



Proyectos Mueblería

Serie
Cómo Hacer

Cómo diseñar y construir correctamente una cocina



renovables para una vida mejor

arauco



Cómo diseñar y construir correctamente una cocina

1. Introducción

Una buena cocina, que sea atractiva y funcional, requiere de un proceso de diseño que considera muchos factores. A continuación les entregamos un resumen de una completa guía Cómo diseñar y construir correctamente una cocina, que está disponible en el sitio **arauco.cl**.

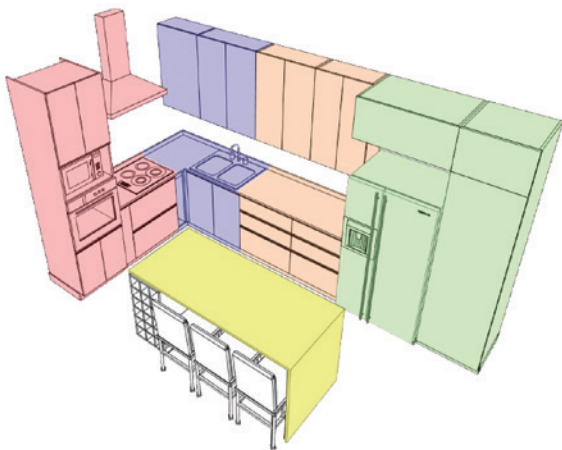
Antes de empezar a diseñar, lo más importante es entender cómo se va a usar una cocina. Hay que entender que tiene flujos, distintas áreas de trabajo y eso debe llevarse a cabo dentro del proyecto general.

Más allá del estilo o el diseño requerido por el cliente, es importante definir una cierta modulación que permita optimizar el rendimiento y así minimizar los costos de fabricación de sus diferentes elementos.

2. Áreas de trabajo

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

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



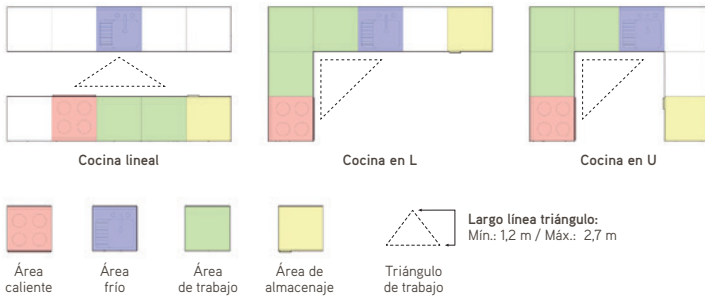
Los espacios de despena, fregadero, preparación y cocción se conjugan permanentemente y tienen relación con el proceso de preparar una comida de la forma más eficiente posible. Las zonas de fregadero, preparación y cocción generan un triángulo de trabajo aún más estrecho, a partir del cual nacen diferentes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

3. Tipos de cocina

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

Es importante entender cómo funcionan las diferentes circulaciones. 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.



4. Modulación

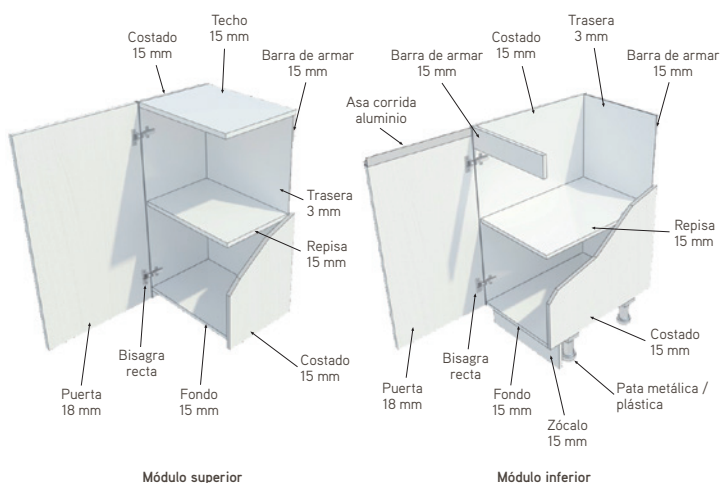
Al comenzar a diseñar y a desarrollar las planimetrías, se debe tener presente que la cocina está formada a partir de módulos que deben seguir una lógica de fabricación.

	MÓDULOS		
	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	✓	✓	-

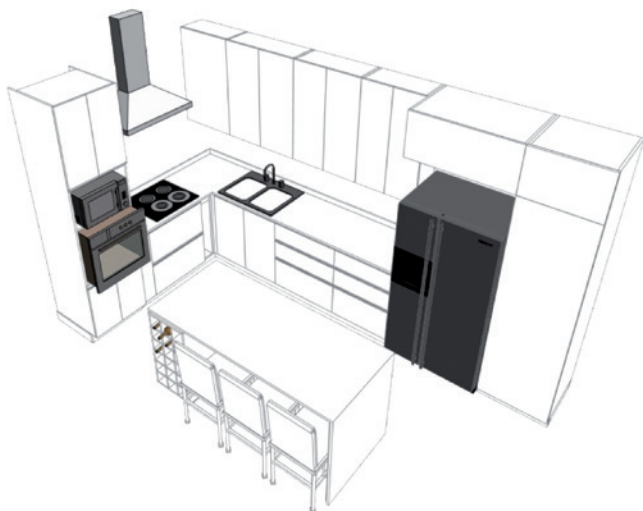




Serie Cómo Hacer



Los artefactos deben quedar ajustados dentro de un solo módulo, evitando así su ubicación entre dos módulos.



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.



Dimensiones estándar

Las dimensiones más comunes y disponibles en el mercado son de 26 mm y 35 mm. La medida corresponde al diámetro de la cazoleta o soporte de la bisagra.

Anchos

Los anchos estandarizados de un módulo dependerán del uso. Por lo general se usan 30 cm, 45 cm, 50 cm, 60 cm, 75 cm, 80 cm, 90 cm y 100 cm, medidos por el exterior del módulo.

Al pensar en hornos, microondas, encimeras y campanas, los módulos generalmente son de 60 cm y 90 cm. En el caso de lavaplatos, varían desde 30 cm hasta 90 cm de ancho. Es importante que el nicho calce dentro del módulo y se le den unos centímetros de holgura, la sección del escurridor puede estar apoyada sobre uno o más módulos.

El tipo de herraje (bisagras y correderas) y otros accesorios también tienen incidencia en el ancho de un módulo.



Profundidades

Los módulos bases tienen una profundidad estándar de 60 cm. Esta medida considera que los costados tienen un ancho de 58 cm a lo cual se suma la puerta con un espesor de 1,8 cm. 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.

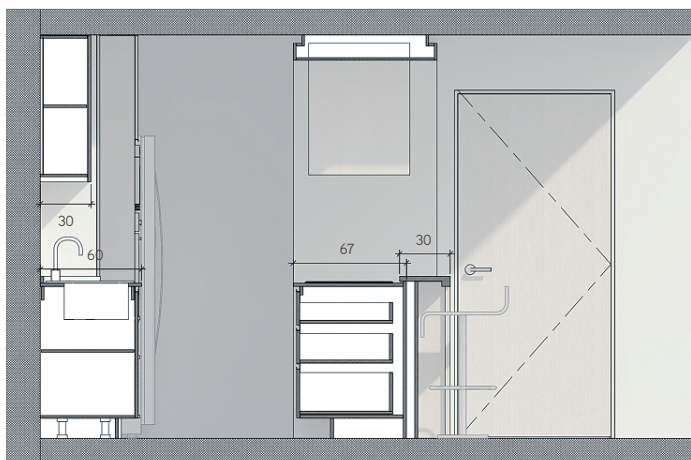
En el caso de módulos superiores, se tiende a trabajar con dos medidas: 30 cm o 35 cm.

Para el caso de las torres, se recomienda trabajar con la misma profundidad de las bases, idealmente 60 cm.





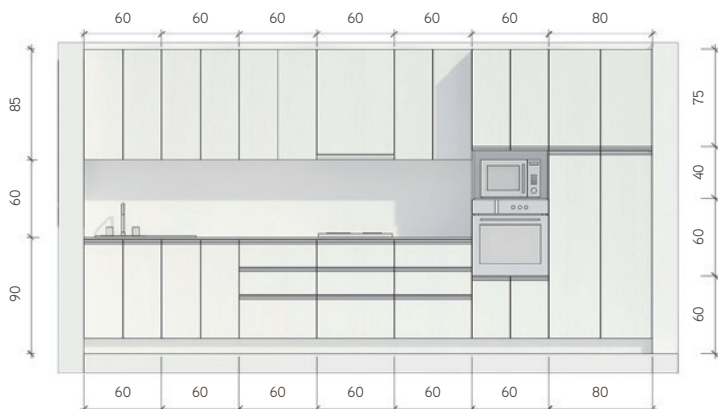
Serie Cómo Hacer



Alturas

En los módulos base generalmente es de 90 cm desde el piso hasta la cubierta. Los módulos deben estar separados 10 cm a 15 cm del piso para prevenir la humedad. En el mercado hay patas regulables que permiten ajustar desniveles de los pisos. El espacio se cierra con un zócalo que debe ir retranqueado mínimo 7,5 cm del borde de las puertas.

Los módulos superiores deben colgarse entre 1,40 m y 1,50 m desde el piso. Esta medida está 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, para que no obstaculicen el espacio de trabajo.



(En centímetros)



5. Materiales

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. La estructura de un mueble puede ser fabricada utilizando tableros de 15 mm de espesor, mientras que para las puertas se recomienda 18 mm de espesor, lo que facilita la instalación de las bisagras.

Cubiertas

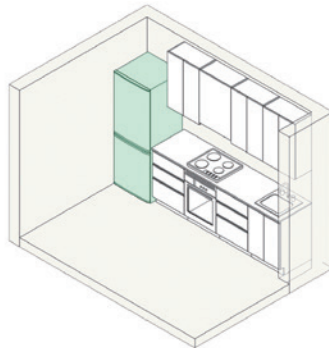
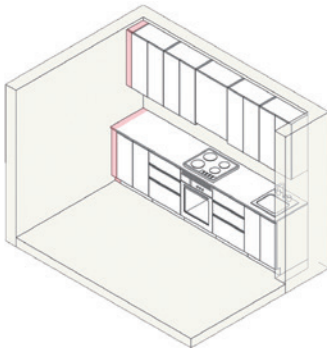
Existen varios tipos de productos para cubiertas. Los más utilizados son: postformados, piedras u otros materiales sintéticos, resistentes y delgados.

Zócalos

Se recomienda un producto que tenga una mayor resistencia a la humedad que la melamina, como un terciado ARAUCOPLY recubierto con formalita o complementos metálicos o plásticos.

6. Módulos o piezas de ajuste

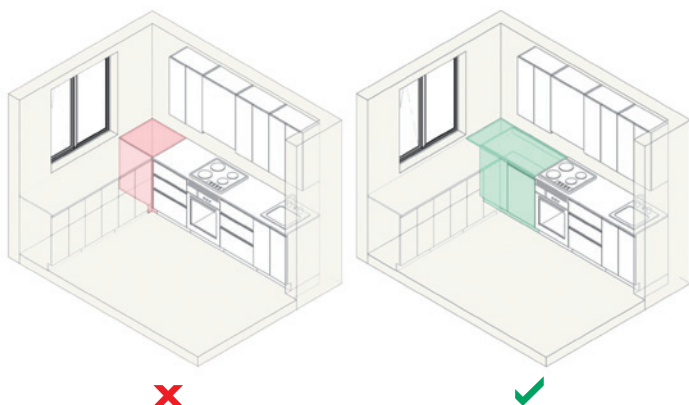
Cuando se tiene un mueble de cocina que debe ajustarse entre dos muros, se tiene que dejar necesariamente un espacio de holgura. Esto se debe a que la construcción nunca refleja los mismos valores que un plano. Estos espacios libres se deben resolver mediante piezas de ajustes que varían entre 5 cm a 10 cm. Alternativamente, se pueden dejar 75 cm en lugar de 70 cm cerrados para un refrigerador, o aumentando levemente el espacio para un comedor de diario.





Serie Cómo Hacer

En el caso de una cocina en L, es posible desarrollar un módulo de ajuste en la esquina central. El módulo se deja separado del muro lateral en unos 20 cm para absorber la diferencia. Estos espacios “muertos” serán escondidos por la cubierta.



7. Tendencias

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.**
- **Tiradores en retirada:** Sistemas que dejen el mueble lo más limpio posible.
- **Nuevas tecnologías:** Cajones de 1 metro de ancho, especieros, secadores de platos a la vista.
- **Iluminación led:** Incorporada al mueble.
- **Diseño:** La combinación de diferentes diseños de Melamina VESTO permite dar estilo y personalidad a cada mueble.



8. Recomendaciones

1. Usar fijaciones que no sean visibles.
2. Distanciar el mueble del remate de la cubierta es una tendencia. Considerar un espacio de 30 cm hacia arriba, de modo que sea fácil su limpieza.
3. Los zócalos deben estar fabricados por materiales más resistentes que la melamina.
4. Usar herrajes de buena calidad.
5. En muebles sin tiradores se debe considerar un orden lógico en la apertura de las puertas. Lo ideal es utilizar módulos con doble puerta y dejar en las esquinas los módulos con una sola puerta.
6. Cuando se consideran puertas sobre artefactos, dejar un espacio suficiente para introducir la mano.



Cómo diseñar y construir correctamente una cocina

3228 JUNIO 20

Serie Cómo Hacer



Cómo trabajar
Maderas y Paneles



Proyectos
Mueblería



Proyectos
Terraza y Jardín



Proyectos
Construcción

IMPORTANTE:

Antes de comenzar con estos proyectos, recomendamos contar con y utilizar todos los elementos de protección personal que sean pertinentes en atención a la naturaleza de los trabajos que se efectuarán, tales como lentes de seguridad, guantes, protectores auditivos, máscaras, entre otros.

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 de 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 como consecuencia del uso y/o aplicación que se haga de los productos e instrucciones indicados.

arauco

Visítenos e inscribábase en:
www.arauco.cl

Contactémonos en    