

17

mueblería



Serie **Cómo Hacer**



Cómo Diseñar y Construir Correctamente Una Cocina

araucosoluciones.com



ARAUCO.
Sembremos Futuro



Cómo Diseñar y Construir Correctamente una Cocina

Introducción

17.1

Antes de empezar a diseñar, lo más importante es entender cómo se va a usar una cocina, ésta no puede ser el espacio sobrante, o simplemente un espacio que se definirá al final del proyecto; hay que entender que tiene flujos, distintas áreas de trabajo y eso debe llevarse a cabo dentro del proyecto general.

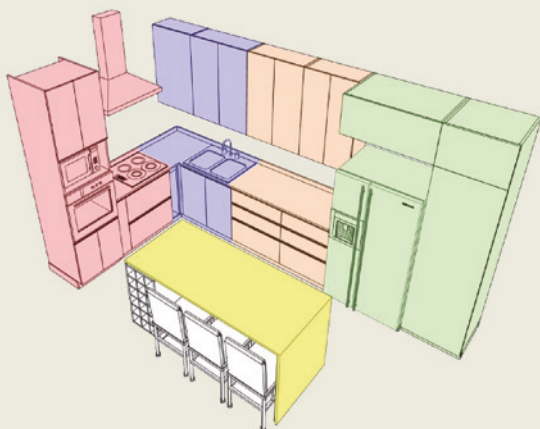
Más allá del estilo o el diseño requerido por el cliente, es importante definir una cierta modulación que permita optimizar su rendimiento y así minimizar los costos de fabricación de sus diferentes elementos. De este modo, las medidas de todos los componentes de una cocina tienen que estar entendidas e interiorizadas antes de definir el espacio que los albergará.

Áreas de Trabajo y Flujo

17.2

Existen una serie de estudios que han definido 5 zonas generales para la cocina:

- **Despensa:** Espacio de almacenaje de alimentos, conservas, nevera.
- **Almacenaje:** Artefactos, utensilios, herramientas de trabajo.
- **Fregadero:** Zona de limpieza.
- **Preparación:** Idealmente un mesón amplio de trabajo.
- **Cocción:** Cocina y horno.



Áreas de Trabajo y Flujo

17.2

Los espacios de despensa, fregadero, preparación y cocción se conjugan permanentemente, y tienen relación con el proceso de preparar una comida de la forma más eficiente posible. Las zonas de fregadero, preparación y cocción generan un triángulo de trabajo aún más estrecho, a partir del cual nacen diferentes tipologías.

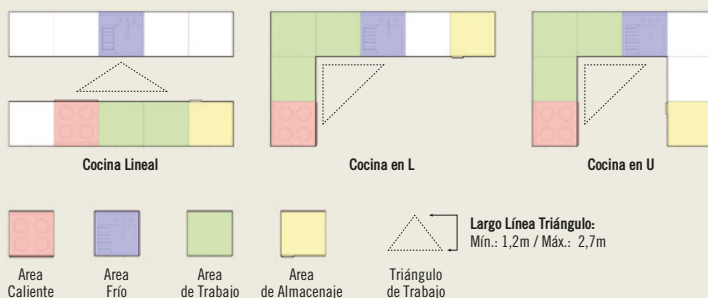
Tipos de Cocina

17.3

Estos están relacionados con el espacio que se destina para diseñar. Las tipologías más utilizadas incluyen:

- Lineales (o dos lineales paralelas)
- En L
- En U

En relación a estas configuraciones, es importante entender cómo funcionan las diferentes circulaciones. El triángulo de trabajo debe mantenerse en una relación fluida y se deben evitar las circulaciones cruzadas cuando hay más de una persona trabajando. En este punto siempre es bueno hacerse la pregunta: ¿cómo le gustaría al usuario utilizar su cocina? o ¿qué aspectos son los que más le incomodan o le gustan de su cocina actual? De este modo podremos diseñar con sentido los espacios.



Modulación

17.4

Al comenzar a diseñar y a desarrollar las planimetrías, se debe tener presente que la cocina no es simplemente la unión al azar de una serie de muebles y artefactos, sino que está formada a partir de módulos que deben seguir una lógica de fabricación. Si el diseño no es claro o no sigue ciertos parámetros razonables para ser construido, se pueden generar conflictos entre el arquitecto y el mueblista.

De este modo, lo que se dibuja en planta tiene que estar en relación directa con lo que se dibuja en elevación, y los artefactos que se incorporan en el proyecto deben coincidir con la modulación.

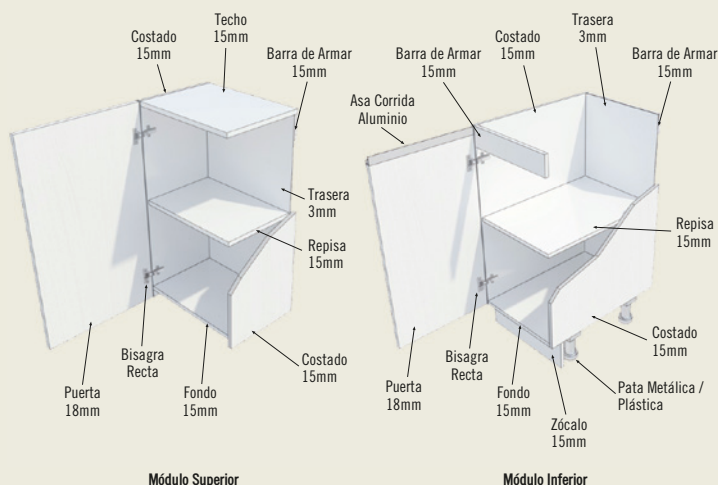


Modulación

17.4

Un módulo consiste de los siguientes elementos:

MODULOS			
	Módulo Inferior	Módulo Superior	Módulo Torre
• 1 Fondo	✓	✓	✓
• 1 Trasera	✓	✓	✓
• 2 Costados	✓	✓	✓
• 1 Repisa	✓	✓	-
• 1 Techo	-	✓	✓
• 1 o 2 Puertas	✓	✓	-
• Serie de repisas y puertas	-	-	✓
• Zócalo	✓	-	✓
• Barras de armar	✓	✓	-



Para evitar problemas, la modulación debe ser una condición de diseño y ningún artefacto puede quedar mal aplicado. Los artefactos deben quedar ajustados dentro de un solo módulo, evitando así su ubicación entre dos módulos. A modo de ejemplo, un lavaplatos, un horno o una encimera no pueden ubicarse justo en medio de dos módulos. Si esto ocurre, no tendrán de donde sujetarse (ya que no existiría soporte), y se dificulta la instalación de griferías u otros conductos.

Uno de los mayores errores a la hora de diseñar aparece en la búsqueda de la simetría. Cuando se diseña un mueble base, por ejemplo, los arquitectos tienden a dibujar líneas verticales para ir separando los módulos y sus puertas, y al buscar la simetría entre ellos, van quedando piezas de diferentes dimensiones.

Es fundamental entender que mientras más se repita la medida exacta del módulo, más fácil será la construcción e instalación del mueble. La estandarización de las medidas está 100% relacionada con el costo que tendrá el proyecto final y hace la diferencia entre un proyecto realizable de uno que no lo es.

Modulación

17.4


Dimensiones Estándar

Las medidas están siempre relacionadas con los artefactos y, en algunos casos, con los herrajes disponibles en el mercado; medidas que ya fueron (bien) pensadas para calzar con los muebles de cocina.

Anchos

Los anchos estandarizados de un módulo son variables y dependerán del uso que tiene cada módulo. Por lo general se tiende a trabajar en medidas cerradas, 30cm, 45cm, 50cm, 60cm, 75cm, 80cm, 90cm, 100cm, todas las medidas se consideran de costado exterior a costado exterior del módulo.

Al pensar en los artefactos, los módulos generalmente son de 60cm y 90cm en el caso de hornos, microondas, encimeras y campanas. Un horno, por ejemplo, mide un poco menos de 60 cm y está pensado para caber perfectamente en un nicho de 60 cm, considerando los costados. En el caso de lavaplatos, estos dependerán de la perforación que se debe realizar en la cubierta y si son instalados sobre la cubierta o bajo esta. En el mercado existen modelos que varían desde 30cm hasta 90cm de ancho. Es importante que el nicho calce dentro del módulo y se le den unos centímetros de holgura. La sección del escurridor del agua, al estar sobre la cubierta, no afecta en si está apoyado sobre uno o más módulos.





Modulación

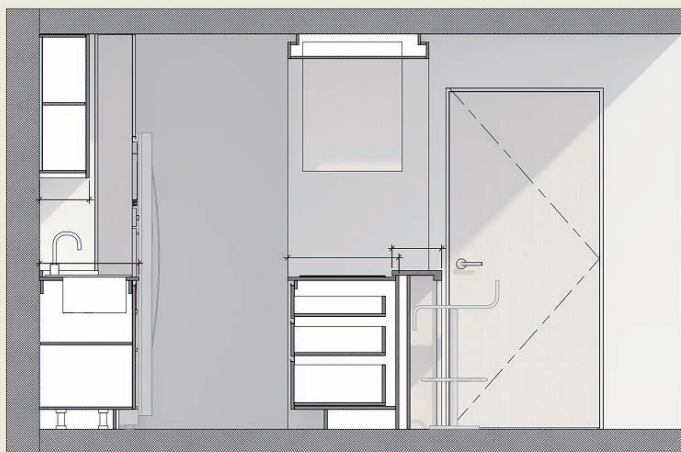
17.4

El uso de los herrajes también tendrá incidencia en el ancho de un módulo. Los herrajes tipo bisagras se destinan principalmente para módulos con puertas, mientras que las correderas se aplican para módulos con cajones. Las bisagras no tienen mayor incidencia en el ancho del módulo. Por el contrario, en el caso de los cajones existen herrajes que definirán el ancho del cajón. Las correderas tradicionales se aplican en módulos de 40cm, 50cm o 60cm, mientras que correderas más avanzadas permiten llegar hasta anchos de 120cm. Es importante entender que las correderas más avanzadas, como las de cierre suave, tienen un costo mayor por lo que en caso de querer aplicarlas en un proyecto es recomendado aprovechar el máximo largo posible. Existen otros tipos de accesorios que permiten darle mayor prestancia a una cocina como es el caso de los especieros (15cm a 20cm), verduleros (40cm a 60cm), secaplatos (módulo superior de 40cm a 85cm) y otros.

Profundidades

Los módulos bases tienen una profundidad estándar de 60cm, esta medida considera que los costados tienen un ancho de 58cm a lo cual se suma la puerta con un espesor de 1,8cm. La cubierta debe siempre sobrepasar la medida de la profundidad del módulo de modo que si se derrama algún líquido en la cubierta, el líquido no goteará directamente sobre la madera. La profundidad del módulo puede disminuir para espacios que no tienen considerado artefactos. Sin embargo, no recomendamos disminuir la profundidad ya que generalmente se aplica para aquellas soluciones de cocina que no fueron pensadas desde un inicio.

En el caso de módulos superiores se tiende a trabajar con dos medidas: 30cm o 35cm. Ambas servirán para los distintos propósitos a los cuales están siendo destinados. Es importante considerar, en caso de utilizar un módulo superior para el microondas, que el fondo de esta debe ser mínimo 35cm de modo que este tenga algo de holgura. En el caso de utilizar un módulo con una profundidad de 30cm para microondas, su fondo se deberá extender mínimo unos 5cm.



Modulación

17.4

Para el caso de las torres se recomienda trabajar con la misma profundidad de las bases, idealmente 60cm. En el caso de considerar un horno en la torre, esta debe tener 60cm exactos de profundidad. Es importante entender que el calor del horno se debe liberar generando una abertura de 10cm en la trasera hasta el techo de esta. Actualmente existen hornos que no requieren esta abertura por lo que siempre es importante revisar las especificaciones de cada artefacto antes de considerar el diseño del módulo.

Alturas

Para los módulos base, la altura generalmente es de 90cm desde el piso hasta la cubierta. Los módulos deben estar siempre separados del piso por temas de humedad, en una medida que se mueve entre los 10cm hasta los 15cm. Además, existen en el mercado una serie de patas regulables que permiten ajustar los pisos que no están 100% nivelados. Estos finalmente pueden ser cerrados con un zócalo que tiende a ser una pieza de aglomerado, aglomerado RH o terciado, revestido con una formalita. El zócalo debe ir retranqueado mínimo 7,5cm del borde de las puertas. Existe la opción de dejar las patas a la vista aunque no lo recomendamos ya que tiende a ser un espacio donde se acumula polvo.



En el caso de los módulos superiores, estos van anclados a muro y se deben ubicar a una altura de 1.40 - 1.50 metros desde el piso. Esta medida está 100% relacionada a la profundidad del módulo base. Mientras menor sea la profundidad de la base, se recomienda que la altura de los superiores sea mayor. De este modo permitimos que exista un espacio de trabajo donde el módulo superior no sea un obstáculo. Es importante considerar las recomendaciones de la campana que uno vaya a aplicar en el proyecto ya que cada campana tiene especificado un volumen de extracción de aire que es óptimo dependiendo de la distancia que tiene desde la encimera.



Materiales

17.5

Al igual que los artefactos, todos los productos y materiales tienen una medida estándar, y es fundamental sacarles el mayor rendimiento posible.

Estructura y Puertas

Melamina VESTO es un material empleado comúnmente en la construcción de muebles de cocina, y se utiliza para fabricar su estructura y sus puertas. Es un material muy eficiente, ya que su vida útil -en condiciones normales- excede incluso la vida útil de una cocina, que va desde los 10 a los 15 años. La estructura de un mueble puede ser fabricada utilizando melamina de 15mm de espesor, mientras que para las puertas siempre se recomienda 18mm de espesor, ya que al realizar las perforaciones para las bisagras, este espesor tendrá un mejor rendimiento. En caso de querer prolongar la vida útil de una cocina, es posible generar un diseño que permita cambiar únicamente las puertas, manteniendo las estructuras. De esta forma podemos refrescar la imagen de la cocina a muy bajo costo.

Cubiertas

Existen varios tipos de productos para cubiertas. Los más utilizados son:

- **Postformado:** Consiste en un aglomerado desnudo cubierto con una lámina de formalita o HPL.
- **Piedra:** Los tipos más utilizados son Cuarzo, Granito y Mármol.
- **Otros:** Productos generalmente derivados de algún compuesto como es el caso de Staron.

Las tendencias actuales apuntan a utilizar cubiertas lo más delgadas posibles por lo que las piedras y productos como Staron han tenido bastante fuerza de entrada al mercado logrando presentar un espesor que va desde los 0,8cm hasta 1,5cm.

Zócalos

En esta parte del mueble se recomienda un producto que tenga una mayor resistencia a la humedad, como un Terciado forrado con formalita. Otra opción es agregar complementos metálicos o plásticos, desarrollados actualmente por empresas de herrajes.



Optimizador de Corte

17.6

Una herramienta bastante útil a la hora de fabricar muebles es nuestro Optimizador de Corte. Esta herramienta permite ingresar las piezas diseñadas, entregando como resultado el número de tableros que se deben utilizar y una planilla de corte, la que será utilizada por el dimensionador para cortar el tablero.

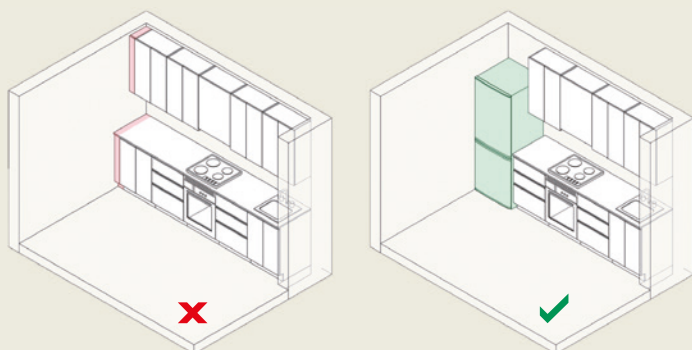
Si las medidas de nuestros módulos vienen estandarizadas, la optimización de corte será mucho más efectiva y podremos aprovechar el tablero en un porcentaje superior al 90%.

Módulos o Piezas de Ajuste

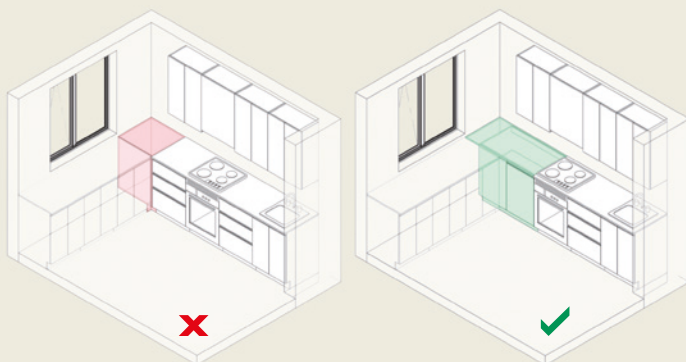
17.7

Cuando se tiene un mueble de cocina que debe ajustarse entre dos muros, se tiene que dejar necesariamente un espacio de holgura. Esto se debe a que la construcción nunca refleja los mismos valores que un plano. Estos espacios libres se deben resolver mediante piezas de ajustes que varían entre 5cm a 10cm.

La aplicación de este tipo de piezas de ajuste se puede evitar dependiendo de cómo se ha planteado el diseño de la cocina desde un principio. Por ejemplo, cuando diseñamos una cocina, la ubicación de la nevera o un comedor de diario nos pueden ayudar a evitar estas piezas de ajuste, siendo el espacio destinado para la nevera o mesa el que asuma esos 5cm o 10cm de diferencia. En este sentido en vez de destinar 70cm cerrados para una nevera dejamos 75cm.



Existen otros casos donde uno está obligado a utilizar una pieza de ajuste como es el caso de una cocina en L. para evitar estas piezas es posible desarrollar un módulo de ajuste justo en su esquina central. El módulo se deja separado del muro lateral en unos 20cm y de esta forma si el espacio, una vez construido, queda menor a lo proyectado, serán esos 20cm de holgura los que asuman la diferencia. Es importante entender que estos espacios “muertos” serán escondidos por la cubierta.





Tendencias

17.8

En el mercado existe una infinidad de opciones de terminaciones para la cocina y que pueden marcar la diferencia entre una cocina moderna y una tradicional:



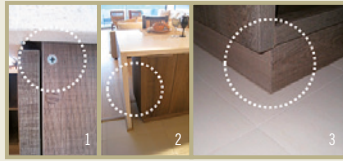
- **Cubiertas delgadas:** Esta tendencia se repite cada vez más en las ferias internacionales de diseño donde se pone de manifiesto los espesores del mueble.
- **Tiradores en retirada:** Dejar el mueble lo más limpio posible, evitando así la utilización de tiradores tradicionales. Algunas opciones para reemplazar esto es el uso de tiradores corridos que se ubican sobre el canto de la puerta o sistemas automáticos que abren la puerta al pulsarla (herrajes).
- **Nuevas tecnologías:** Cajones de 1 metro de ancho con herrajes que aguantan ese peso, incorporación de especieros, secadores de platos a la vista. Existen cada vez más accesorios para la cocina lo cual permite personalizarlas y hacerlas únicas.
- **Iluminación:** Iluminar el mueble a través de led incorporados, como una solución integral.
- **Diseño:** Los diferentes diseños de Melamina VESTO permiten dar estilo y personalidad a cada mueble. A través de sus diseños y combinaciones se les puede dar un sello único, un ejemplo es usar un diseño maderado en el exterior y un unicolor al interior para hacer resaltar lo que se guarda en él, como los platos.

Posibles Errores en Diseños de Cocina

17.9

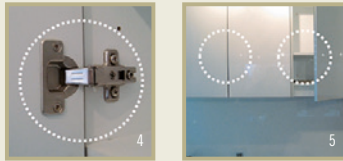
1. Utilizar tapa tornillos. Estos se pueden ocultar con el uso de tarugos de madera. El proceso es más lento y caro pero deja un mejor aspecto visual del mueble.
2. Distanciar el mueble del remate de la cubierta es una tendencia. Sin embargo, al realizar esta se debe considerar un espacio amplio (idealmente 30cm hacia arriba) de modo que sea fácil su limpieza. Espacios más ajustados implicarán un desgaste del mueble al pasar un trapo o escoba.

3. Los zócalos deben estar fabricados por materiales más resistentes. Se recomienda no utilizar la misma melamina aplicada en el mueble ya que esta, al estar aplicada a nivel de piso, no tendrá una vida útil apropiada.



4. La calidad del herraje es fundamental al momento de entregar calidad al mueble. Su vida útil se mide en ciclos y existen variaciones sustanciales entre herrajes de baja y alta calidad. Una buena bisagra hará la diferencia entre que se caiga o no la puerta del mueble.

5. Cuando se diseñan muebles sin tiradores se debe considerar un orden lógico en la apertura de las puertas. Lo ideal es utilizar módulos con doble puerta y si queda un espacio para un módulo con una sola puerta, dejarlo en la esquina.



6. En aquellas soluciones donde se consideran puertas sobre artefactos (horno, microondas) se debe dejar un espacio suficiente para introducir la mano.



ARAUCO Soluciones

La más completa variedad de productos e información técnica para que sus proyectos de mueblería y construcción sean eficientes, de calidad y amigables con el medioambiente.

Las instrucciones pertinentes a los proyectos que da cuenta esta publicación han sido elaboradas cuidadosamente teniendo en consideración las características específicas que gozan los productos ARAUCO y los procedimientos recomendados por normas nacionales e internacionales respecto a la construcción en madera. Entendiendo que el trabajo y construcción en madera es una técnica que requiere ciertas habilidades, conocimiento y metodologías determinadas, ARAUCO, como productor, y los autores o los distribuidores de estas instrucciones, en ningún caso pueden responsabilizarse en grado alguno de los resultados y/o efectos que en la práctica se produzcan a consecuencia del uso y/o aplicación que se haga de los productos e instrucciones indicados.

melamina
VESTO

ARAUCOPLY.

 ARAUCO.
Trupan.

 ARAUCO.
CHOLGUAN.

 ARAUCO.
durolac.

 ARAUCO.
MSD

 ARAUCO.
MDP

OSB

Visítenos e inscribáse en:

araucosoluciones.com



ARAUCO.
Sembremos Futuro