estilo de vida.

Más espacio para la ergonomía y el confort

En un solo día, en una cocina se pueden realizar más de 360 movimientos, procesos y recorridos distintos. En 20 años, el número de actividades asciende aproximadamente a 2,6 millones. Si en cada una de estas actividades se reduce un poco el esfuerzo, el tiempo o el recorrido, al final el ahorro es considerable. Muchas actividades implican el acceso a los artículos guardados. Para hacerlo de la forma más rápida y cómoda posible, los productos deben guardarse en las zonas más adecuadas de la cocina.

¿Cuánto espacio de almacenaje necesita?

En una empresa, casi todos los puestos de trabajo están optimizados para ahorrar tiempo y gastos. A la hora de planificar una cocina, no siempre se determinan ni se tienen en cuenta los trayectos y los procesos como elementos susceptibles de ser optimizados.

Aprovechar mejor el espacio disponible

DYNAMIC SPACE le ayuda a aprovechar el espacio de almacenamiento mejor y de forma más ergonómica. Se puede ganar más espacio con traseras y costados más altos en los módulos extraíbles, por ejemplo. El espacio de almacenamiento se aprovecha mejor con las nuevas soluciones para rinconeras, o armarios despensa. Además: Con la extracción total se ve y se accede mejor a los productos.

El llamado espacio de almacenamiento

Esto también es DYNAMIC SPACE: ¡El orden es visibilidad, la visibilidad es tiempo ganado! El sistema de divisiones internas ajustables ORGA-LINE convierte a los cajones y módulos extraíbles en prácticos lugares donde colocar los artículos. Las posibilidades de dividir los espacios siguen siendo flexibles: las divisiones transversales y longitudinales, así como las cubetas en acero inoxidable aptas para lavavajillas se pueden retirar y colocar de distinta forma.



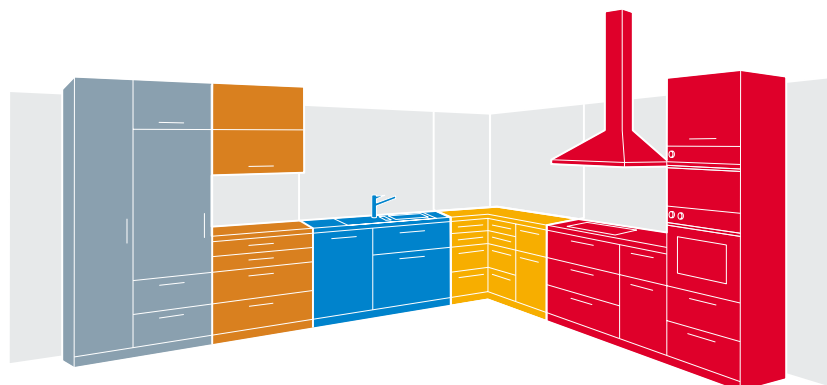
Zonas de la cocina



¿Qué zonas de la cocina conviene diseñar?

Desde el siglo XIX se vienen estudiando los procesos desarrollados en la cocina y su optimización. Por otra parte, el concepto de “cocina estilo Frankfurt” desarrollado en 1926 ya analiza los modos de trabajo y recorridos realizados por los usuarios de las cocinas. En los años cincuenta se ideó el “triángulo de trabajo”, que establecía una relación lógica entre los recorridos que se realizaban entre las áreas principales de la cocina, como son el armario de la despensa, la zona de preparación y lavado, y la zona de cocina propiamente dicha.

El modelo DYNAMIC SPACE constituye un avance adicional de este concepto y establece la existencia de cinco zonas distintas. A continuación, le indicamos por qué son importantes las zonas DYNAMIC SPACE a la hora de diseñar la cocina.



Despensa

En esta zona de la cocina se almacenan los productos típicos, por ejemplo, conservas, arroz, pasta, e incluso alimentos refrigerados.



Almacenar

Esta zona de la cocina sirve para colocar los artículos de uso habitual como la vajilla, la cristalería, la cubertería.



Lavado

Además del fregadero y el lavavajillas, en esta zona hay espacio para contenedores de basura, así como para productos y utensilios de limpieza.



Preparación

Esta zona es el principal espacio de trabajo de la cocina. En ella se realizan la mayor parte de tareas de preparación. La cubertería de cocina, las tablas de cortar y los cuchillos, las especias y muchas otras cosas suelen estar cerca de la superficie de trabajo.



Cocinar

En esta zona de la cocina se encuentra la encimera, el horno, los aparatos de cocción al vapor, el microondas, la campana extractora, las cacerolas, las sartenes, los útiles de cocina y las bandejas de repostería.

i

Otro aspecto importante de la planificación

Hemos desarrollado un sistema de planificación de zonas que se puede utilizar sin ayuda o conjuntamente con un diseñador de cocinas, indicándole sus necesidades de almacenamiento para así poder planificar las distintas zonas de la cocina. En www.dynamicspace.com llegará hasta el final mediante un proceso rápido y sencillo.



Formas de cocina

Puede aplicarse a todas las formas de cocina

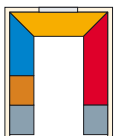
Las cocinas se planifican en distintas formas según las necesidades y el espacio disponible. Se pueden diseñar cocinas en U, con isla o en G. También existen cocinas en L, o bien cocinas en una o dos líneas.

DYNAMIC SPACE se adapta a cualquier forma posible. Esto permite siempre optimizar al máximo el espacio disponible, mejorando ostensiblemente la calidad de movimiento.

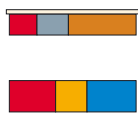
i

¿Es diestro o zurdo?

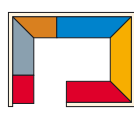
De esta manera, si las zonas Despensa, Almacenar, Lavado, Preparación y Cocinar se disponen en la dirección de las agujas del reloj (esto es, de izquierda a derecha), la cocina estará diseñada para una persona diestra. Si el usuario es zurdo, las zonas deberán disponerse de derecha a izquierda.



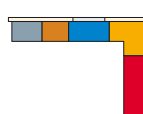
Cocina en U



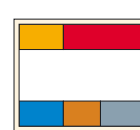
Cocina con isla



Cocina en G



Cocina en L



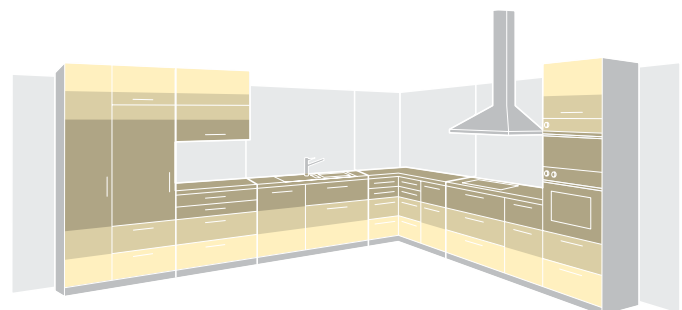
Cocina en dos líneas



Cocina en línea

Niveles de almacenamiento recomendados de artículos para guardar desde un punto de vista ergonómico

En general, los artículos para guardar que más se utilizan deben colocarse en los módulos extraíbles de acceso fácil y rápido, justo debajo de la encimera o superficie de trabajo, o en el primer nivel de los armarios colgantes. Los objetos que apenas se utilicen, pueden colocarse en el último nivel de los armarios colgantes o en el último nivel de los armarios inferiores. Así también se ahorra tiempo en las tareas cotidianas en la cocina.



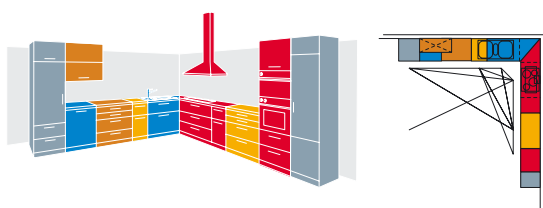
- Artículos de uso habitual
- Artículos de uso menos habitual
- Artículos poco utilizados

Recorridos realizados en la cocina

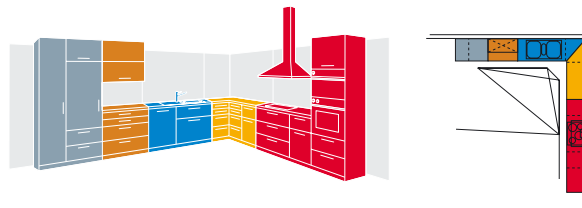
Tiempo y esfuerzo

Como media, en la cocina de un hogar formado por cuatro personas se cambia de zona 100 veces al día. Se realizan hasta un total de 30 recorridos que empiezan y acaban en la mesa. Unas 50 actividades se desarrollan en las distintas zonas de la cocina. Se utilizan unas 30 veces distintos utensilios. Y se abren y cierran puertas, cajones o módulos extraíbles más de 80 veces. No hace falta ser un experto en cocinas para darse cuenta de que este espacio se utiliza miles de horas.

Esto supone miles de kilómetros recorridos, infinitas flexiones de rodillas y millones de pequeños movimientos. Con el llamado estudio de líneas, Blum ha comparado las cocinas de diseño convencional con aquellas diseñadas según los criterios de DYNAMIC SPACE. Así se ha demostrado que en las cocinas planificadas con DYNAMIC SPACE, los recorridos son notablemente más cortos. Esta cifra se puede reducir un 25 %, tal como se observa en el ejemplo inferior. Pero no sólo se acorta el espacio recorrido, sino también los tiempos de trabajo.



Cocina con zonas de trabajo combinadas
264 m al día, unos 1.927 km al cabo de 20 años



Cocina diseñada con DYNAMIC SPACE
210 m al día, unos 1.530 km al cabo de 20 años:
397 km (25 %)

Pequeña lista de comprobación para planificar su cocina

A continuación incluimos una lista de control que debe utilizar como punto de partida al consultar con el diseñador de la cocina: de este modo no pasará por alto elementos fundamentales y el diseñador podrá tratar cada punto detalladamente.

- Determine abajo el espacio de almacenamiento que necesita: www.dynamicspace.com
- Disponga las 5 zonas según sus necesidades (por ejemplo, diestro/zurdo).
- Observe si dispone de espacio de almacenamiento suficiente en las distintas zonas.
- Prevea módulos extraíbles con traseras altas y costados cerrados. Esto le permite ganar un espacio de almacenamiento extremadamente valioso.
- Planifique la colocación de los artículos en los niveles adecuados desde el punto de vista ergonómico.
- Procure una organización lógica de los artículos con divisiones internas.
- Prescinda del uso de puertas y armarios inferiores y elija en su lugar cajones y módulos extraíbles.
- Ajuste las alturas de trabajo a su estatura.
- Haga instalar los electrodomésticos empotrados a una altura que le resulte cómoda.