

DISEÑO DE MUEBLES

DISEÑO DE MUEBLES DE COCINA

CONTENIDO:

- 1)** Introducción al diseño de cocinas
- 2)** Zonificación; cocción, lavado y almacenamiento.
- 3)** Flujo, circulación y jerarquía funcional.
- 4)** Tipologías de cocina
- 5)** Componentes del mobiliario de cocina
 - Mesadas, islas y barras
 - Módulos inferiores
 - Módulos superiores
 - Módulos verticales
- 6)** Modulación
- 7)** Iluminación y tomacorrientes

INTRODUCCIÓN AL DISEÑO DE COCINAS



La cocina contemporánea exige ser comprendida como mucho más que una suma de muebles y electrodomésticos: es un espacio social y técnico cuya configuración determina en buena medida la calidad de la vida doméstica. Estudiar la cocina implica analizar cómo se usan sus superficies, cómo circulan las personas, qué instalaciones requiere, y de qué manera su estética y organización facilitan la convivencia. En este módulo nos proponemos identificar y articular esas dimensiones —social, técnica y de encuentro—.

La cocina ha dejado de ser un ámbito exclusivamente funcional destinado a la preparación de alimentos para convertirse en uno de los espacios más significativos dentro del hogar contemporáneo. Su evolución refleja cambios culturales, tecnológicos y sociales que transformaron profundamente la manera en que se habita, se comparte y se diseña este ambiente. Hoy, la cocina representa el corazón de la vivienda: un punto de encuentro donde se mezclan la vida cotidiana, la convivencia familiar y la expresión estética del diseño interior.

Durante gran parte del siglo XX, la cocina estuvo separada del resto de la casa, oculta o relegada al ámbito del servicio. Sin embargo, con la transformación de los hábitos de vida y la creciente valoración del acto de cocinar como actividad social y recreativa, comenzó a integrarse progresivamente al área social. Las cocinas abiertas o integradas al comedor y al living son hoy una tendencia consolidada, que responde tanto a razones espaciales como culturales. Este cambio implica concebir el mobiliario no solo como equipamiento técnico, sino también como parte esencial del lenguaje arquitectónico del hogar.

Desde el punto de vista social, la cocina funciona como un espacio de encuentro y comunicación. Cocinar ya no es únicamente una tarea doméstica, sino una actividad compartida: un momento de interacción entre familiares y amistades. Este uso compartido requiere que el diseño contemple zonas de apoyo, superficies amplias, y una organización que favorezca la participación simultánea de varias personas. Además, la incorporación de barras, islas o penínsulas redefine

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

los límites tradicionales entre quien cocina y quien acompaña, promoviendo una relación más dinámica y abierta.

En su dimensión técnica, la cocina sigue siendo uno de los espacios más complejos de la vivienda. Concentra instalaciones de agua, gas, electricidad y ventilación, y exige una planificación precisa para garantizar funcionalidad, seguridad y durabilidad. Cada elemento —desde la disposición de los módulos hasta la elección de los materiales— debe responder a criterios de eficiencia, higiene y ergonomía. El diseño técnico busca optimizar la secuencia de tareas, reducir desplazamientos innecesarios y asegurar la comodidad en el uso diario.

Como espacio de encuentro, la cocina refleja estilos de vida y modos de relación. Las tendencias actuales promueven la integración visual con las áreas sociales, la transparencia de materiales y la continuidad estética entre cocina y estar. La elección de colores, texturas y materiales ya no se limita a criterios de resistencia, sino que busca coherencia y calidez. En muchos hogares, la cocina se convierte en el escenario principal de la vida cotidiana: allí se trabaja, se conversa, se estudia o se comparte un café. Este carácter multifuncional exige un diseño versátil, capaz de adaptarse a distintos momentos del día y a diversas actividades.

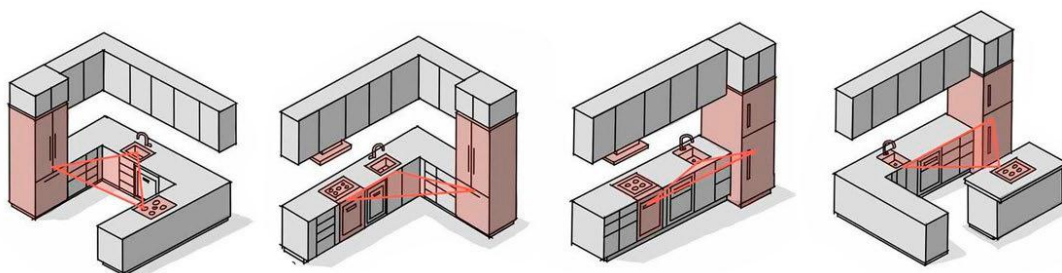
ZONIFICACIÓN BÁSICA: COCCIÓN, LAVADO, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN

Una cocina bien resuelta se organiza en función de las siguientes zonas: cocción, lavado, almacenamiento y preparación. Estas zonas no son compartimentos estancos, sino ámbitos relacionados entre sí cuya disposición condiciona la eficiencia y la seguridad del espacio. La **zona de cocción** incluye el horno o cocina, la campana y el área inmediata para utensilios y ollas; requiere materiales resistentes al calor y una extracción adecuada para controlar humos y olores. La **zona de lavado** comprende la piletta, el lavaplatos y los desagües; aquí la elección de accesorios es determinante para evitar acumulaciones y facilitar la higiene. La **zona de almacenamiento** abarca heladera, alacenas, cajones, despensas y columnas; su objetivo es disponer los alimentos y utensilios de modo que lo de uso frecuente quede a alcance cómodo y lo esporádico en niveles altos o bajos. Finalmente, la **zona de preparación** es la superficie principal de trabajo: mesadas amplias que permitan preparar con fluidez.

Al proyectar estas zonas conviene priorizar la proximidad entre funciones complementarias: por ejemplo, almacenamiento de alimentos cerca de la heladera; utensilios de cocina y ollas próximos a la zona de cocción; residuos y bacha en relación lógica con la preparación para minimizar desplazamientos. También resulta práctico prever subzonas: una mesada específica para elaboraciones en frío, otra para montaje de emplatados, un espacio lateral para pequeños electrodomésticos.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

TRIANGULO DE TRABAJO



Las zonas funcionales —cocción, preparación, lavado y almacenaje— son el punto de partida para organizar el espacio y distribuir los muebles y electrodomésticos. Sin embargo, comprender únicamente qué función cumple cada zona no garantiza una cocina práctica: lo esencial es analizar **cómo se relacionan entre sí** y **cómo se desarrolla el movimiento entre ellas** durante las tareas cotidianas.

En la práctica, cocinar implica una secuencia de acciones que se repite constantemente: tomar alimentos de la zona de almacenamiento (heladera o despensa), lavarlos y prepararlos, cocinarlos y finalmente limpiar o guardar los utensilios. Este circuito define lo que se conoce como **flujo de trabajo** dentro de la cocina. Un diseño bien resuelto debe permitir que este flujo sea natural, evitando desplazamientos innecesarios, cruces o interferencias entre usuarios.

Para estudiar y optimizar esta relación entre zonas, se utiliza un concepto clásico en diseño de cocinas: el **triángulo de trabajo**. Este triángulo se forma uniendo tres puntos clave —la **heladera**, la **pileta o bacha**, y la **cocina o anafe**— que representan respectivamente las zonas de **almacenaje de alimentos, lavado y preparación**, y **cocción**. La distancia y disposición entre estos tres elementos determinan en gran medida la **eficiencia, comodidad y ergonomía** del espacio.

El objetivo del triángulo de trabajo es lograr un equilibrio entre cercanía y amplitud: los recorridos deben ser **cortos y fluidos**, pero sin generar congestión o falta de espacio operativo. En términos generales, se considera que la suma de los tres lados del triángulo no debería superar los 6,5 metros ni ser inferior a 3 metros. Estos valores, aunque variables según el tipo de cocina, sirven como referencia para evitar desplazamientos excesivos o superposición de zonas.

Cuando el triángulo se aplica correctamente, permite que una persona pueda desplazarse con facilidad entre las tres áreas principales sin obstáculos ni movimientos forzados. Además, facilita la colaboración cuando hay más de un usuario, ya que organiza el espacio de manera que cada persona pueda ocupar una zona distinta sin interferir con las demás.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

TIPOLOGÍAS DE COCINA

La **cocina lineal** se caracteriza por concentrar todos los elementos —mesada, muebles bajos, alacenas y electrodomésticos— a lo largo de una sola pared. Es la solución más simple y compacta, muy común en espacios reducidos o en ambientes integrados, porque ocupa poco y permite liberar superficie para comedor o estar. También funciona bien cuando el número de usuarios es reducido y cuando la cocina no debe asumir un papel central de encuentro. Su principal ventaja es la economía de espacio y la facilidad de instalación.

En una cocina lineal, el triángulo de trabajo se convierte, en realidad, en una línea de trabajo. Como no tenemos tres frentes para distribuir las zonas, lo que buscamos es ordenar los elementos de manera lógica y funcional: primero el almacenaje, luego el lavado, y finalmente la cocción. Esta secuencia ayuda a que el recorrido sea fluido, evitando idas y vueltas innecesarias.

Desde el punto de vista proyectual, la clave es lograr una mesada continua que permita preparar alimentos sin interrupciones, y cuidar que la bacha y el anafe no queden demasiado próximos entre sí. Además, requiere una cuidadosa organización vertical: aprovechar las alzadas y alacenas hasta la altura conveniente para no afectar la ergonomía.



La **cocina en “L”** articula dos tramos perpendiculares que forman un ángulo. Esta tipología es muy versátil: permite separar de forma natural las zonas de cocción, lavado y preparación, y facilita la integración con una mesa o un sector de comedor informal. Es adecuada para plantas abiertas y para esquinas de cocina; otorga mayor superficie de trabajo que la lineal sin requerir tanto espacio como una cocina en “U”.

Desde el punto de vista del **triángulo de trabajo**, la cocina en L funciona muy bien, porque nos permite ubicar cada punto del triángulo en un tramo distinto. De esta manera, los recorridos son cortos y se genera una zona central de trabajo

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

bastante despejada. Además, al no haber circulación “de paso” atravesando la cocina, quien cocina puede moverse con comodidad sin interferencias. Sus limitaciones surgen cuando el tramo perpendicular queda muy corto o cuando la circulación junto a la “L” queda interferida por puertas o muebles adyacentes. El desafío de esta tipología está en **resolver bien la esquina**: tanto a nivel de mesada como de muebles bajos y alacenas. Si la esquina no se diseña correctamente, se pierde mucho espacio de guardado o se generan zonas incómodas de acceso. Por eso suelen usarse herrajes específicos, como rinconeros giratorios o bandejas extraíbles, que mejoran la funcionalidad. También es importante cuidar que no queden artefactos “encajonados” en el ángulo, donde sea difícil acceder o limpiar.



La **cocina en “U”** envuelve al usuario con mesadas en tres frentes, generando una disposición muy eficiente para la secuencia de tareas y un amplio espacio de almacenamiento. Es una tipología muy valorada por su capacidad para organizar zonas diferenciadas y por la comodidad que ofrece a una o dos personas trabajando simultáneamente.

En relación con el **triángulo de trabajo**, la cocina en U permite una resolución casi ideal. Podemos ubicar la heladera en uno de los extremos, la zona de lavado en el tramo central y la cocción en el frente opuesto, o bien combinar estas posiciones según el espacio disponible. Lo importante es que los tres puntos queden repartidos en distintos lados de la U, de modo que los recorridos sean cortos, fluidos y sin cruces. Esta configuración reduce al mínimo las distancias y hace que las tareas de cocinar, lavar y guardar se encadenen de manera muy cómoda.

Otra gran ventaja de la cocina en U es la cantidad de superficie de apoyo y de almacenamiento que ofrece: tres frentes de mesada continua y muchos módulos inferiores y superiores. Esto permite destinar sectores bien definidos para preparación, cocción, lavado y guardado.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Sin embargo, al igual que en la cocina en L, es fundamental resolver correctamente las esquinas, ya que si no se diseñan con cuidado se convierten en zonas poco accesibles o desaprovechadas.

Otro aspecto a cuidar en esta tipología es la circulación: cuando la U es muy estrecha, el espacio interior puede volverse incómodo, y si es demasiado ancha se pierden las ventajas de los recorridos cortos. Bien proporcionada y modulada, la cocina en U ofrece uno de los mejores escenarios para aplicar el triángulo de trabajo y lograr un espacio altamente funcional para el uso cotidiano.



La **cocina paralela** (o de pasillo) presenta dos frentes enfrentados con una franja de circulación entre ellos. Es frecuente en departamentos y viviendas de pasillo largo, y su principal virtud es la enorme capacidad de almacenamiento y superficie de trabajo que ofrece en relación con el ancho requerido.

El punto crítico de esta tipología es el **ancho del pasillo central**: si es demasiado angosto, dos personas no pueden moverse cómodamente al mismo tiempo y se generan choques constantes con puertas o cajones abiertos; si es demasiado ancho, se pierde eficiencia porque las distancias entre un frente y otro se vuelven grandes. Como referencia práctica, conviene prever holguras que permitan abrir ambos frentes y el tránsito simultáneo de personas. Además, es importante cuidar que este espacio no sea solo un lugar de paso hacia otro ambiente, porque el tránsito constante puede interferir con el trabajo en la cocina.

En plantas pequeñas puede generar sensación de pasillo cerrado si no se trabaja la iluminación y la relación visual con el resto de la vivienda.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Aun así, cuando se logra un buen equilibrio entre circulación y zona de trabajo, la cocina paralela ofrece una solución muy funcional para plantas alargadas, con una distribución clara y muchas posibilidades de almacenamiento en ambos frentes.



La **cocina con isla** incorpora un elemento autónomo — isla— que puede ofrecer superficie de trabajo, almacenamiento, zona de cocción o un área social para comer y relacionarse. La isla transforma la cocina en un punto de encuentro y facilita la interacción entre quien cocina y los demás habitantes o invitados; por eso es muy popular en planteos de cocina integrada. Desde el punto de vista proyectual, la isla exige una planificación alrededor suyo para permitir aperturas, circulación y el correcto funcionamiento de electrodomésticos empotrados; además, si incluye cocina o campana, hay que prever extracción y canalizaciones. La isla también permite fraccionar las circulaciones y centralizar el trabajo, pero su incorporación está condicionada por el tamaño del recinto.



La **península** es una variante de la isla que se fija a un muro o a un mueble y prolonga el plano de trabajo hacia el interior del espacio, generando una barra o

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

superficie de encuentro sin aislamiento completo. Es una solución intermedia muy útil cuando no es posible una isla independiente: ofrece apoyo social y amplía la mesada sin requerir el ancho total que exige una isla. La península, no obstante, condiciona una de sus caras al soporte estructural o a un mueble fijo, por lo que su diseño debe integrar la continuidad de materiales y resolver las uniones a nivel constructivo. En cuanto a usos, favorece el uso compartido y puede servir como límite visual entre cocina y comedor o estar, sin cerrar el espacio.

Desde el punto de vista del triángulo de trabajo, la península puede actuar de dos maneras: o bien como parte activa del triángulo, alojando por ejemplo la zona de cocción o de lavado, o bien como un plano de apoyo y socialización que acompaña el trabajo, pero no lo concentra. Cuando incluye funciones técnicas, hay que considerar instalaciones, extracción, alturas y seguridad, igual que en el caso de la isla. Cuando se destina más a barra o mesa alta, es importante considerar la altura, el espacio para las piernas y la relación con las banquetas.

Una de las grandes ventajas de la península es que ayuda a organizar el espacio y definir límites: permite separar visualmente la cocina del resto del ambiente sin cerrarla por completo, generando una sensación de continuidad, pero con un borde claro. Además, suele requerir menos espacio que una isla independiente y ofrece mucho guardado en su base. El punto a cuidar es la circulación: al estar unida a uno de los frentes, tenemos que resolver la esquina. Bien planteada, la península suma superficie de trabajo, integra la cocina con la vida social de la casa y se convierte en una pieza clave tanto funcional como estética dentro del proyecto.



En términos generales, la elección de una tipología depende de factores funcionales (cantidad de usuarios, secuencia de tareas, necesidad de almacenamiento), espaciales (superficie y forma de la planta) y sociales (grado de integración con áreas públicas, necesidad de una zona de encuentro). Al

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

proyectar, es imprescindible considerar las holguras mínimas para la apertura de puertas y el tránsito, la accesibilidad a los electrodomésticos, la ventilación y extracción en cocción y la iluminación zonal.

COMPONENTES DEL MOBILIARIO DE COCINA

El mobiliario de cocina se compone de una serie de elementos que combinan funcionalidad, ergonomía y estética.

Mesadas



En primer lugar, las mesadas constituyen superficies de trabajo resistentes, generalmente fabricadas en materiales como cuarzo, granito, piedras industrializadas o acero inoxidable, complementadas por alzadas que protegen la pared y facilitan la limpieza. La altura de la mesada principal es uno de los factores más importantes. Debe ajustarse al promedio de altura de quienes usan la cocina con mayor frecuencia, considerando que el trabajo se realiza principalmente de pie y con los brazos en ángulo cercano a los 90°.

En general, se utilizan las siguientes referencias:

- Mesada de preparación, uso general y lavado (bacha): 85cm - 90 cm desde el piso. Aunque lo ideal es adaptarla al usuario. Como referencia, la distancia entre el codo y la superficie de trabajo debe ser de aproximadamente 15 cm para asegurar una postura cómoda.
- Islas o barras de apoyo informal: entre 100 y 110 cm, según se usen con banquetas o de pie.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

En cocinas diseñadas para varias personas, se pueden combinar alturas o incorporar planos secundarios abatibles o móviles para adaptarse a distintos usuarios.

En cuanto a la profundidad, suele oscilar entre 60 y 65 cm. Si se prevé colocar un lavavajillas o lavarropas bajo mesada, se recomienda optar por una profundidad mínima de 65 cm, para garantizar que estos electrodomésticos encajen correctamente sin sobresalir.

Además, el cuerpo necesita espacio suficiente para desplazarse y adoptar distintas posturas sin obstáculos. Para ello se deben considerar las siguientes medidas.

- Franja de trabajo individual: mínimo 90 cm libres detrás del usuario.
- Distancia entre frentes enfrentados: ideal 120 cm para permitir dos personas trabajando simultáneamente.
- Espacio libre frente a horno o lavavajillas abiertos: al menos 90 cm.
- Área frente a la heladera: mínimo 120 cm si se abren puertas de ambos lados del pasillo.

La mesada es un elemento estructural que debe sostenerse de forma estable, segura y duradera. Su sistema de apoyo depende tanto del material elegido como de la longitud y el uso que se le dé al conjunto.

En muchas cocinas, la mesada se apoya directamente sobre los muebles bajos, distribuyendo su peso de manera uniforme a lo largo de toda la estructura. Este apoyo continuo evita tensiones puntuales y asegura que no se produzcan fisuras o deformaciones con el tiempo, especialmente en materiales pesados como el granito o el cuarzo.

Lo ideal es incorporar ménsulas metálicas o estructuras ocultas que actúen como soporte. Estas ménsulas se fijan a la pared, y permiten sostener la mesada dejando un voladizo limpio. Para que el conjunto resulte seguro, las ménsulas deben colocarse cada 60 centímetros aproximadamente, según el tipo de material y el espesor de la placa (este número deberá ajustarse según las indicaciones del proveedor).

Esta solución generalmente se acompaña de un empotramiento parcial de la mesada. Este recurso consiste en hacer que la superficie penetre unos dos centímetros en la pared, de modo que quede visualmente “encastrada” y perfectamente alineada con los planos verticales. Este empotramiento ayuda a sellar la unión entre la mesada y la pared, evitando filtraciones de agua o acumulación de suciedad en la junta. En el caso de materiales rígidos como el granito, el cuarzo o las superficies cerámicas, el empotramiento requiere una ranura precisa en el revestimiento o en el muro, realizada antes del montaje final.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Cuando se decide empotrar la mesada, es fundamental prever la secuencia constructiva: primero se define la altura final del mobiliario y la nivelación del apoyo/ménsula, luego se realiza la ranura en la pared con la profundidad exacta, y finalmente se coloca la pieza, sellando con silicona neutra o masilla del color del material para lograr una unión imperceptible. Este detalle no solo mejora la resistencia mecánica del conjunto, sino que también aporta una sensación de solidez y continuidad en el plano de trabajo. Luego, es común, cubrir esa unión con un zócalo del mismo material que la mesada.

Islas



Las islas de cocina son uno de los elementos más valorados en el diseño contemporáneo, tanto por su funcionalidad como por su aporte estético. Cumplen múltiples roles: amplían la superficie de trabajo, organizan las zonas de preparación y cocción, y al mismo tiempo se convierten en un punto de reunión y socialización dentro del espacio. Su diseño requiere una planificación cuidadosa, ya que deben integrarse correctamente con la circulación, el mobiliario y las instalaciones existentes, manteniendo siempre un equilibrio entre proporción, ergonomía y uso.

Desde el punto de vista funcional, la isla puede cumplir distintas tareas según el tipo de cocina. En algunos casos, actúa como superficie de apoyo y guardado adicional, mientras que en otros se convierte en el núcleo operativo del espacio, incorporando la bacha, el anafe o incluso el lavavajillas. En cocinas integradas al área social, suele funcionar también como barra o comedor diario, favoreciendo la interacción entre quienes cocinan y quienes comparten el ambiente. Esta versatilidad exige una correcta organización interna y una clara definición de funciones para evitar interferencias entre zonas de trabajo y de encuentro.

En términos de ergonomía, las medidas son fundamentales. La altura estándar de una isla es de 90 centímetros, coincidiendo con la mesada principal, lo que permite una continuidad visual y facilita el trabajo en conjunto. Si incluye un sector de barra con taburetes, ese plano puede elevarse a 100 o 110 centímetros,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

generando dos niveles diferenciados. La profundidad de una isla depende de su función. Una profundidad de 80 -90 centímetros puede ser perfectamente adecuada para muchas islas de cocina, sobre todo cuando el espacio es acotado o cuando la isla se utiliza principalmente como superficie de trabajo y apoyo. Esa medida permite una correcta ergonomía para preparar alimentos, manipular utensilios o apoyar pequeños electrodomésticos, sin ocupar demasiado espacio en la circulación. Cuando la isla incluye un sector para taburetes se debe generar un voladizo libre de 30 centímetros para permitir el apoyo de las piernas y mantener la comodidad al sentarse. De este modo, no es necesario ampliar toda la profundidad de la isla, sino solo prolongar la mesada en el sector donde se ubicarán los asientos. En cocinas más amplias, o cuando la intención es que la isla funcione como barra o espacio de encuentro más generoso, puede resultar conveniente extender la profundidad total a 100 o 120 centímetros.

El espacio libre de circulación alrededor de la isla es un aspecto clave. Debe permitir el movimiento fluido de las personas y la apertura total de puertas, cajones y electrodomésticos. Se recomienda dejar un mínimo de 90 centímetros entre la isla y el resto del mobiliario, aunque **el valor ideal es de 120 centímetros**, especialmente si dos personas trabajan en simultáneo. En cocinas pequeñas, donde no se dispone de tanto espacio, una península puede ser una alternativa más eficiente, ya que mantiene el concepto de superficie central sin requerir circulación completa alrededor.

Respecto a la estructura y el apoyo, las islas pueden estar completamente apoyadas sobre muebles. En materiales pesados, como piedra natural o superficies cerámicas, es indispensable distribuir el peso sobre apoyos continuos o estructuras metálicas internas que eviten torsiones o fisuras. Si se incorpora un anafe o piletta, deben contemplarse las instalaciones de gas, electricidad y agua desde el piso.

Desde lo estético, la isla se convierte en el punto focal de la cocina. Su diseño puede reforzar la identidad del conjunto mediante el uso del mismo material que la mesada principal o, por el contrario, generar contraste con una textura o color diferente para destacar su protagonismo. En muchos casos, la elección de un material cálido como la madera para la zona de barra, combinado con una superficie pétrea o sólida en el área de trabajo, aporta equilibrio entre funcionalidad y confort visual. También es común utilizar iluminación puntual suspendida sobre la isla, tanto para reforzar su presencia en el espacio como para mejorar las condiciones de trabajo y convivencia.

Finalmente, la proporción general de la isla debe responder a la escala del ambiente. Una pieza demasiado grande puede obstaculizar la circulación y saturar visualmente el espacio, mientras que una demasiado pequeña pierde funcionalidad. Como referencia, una isla práctica para cocinas medianas suele

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

medir entre 120 y 180 centímetros de largo por 90 de profundidad, mientras que en cocinas amplias o integradas al living-comedor pueden proyectarse islas de hasta 240 o 300 centímetros con múltiples funciones integradas.

Barras



En muchos proyectos contemporáneos, la barra se integra como extensión de la mesada principal o de una isla central, actuando tanto como superficie auxiliar de trabajo como punto de encuentro y socialización. Su diseño debe responder al uso previsto: puede funcionar como desayunador informal, área de apoyo para comidas rápidas o incluso como sector de trabajo complementario. En todos los casos, su correcta proporción y ergonomía son esenciales para asegurar comodidad y coherencia visual dentro del conjunto.

Desde el punto de vista ergonómico, las medidas de la barra dependen fundamentalmente de la altura y del tipo de asiento que se utilice. Si se trata de una barra alta, pensada para taburetes, la altura recomendada se ubica entre 100 y 110 centímetros, mientras que, si se busca un formato más bajo, puede diseñarse entre 90 y 95 centímetros, coincidiendo con la altura de la mesada. La elección de una u otra opción depende del uso y de la dinámica del ambiente: las barras más altas generan una separación visual entre la cocina y el área social, mientras que las más bajas favorecen la continuidad del plano y una estética más unificada.

La profundidad final de una barra de cocina depende directamente de su función y del tipo de uso que se le dé, pero existen medidas de referencia que aseguran un buen comportamiento ergonómico y estético. En términos generales, una barra destinada al uso con taburetes debe tener una profundidad total mínima de 45 centímetros. En términos de diseño, la profundidad también influye en la percepción visual del conjunto. Las barras más angostas (de 40 a 45 centímetros) resultan livianas y adecuadas para espacios pequeños o de paso, mientras que las

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

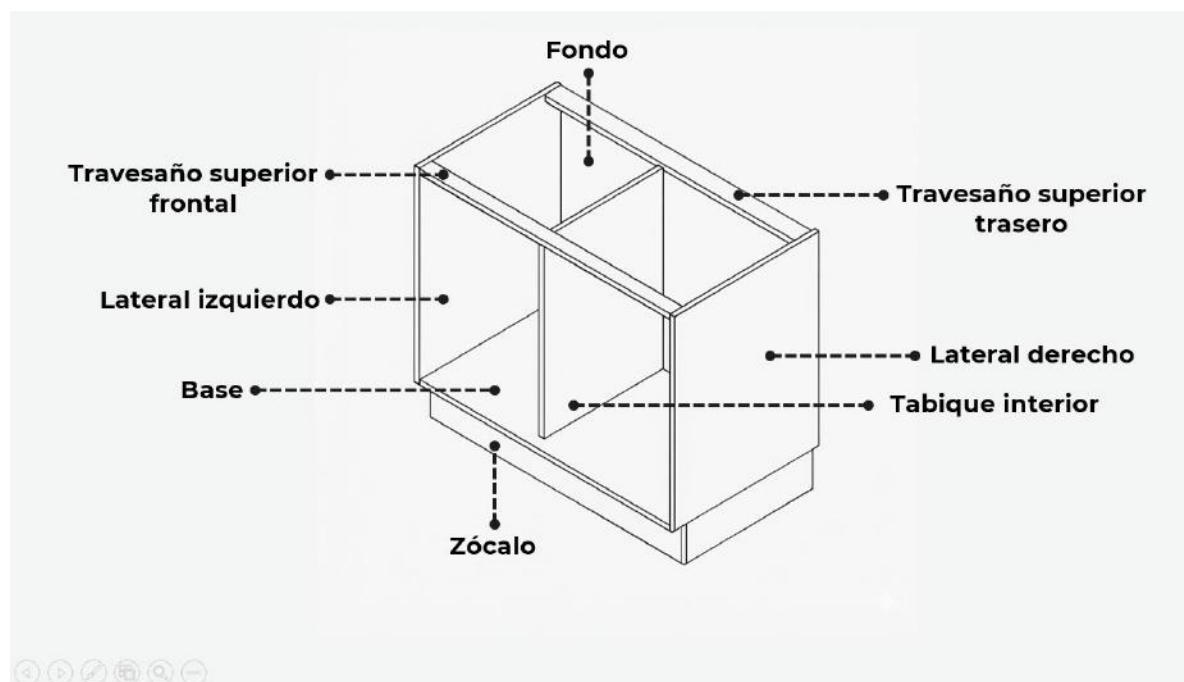
más amplias (de 55 a 70 centímetros) adquieren un carácter más protagonista y pueden funcionar como área de reunión o de trabajo adicional.

En cuanto al espacio libre para las piernas, se considera que debe haber un voladizo de 30 a 35 centímetros de profundidad libre para un apoyo cómodo desde el borde del plano hasta el frente del apoyo estructural o del mueble inferior. Esta distancia permite que la persona pueda acercarse sin forzar la postura y mantener las rodillas y pies en una posición relajada. Además, es importante prever una altura libre mínima de 60 a 65 centímetros desde la parte inferior del plano hasta el piso del apoyo para garantizar el confort del usuario.

Desde lo funcional, la barra cumple un rol de transición entre el área de preparación y el área social, por lo que conviene pensar su ubicación dentro del flujo de la cocina. Puede servir como apoyo inmediato a la zona de cocción o lavado, o bien como extensión hacia el comedor o el estar, funcionando como espacio de reunión. En cocinas pequeñas, la barra puede reemplazar al comedor diario, mientras que en cocinas amplias o integradas actúa como nexo visual y funcional entre los distintos sectores.

La estética de la barra está fuertemente asociada al lenguaje del mobiliario. Puede integrarse al diseño de la mesada mediante continuidad de material, lo que refuerza una lectura homogénea del conjunto, o puede diferenciarse mediante un cambio de textura, espesor o color para destacar su función social. En diseños actuales, es frecuente combinar piedra o superficies sólidas en la mesada de trabajo con madera natural o enchapada en el área de barra, generando un contraste cálido y táctil que refuerza el carácter de encuentro. También se utilizan recursos estructurales ligeros, como voladizos sostenidos por ménsulas ocultas o estructuras metálicas finas, que dan la sensación de que el plano flota sobre el espacio.

Módulos inferiores



Los módulos inferiores, también conocidos como muebles de bajo mesada, constituyen la base estructural y funcional del equipamiento de cocina. Son los encargados alojar los sistemas de almacenamiento y ocultar las instalaciones, al mismo tiempo que definen la proporción y el ritmo del conjunto. Su diseño debe contemplar tanto la ergonomía del usuario como la eficiencia en el uso del espacio, priorizando la accesibilidad, la durabilidad y la coherencia estética con el resto del mobiliario.

Constructivamente, el bajo mesada se compone de: laterales, base, travesaños, tabiques interiores (si los hay), fondo (total o parcial), zócalo o patas regulables, frentes (puertas y cajones) y herrajes de unión. Todo eso suele resolverse con tableros de 18 mm en melamina o MDF laqueado, más algunos listones o refuerzos puntuales.

Los laterales son las “paredes” verticales del mueble. Definen la altura total y, junto con la base, son las piezas portantes principales. Se apoyan sobre el sistema de base (zócalo o patas) y reciben los travesaños superiores e inferiores, las bisagras de las puertas y, muchas veces, las correderas de los cajones. Deben estar bien escuadrados y cortados a escuadra, porque cualquier desvío se traduce en frentes desalineados.

La base es el tablero horizontal que une los laterales cerca del piso. Puede ser una base corrida o bien dos o más travesaños inferiores que vinculan los laterales y se apoyan sobre patas. Su función es atar la estructura, repartir el peso hacia el piso y dar un plano sólido sobre el que se arman los módulos internos (cajonerías, estantes, etc.).

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Los travesaños son clave para rigidizar la caja. Cuando la mesada no apoya sobre el mueble, los travesaños superiores funcionan sobre todo como elementos de arriostramiento y de cierre visual del frente. Suele colocarse un travesaño frontal inmediato debajo de la línea de la mesada, que une los laterales y ayuda a mantener la escuadra, y uno posterior, que une los laterales contra la pared. Según la longitud del mueble, pueden agregarse travesaños intermedios o sobre los tabiques internos para dividir luces y evitar movimientos. Estos travesaños se hacen del mismo material que la estructura o en listones de madera, con una sección suficiente para que no se deformen.

Los tabiques interiores son divisiones verticales que se colocan entre laterales cuando se quiere crear módulos de distinta función: cajonera, módulo de puertas, especiero, etc. Desde lo estructural, también ayudan mucho a rigidizar el conjunto, porque reducen la luz de los travesaños y reparten cargas. Cada tabique se une a la base y a los travesaños mediante tornillos, tarugos o herrajes, y suele servir como soporte adicional para bisagras y correderas.

El fondo puede ser total o parcial, y a veces no se coloca en toda la longitud. Su función principal es arriostrar, es decir, evitar que la caja se deforme. En módulos de guardado general se puede usar un fondo de tablero más delgado (por ejemplo 3–6 mm) clavado o atornillado en la parte posterior. En zonas de piletas o donde haya mucha instalación, el fondo se recorta o directamente se omite, y la rigidez se compensa con buenos travesaños y tabiques.

El apoyo al piso se resuelve con patas regulables o con un zócalo estructural. Las patas regulables permiten ajustar la altura y absorber las irregularidades del piso; encima de ellas se apoya la base del mueble. Luego se coloca un zócalo “de terminación” (un tablero desmontable) que oculta las patas. Si en cambio se trabaja con zócalo estructural, se arma un bastidor continuo en tablero o madera que hace de “marco” de apoyo; sobre ese marco se apoya la caja del mueble. En ambos casos es importante definir: altura del zócalo (relacionada con la ergonomía de la cocina) y retranqueo respecto del plano de puertas, para permitir que los pies se acerquen al mueble sin golpear.

El zócalo cumple un rol ergonómico muy importante, porque permite que la persona se acerque a la mesada sin golpear los pies ni tener que inclinar demasiado el cuerpo. Por eso, se recomienda que tenga una altura aproximada de entre 10 y 15 cm, lo que genera un espacio cómodo para alojar la punta del pie. Además de la altura, es clave el retranqueo: el zócalo no debería quedar alineado con el frente del mueble, sino desplazado hacia adentro unos 7 a 10 cm respecto del filo de la mesada. Ese “voladizo” es el que permite acercarse bien al plano de trabajo sin chocar con el mueble y evita la sensación de estar trabajando “desde lejos”. Cuando el zócalo es muy bajo o está poco retranqueado, los pies golpean contra el frente y el cuerpo se ve obligado a inclinarse, lo que genera

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

incomodidad y malas posturas en tareas que suelen ser prolongadas, como lavar, cortar o preparar alimentos.

Los frentes (puertas y frentes de cajón) no forman parte de la estructura portante, pero sí son el interfaz con el uso. Se fijan a la caja mediante bisagras de cazoleta y correderas, y su correcto funcionamiento depende de que la estructura esté escuadrada y nivelada. Los frentes suelen estar alineados en un mismo plano, con juegos de separación constantes; cualquier desvío en la construcción de la caja se nota ahí.

Finalmente, los herrajes de unión y los anclajes complementan el sistema. Los encuentros entre laterales, base, travesaños y tabiques se resuelven con tornillos, confirmat, minifix u otros herrajes desmontables que permiten armar y desarmar sin dañar el tablero. En muchos casos, aunque la mesada esté apoyada en ménsulas, es conveniente fijar el mueble a la pared con escuadras interiores o tirafondos a través de los travesaños posteriores, para evitar que el módulo se desplace cuando se abren cajones cargados.

La altura total del mueble bajo mesada, incluyendo el espesor de la mesada, ronda los 90 centímetros, valor que responde a la altura ergonómica estándar para el trabajo de pie. El cuerpo del mueble suele tener entre 75 y 78 centímetros de alto, a lo que se suman un zócalo de 10 a 15 centímetros y la mesada de 2 a 4 centímetros de espesor aproximadamente. Esta proporción puede adaptarse levemente según el material utilizado o la estatura promedio de las personas que lo utilizarán.

La profundidad estándar del módulo inferior suele ser aproximadamente 2 centímetros menor que la de la mesada. Por ejemplo, si la mesada tiene 60 centímetros de profundidad, el módulo se proyecta con 58 centímetros, este pequeño margen evita que derrames accidentales lleguen al frente del mueble, protegiendo su superficie. En casos especiales, como cocinas amplias o la incorporación de electrodomésticos bajo mesada, como lavavajillas o lavarropas, la profundidad del módulo puede incrementarse hasta 65 o 68 centímetros, asegurando adaptabilidad funcional sin comprometer la ergonomía.

En el aspecto estético, los módulos inferiores pueden resolver el diseño de distintas maneras. En algunos casos, se busca continuidad visual mediante frentes lisos y sin tiradores visibles, lo que refuerza una imagen contemporánea y limpia. En otros, se recurre a marcos, molduras o tiradores aplicados, especialmente en cocinas de estilo clásico o rústico. La elección del material y del color de los frentes tiene gran impacto en la percepción general del ambiente: los tonos claros amplían visualmente el espacio, mientras que las maderas naturales aportan calidez y textura.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Dentro del diseño de los módulos inferiores, existen ciertos elementos que definen la disposición, las dimensiones y la configuración interna de los módulos inferiores. Entre ellos, la bacha, el horno o cocina, y el lavavajillas son los más determinantes, ya que requieren prever instalaciones específicas, espacios técnicos y soluciones ergonómicas adecuadas. Su correcta integración no solo garantiza el funcionamiento eficiente de la cocina, sino también la coherencia estética del conjunto.

Bacha



La bacha constituye uno de los componentes esenciales del mobiliario inferior de cocina. Se trata del recipiente destinado al lavado de alimentos, utensilios y vajilla, y su diseño influye tanto en la funcionalidad como en la estética del espacio. Se fabrica en distintos materiales —acero inoxidable, granito sintético, cuarzo, cerámica y puede instalarse de tres maneras principales: sobrepuesta, bajo mesada o enrasada. La elección del tipo y tamaño de bacha depende del uso del espacio, la cantidad de personas que lo utilizan y la composición general del mobiliario.

1. Bacha simple

- Descripción: de una sola cubeta, puede incluir o no escurridor lateral.
- Medidas estándar: ancho entre 40 y 55 cm, profundidad de 18 a 22 cm.
- Uso recomendado: cocinas pequeñas o con espacio limitado en mesada.
- Ventajas: ocupa menos espacio, permite mayor superficie de trabajo contigua, y facilita la instalación.
- Desventajas: menor capacidad de lavado simultáneo; puede resultar incómoda cuando se manipulan ollas grandes o se realiza un uso intensivo.

2. Bacha doble

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

- Descripción: compuesta por dos cubetas, iguales o asimétricas, con o sin escurridor.
- Medidas estándar: ancho total entre 80 y 100 cm, profundidad de 18 a 22 cm.
- Uso recomendado: cocinas de uso frecuente o familias numerosas.
- Ventajas: permite lavar y enjuagar simultáneamente; mejora la organización de tareas.
- Desventajas: requiere mayor superficie de mesada y un módulo inferior más amplio; reduce espacio de almacenamiento adyacente.

Su función principal es permitir el lavado y enjuague de elementos de cocina y alimentos. Constituye el punto central del área húmeda y se vincula funcionalmente con la mesada, la grifería y el sector de lavado o lavavajillas. Su ubicación debe responder a criterios de ergonomía, comodidad de acceso y cercanía a las conexiones de agua, desagüe y electricidad (cuando se complementa con lavavajillas).

La ergonomía de la bacha está relacionada principalmente con la altura de trabajo y la profundidad del recipiente. La altura ideal para la mesada en el sector de lavado es de 90 a 92 cm, aunque puede ajustarse a la estatura de la persona usuaria.

Bachas muy profundas obligan a una postura de mayor flexión de tronco y brazos, lo que genera fatiga en usos prolongados. En cambio, bachas poco profundas limitan la manipulación de piezas grandes. Una profundidad media de 20 cm suele ser la más cómoda y versátil.

También debe considerarse el espacio frontal libre, que debe permitir moverse sin obstáculos, y el área lateral de apoyo, indispensable para secado o preparación.

El espacio bajo la bacha no es adecuado para almacenamiento de alimentos ni utensilios de cocina por la presencia de humedad y posibles filtraciones. En cambio, resulta útil para: productos de limpieza: detergentes, sprays, guantes, paños, esponjas, cepillos; elementos de mantenimiento: repuestos de bolsas, filtros de purificador, pastillas de lavavajillas; cestos de residuos o reciclaje: sistemas individuales o compartimentados y equipos técnicos: purificadores de agua.

Cuando se incorporan sistemas de purificación de agua, es importante prever:

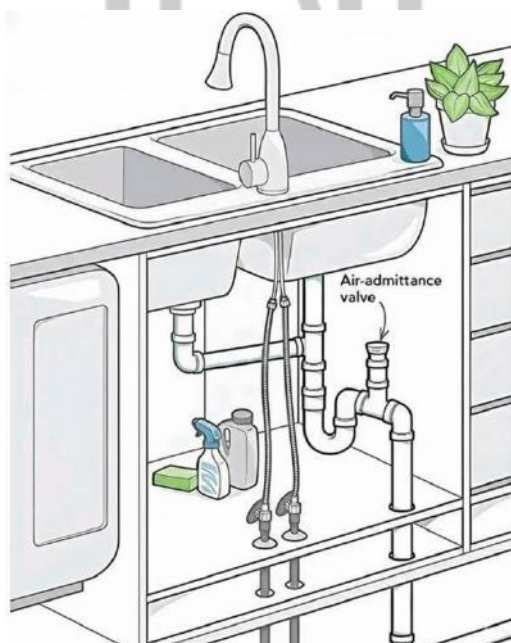
- Ubicación accesible, generalmente en el lateral o el fondo del módulo.
- Altura libre mínima de 40 cm para el cuerpo del filtro o tanque.
- Distancia reducida entre el filtro y la grifería específica de agua purificada (menor pérdida de presión).
- Protección contra derrames: usar base plástica o bandeja impermeable.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

El módulo inferior destinado a la bacha presenta particularidades estructurales y funcionales que lo diferencian del resto del mobiliario de cocina. Estas diferencias surgen de la necesidad de alojar el volumen de la bacha, las cañerías, el sifón y, en muchos casos, sistemas adicionales como filtros o purificadores de agua. Por esta razón, su capacidad de almacenamiento útil se ve reducida y requiere soluciones específicas en cuanto a organización y acceso.

¿Por qué la bacha condiciona el módulo?

- Ocupación de volumen interior: la cubeta invade parte del espacio superior del módulo, limitando la posibilidad de instalar cajones profundos o estantes completos.
- Necesidad de acceso técnico: el sector inferior debe permitir intervenir el sifón y las conexiones de agua y desagüe.
- Riesgo de humedad: se requiere protección de materiales, sellado de uniones y ventilación mínima para evitar deterioro.
- Interferencia con sistemas complementarios: algunos diseños incorporan purificadores, bombas o depósitos de agua que ocupan espacio en la parte baja del mueble.



Dentro de las configuraciones posibles para el mueble podemos optar por resolver el acceso al módulo con puertas batientes. Esta es la solución más tradicional y funcionalmente flexible. Para su modulación se deberá tener en cuenta el ancho de la bacha: ancho mínimo 50 cm (bacha simple) o 80–90 cm (doble); profundidad total del mueble 56–60 cm; altura interior útil 65–70 cm.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Esta configuración tiene como ventajas el acceso libre a las cañerías, sifón o sistemas de filtrado; la facilidad de mantenimiento y ventilación; la posibilidad de incorporar accesorios internos como cestos de residuos extraíbles, organizadores o bandejas plásticas. Como contracara, puede ser un espacio con poca capacidad de organización si no se añaden accesorios, pudiendo quedar desaprovechado el espacio. Además, el contenido queda a baja altura, obligando a agacharse.

Dentro de este módulo se pueden guardar productos de limpieza, repuestos de esponjas o bolsas de residuos. Se deben evitar productos alimenticios por el riesgo de humedad o derrames.

Complementos posibles:

- Sistemas de cestos extraíbles de reciclado o residuos.
- Filtros o purificadores de agua, instalados en la parte trasera o lateral del módulo, con válvulas de paso accesibles.
- Bandejas plásticas protectoras en el fondo para evitar daños por filtraciones.



Otra opción es optar por un módulo con cajones, en el que el cajón superior será en forma de U. Esta constituye una solución más sofisticada, que busca optimizar el espacio superior del módulo.

El cajón superior deberá contar con un recorte en U en la parte central para permitir el paso del sifón

Medidas recomendadas:

- Ancho total del módulo: 60–90 cm.
- Altura del cajón: 18–25 cm (según el tipo de sifón).
- Profundidad útil lateral del cajón: 12–15 cm en promedio.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

- Espacio libre detrás del cajón: 15–20 cm para conexiones.

Esta configuración permite guardar elementos livianos (pañños, detergentes, pastillas de lavavajillas, cepillos) con un diseño más ergonómico: el contenido queda a media altura, de fácil acceso. Además, se pueden diseñar compartimentos para mejorar la organización interior del cajón.

Sin embargo, tendremos menor capacidad volumétrica, mayor complejidad de diseño y costo de herrajes.



Por último, otra alternativa, aunque menos vista, son los módulos con bandeja o tapa basculante superior que pueden combinarse con puertas abatibles, cajón en U o módulos extraíbles.

Esta opción combina funcionalidad y estética, aprovechando al máximo el frente del mueble.

- Medidas recomendadas:
 - Bandeja: altura del frente 12–15 cm; profundidad 6–10 cm.
 - Resto del módulo: igual que las configuraciones anteriores (ancho 60–90 cm, profundidad 56–60 cm).

En esta configuración, la bandeja utiliza un espacio que siempre queda desaprovechado entre el filo de la mesada y el inicio del cuenco de la bacha, y permite guardar esponjas, trapos o tapones, evitando dejarlos sobre la mesada. El sector inferior puede destinarse a productos de limpieza, cestos o purificadores. Sin embargo, hay que mencionar la capacidad reducida en la bandeja y el requerimiento de herrajes específicos y un mayor cuidado frente a la humedad.

Esta opción, es ideal en cocinas donde se prioriza orden visual; permite sectorizar los elementos (bandeja para limpieza diaria, interior para insumos o sistemas técnicos).

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.



Cocina/horno

La incorporación del horno en los módulos inferiores de cocina puede resolverse de dos formas principales: mediante un horno tradicional o un horno empotrado con anafe independiente. Si bien ambos cumplen la misma función —permitir la cocción de alimentos—, su integración en el mobiliario requiere un tratamiento técnico y estético diferente, que influye directamente en la estructura, el diseño y la disposición de los módulos inferiores.

En el caso del horno tradicional, se trata del clásico artefacto combinado con hornallas superiores o “cocina completa”, que constituye una unidad independiente dentro del amoblamiento. Su instalación implica un corte en la línea de mesada, ya que esta debe interrumpirse para alojar el cuerpo del artefacto entre los módulos adyacentes. El mueble no lo contiene, sino que se diseña a su alrededor, dejando una separación lateral mínima —entre 1 y 2 cm— para permitir la correcta ventilación y evitar el contacto directo con el calor. En este caso, el horno se apoya sobre el piso, lo que facilita su instalación y mantenimiento.

Desde el punto de vista estético, este tipo de horno interrumpe la continuidad visual del amoblamiento, generando un recorte volumétrico entre los módulos. Si bien esto puede restar homogeneidad, también puede aprovecharse para introducir contraste de materiales o un punto focal en la composición. Como ventaja, el horno tradicional es más económico y de fácil reemplazo, pero ocupa mayor espacio visual y limita la continuidad del plano de trabajo.

Por otro lado, el horno empotrado con anafe independiente responde a un concepto más contemporáneo, en el que ambos artefactos se separan: el horno se incorpora dentro del mueble, y el anafe se integra a la mesada en un punto más cómodo de acceso.

Como el horno empotrado queda embutido dentro del mueble, exige una estructura específica con un vano central de medidas precisas. Generalmente, los hornos empotrables miden entre 59 y 60 cm de ancho, 55 a 58 cm de

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

profundidad y 59 a 60 cm de alto, aunque es indispensable consultar las especificaciones del fabricante para determinar las holguras necesarias para ventilación, que suelen ser de al menos 2 cm en los laterales y parte superior, y entre 5 y 10 cm en la parte posterior.

Estéticamente, el horno empotrado ofrece una integración más limpia y contemporánea, alineándose con los frentes del mobiliario y permitiendo continuidad visual. Esto resulta especialmente favorable en cocinas modernas o minimalistas, donde se busca uniformidad entre los materiales y una lectura más ordenada de las líneas horizontales. No obstante, requiere mayor precisión constructiva, ya que cualquier error en las medidas o en el tratamiento de las ventilaciones puede afectar su funcionamiento o deteriorar el mueble con el tiempo.

Respecto al tratamiento del mueble cercano al calor, es importante considerar que los laterales del módulo que contiene el horno deben fabricarse con materiales resistentes a altas temperaturas y bien sellados en sus bordes, evitando el contacto directo con el aire caliente que emite el horno durante su uso. Se recomienda prever ventilaciones en el zócalo o parte trasera del mueble para facilitar la disipación térmica.

Entre las ventajas del horno empotrado se destacan su comodidad de uso, la posibilidad de un diseño más flexible y su mejor integración estética con el conjunto del mobiliario. En cambio, su principal desventaja radica en el mayor costo y en la necesidad de una instalación más compleja, que exige coordinación con el fabricante o instalador.

Ergonómicamente, la posición del horno en el módulo inferior, ya sea tradicional o empotrado, puede resultar menos cómoda en comparación a los hornos elevados, ya que obliga a agacharse para manipular bandejas o revisar cocciones. Sin embargo, el acceso superior inmediato a las hornallas lo convierte en una opción práctica para quienes priorizan la continuidad funcional entre el área de cocción y la mesada de trabajo.



Comportamiento frente al calor

El comportamiento del mueble frente al calor depende tanto del tipo de horno como de los materiales utilizados en los laterales y frentes. En muebles contiguos a un horno tradicional (cocina de piso), la exigencia térmica es menor porque el equipo queda ventilado al aire libre y el calor directo sobre los paneles es limitado. En estos casos, MDF enchapado en melamina o chapas de madera natural funcionan correctamente siempre que exista una separación lateral mínima de 1 a 2 cm, los cantos estén perfectamente sellados y el zócalo proteja al mueble de humedad y vapor.

En cambio, cuando se trata de un horno empotrado, la exigencia térmica aumenta. El vano debe respetar las holguras indicadas por el fabricante — habitualmente entre 0,5 y 2 cm laterales, 1-2 cm en la parte superior y 5-10 cm en la parte posterior, según el modelo— y prever entradas y salidas de aire en zócalo y/o fondo para asegurar una correcta disipación del calor. Cuando estas ventilaciones están bien resueltas, la temperatura que llega a los paneles disminuye lo suficiente como para que el MDF melamínico no se deforme ni desprenda su película.

Las chapas de madera natural toleran mejor los cambios térmicos, pero requieren igualmente cantos sellados y protección contra el vapor, ya que la humedad prolongada puede afectar su estabilidad. En usos intensivos o con hornos de alta potencia, es buena práctica incorporar una lámina metálica o un revestimiento interno termoestable que actúe como barrera térmica y prolongue la vida útil del mueble.

En el caso de muebles laqueados, el riesgo principal no está en la placa sino en el acabado. La laca funciona bien si se respetan las holguras y ventilaciones, pero el calor y especialmente el vapor directo pueden provocar amarilleo, pérdida de brillo, microfisuras o desprendimientos en los cantos. Por eso se recomienda

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

utilizar lacas poliuretánicas o poliéster de alta resistencia, sellar perfectamente todos los cantos y minimizar la exposición repetida al vapor al abrir el horno o el lavavajillas.

En la práctica real de carpinterías, lo más frecuente es laquear únicamente las partes visibles del mueble —frentes y laterales expuestos— y evitar la laca en el lateral que queda junto al horno. Esa cara suele resolverse en melamina, o bien se protege mediante un panel interior adicional que actúa como barrera térmica. Esta combinación conserva la estética en las zonas visibles y reduce significativamente el riesgo de deterioro del acabado en las partes sometidas a mayor temperatura.

Lavavajillas

El lavavajillas es otro de los elementos que condiciona significativamente el diseño de los módulos inferiores de cocina, ya que requiere un espacio específico, conexiones de agua y desagüe, y ventilación adecuada. Puede presentarse en dos versiones principales: los modelos convencionales y los panelables o integrables, que se incorporan visualmente al mobiliario. En ambos casos, su correcta ubicación y diseño del entorno influyen tanto en la funcionalidad del conjunto como en la continuidad estética del amoblamiento.

Desde el punto de vista funcional, el lavavajillas debe ubicarse preferentemente próximo a la pila, dado que comparten las mismas conexiones de agua y desagüe, lo que simplifica la instalación y facilita la carga y descarga de utensilios, reduciendo desplazamientos y mejorando la ergonomía de uso. En el módulo correspondiente, es importante prever la entrada de agua y la salida de desagüe a una altura que no interfiera con el zócalo (generalmente entre 10 y 15 cm desde el piso), así como una toma eléctrica exclusiva ubicada en la parte posterior o lateral, de fácil acceso para mantenimiento.

En términos de dimensiones, el lavavajillas estándar mide 60 cm de ancho, 82 a 85 cm de alto y 55 a 60 cm de profundidad, mientras que las versiones compactas de 45 cm de ancho son habituales en cocinas pequeñas. El espacio del módulo debe respetar las holguras recomendadas por el fabricante, dejando entre 0,5 y 1 cm laterales y unos 2 cm posteriores para ventilación y conexiones. El módulo que lo contiene se deja como un vano libre, sin estantes ni estructura interna.

Es fundamental que el módulo tenga al menos 86 cm de altura libre, un dato clave para definir la altura de la mesada y la colocación de las ménsulas. Además, la puerta requiere un despeje frontal libre de aproximadamente 120 cm para su apertura completa y la manipulación de canastos y utensilios.

En cuanto a cómo condiciona el diseño del mueble, el lavavajillas interrumpe la secuencia de módulos inferiores, por lo que es importante definir su ubicación

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

dentro del trazado funcional, habitualmente entre la bacha y el área de almacenamiento de vajilla.

En los modelos convencionales existen dos opciones: la primera consiste en dejar el frente del artefacto visible, integrándolo al diseño general mediante el color o acabado del electrodoméstico, que puede contrastar o acompañar los tonos del mobiliario. La segunda opción es “ocultarlo” con una puerta abatible, manteniendo la continuidad estética del mobiliario. Para que esta integración funcione correctamente, se debe utilizar un zócalo inferior independiente y removible, considerar que la puerta del mueble no interfiera con la apertura total del lavavajillas, y que la profundidad de la mesada sea al menos de 65cm o 70cm dejando un pequeño margen lateral y superior de 1 a 2 cm para evitar roce. También, en este último caso, es importante considerar la ventilación del módulo.

Por su parte, el lavavajillas panelable o integrable está diseñado desde fábrica para recibir un frente de mueble, es decir, su estructura y funcionamiento ya contemplan la colocación de un panel que lo “disfraza” y que se alinea con el resto de los muebles. Esto genera una lectura limpia y uniforme, especialmente valorada en cocinas contemporáneas o minimalistas.

A diferencia de los modelos no panelables, estos equipos vienen preparados para instalarse dentro de un módulo estándar de 60 cm de profundidad y 60 cm de ancho, con guías, fijaciones y bisagras pensadas para trabajar con una puerta añadida.

Para que funcione bien, hay varios puntos importantes a considerar. Primero, el aparato debe comprarse específicamente como “integrable”, ya que incluye los anclajes para fijar la puerta del mueble y está diseñado sin acabado frontal propio, porque la cara visible será la del panel de carpintería. Además, requiere una puerta fabricada a medida por el carpintero, generalmente del mismo material y espesor que el resto del amoblamiento. Esa puerta se atornilla directamente a la puerta del lavavajillas siguiendo el patrón de perforaciones indicado por el fabricante, lo que permite que ambas se abran en conjunto como un solo elemento.

Otro aspecto clave es la ventilación. Aunque el aparato encastra en un módulo de 60 cm, necesita un pequeño espacio libre detrás para las conexiones y para que el aire circule. Por eso, el mueble no debe quedar completamente sellado; suele respetarse una luz inferior y, en algunos casos, una pequeña ventilación posterior. Las conexiones de agua y desagüe deben estar accesibles dentro del zócalo o en la pared lateral del mueble para que no generen presión sobre el aparato. Respecto a la instalación eléctrica, se exige un tomacorriente accesible pero no visible, ubicado habitualmente en el interior del módulo contiguo.

En cuanto al funcionamiento cotidiano, un lavavajillas integrable opera igual que uno convencional, pero toda la interacción se realiza al abrir la puerta, ya que el

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

panel de mandos está oculto. También es importante calcular correctamente el peso que añadirá la puerta del mueble al conjunto, ya que cada modelo admite un espesor y peso máximos. Si la puerta es demasiado pesada, podría afectar la bisagra del equipo.

Para la colocación, primero se prepara el módulo donde irá instalado. Debe ser un hueco de 60 cm de ancho y 60 cm de profundidad aproximada, sin zócalo porque el lavavajillas apoya directamente en el piso. También se necesita una pequeña tolerancia posterior para mangueras y ventilación, aunque no exige aumentar la profundidad del mueble.

Luego se coloca la unidad en el hueco. Antes de empujarla definitivamente a su posición, se deben conectar la entrada de agua, el desagüe y la toma eléctrica (el desagüe suele ubicarse en el módulo contiguo). En esta etapa se ajustan las patas delanteras y las traseras que generalmente son regulables mediante un tornillo que se encuentra en la parte frontal del aparato. De esta forma se logra nivelar y dejar la altura exacta para que, al colocar la puerta, esta coincida con las del resto del mueble.

Una vez instalado y nivelado el aparato, se fija al mueble. Los lavavajillas panelables traen puntos de anclaje superiores y laterales que permiten atornillarlos al casco del mueble para evitar que se desplacen cuando se abre la puerta. Esto asegura estabilidad y evita que el equipo avance o retroceda durante el uso.

El último paso es la colocación de la puerta del mueble. El panel de carpintería se fabrica según las medidas que indica el fabricante del lavavajillas: ancho, alto y peso máximo permitido. Para hacer los agujeros en la puerta donde deben colocarse los tornillos, la máquina trae una plantilla o guía que marca exactamente dónde deben colocarse. Una vez atornillada, se regula para que quede enrasada con el resto del mobiliario y abra y cierre correctamente.

En términos de ventajas y desventajas, el lavavajillas convencional es más económico, fácil de reemplazar. El modelo panelable, en cambio, ofrece una integración visual completa y uniforme, pero implica un costo más elevado y exige una coordinación precisa con el fabricante para asegurar el correcto montaje del panel frontal.

Desde el punto de vista funcional y ergonómico, ambos sistemas resultan prácticos, aunque el lavavajillas integrado aporta la ventaja adicional de generar una superficie de trabajo más homogénea y sin rupturas visuales. En términos de mantenimiento, ambos requieren acceso a las conexiones de agua y desagüe, por lo que es recomendable prever puntos de desconexión sencillos para futuras reparaciones.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.



Cajones

Los cajones en los muebles de bajo mesada ofrecen una serie de ventajas que los han convertido en una opción prácticamente indispensable en la cocina moderna. A diferencia de las puertas batientes, permiten acceder de manera completa a todo el contenido, evitando tener que agacharse o mover objetos para alcanzar lo que se encuentra al fondo. Esto no solo mejora la ergonomía y la comodidad durante el trabajo, sino que también permite aprovechar de manera más eficiente la profundidad del mueble, incluyendo rincones que normalmente quedarían desaprovechados. Además, los cajones facilitan la organización interna mediante separadores, bandejas o compartimentos, permitiendo ordenar cubiertos, utensilios, ollas o incluso botellas y electrodomésticos pequeños de manera práctica y visualmente ordenada. Desde el punto de vista estético, aportan una línea contemporánea y limpia al mobiliario, especialmente cuando se combinan con sistemas de cierre suave o herrajes ocultos, que además mejoran la durabilidad del mecanismo y reducen ruidos. Los cajones también son altamente adaptables, ya que se pueden diseñar en distintos tamaños y alturas según la función, lo que permite optimizar cada módulo para distintas necesidades sin sacrificar la comodidad.

Sin embargo, también presentan algunas desventajas que conviene tener en cuenta al proyectar los muebles de bajo mesada. Su costo es generalmente mayor que el de las puertas tradicionales, debido a los herrajes y mecanismos de extracción total o cierre suave que requieren. Además, estos mecanismos necesitan mantenimiento periódico para garantizar un funcionamiento correcto, especialmente en ambientes húmedos o con uso intensivo. Aunque los cajones son muy versátiles, algunos objetos voluminosos o irregulares pueden no adaptarse tan fácilmente como en un módulo con estantes y puertas. Por último, cada cajón tiene un límite de carga recomendado; excederlo puede afectar la durabilidad de las correderas y comprometer la estabilidad del conjunto.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Cajón con cajón interno



Los cajones con cajones internos representan una solución muy eficiente para optimizar el almacenamiento en los módulos inferiores de cocina. Su función principal es organizar y segmentar los objetos de uso cotidiano, facilitando el acceso y la identificación rápida de utensilios, cubiertos y otros elementos de cocina. Este sistema permite aprovechar al máximo el volumen del cajón, separando los espacios según la tipología de los objetos, y evitando la mezcla desordenada de utensilios de diferentes tamaños o funciones.

Desde el punto de vista ergonómico, este tipo de cajón reduce la necesidad de buscar elementos en profundidad, ya que los cajones internos dividen el espacio y permiten que todo esté al alcance de la mano.

Los materiales utilizados suelen ser de alta calidad, combinando madera, laminados o metal para los separadores, lo que genera un efecto visual armonioso y coherente con la línea del mueble.

Una de las grandes ventajas de estos cajones es que permiten mantener el frente del mueble mucho más limpio y minimalista, sin necesidad de múltiples divisiones visibles que interrumpen la continuidad del diseño. Al concentrar la organización en el interior del cajón, se logra que el frente permanezca uniforme, liso y discreto, lo que resulta especialmente valioso en cocinas modernas o de estilo minimalista, donde se busca simplicidad visual y elegancia. Esto significa que, aunque internamente el cajón esté perfectamente segmentado, desde el exterior solo se percibe un frente continuo.

Otras de sus ventajas son la optimización del espacio, la facilidad de organización y acceso y la mejora de la ergonomía que aportan al conjunto del mobiliario.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Como desventaja, presentan una mayor complejidad de fabricación e instalación. Requiere precisión para asegurar que los cajones internos encajen correctamente dentro del cajón exterior y se deslicen de manera uniforme. Un error en medidas o en la instalación puede afectar la funcionalidad y la durabilidad del sistema.

Cajón ollero



Los cajones olleros son un tipo de módulo inferior de cocina especialmente diseñado para el almacenamiento de ollas, cacerolas y recipientes de gran tamaño. Su característica principal es que cuentan con una altura mayor que los cajones convencionales, lo que permite guardar objetos voluminosos de manera ordenada y accesible. La funcionalidad de estos cajones se centra en facilitar la organización de utensilios de gran formato, evitando que se apilen de manera desordenada y reduciendo la necesidad de inclinarse o buscar en profundidad dentro del mueble. Algunos modelos incluyen separadores o divisores internos que permiten segmentar el espacio y mantener las ollas de diferentes tamaños en posición estable, evitando golpes y rayaduras.

Desde el punto de vista ergonómico, los cajones olleros mejoran significativamente la experiencia de uso, ya que al extraerse completamente permiten acceder a todos los objetos de manera frontal, sin tener que agacharse excesivamente ni manipular elementos pesados desde posiciones incómodas.

Entre sus principales ventajas destacan la optimización del espacio para objetos voluminosos, la mejora de la ergonomía y la facilidad de acceso y organización interna. Además, contribuyen a mantener un aspecto uniforme en la cocina, evitando la sensación de desorden que puede generar el almacenamiento de ollas en estantes convencionales. Como desventajas, estos cajones suelen tener un costo más elevado que los módulos estándar debido a su mayor altura y a la necesidad de correderas resistentes que soporten el peso y requieren un mantenimiento adecuado de los deslizamientos para garantizar un uso fluido.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Puertas

Las puertas batientes en los módulos de bajo mesada representan la forma más tradicional de acceso al almacenamiento en la cocina y, a pesar de que su uso ha disminuido frente a los cajones, siguen teniendo un papel importante en ciertos diseños. Entre sus principales ventajas se encuentra su simplicidad y menor costo, tanto en fabricación como en instalación. Además, ofrecen gran capacidad de almacenamiento, especialmente para objetos voluminosos o irregulares, como ollas grandes, cestos de basura o utensilios de limpieza, que a veces no encajan fácilmente en cajones. Su diseño permite distribuir el espacio interior con estantes de altura ajustable, ofreciendo flexibilidad para organizar el contenido según las necesidades.

Estéticamente, las puertas batientes se pueden adaptar a distintos estilos, con frentes lisos para un diseño más minimalista, o con marcos y molduras para estilos más clásicos o tradicionales. Por último, son muy duraderas y resistentes, dado que los herrajes implican menor mantenimiento mecánico que los sistemas de extracción de cajones.

Entre las desventajas, la más evidente es el acceso limitado al contenido, especialmente cuando el objeto que se busca está al fondo del módulo; esto obliga a agacharse o a mover otros elementos, lo que disminuye la ergonomía y puede generar incomodidad en el uso diario. Además, la apertura de la puerta requiere un espacio libre frontal que debe considerarse en la circulación de la cocina, lo que puede dificultar su instalación en espacios reducidos o cerca de esquinas y electrodomésticos. La organización interna no siempre es tan eficiente como en los cajones, y acceder a objetos pequeños o alejados puede resultar menos práctico. Por último, los muebles con puertas batientes suelen requerir cierres magnéticos o herrajes de calidad para evitar golpes, rebotes o desalineaciones con el tiempo, aunque estas necesidades no igualan la complejidad de los cajones de extracción total.

Accesorios y componentes internos

Dentro de los módulos de bajo mesada, los **accesorios internos** cumplen un papel fundamental al optimizar el espacio, mejorar la funcionalidad y facilitar la organización del contenido.

Piso de aluminio



El piso de aluminio se coloca sobre la base interna del módulo y actúa como soporte directo de los objetos almacenados, protegiendo la estructura del mueble del contacto con humedad, derrames o peso de utensilios pesados. Su principal ventaja es su resistencia a la corrosión y al agua, lo que lo convierte en una solución ideal para módulos que alojan elementos húmedos, como piletas, cestos de basura o áreas donde se guardan productos de limpieza. Además, al ser un material metálico y liso, facilita la limpieza diaria, evitando la acumulación de suciedad y evitando que los líquidos penetren en el tablero del mueble, prolongando su vida útil.

Entre sus posibles desventajas se encuentra el ruido al colocar objetos pesados, ya que el contacto metálico puede generar sonidos más fuertes que un piso de tablero tradicional. Además, requiere un ajuste preciso durante la instalación para evitar que quede flojo o se mueva con el uso frecuente. En términos estéticos, el acabado metálico puede no coincidir con el resto del interior del mueble, aunque al estar oculto dentro del módulo esto suele ser irrelevante.

En Argentina, los pisos de aluminio para módulos de bajo mesada se comercializan en distintas tiendas y proveedores especializados en herrajes y accesorios de cocina. Entre las opciones más conocidas se encuentran Häfele, que ofrece productos específicos para módulos de distintos anchos (60 cm, 80 cm, 90 cm, 100 cm). Otras alternativas se consiguen en proveedores de comercio electrónico y ferreterías especializadas que ofrecen pisos de aluminio con distintas medidas y acabados, adaptables a cualquier tipo de módulo bajo mesada.

Mat antideslizante para cajones



El mat antideslizante para cajones, es un complemento sencillo pero altamente funcional que mejora la experiencia de uso y prolonga la vida útil del mobiliario. Su función principal es evitar que los objetos se deslicen dentro del cajón al abrirlo o cerrarlo, además de proteger el fondo del módulo frente a rayones, humedad o residuos. Está fabricado generalmente en PVC, goma o plásticos flexibles con una textura superficial que aumenta la fricción y mantiene los elementos en su lugar. Su aplicación es especialmente valiosa en cajones que almacenan cubiertos, utensilios o pequeños electrodomésticos, donde el movimiento constante podría deteriorar el fondo o generar ruido.

Entre sus ventajas, destaca su capacidad para mantener el orden y la estabilidad del contenido, reduciendo impactos y vibraciones. Al mismo tiempo, facilita la limpieza, ya que actúa como una barrera protectora: la suciedad o los líquidos quedan contenidos en la superficie del mat y pueden limpiarse fácilmente sin dañar el mueble. También ofrece protección contra la humedad, lo que resulta especialmente útil en cocinas donde los cajones están próximos a la piletta o a zonas de lavado. Desde el punto de vista ergonómico y estético, aporta una sensación de mayor calidad y confort de uso, al evitar ruidos y deslizamientos al abrir los cajones. Además, su instalación es sencilla: puede cortarse a medida y colocarse sin necesidad de herramientas ni herrajes adicionales, y su costo es bajo en comparación con el beneficio que ofrece.

Sin embargo, presenta algunas desventajas que conviene considerar. Algunos mats, especialmente los más económicos, pueden perder adherencia con el tiempo o desplazarse dentro del cajón, reduciendo su efectividad. También es posible que acumulen suciedad en su superficie texturada, requiriendo limpieza periódica o reemplazo eventual. Por último, no siempre armonizan con la estética interior del mueble, sobre todo si el color o la textura contrastan con el acabado elegido.

En el mercado existen diversas opciones y marcas que ofrecen este tipo de producto. La firma Häfele, reconocida por su calidad en herrajes y accesorios de

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

cocina, comercializa alfombrillas antideslizantes en rollos de 50 cm × 2 m, disponibles en tonos neutros como gris o negro. Otras alternativas más accesibles se consiguen bajo marcas genéricas que ofrecen mats recortables en formatos de 30 × 90 cm, 30 × 50 cm o rollos de 50cm × 200cm. Estas versiones suelen estar fabricadas en PVC flexible y pueden cortarse fácilmente a medida según el tipo de módulo o cajón.

Accesorios para esquinas

En las cocinas en L o en U, las esquinas suelen ser uno de los puntos más conflictivos del mobiliario: si se resuelven solo con estantes fijos, gran parte del espacio puede quedar difícil de ver y de alcanzar, y termina siendo un lugar donde se acumulan cosas que casi no se usan. Para evitar esto existen herrajes especiales que permiten aprovechar el volumen de la esquina y convertirlo en un espacio de guardado realmente accesible.

Estos sistemas pueden ser giratorios, articulados o con bandejas que se deslizan en forma secuencial.

Sistema LeMans



El sistema LeMans es un herraje diseñado específicamente para aprovechar los rincones de los muebles de cocina, donde las puertas batientes tradicionales dificultan el acceso.

El funcionamiento es sencillo: dentro del mueble de esquina hay dos (o más) bandejas con forma de “gota”, fijadas a un brazo metálico que gira y se desliza hacia afuera. Al abrir la puerta y traccionar suavemente la bandeja, esta se desplaza completamente fuera del mueble y queda frente al usuario.

La función principal del sistema LeMans es transformar un espacio de difícil acceso en un volumen plenamente operativo, especialmente útil para ollas, sartenes y recipientes que normalmente quedarían ocultos en la profundidad del módulo. Al incorporar este sistema se maximiza la eficiencia del espacio, se facilita la manipulación de objetos voluminosos y se reduce la necesidad de

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

estirarse o inclinarse, aportando ergonomía y comodidad al usuario. Además, permite organizar mejor el contenido mediante bandejas amplias, separadores o cestas adicionales, manteniendo el orden y la visibilidad de los elementos.

Entre sus ventajas destacan la extracción completa combinada con rotación controlada, lo que hace posible acceder a todo el contenido sin esfuerzo. Su movimiento guiado garantiza seguridad y suavidad, evitando golpes contra el mueble o entre los objetos almacenados. Por otro lado, el sistema LeMans contribuye al valor estético del mobiliario: la estructura metálica se integra de manera discreta al interior del módulo, mientras que los herrajes modernos incorporan acabados de acero o cromo que refuerzan la percepción de calidad y cuidado en los detalles. Su diseño compacto también permite que el módulo mantenga un aspecto limpio y ordenado, sin sacrificar espacio útil.

Como aspectos a considerar, estos herrajes requieren una instalación precisa y planificación previa: se necesita respetar la profundidad, la altura libre y el ancho del módulo, además de la posición de la puerta para asegurar que la bandeja gire y se desplace correctamente. Su costo es superior al de las soluciones tradicionales con puertas batientes o estantes fijos, debido a la complejidad del mecanismo y los materiales involucrados. Asimismo, es importante prever un mantenimiento básico para conservar la fluidez del movimiento y evitar desgaste prematuro de las articulaciones.

En el mercado argentino, el sistema LeMans se comercializa a través de marcas reconocidas como Häfele, con versiones adaptadas a módulos de 600 a 900 mm de ancho, bandejas de acero o alambre cromado, capacidad de carga aproximada de 15 a 25 kg por bandeja, y mecanismos que permiten apertura izquierda o derecha según la ubicación del mueble. Se presentan generalmente como kits completos que incluyen la bandeja articulada, herrajes, tornillería y plantilla de montaje, lo que facilita su instalación y asegura un funcionamiento correcto desde el primer momento.

Para integrar este tipo de sistema en un proyecto de cocina, se recomienda medir cuidadosamente el módulo, definir la dirección de apertura de la puerta, estimar la carga de los objetos que se colocarán en la bandeja, y contemplar la altura mínima libre necesaria para que el mecanismo opere sin interferencias.

Sistema Magic Corner



El sistema Magic Corner es otra solución diseñada específicamente para módulos esquineros en cocinas. Este herraje incluye bandejas amplias delanteras y traseras distribuidas en dos niveles que se desplazan simultáneamente de forma lateral y hacia el frente permitiendo así que ambos niveles queden al alcance del usuario. Esta acción de extracción combinada facilita el uso cotidiano, reduce la necesidad de inclinarse o estirarse y mejora la ergonomía de la cocina, lo que lo hace muy apropiado para proyectos de nivel medio-alto orientados a clientes exigentes en funcionalidad y estética.

En términos de ventajas, el Magic Corner mejora notablemente el aprovechamiento del rincón al convertirlo en un área plenamente funcional; ofrece visibilidad completa del contenido del módulo, evitando que utensilios o recipientes queden ocultos; incrementa la fluidez del uso diario gracias al movimiento guiado y al cierre amortiguado. Y estéticamente, el diseño de la estructura metálica y de las bandejas está pensado para integrarse discretamente en el mueble.

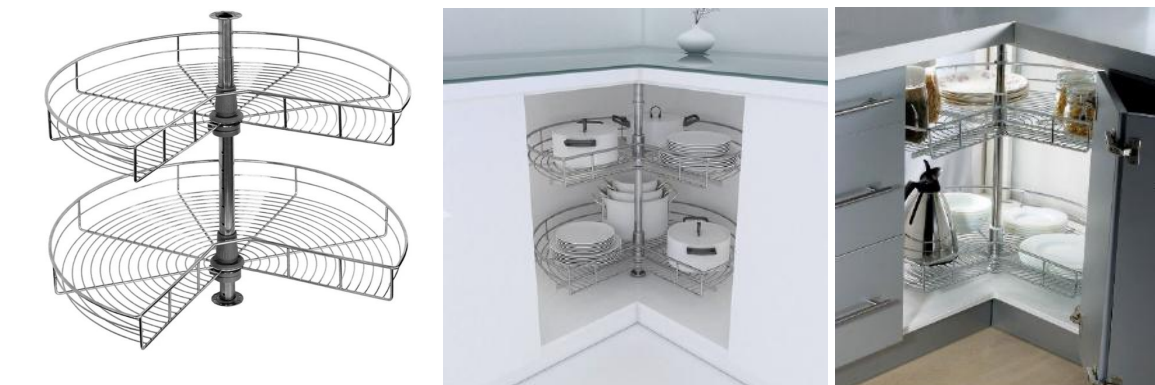
En cuanto a los aspectos a considerar y posibles desventajas: este tipo de herraje requiere condiciones previas de espacio que deben cumplirse con precisión, como la altura libre interior, el ancho de puerta, y la profundidad del módulo. La complejidad del sistema implica también un coste superior al de una bandeja fija o a sistemas de esquina más simples. El montaje debe realizarse con cuidado para que el mecanismo se desplace correctamente y el cierre funcione sin problemas.

En Argentina, el Magic Corner se comercializa a través de distribuidores oficiales como Häfele, que ofrece versiones para módulos de 900-1000 mm de ancho, con capacidad de carga de alrededor de 40 kg y variantes para apertura izquierda o derecha, así como en plataformas de venta en línea y en casas de herrajes especializadas. También existen versiones de marcas genéricas o alternativas, que permiten acceder a la funcionalidad del sistema a un costo menor. Al integrar este accesorio en el diseño de mobiliario, es fundamental contemplar desde la

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

fase inicial las dimensiones del módulo, la dirección de apertura de la puerta, la carga estimada y el fondo mínimo requerido, asegurando así que el sistema aporte realmente valor funcional, ergonómico y estético al proyecto.

Carrusel



El carrusel o calecita de cocina es un herraje giratorio que, a diferencia de los sistemas Magic Corner o LeMans, permanece dentro del mueble. Su funcionalidad se basa en la rotación de las bandejas alrededor de un eje central.

Al abrir la puerta del módulo, las bandejas circulares o semicirculares giran en su lugar, permitiendo que los utensilios, ollas y recipientes que se encuentran en la parte trasera del mueble queden accesibles sin necesidad de inclinarse demasiado o estirar el brazo hacia el fondo. Por esta razón, es ideal para espacios de esquina donde la extracción completa no es posible, pero se necesita mejorar la visibilidad y accesibilidad de los objetos.

Su ventaja principal es que permite aprovechar un rincón profundo sin requerir espacio adicional frente al mueble, mantiene la carga de los objetos de forma segura y suele tener un movimiento suave y controlado. En cuanto a desventajas, el diámetro del módulo debe ser suficiente para permitir la rotación y, al ser un sistema giratorio fijo, no permite extraer completamente los utensilios para manipularlos con facilidad.

En Argentina, se comercializan versiones metálicas o de alambre cromado de marcas como Häfele, y también existen alternativas genéricas. Se recomienda verificar las dimensiones del módulo (diámetro y altura libre) y la carga máxima por bandeja antes de la instalación para asegurar que el carrusel funcione correctamente y aporte accesibilidad y orden al rincón de la cocina.

Sistemas de cestos extraíbles



Los sistemas de cestos extraíbles en mobiliario de cocina cumplen la función de optimizar el uso del espacio interior del mueble, facilitar el acceso y, especialmente, dar respuesta a una necesidad concreta: la ubicación adecuada de los cestos de residuos. Estos sistemas permiten organizar residuos y reciclables de manera ordenada, discreta y ergonómica, evitando la exposición de bolsas y manteniendo la limpieza visual del ambiente.

Existen dos tipos principales: los sistemas de extracción asistida, donde al abrir la puerta el cesto se desplaza automáticamente hacia afuera, y los sistemas manuales con guías de extracción total, en los que la puerta se abre y luego se tira del cesto manualmente y el desplazamiento se realiza sobre herrajes que permiten un movimiento suave y completo.

Ambos tipos ofrecen ventajas específicas que los hacen muy funcionales en cocinas y espacios residenciales.

La principal ventaja de estos cestos es que integran los residuos dentro del sistema de guardado de la cocina, quedando oculta y accesible al mismo tiempo. Esto mejora la estética, porque no se ve el tacho ni la bolsa, reduce la dispersión de olores al permanecer contenida dentro del mueble y libera espacio de circulación, evitando el típico balde suelto que estorba al moverse. Al mismo tiempo, al poder extraerse por completo con una sola maniobra, permite tirar residuos y cambiar la bolsa de forma mucho más cómoda y ergonómica. A todo esto, se suma que incrementan el valor percibido del mobiliario: la incorporación de herrajes específicos, transmite sensación de calidad y cuidado en los detalles, y su diseño favorece una integración estética, con mecanismos discretos y frentes visualmente limpios.

La principal desventaja es el mayor costo en comparación con un tacho convencional, ya que requieren herrajes específicos, correderas de calidad y, muchas veces, un módulo dedicado dentro del mueble. Además, ocupan un

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

espacio fijo en la modulación de la cocina, que no siempre puede destinarse a residuos si el ambiente es muy pequeño o se necesita más guardado para vajilla o alimentos. También dependen del correcto funcionamiento de las correderas: si no son de buena calidad o no se instalan bien, con el tiempo pueden desajustarse, trabarse o generar ruidos.

Los cestos extraíbles se presentan en diversos formatos, con anchos típicos de 30, 40, 45 y 60 centímetros, profundidades mínimas de 52 cm y alturas interiores de 55 cm, soportando cargas de hasta 40 kg según el fabricante, y pueden estar fabricados en acero, MDF o plástico, según el diseño.

En Argentina, estos sistemas se comercializan a través de marcas reconocidas como Häfele o Blum que ofrecen distintas versiones con cierre suave, extracción total o motorizada, adaptables a los distintos tipos de módulos y necesidades de los usuarios, y en marcas genéricas. La elección del sistema adecuado depende del nivel de confort que se quiera ofrecer, del presupuesto del proyecto y del espacio disponible, siendo especialmente valorado en viviendas de nivel medio-alto donde se busca combinar funcionalidad, estética y ergonomía.

Cestos para montaje sobre mesada



Los cestos de residuos sobre mesada son accesorios diseñados para integrarse directamente en la superficie de trabajo de la cocina. Se instalan a través de un orificio practicado en la mesada, de manera que la tapa del cesto queda a nivel de la superficie y el contenedor queda oculto por debajo. Este sistema permite desechar restos de alimentos, cáscaras o desechos directamente durante la preparación, evitando traslados frecuentes hacia el contenedor principal bajo mesada. La tapa puede ser abatible o extraíble, y algunos modelos incluyen mecanismos que facilitan la apertura con un simple toque, manteniendo un diseño estético y limpio.

Su función principal es optimizar la ergonomía y la eficiencia durante la preparación de alimentos, evitando movimientos innecesarios y manteniendo la

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

mesada ordenada. Además, al estar integrado en la superficie, aporta un detalle estético discreto y moderno, ideal para cocinas de nivel medio-alto que buscan funcionalidad sin comprometer la estética.

Entre las ventajas más destacadas de estos sistemas se encuentran:

- Accesibilidad inmediata: el usuario puede desechar residuos directamente mientras cocina, sin necesidad de desplazarse al contenedor bajo mesada.
- Ahorro de tiempo y comodidad: permite trabajar de manera más fluida, especialmente en procesos de corte y limpieza de vegetales o alimentos crudos.
- Estética y limpieza: al integrarse en la mesada, el cesto queda discretamente oculto, evitando la presencia de contenedores visibles y manteniendo líneas limpias en el diseño de la cocina.
- Facilidad de extracción y limpieza: la mayoría de los modelos permiten retirar fácilmente el contenedor para vaciarlo o limpiarlo, y la tapa se puede retirar sin complicaciones.
- Compatibilidad con distintos tamaños de mesadas: los modelos Häfele suelen adaptarse a diferentes grosores y materiales de mesada, como granito, cuarzo o laminados.

Sus desventajas son:

- Costo adicional: la instalación de este tipo de cestos implica un accesorio específico y requiere cortes precisos en la mesada, lo que aumenta la inversión inicial.
- Requiere planificación previa: no se puede incorporar en una mesada ya instalada sin realizar cortes, por lo que debe contemplarse en la etapa de diseño.
- Limitación de capacidad: por la naturaleza del sistema, la capacidad del cesto suele ser menor que la de los contenedores bajo mesada tradicionales.
- Mantenimiento y limpieza: aunque el contenedor es extraíble, se debe prestar atención a los residuos líquidos o restos que podrían acumularse en el orificio de la mesada.

A la hora de diseñar se debe definir la ubicación del cesto en la mesada para que sea accesible durante la preparación, generalmente cerca de la zona de corte o fregadero. Verificar el diámetro del orificio recomendado por el fabricante y el grosor de la mesada. Häfele proporciona medidas específicas según el modelo. Asegurarse de que el material de la mesada sea compatible con el corte y que no se comprometa su integridad estructural ni estética. Considerar la capacidad del contenedor y su frecuencia de vaciado según el tipo de cocina y el número de

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

usuarios. Y evaluar el acabado del cierre o tapa, que puede ser metálico, plástico o de acero inoxidable, para integrarse con el estilo general de la cocina.

En Argentina, los cestos sobre mesada de Häfele se pueden adquirir a través de distribuidores oficiales de herrajes y cocinas, así como en plataformas de venta online especializadas en herrajes y accesorios de cocina. Los modelos suelen ofrecer variantes de diámetro y material (acero inoxidable, plástico resistente) y se entregan con el contenedor extraíble y la tapa correspondiente.

Sistemas extraíbles tipo especiero



Los sistemas extraíbles tipo especiero son soluciones diseñadas para optimizar el almacenamiento de productos pequeños, como frascos de condimentos, especias, aceites o pequeños envases de cocina, dentro de módulos bajo mesada, columnas o incluso muebles altos. Se trata de herrajes estrechos y alargados que permiten organizar estos elementos de manera vertical u horizontal, desplazándose hacia afuera del módulo cuando se abre la puerta, de forma similar a un cajón estrecho, lo que los hace altamente accesibles y visibles.

Su principal función es mejorar la organización y el aprovechamiento de espacios reducidos, transformando áreas que normalmente quedarían desaprovechadas en volúmenes operativos, especialmente útiles para quienes buscan tener los condimentos al alcance de la mano sin ocupar espacio en la mesada. Al extraer el especiero, los frascos quedan alineados y visibles, evitando la necesidad de rebuscar entre objetos, lo que aumenta la ergonomía y la eficiencia en la rutina de cocina.

Entre sus ventajas se destacan la facilidad de acceso a todo el contenido, la organización clara de productos pequeños, la optimización del espacio en módulos estrechos y la posibilidad de integrar estéticamente el accesorio en el mueble, manteniendo una apariencia ordenada y discreta. Los sistemas pueden incorporar guías de extracción suave para un movimiento controlado, cierre amortiguado o incluso variantes motorizadas en proyectos de alta gama.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Como aspectos a considerar, estos sistemas requieren módulos con ancho mínimo suficiente (generalmente entre 150 y 300 mm), instalación precisa y carga limitada, dado que están diseñados para objetos livianos y medianos. Su costo es superior al de estantes fijos debido a los herrajes y correderas, pero su funcionalidad y organización justifican la inversión.

En Argentina, los sistemas tipo especiero se comercializan por marcas como Häfele y Blum, en versiones metálicas, de MDF o combinadas con alambre, adaptables a distintos anchos y profundidades de módulo. También se encuentran alternativas genéricas en distribuidores locales y plataformas online o bien, pueden diseñarse a medida. Al proyectarlos, se recomienda planificar el ancho del módulo, la altura libre y la carga máxima esperada, así como definir la dirección de apertura, para garantizar que el especiero sea funcional, accesible y estéticamente integrado al mobiliario.

Especieros para montaje en puerta



Los especieros para montaje en puertas son sistemas diseñados para optimizar el espacio interior de los muebles de cocina, permitiendo aprovechar la superficie de la puerta para el almacenamiento de frascos, condimentos o pequeños envases. Se componen de estructuras metálicas, generalmente de acero cromado, inoxidable o pintado, que se fijan en la cara interna de las puertas de módulos altos o bajos. Estas estructuras suelen estar formadas por varios niveles de bandejas o estantes con barandas de contención, que evitan el desplazamiento de los frascos al abrir o cerrar la puerta. Algunos modelos permiten regular la altura de los estantes o se fijan mediante sistemas de clipado, adaptándose a diferentes medidas de puerta y necesidades de almacenamiento.

Su función principal es mantener organizados y al alcance los productos de uso frecuente, favoreciendo la visibilidad y el orden. Al ubicarse sobre la puerta, liberan espacio en el interior del módulo y permiten un acceso rápido a los condimentos, aceites u otros ingredientes de uso cotidiano, contribuyendo así a la funcionalidad general del mobiliario de cocina.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Entre sus ventajas se destacan la posibilidad de aprovechar un sector que habitualmente queda sin uso, la organización eficiente de pequeños objetos y la facilidad de instalación, que no requiere modificaciones estructurales del mueble. Además, existen múltiples medidas y acabados que permiten integrarlos en cocinas de diferentes estilos. Sin embargo, presentan algunas desventajas: si se cargan en exceso pueden generar sobrepeso en la puerta, lo que afecta su estabilidad y durabilidad; no son adecuados para objetos grandes o pesados. También es importante realizar una correcta instalación para evitar ruidos o vibraciones al abrir y cerrar la puerta.

En Argentina, estos sistemas se comercializan a través de marcas internacionales y locales, como Häfele, Blum, Accuride, Eurofit, además de versiones nacionales distribuidas por marcas genéricas. Se ofrecen en distintos formatos, con anchos que varían entre 200 y 400 mm y alturas que pueden alcanzar los 600 mm, con configuraciones de dos a cuatro niveles. Los acabados más comunes son el cromado brillante, el níquel satinado y el negro mate, aunque también existen modelos con bandejas de acero inoxidable o bases antideslizantes. Algunos diseños modulares permiten combinar varias secciones para cubrir la altura total de la puerta, ofreciendo soluciones adaptables a distintos tipos de mueble y necesidades de organización.

Organizadores de vajilla



Los organizadores de vajilla son accesorios o módulos integrados diseñados para mantener la vajilla en posición vertical, horizontal o ligeramente inclinada, facilitando el acceso, evitando golpes entre los platos y optimizando el espacio dentro de los cajones o módulos. Un ejemplo destacado es la línea Orange Line de Blum, que incluye sistemas ajustables para cajones que permiten organizar platos de distintos diámetros y tipos, adaptando la separación entre soportes según el tamaño de la vajilla. Estos organizadores se pueden instalar en cajones existentes, siempre que el ancho y la profundidad del cajón sean compatibles, y permiten desplazar los separadores para modificar la disposición según la necesidad del usuario.

Otra alternativa es la colocación en bandejas inclinadas, donde cada plato queda ligeramente recostado, lo que permite extraerlos con un solo movimiento sin

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

interferir con los platos adyacentes. Los sistemas de Blum, por ejemplo, combinan guías telescópicas con separadores ajustables que sostienen los platos de forma segura y permiten un deslizamiento suave del cajón, mejorando tanto la ergonomía como la experiencia de uso.

Otro sistema consiste en un fondo perforado (generalmente de madera o tablero como MDF) que se instala en el fondo de un cajón y que presenta una retícula de agujeros bien distribuidos. Sobre esta base se insertan palos, pernos, divisores u otros módulos que encajan en los agujeros, de modo que se pueden fijar en distintas posiciones para crear compartimentos personalizables.

La función principal es convertir un espacio “heterogéneo” del cajón, donde los objetos se mueven libremente y pueden desordenarse, en un interior compartimentado, adaptado al tamaño y forma de los objetos (vajilla, fuentes, etc.). Por ejemplo, se puede reservar una zona para platos apilados verticalmente, otra para sartenes, otra para tablas de cocina, etc. El sistema permite adaptaciones rápidas: si cambia la vajilla, se cambia la posición de los palos.

Estos sistemas ajustables ofrecen múltiples ventajas que los hacen especialmente atractivos. Su alta adaptabilidad permite ajustar los pernos según el tamaño de los objetos, facilitando que cada elemento tenga su lugar específico y personalizado. Esto se traduce en un orden superior y protección de los objetos, ya que al estar bien contenidos se reduce el riesgo de golpes, deslizamientos o ruidos al abrir y cerrar el cajón. Además, estos sistemas permiten una optimización del espacio, aprovechando completamente el ancho y el fondo del cajón sin desperdiciar superficie, un factor clave en cocinas de diseño más refinado. Más allá de lo funcional, aportan un detalle estético y un valor añadido, pudiendo alinearse con la estética del cliente mediante acabados en madera, colores o materiales especiales, lo que eleva la percepción de calidad del mobiliario.

Sin embargo, también presentan algunas desventajas que conviene considerar. En primer lugar, implican un coste adicional respecto a un cajón tradicional, ya que requieren una base especial, perforada, y los accesorios como palos o divisores incrementan la inversión. La precisión de instalación es otro punto crítico: la base debe estar bien medida, los agujeros alineados correctamente y, en casos de ajuste a medida, puede requerirse corte o fabricación especial. Aunque el sistema es reconfigurable, el rigidismo relativo de los agujeros fijos limita ligeramente la libertad de reorganización frente a sistemas completamente abiertos. Por último, la disponibilidad en el mercado local puede ser variable, y en algunas regiones la oferta de elementos a medida es más limitada o los tiempos de entrega son mayores.

Este tipo de sistema cuenta con una amplia disponibilidad en mercados europeos, donde su uso es habitual en cocinas de gama media y alta. En el

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

mercado argentino, en cambio, su presencia es mucho más limitada; no obstante, es posible fabricarlo a medida, adaptándolo a las dimensiones del cajón y a las necesidades específicas del usuario, lo que permite incorporar esta solución funcional y estética incluso en proyectos locales.

Organizadores de cubiertos



Los organizadores de cubiertos son accesorios internos para cajones de cocina diseñados para ordenar y disponer utensilios (cucharas, tenedores, cuchillos, utensilios largos, etc.) de forma estructurada, accesible y estéticamente integrada. Este tipo de sistema transforma un cajón convencional en un espacio optimizado para almacenamiento de cubiertos, evitando que los elementos queden dispersos, desordenados o acumulados sin control. La función principal es maximizar la eficiencia de uso del cajón, facilitar la identificación rápida del utensilio necesario, proteger el material (evitando golpes o apilamientos) y elevar la percepción de calidad del mobiliario.

En la práctica, un organizador de cubiertos se instala en el interior del cajón. Permite segmentar el espacio mediante divisores o módulos predeterminados que agrupan cubiertos por tipo o longitud, y asegurar que cada pieza tenga su “lugar”. Algunos sistemas comerciales permiten ajustar las divisiones según la cantidad o tipo de utensilios, lo cual es importante para personalizar según las necesidades del usuario.

Desde el punto de vista del diseño de interiores, este tipo de accesorio aporta valor funcional (acceso rápido, orden) y estético (acabados cuidados, integración con el cajón, visibilidad controlada). En proyectos orientados a un público de nivel medio-alto, esta solución es un detalle que marca la diferencia: no solo la existencia de un espacio de cubiertos, sino que esté bien organizado, adaptado al estilo y al volumen del cajón, con herrajes que se deslizan suavemente y divisores que transmiten calidad.

En el mercado existen sistemas ya listos para usar, que se diferencian principalmente en dos categorías: modulares y universales.

Los cubierteros modulares están diseñados para adaptarse a distintos anchos y profundidades de cajón, y su estructura permite reconfigurar divisores o añadir

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

módulos adicionales según la necesidad del usuario. Un ejemplo destacado es la línea Blum AMBIA-LINE Cutlery Insert. Estos cubierteros modulares ofrecen divisores ajustables, materiales de calidad como acero, aluminio o plástico resistente, y acabados estéticos que se integran armoniosamente al interior del mueble (“dust grey”, “orion grey”, “terra black”). La modularidad permite elegir la medida del compartimento según el ancho del cajón (por ejemplo 300 mm, 500 mm o 550 mm), y configurar los compartimentos para cubiertos largos, cortos, cuchillos o utensilios especiales. Además, su instalación es sencilla, cuentan con respaldo técnico y garantía, lo que asegura su durabilidad y correcto funcionamiento.

Por otro lado, los cubierteros universales son sistemas predefinidos, con divisores permanentes y medidas estándar que no permiten reconfiguración interna. Su ventaja es la simplicidad y estabilidad, y suelen encontrarse en versiones económicas de plástico o acero cromado. Son ideales para cajones de medidas convencionales y para usuarios que no requieren cambiar la disposición de los utensilios con frecuencia.

En el mercado argentino, estas soluciones se encuentran a través de marcas reconocidas como Blum y Häfele, así como en distribuidores locales de herrajes. Los sistemas modulares permiten un mayor nivel de personalización y adaptación a proyectos de cocina de gama media-alta, mientras que los fijos son útiles para instalaciones estándar y presupuestos más contenidos. La elección entre uno y otro depende del nivel de organización que se desea, el ancho del cajón, la cantidad de cubiertos y utensilios, y la necesidad de flexibilidad a futuro.

Alternativamente, se puede optar por diseñar internamente un organizador de cubiertos adaptado completamente al cajón, al tipo de utensilios del usuario y a los criterios de diseño del proyecto. Esto implica definir las divisiones (por ejemplo, tres módulos para cubiertos, dos para utensilios largos, un módulo para cuchillos, etc.), seleccionar materiales adecuados (por ejemplo MDF con revestimiento, aluminio anodizado), asegurar la altura interna del cajón, la profundidad útil y la fijación a base o laterales del cajón. Aunque esta opción puede implicar mayor trabajo y coordinación con el carpintero, permite una personalización total: acabados a tono con el interior del mueble, marcas del cliente, variantes de separación, etc.

En términos generales, el ancho del cajón puede variar entre 300 y 600 mm, dependiendo de la cantidad de cubiertos y utensilios y del diseño de mueble, ya que hay cajones que por una decisión proyectual pueden medir hasta 900cm.

La profundidad del cajón debería ser al menos de 450 mm, aunque lo ideal es entre 500 y 550 mm para que los utensilios largos se acomoden sin sobresalir y el organizador interno funcione correctamente. En cuanto a la altura, para cubiertos básicos y utensilios cortos, una altura útil de 50 a 60 mm suele ser suficiente,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

mientras que para cuchillos de chef, espátulas o batidores conviene una altura de 70 a 90 mm. Es recomendable dejar un margen libre superior de 10 a 15 mm para permitir que el cajón se cierre suavemente sin interferencias.

En cuanto a las divisiones internas, estas deben organizarse según el tipo de utensilio. Para tenedores y cucharas, los compartimentos pueden tener entre 30 y 50 mm de ancho, mientras que los cuchillos requieren un compartimento más estrecho y seguro, de unos 35 mm de ancho, para garantizar que queden estables y no se deslicen. Para utensilios largos como cucharones, espátulas o batidores, conviene disponer de un compartimento de entre 80 y 120 mm de ancho. Las divisiones pueden ser fijas o móviles; las móviles permiten reorganizar el espacio según la cantidad o el tamaño de los utensilios, lo que resulta especialmente útil en cocinas de diseño personalizado.

Para integrar correctamente un organizador de cubiertos en un cajón, es clave tener en cuenta los siguientes aspectos técnicos:

- Ancho útil del cajón: definir el espacio interno real disponible descontando grosor de laterales y guías.
- Profundidad del cajón y altura interna: asegurar que el módulo tenga la medida nominal adecuada para que quede bien asentado y que el cubierto no sobresalga al abrir.
- Altura del perfil divisorio: los divisores deben estar a una altura que permita que los utensilios queden firmes, no se vuelquen, y que el frente del cajón cierre sin interferencias.
- Capacidad y cantidad de utensilios: dimensionar el número de divisiones en función del set de cubiertos del usuario, utensilios extra, cuchillos, etc.
- Acabados estéticos: elegir materiales y colores que armonicen con el mueble, el estilo general del proyecto y la paleta de materiales usada.
- Mantenimiento: prever que el sistema permita limpieza sencilla, que los divisores sean removibles si se desea reorganizar, y que los materiales sean resistentes a la humedad o manchas (especialmente en cocinas).

Organizadores asaderas, tapas y tablas



Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

En el diseño de mobiliario de cocina, la organización de elementos como tapas, tablas, y asaderas puede abordarse de dos maneras.

Por un lado, con módulos específicos dentro del mueble, diseñados para ese fin:

- En un módulos al que se accede mediante puertas con separadores verticales internos, que generan compartimentos, donde se pueden colocar tapas de distintas dimensiones, tablas de cortar o asaderas de manera organizada. La disposición vertical permite que cada elemento quede visible y accesible, reduciendo la necesidad de movimientos incómodos o de sacar varias piezas para alcanzar la que se necesita.
- Otra alternativa es un cajón con divisores, donde los elementos se guardan de pie. Esta configuración combina la ergonomía de los cajones extraíbles con la organización interna, haciendo que las tapas y tablas queden al alcance de la mano y se mantengan estables durante la apertura y cierre del cajón.

Por otro lado, con accesorios externos que se incorporan al interior del módulo:

- Estos sistemas, fabricados generalmente en acero inoxidable, cromado o metal revestido, se integran dentro de cajones o módulos inferiores, permitiendo que los objetos se guarden de forma vertical o ligeramente inclinada, de modo que cada pieza quede visible y accesible sin necesidad de apilar o desplazar otras.

Ambas opciones son una solución muy práctica dentro del mobiliario de cocina, ya que permiten organizar estos elementos que suelen ocupar mucho espacio y tender a desordenarse si se guardan de manera convencional. La clave de estos sistemas es segmentar verticalmente o en ángulo los objetos, de modo que cada pieza tenga su lugar, facilitando el acceso y evitando que se amontonen o se rayen entre sí.

Módulos superiores



Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Los módulos superiores de cocina cumplen una función doble: por un lado, amplían la capacidad de almacenamiento en altura para vajilla y despensa seca; por otro, definen la línea visual y la proporción del frente de la cocina, contribuyendo de forma decisiva a su ergonomía y estética. Su presencia permite liberar las zonas de trabajo en mesada, concentrar los elementos de uso frecuente a la vista o a mano y articular alturas diferentes entre zonas de trabajo, electrodomésticos empotrados y campanas, de modo que el conjunto funcione como un sistema integrado. Pueden presentar puertas batientes tradicionales, puertas elevables o frentes de vidrio que combinan visibilidad y estética.

Desde el punto de vista ergonómico, su diseño debe priorizar el acceso cómodo y seguro: la cara inferior del módulo superior suele situarse entre 450 y 650 mm por encima de la mesada para garantizar que las superficies de trabajo queden libres y que el usuario pueda alcanzar el contenido sin elevar excesivamente los brazos.

Los módulos superiores o alacenas pueden adoptar diferentes configuraciones según el tipo de cocina, la altura del ambiente y las necesidades de almacenamiento. Tradicionalmente, la alacena mantiene una profundidad constante de entre 30 y 35 cm desde su base hasta la parte superior, lo que permite un acceso cómodo sin invadir el espacio de trabajo ni generar sensación de peso visual. Sin embargo, existen configuraciones más contemporáneas que combinan módulos de distinta profundidad: una primera sección inferior de unos 30 a 35 cm, fácilmente accesible y ergonómica, y una segunda sección superior, que se ensancha hasta unos 55 o 60 cm de profundidad, destinada al guardado de elementos voluminosos o de uso esporádico. Esta ampliación se ubica por encima del rango de alcance habitual de la persona usuaria, aprovechando la altura disponible sin interferir en las tareas diarias ni obstaculizar la visión o los movimientos frente a la mesada.

Esta configuración mixta resulta especialmente práctica en cocinas de techos altos o en aquellas donde se busca maximizar el espacio de guardado sin comprometer la comodidad. Permite dividir visualmente el plano superior del mobiliario en dos franjas: una liviana y de uso frecuente, y otra más profunda y cerrada que cumple una función de almacenamiento secundario. En términos estéticos, la combinación de profundidades aporta dinamismo al diseño.

Por otro lado, las alacenas pueden presentarse como módulos bajos o llegar hasta el cielorraso. Las opciones que alcanzan el techo son cada vez más valoradas, tanto por razones funcionales como estéticas. Desde el punto de vista práctico, evitan la acumulación de polvo y grasa en el espacio superior, que suele ser difícil de limpiar y de poco uso. Además, generan una sensación de continuidad visual que amplía el espacio y unifica el diseño del mobiliario con la arquitectura del ambiente. En cambio, los módulos que dejan un espacio libre superior pueden resultar adecuados en cocinas con techos bajos, ya que aligeran

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

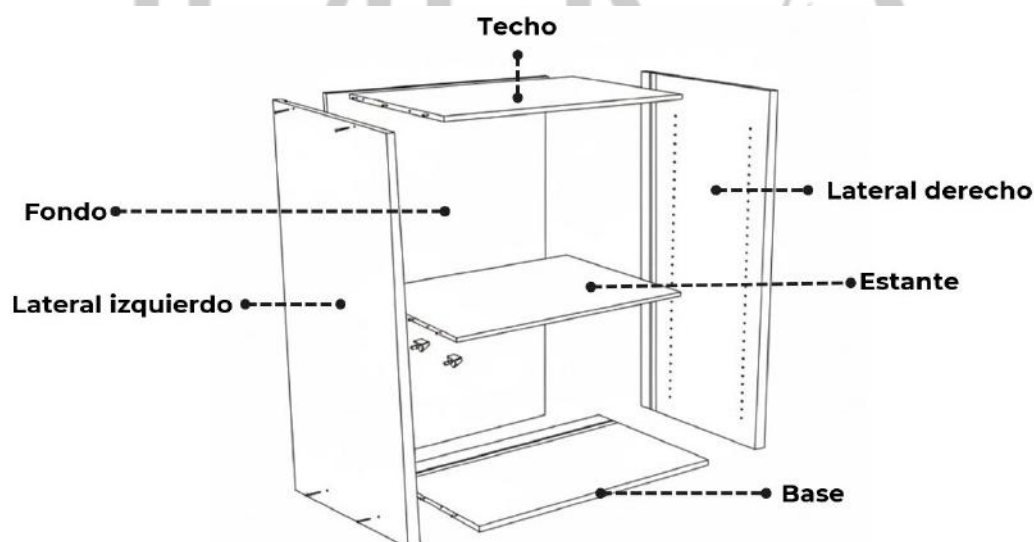
visualmente el conjunto y permiten incorporar iluminación indirecta o detalles decorativos.

La elección entre una u otra configuración depende del tipo de proyecto, la altura del techo, la frecuencia de uso y el criterio estético buscado. En todos los casos, es importante que la distribución de los módulos respete las condiciones ergonómicas: mantener la zona de acceso cómodo entre los 85 y los 150 cm de altura respecto al piso, reservar los compartimentos más altos para elementos livianos y de uso eventual, y considerar el ángulo de apertura de las puertas o sistemas elevables para evitar interferencias.

En cuanto a la materialidad, frentes lisos amplían visualmente el espacio en cocinas pequeñas, mientras que puertas con moldura, vetas de madera o detalles enmarcados aportan calidez y carácter en proyectos más clásicos. La elección de acabados —lacado mate o brillo, chapa natural, melamina texturada, vidrio esmerilado o insertos metálicos— debe coordinarse con la mesada, el bajo mesada, el zócalo y los herrajes para lograr coherencia.

Por último, la iluminación integrada en la cara inferior no solo mejora la ergonomía lumínica sobre la mesada, sino que hace del módulo superior un elemento funcional que modela la atmósfera.

Aspectos constructivos



Una alacena se puede entender como una “caja colgada” que debe ser liviana, rígida y muy bien fijada a la pared. Constructivamente sus componentes principales son: laterales, techo, base, fondo, travesaños, tabiques interiores, estantes, frentes (puertas) y el sistema de fijación a muro, más los herrajes.

Los laterales son las placas verticales que definen la altura y la profundidad de la alacena. Funcionan como piezas portantes: reciben los estantes, las bisagras de

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

las puertas, los travesaños y ayudan a transmitir la carga hacia los puntos de fijación a la pared. Suelen resolverse en tablero (melamina, MDF laqueado, multilaminado) de 16–18 mm, con cantos vistos protegidos.

El techo y la base son los tableros horizontales que unen los laterales en la parte superior e inferior, cerrando la “caja”. El techo contribuye mucho a la rigidez del conjunto; la base define el plano inferior visible y, muchas veces, el borde donde se coloca una luz bajo alacena o un perfil. Pueden ser tableros corridos o, en algunos diseños, combinarse con travesaños frontales y traseros en lugar de placa completa: esos travesaños rigidizan, definen la boca de la alacena y sirven de apoyo a estantes y al fondo.

El fondo es una pieza clave para el arriostramiento. Aunque sea delgado, evita que la alacena se deforme. Suele hacerse en tablero más fino (3–6 mm) clavado, atornillado o encastrado en ranuras de la base, el techo y los laterales.

Los tabiques interiores son divisiones verticales que se colocan entre laterales cuando la alacena se modula en distintos cuerpos o cuando se necesita más rigidez. Sirven para apoyar estantes, fijar bisagras adicionales o sostener herrajes internos (botelleros, rejillas, etc.). Estructuralmente reducen la luz de techo y base, y reparten las cargas de los objetos guardados.

Los estantes son los planos horizontales interiores que organizan el guardado. Pueden ser fijos (apoyados y atornillados) o regulables en altura mediante soportes metálicos embutidos en perforaciones. Su espesor y luz se dimensionan según la carga prevista (platos, vasos, alimentos) para evitar flechas visibles.

En el frente aparecen las puertas (abatibles, corredizas o elevables) y eventualmente frentes fijos o tapetas. Se fijan mediante bisagras de cazoleta, sistemas de apertura elevables o correderas, y pueden ser de melamina, laqueadas, enchapadas, vidrio enmarcado en aluminio o madera, etc.

Un capítulo aparte es el sistema de fijación a la pared, fundamental en una alacena. Existen muchas formas de hacerlo:

Una opción es mediante un sistema de colgadores regulables ocultos con riel metálico que funciona como una especie de “enganche” regulable entre la alacena y la pared. Por un lado, se fija a la pared un riel metálico continuo, perfectamente nivelado, que recibe todo el peso de los muebles. Por otro lado, en el interior de cada alacena, cerca del ángulo superior trasero, se atornillan los colgadores: son herrajes metálicos que se fijan al costado del mueble y tienen una pieza móvil que hace de gancho, además de dos tornillos de regulación.

Cuando se cuelga la alacena, ese gancho abraza o se apoya sobre el riel, de modo que el mueble queda literalmente suspendido de esa barra metálica. La conexión

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

es mecánicamente segura: el peso baja desde el techo y los laterales de la alacena hacia los colgadores, de los colgadores al riel, y del riel a la pared mediante los tarugos y tirafondos. Una vez colgado, desde el interior del mueble se actúa sobre los tornillos del herraje: uno permite subir o bajar levemente ese lado de la alacena, y el otro acerca o aleja la parte superior del mueble respecto de la pared. Así se puede corregir que el módulo no quede inclinado, compensar paredes torcidas y alinear varios muebles entre sí sin necesidad de descolgarlos ni hacer nuevos agujeros.

El anclaje francés es otra forma muy sólida y a la vez sencilla de colgar una alacena. Se resuelve con dos listones con un chaflán a 45 grados que funcionan como una cuña invertida: uno se fija a la pared y otro a la parte trasera del mueble, en posición opuesta. Cuando se cuelga la alacena, ambos listones encastran entre sí y el peso del mueble tiende a trabar aún más la unión. Este sistema permite colgar y descolgar con mucha facilidad, ya que basta con elevar ligeramente el mueble para liberarlo del listón de pared, y al mismo tiempo genera una unión mecánica muy resistente, especialmente si el listón de muro es continuo y está bien fijado mediante tarugos y tirafondos adecuados al tipo de soporte. Para que funcione correctamente, la estructura de la alacena debe incorporar un travesaño o refuerzo donde atornillar el listón trasero, de modo que el esfuerzo no recaiga solo sobre el fondo delgado.



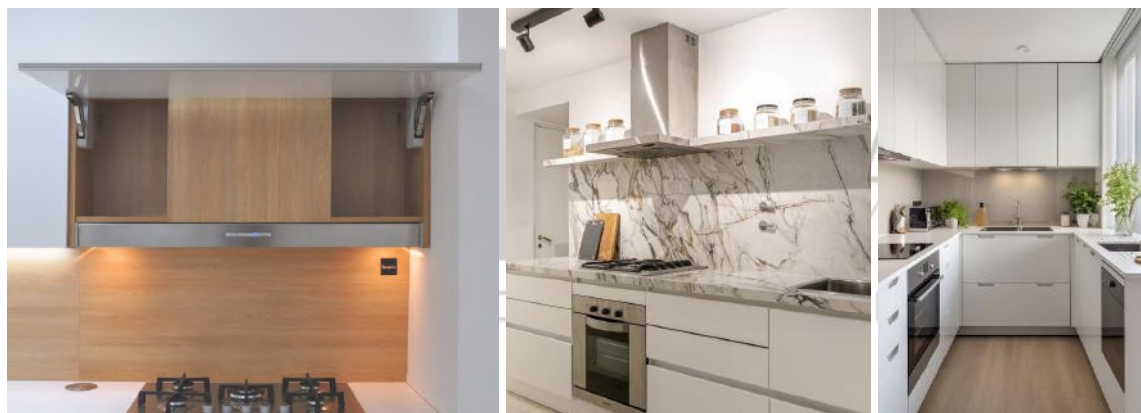
Por último, las ménsulas o estructuras metálicas visibles resuelven la fijación de manera más expresiva, dejando que el sistema de soporte forme parte del lenguaje del mueble. En este caso se fijan a la pared escuadras o bastidores metálicos, cuidadosamente nivelados y anclados al soporte, sobre los cuales se apoya la alacena o directamente se atornilla desde abajo o desde el interior. El

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

peso se transmite de forma muy directa a estas estructuras, lo que da una sensación de gran robustez, y resulta especialmente útil en muros complejos o cuando se quiere reforzar la idea de una “estructura vista”, como en cocinas de estilo industrial. Este sistema exige coordinar dimensiones desde el proyecto: la altura de la base de la alacena, la posición de estantes y el espesor de los paneles deben permitir alojar las escuadras sin interferir con el uso. En todos los casos, más allá de la opción elegida, la seguridad depende de combinar un buen diseño de la estructura del mueble con el sistema de fijación adecuado al tipo de pared y a la carga real que va a soportar la alacena.

Finalmente, los herrajes (bisagras, colgadores, soportes de estante, tiradores, amortiguadores) y el tratamiento de cantos y encuentros completan el sistema. La suma de estos componentes —laterales, techo, base, travesaños, fondo, tabiques, estantes, frentes y fijaciones— es lo que permite que la alacena funcione como una caja colgante sólida, estable y segura, capaz de soportar el uso cotidiano sin deformarse ni desalinearse.

Campana extractora



La campana extractora es uno de los elementos clave que condiciona el diseño de los módulos superiores de cocina, de manera similar a cómo la bacha, el horno y el lavavajillas influyen en los módulos inferiores. Su presencia impacta tanto en la estructura del mobiliario como en la funcionalidad, la ergonomía y la estética del conjunto.

Desde el punto de vista funcional, la campana tiene como principal objetivo extraer humo, vapor, olores y grasa generados durante la cocción, manteniendo la calidad del aire y protegiendo superficies y muebles cercanos. Por eso, su correcta ubicación sobre el anafe es fundamental: se recomienda que el eje central de la campana coincida con el centro del área de cocción y que la altura de instalación permita un desempeño eficiente sin obstaculizar la ergonomía del usuario. Para cocinas residenciales, lo habitual es ubicar la campana entre 60 y 65 cm sobre la superficie del anafe, aunque esta distancia puede variar según el modelo y las recomendaciones del fabricante. Para cocinas a gas es de 65cm.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Existen distintos tipos de extractores que condicionan de manera diferente el diseño de los módulos superiores.

En el caso de las campanas empotradas o integradas, el cuerpo del extractor se oculta completamente dentro de la alacena, manteniendo la continuidad visual del frente del mueble y logrando una estética limpia y uniforme. Desde el exterior se percibe únicamente una línea continua de puertas, mientras que desde la parte inferior se visualiza el extractor embutido, con acceso a los filtros y controles del artefacto. El interior del módulo debe adaptarse al tamaño del extractor y al recorrido del conducto de ventilación, y existen diferentes formas de resolverlo según se priorice la funcionalidad o la estética. Una opción consiste en incorporar estantes dentro de la alacena, recortados o desplazados para permitir el paso del cuerpo del extractor y del conducto; de esta manera se conserva parte del espacio útil para guardado de utensilios o artículos livianos. Otra alternativa, especialmente cuando se busca una apariencia completamente limpia o cuando el conducto ocupa gran parte del módulo, es dejar el interior ciego o inaccesible, cubierto con una tapa que oculta todo el volumen detrás del frente. En este caso, el mantenimiento y la limpieza de filtros se realizan desde la parte inferior del mueble, sin necesidad de acceder al interior. En ambas soluciones es fundamental prever la ventilación adecuada: aunque el módulo quede cerrado, el aire aspirado por la campana debe salir libremente por el conducto, respetando las indicaciones del fabricante, para garantizar un funcionamiento eficiente y seguro. De este modo, las campanas empotradas o integradas condicionan la estructura del módulo superior, obligando a adaptar el espacio interior sin comprometer ni la estética ni la funcionalidad del conjunto.

Por otro lado, las campanas murales (o de pared) se instalan directamente sobre el muro, por encima del anafe, y pueden integrarse o destacarse dentro del diseño general. En algunos casos se elige dejarlas visibles como elemento protagonista, lo que implica interrumpir la secuencia de alacenas y dejar un espacio libre entre módulos, aportando un punto focal visual. En otros casos, especialmente con campanas de líneas modernas y líneas ortogonales, es posible integrarlas al mobiliario superior, aprovechando su diseño para alinearlas con los frentes del mueble. Por ejemplo, la Puelo de TST, cuya altura frontal (aproximadamente 6 cm) permite continuar visualmente la línea inferior de la alacena con un estante o una tapa del mismo material, logrando una composición continua y armónica.

También es posible ocultar parcialmente la campana mural mediante una estructura de mueble que la recubra. En estos casos, el conducto de extracción se aloja en el interior de la alacena o detrás de una tapa ciega. Si se desea acceder a ese módulo, se puede optar por incluir puertas abatibles o elevables y el diseño interior se adapta: los estantes pueden recortarse para permitir el paso del conducto, y aun así se conserva parte del espacio útil para guardado.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Ergonómicamente, la campana no solo debe estar a la altura adecuada para no golpear la cabeza del usuario (60 a 65cm), sino que también se debe garantizar un acceso sencillo a filtros y lámparas para limpieza y mantenimiento. La facilidad de extracción y reemplazo de los filtros es un factor que condiciona la profundidad y altura de los módulos superiores adyacentes.

En cuanto a la estética, la campana puede integrarse visualmente de distintas maneras: modelos visibles de acero inoxidable aportan un punto focal moderno, mientras que las campanas empotradas o con frente de mueble permiten continuidad con los frentes del mobiliario superior, logrando una lectura limpia y uniforme.

Desde la perspectiva constructiva, los módulos superiores que albergan la campana deben contemplar: espacio para los conductos de extracción y la distancia mínima recomendada al anafe.

Puertas



Los módulos superiores de cocina ofrecen una gran variedad de opciones para sus puertas, y la elección influye tanto en la funcionalidad como en la estética del conjunto. En primer lugar, las puertas pueden clasificarse según el tipo de apertura. Las más comunes son las elevables, las abatibles tradicionales hacia un lado y las corredizas o plegables.

Las puertas elevables son muy utilizadas cuando se busca facilitar el acceso a los contenidos sin que la puerta interfiera con la circulación frente al mueble. Este tipo de apertura requiere herrajes especiales que mantengan la puerta abierta en cualquier posición y que permitan un cierre suave y seguro. Son especialmente útiles en cocinas donde la altura de colocación del módulo superior hace incómodo levantar puertas tradicionales, y permiten una lectura limpia de los frentes.

Las puertas abatibles tradicionales hacia un lado son la opción más clásica y económica. Funcionan con bisagras laterales y requieren suficiente espacio libre frente al módulo para abrirse completamente. Su instalación es sencilla y su

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

mantenimiento mínimo, pero en cocinas estrechas o con muebles sobre mesada cercana pueden generar incomodidad al abrirse.

Las puertas corredizas o plegables son menos frecuentes, pero muy valiosas cuando se busca optimizar el espacio. Las puertas corredizas se desplazan lateralmente, evitando la interferencia frontal, mientras que las plegables se pliegan sobre sí mismas, reduciendo el espacio requerido para apertura. Ambos sistemas requieren herrajes específicos y suelen tener un costo mayor, pero permiten soluciones muy funcionales en cocinas pequeñas o con distribución ajustada.

Módulos esquineros superiores



En los módulos superiores en esquina, las limitaciones son distintas comparado con los muebles inferiores en esquina: en estos casos, el espacio está más alto, la profundidad suele ser menor y no se manejan objetos tan pesados. Por eso, las estrategias de optimización deben enfocarse en facilitar la visibilidad y el acceso, más que en la extracción total del contenido. Algunas soluciones adecuadas incluyen:

- Estantes escalonados o en “L”: permiten aprovechar toda la profundidad de la esquina, colocando los objetos más altos o de uso menos frecuente hacia el fondo y los de uso diario hacia el frente.
- Puertas dobles o con apertura en ángulo: facilitan el acceso a la esquina sin necesidad de estirarse demasiado, permitiendo que la visibilidad y el alcance sean adecuados.
- Organizadores de esquina fijos o modulares: pequeños sistemas internos que dividen el espacio en compartimentos para frascos, especieros o utensilios, manteniendo todo en orden sin comprometer la estética.

La idea central es adaptar la profundidad y altura del módulo superior a los objetos que se van a guardar, priorizando la facilidad de acceso y la visibilidad,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

más que la extracción completa de una bandeja como en los módulos inferiores. De esta manera, se maximiza el uso de la esquina sin generar complicaciones ergonómicas ni necesidad de mecanismos complejos.

Accesorios y componentes internos

Para aumentar la funcionalidad de las alacenas es útil incorporar una variedad de componentes internos que optimizan el acceso y la organización sin sacrificar la estética.

Estantes regulables

Entre las soluciones más prácticas se encuentran los estantes regulables que permiten adaptar la separación entre módulos según el tipo de elemento a guardar; estos estantes ofrecen flexibilidad para reorganizar el interior y facilitan ubicar la franja de uso frecuente en la banda ergonómica.

Estos estantes, generalmente fabricados en MDF se apoyan sobre soportes metálicos insertos en laterales ranurados o en perforaciones dispuestas a intervalos regulares, lo que posibilita ajustar su altura de manera sencilla. Esta característica los convierte en una solución flexible que mejora notablemente la organización interior del mobiliario.

Su función principal es optimizar la capacidad de almacenamiento del módulo, permitiendo distribuir los objetos según su tamaño y frecuencia de uso. Por ejemplo, los estantes más bajos suelen destinarse a vajilla de uso diario, mientras que los niveles superiores se reservan para elementos menos frecuentes o de mayor volumen. La posibilidad de modificar la altura según el contenido hace que los módulos se adapten fácilmente a distintos tipos de objetos, evitando espacios desaprovechados o de difícil acceso.

Entre sus ventajas, destaca la versatilidad que ofrecen: el usuario puede reorganizar el interior del mueble cuantas veces sea necesario, algo especialmente útil en cocinas donde las necesidades cambian con el tiempo. Además, su instalación es sencilla y económica, ya que no requiere herrajes complejos. Desde el punto de vista del diseño, los estantes regulables también contribuyen a mantener un aspecto ordenado y coherente, al permitir distribuir los objetos de manera proporcional al tamaño del módulo y a su profundidad.

Sin embargo, también presentan algunas desventajas. Si bien su ajuste es flexible, el sistema de soportes requiere precisión en el montaje: si los orificios no están alineados correctamente, el estante puede quedar desnivelado o inestable. En cocinas de uso intensivo, los estantes muy cargados pueden sufrir deformaciones si no se eligen materiales de suficiente espesor o resistencia, por lo que conviene dimensionarlos adecuadamente según la carga prevista. Además, al ser

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

regulables, pueden perder rigidez estructural si los soportes se aflojan o se dañan con el tiempo.

Alacenas con mecanismo abatible



Las alacenas elevables, también conocidas como alacenas con mecanismo abatible o “pull-down”, son sistemas diseñados para optimizar la accesibilidad en los módulos superiores, especialmente en los ubicados por encima de la línea ergonómica de alcance. Están compuestas por una estructura metálica con bandejas o canastos que se desplazan hacia adelante y hacia abajo mediante un sistema de brazos articulados y resortes amortiguados. Este movimiento controlado permite acercar el contenido del mueble al usuario, evitando la necesidad de alcanzar o subirse a una superficie para acceder a los estantes más altos.

Su función principal es mejorar la ergonomía y la funcionalidad de los módulos superiores, haciendo accesible todo el volumen de guardado. Estos mecanismos transforman un espacio de difícil acceso en un área práctica, permitiendo aprovechar la altura total del mueble sin comprometer la comodidad. Pueden utilizarse para almacenar frascos, especias, vajilla liviana o productos de uso frecuente, y resultan especialmente útiles en cocinas compactas o para personas con movilidad reducida.

Entre sus ventajas se destacan la accesibilidad y la comodidad de uso: el sistema desciende suavemente hasta una posición ergonómica y luego retorna con un mínimo esfuerzo gracias al mecanismo de contrapeso o amortiguación. Además, su estructura metálica con bandejas abiertas favorece la visibilidad del contenido y mantiene la organización interna. Desde el punto de vista estético, los mecanismos quedan completamente ocultos cuando el sistema está cerrado, conservando la apariencia limpia del frente de la alacena.

Como desventajas, estos sistemas requieren una instalación precisa y un mueble con estructura sólida, ya que el mecanismo ejerce fuerza sobre los laterales y las bisagras. Su costo es superior al de una alacena convencional y, por lo general, se limitan a anchos específicos (entre 600 y 900 mm) según el fabricante. Además,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

no son adecuados para almacenar elementos muy pesados, ya que cada modelo tiene una capacidad de carga máxima —habitualmente entre 8 y 12 kg—. Otro punto a considerar es la necesidad de prever una altura interior suficiente para el recorrido del mecanismo y el espacio de descenso libre frente al mueble.

La disponibilidad en Argentina es limitada. Por un lado, se encuentran en el mercado varias opciones de marcas nacionales con stock visible y anchos estándar (600 mm / 800 mm). Por otro lado, marcas como hafele lo ofrecen a nivel internacional (por ejemplo, el modelo “Häfele iMOVE Pull Down Unit”) Sin embargo, en el catálogo nacional no se encuentra listado lo cual sugiere que podría no estar disponible de forma regular o estándar en este momento.

Porta copas o tazas bajo estante



Los porta copas o tazas que se instalan bajo un estante son accesorios muy útiles para la organización interior de muebles de cocina.

Estos accesorios se fijan generalmente en la cara inferior de un estante o en el fondo del módulo alto, permitiendo colgar la base de la copa o taza por un carril o gancho, de modo que quedan suspendidas boca abajo o en ángulo, lo que facilita el secado, evita la acumulación de líquido o polvo en la base y genera un aspecto más ordenado.

Entre las ventajas destacan la optimización del espacio: al colgar las copas en lugar de apilarlas, se aprovecha la altura libre del módulo y se libera el estante para otros usos. También mejora la organización visual —las copas quedan a la vista y se evita que se oculten al fondo del mueble— y favorece una manipulación más ergonómica. Dado que suelen ser metálicos, cromados o pintados, ofrecen un acabado duradero y coordinado con herrajes de alta gama. Además, al estar suspendidas, las copas tienden a conservarse más limpias, sin contacto directo con superficies que pueden estar húmedas o polvorientas.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

No obstante, hay que tener en cuenta algunas limitaciones: el accesorio exige que el estante inferior tenga suficiente altura libre y resistencia para soportar la carga y la fijación; si la profundidad del módulo es pequeña, la suspensión de copas puede interferir con la apertura de puertas o con otros objetos. También la instalación puede implicar perforaciones o fijaciones visibles en el interior del mueble, lo que puede afectar la estética si no se considera de antemano.

En el mercado argentino existen múltiples opciones para este tipo de accesorio, de distintas marcas y capacidades.

Módulos verticales / columnas



Los módulos verticales son muebles que aprovechan al máximo la altura disponible, ofreciendo un gran volumen de almacenamiento. Su función principal es centralizar y organizar objetos que requieren más altura o profundidad que los módulos convencionales, como alimentos secos, conservas, utensilios grandes, y electrodomésticos. Esta tipología de módulo permite distribuir los contenidos de manera ordenada a lo largo de varios estantes, cajones o compartimentos, favoreciendo la accesibilidad y la optimización del espacio vertical de la cocina.

Desde el punto de vista ergonómico, las columnas permiten organizar los objetos por frecuencia de uso: la **zona de alcance** confortable se sitúa entre 70 y 150 cm de altura. Dentro de ese rango deben ubicarse los objetos de uso diario, como utensilios, condimentos, platos o pequeños electrodomésticos, mientras que los menos frecuentes se guardan en la parte superior o inferior, evitando movimientos incómodos o agacharse excesivamente. Además, al contar con cajones internos o bandejas extraíbles, se facilita el acceso incluso a los objetos más profundos, reduciendo la necesidad de torsiones o estiramientos que podrían afectar la postura.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

En términos de estética, aportan líneas limpias y verticales que estructuran visualmente la cocina, generando sensación de orden y continuidad. Los materiales y acabados elegidos para los frentes y laterales se coordinan con el resto del mobiliario, asegurando coherencia estética en todo el conjunto.

Entre sus principales ventajas se destacan la gran capacidad de almacenamiento en un espacio reducido, la posibilidad de organizar objetos por frecuencia de uso, la mejora de la ergonomía al evitar desplazamientos innecesarios y la contribución al orden visual y a la limpieza de la línea del mobiliario. Entre las desventajas, es importante mencionar que estos módulos requieren mayor inversión debido a su tamaño y complejidad y que el acceso a los estantes más altos puede requerir el uso de escalones o apoyo adicional.

Constructivamente, un mueble vertical de cocina es muy parecido a una alacena o a un bajo mesada, se puede entender como una “caja” alta apoyada en el piso y anclada a la pared: está formado por dos laterales, un piso y un techo unidos entre sí, más un fondo que rigidiza el conjunto, generalmente todo en tablero melamínico. Esa estructura se apoya sobre patas regulables ocultas detrás de un zócalo o sobre un zócalo continuo, que transmiten el peso al piso y permiten nivelar el mueble. En el interior, la organización se resuelve con estantes fijos y regulables, cajones internos o bandejas extraíbles que toman carga de los laterales, y en algunos casos con espacios específicos para horno o microondas apoyados sobre estantes reforzados. El frente se completa con puertas y frentes de cajón colgados con bisagras de cazoleta y correderas, y todos los cantos vistos se rematan con tapacantos. Aunque la mayor parte del peso baja al piso, la parte superior se fija a la pared con escuadras o tornillos para evitar movimientos o vuelcos y asegurar estabilidad en el uso cotidiano.

Los módulos verticales o columnas de cocina son el lugar ideal para integrar electrodomésticos empotrables, ya que su estructura permite ubicar los equipos a distintas alturas y agruparlos de manera funcional, generando una composición armónica y ergonómica. Los más comunes son el horno empotrable, el microondas y la heladera tanto de tipo convencional como panelable.

Horno empotrable elevado



El horno empotrable elevado es una alternativa cada vez más utilizada en cocinas contemporáneas, ya que permite ubicar el artefacto a una altura más cómoda para su uso. A diferencia del horno empotrado bajo mesada, que obliga a agacharse para acceder al interior, el horno elevado se instala dentro de una columna o módulo vertical, quedando generalmente entre 70 y 90 cm desde el piso hasta la base del horno. Esta posición mejora significativamente la experiencia de uso, ya que permite introducir y retirar bandejas sin esfuerzo, revisar cocciones a la altura de los ojos y manipular recipientes calientes con mayor seguridad y control.

La principal ventaja ergonómica es justamente esa: elimina la necesidad de inclinar el torso o flexionar las rodillas para acceder al interior del horno, lo que reduce el esfuerzo físico y mejora la postura durante la cocción. También aporta mayor visibilidad, lo que facilita controlar el proceso sin abrir la puerta y perder calor. Desde el punto de vista funcional, libera el área bajo mesada, permitiendo colocar allí gavetas profundas, cajones olleros o módulos de guardado que aprovechan mejor ese espacio. Además, estéticamente contribuye a una lectura más ordenada del mobiliario, ya que se integra de forma alineada con puertas o nichos verticales y permite composiciones más limpias en columnas.

Sin embargo, el horno elevado también presenta algunas desventajas. La primera es que requiere un módulo columna especial, lo que implica destinar parte de la superficie vertical del mobiliario exclusivamente a este artefacto; en cocinas pequeñas, esto puede ser difícil de resolver sin sacrificar guardado. Otra desventaja es su mayor costo, tanto por el tipo de mueble necesario como por la instalación, que exige precisión para alinearlos con los frentes y prever las ventilaciones adecuadas.

En cuanto a la construcción del mueble, un horno empotrado elevado no requiere refuerzos estructurales adicionales en el sentido tradicional, ya que los hornos modernos están diseñados para apoyarse sobre un estante interno del

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

propio módulo. Lo importante es que ese estante sea continuo, firme y resistente, con tableros de espesor adecuado (generalmente 18 mm). Lo que sí se debe prever con precisión son las ventilaciones obligatorias: todas las marcas exigen holguras laterales y superiores mínimas, así como un escape o entrada de aire en la parte posterior o en el zócalo del módulo. Sin estas aberturas, el calor puede acumularse y dañar tanto el horno como el mobiliario.

Microondas



La ubicación del microondas dentro de la cocina es un tema clave tanto desde la ergonomía como desde la organización del mobiliario. En cocinas contemporáneas, una de las soluciones más prácticas es integrarlo dentro de un módulo vertical, ya sea dentro de una columna con estantes extraíbles o en un nicho específicamente diseñado para alojarlo. Esta decisión permite liberar la mesada, ordenar visualmente el espacio y mantener el microondas en una posición segura y cómoda de usar.

Desde el punto de vista ergonómico, ubicar el microondas en una columna ofrece varias ventajas. Cuando se coloca a la altura adecuada —generalmente entre 1,20 m y 1,40 m del piso para la base del aparato— se facilita el acceso sin necesidad de agacharse ni levantar recipientes pesados por encima del hombro. Esa zona corresponde al rango ideal de alcance frontal, donde el usuario puede manipular platos calientes con buena visibilidad y con los codos cerca del cuerpo, reduciendo riesgos de derrames o quemaduras. También permite controlar el interior sin inclinar el torso y sin invadir la superficie de trabajo.

Entre las ventajas de esta ubicación se destacan la limpieza visual del espacio, al quedar embutido dentro del mobiliario se libera la mesada; y la posibilidad de integrar el microondas en una composición vertical junto al horno, generando un bloque técnico coherente y moderno. En este caso conviene dejar un panel intermedio o módulo de transición de 10 a 15 cm para disipar el calor y evitar interferencias entre ambos equipos.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Otra ventaja es que, al estar dentro de un módulo cerrado, los cables y enchufes quedan ocultos, contribuyendo a una cocina más ordenada y fácil de limpiar.

Sin embargo, también existen desventajas o cuidados necesarios. Si se coloca demasiado alto puede resultar incómodo o inseguro para personas de baja estatura, ya que manipular un recipiente caliente por encima del nivel del pecho incrementa el riesgo de accidentes. Por eso es fundamental definir la altura en función del usuario, y no solo del diseño. Otra consideración es la ventilación: muchos microondas requieren espacio libre en los laterales o parte trasera, por lo que el nicho debe dimensionarse según las especificaciones del fabricante para evitar sobrecalentamientos. También es importante prever un enchufe dentro del módulo, correctamente accesible y ventilado.

Sus medidas estándar son: ancho 60 cm, alto 38 a 45 cm y profundidad 35 a 45 cm (dependiendo del modelo y la marca).

Heladeras integradas o panelables



Las heladeras panelables son electrodomésticos diseñados para integrarse visualmente al mobiliario mediante la colocación de un frente de mueble sobre la puerta, de manera que quedan completamente mimetizadas con los módulos de cocina. A diferencia de una heladera tradicional, cuya puerta visible es la del propio artefacto, las panelables incorporan fijaciones especiales que permiten atornillar un frente de madera o mdf logrando una estética uniforme y continua.

El artefacto viene preparado de fábrica con bisagras reforzadas y puntos de fijación específicos —guías, rieles o perforaciones— pensados para recibir ese panel. A partir de esas medidas se fabrica un frente de mueble a medida, con el mismo formato que el resto del amoblamiento y un espesor compatible con la capacidad de carga de las bisagras. Luego, el panel se atornilla a la puerta mediante herrajes regulables que permiten ajustar la altura, el nivel y la

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

alineación lateral, hasta lograr que la “falsa puerta” de la heladera continúe de manera limpia las líneas del mobiliario contiguo.

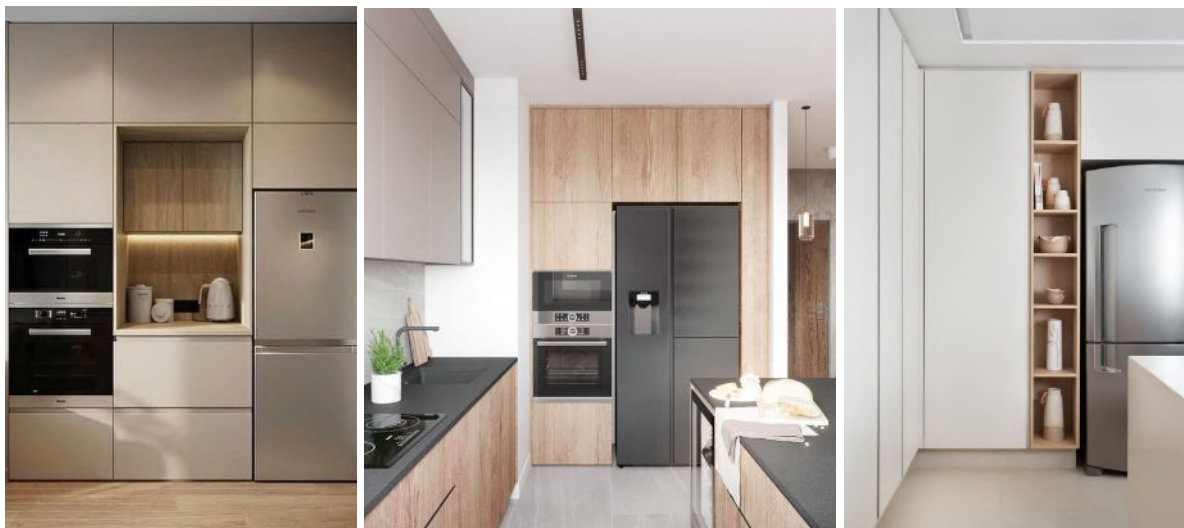
Durante la instalación es fundamental respetar las indicaciones del fabricante, tanto en lo relativo a las holguras del panel como a las ventilaciones necesarias en la base, la parte superior o el fondo del nicho, para evitar sobrecalentamiento y garantizar el correcto funcionamiento del equipo. Una vez ajustado, el resultado es una puerta que abre y cierra con un solo movimiento, donde el frente de melamina o madera acompaña el recorrido del electrodoméstico sin desfases, logrando una integración visual completa con el resto de la cocina. Principio del formulario Final del formulario

Desde el punto de vista estético, su principal ventaja es que desaparecen dentro del amoblamiento, dando como resultado una cocina más limpia, ordenada y minimalista. Son muy utilizadas en diseños contemporáneos, de líneas puras, o en cocinas donde se busca que los electrodomésticos no actúen como elementos visuales pesados. Además, permiten mantener coherencia en la modulación vertical, ya que las líneas del mueble continúan sin interrupciones.

En términos funcionales, pueden colocarse en un nicho diseñado específicamente para su tamaño, pero requieren una ventilación más controlada que las heladeras comunes. Los fabricantes indican con precisión dónde deben ubicarse las entradas y salidas de aire, ya sea en la parte inferior, superior o trasera del módulo, y estas condiciones deben respetarse estrictamente para evitar sobrecalentamiento y pérdida de eficiencia. Su instalación es más compleja, porque implica fijar correctamente el panel frontal y ajustar las bisagras especiales que acompañan el movimiento del artefacto.

Entre las ventajas, además de la integración estética, se destaca que reducen la presencia visual de los electrodomésticos y facilitan composiciones verticales más armónicas. Sin embargo, sus desventajas incluyen un costo significativamente más alto que el de una heladera convencional, tanto en el artefacto como en el frente de mueble y su instalación. También pueden ser más exigentes en cuanto a mantenimiento de ventilación y en el reemplazo futuro: cambiar por otro modelo requiere que las medidas del nicho y del panel sean compatibles, lo que no siempre ocurre.

Heladera convencional



Cuando se incorpora una heladera convencional (no panelable) dentro de un módulo vertical o columna de cocina, hay que tener en cuenta varios aspectos técnicos y ergonómicos para garantizar su correcto funcionamiento, ventilación y accesibilidad.

En primer lugar, cada modelo de heladera tiene dimensiones específicas, pero existen rangos habituales:

- Ancho: entre 60 y 70 cm en los modelos estándar (algunos pueden superar los 90 cm).
- Profundidad: entre 60 y 70 cm, aunque los modelos más grandes pueden alcanzar 75 cm o más contando la manija.
- Altura: varía entre 170 y 200 cm, según capacidad y tipología.

Para alojarla dentro de un módulo o “nicho”, conviene dejar al menos 3 a 5 cm de holgura a cada lado y 5 a 10 cm en el fondo y parte superior, permitiendo una correcta ventilación y que la heladera no roce los laterales del mueble.

Las heladeras convencionales disipan calor por la parte posterior o, en algunos casos, por los laterales. Si el mueble las encierra completamente, se acumula calor y se reduce su rendimiento.

Las puertas de las heladeras necesitan un ángulo de apertura de al menos 90° o más para que los estantes y cajones internos puedan extraerse sin obstáculos. Para garantizarlo, el mueble lateral no debe quedar alineado con el frente de la puerta, sino retrasado unos 3 a 5 cm, permitiendo que la puerta abra libremente sin chocar con el lateral. En algunos modelos, la puerta necesita abrir unos 110° o 120° para extraer completamente los cajones. Conviene consultar el plano técnico

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

del fabricante. Además, si la heladera se ubica contra una pared lateral, también hay que prever ese espacio extra.

Los módulos verticales de cocina suelen tener 60 cm de profundidad, pero muchas heladeras convencionales superan esa medida. En esos casos:

- El frente de la heladera quedará ligeramente sobresalido, lo cual es normal y funcional (permite la correcta ventilación y apertura).
- Si se busca una estética más integrada, se puede diseñar el mueble con un marco perimetral o alzada lateral retranqueada, de manera que la heladera se perciba empotrada visualmente, sin obstruir su ventilación.

Por último, se recomienda ubicar el enchufe a un costado o ligeramente por encima del equipo, nunca directamente detrás, ya que dificultaría el acceso o podría dañar el cable.

Aunque las heladeras convencionales no son panelables, pueden integrarse visualmente al conjunto si se:

- Enmarca el nicho con laterales y un módulo superior del mismo material que el mobiliario.
- Se cuida la alineación de alturas con los módulos adyacentes.

Sector de mini electrodomésticos / Coffee station



El sector de coffee station o área para pequeños electrodomésticos dentro de los módulos verticales de cocina se ha convertido en una de las zonas más valoradas en los diseños actuales, tanto por su funcionalidad como por su aporte estético. Este espacio suele destinarse a concentrar elementos de uso diario —como cafetera, tostadora, pava eléctrica, licuadora o batidora— en un punto específico, cómodo y accesible, evitando que estos aparatos queden dispersos sobre la mesada principal.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

En términos de función, la idea es generar un rincón operativo autónomo, pensado para preparaciones rápidas, sin interferir con el flujo de trabajo de la cocina. Estos sectores suelen ubicarse dentro de módulos verticales o columnas con puertas abatibles, corredizas o plegables, que permiten ocultar los electrodomésticos cuando no se usan, manteniendo una imagen limpia y ordenada. La integración eléctrica es esencial: se deben prever tomas eléctricas múltiples, protección térmica y, si es posible, una mesada de apoyo de material resistente al calor y la humedad.

Desde la ergonomía, se recomienda ubicar el plano de apoyo entre 85 y 95 cm de altura, similar a la mesada principal, para facilitar su uso sin posturas forzadas. Cuando el coffee station se incluye dentro de una columna cerrada, conviene que las puertas se abran completamente (con bisagras de 155° o sistemas retráctiles tipo pocket door) para no interferir con la manipulación de los aparatos. Además, es ideal contar con iluminación interna, preferiblemente LED, para garantizar buena visibilidad al momento de preparar café o desayunos.

En cuanto a medidas, un módulo de 60 a 90 cm de ancho es suficiente para un coffee station básico. Puede complementarse con estantes regulables o cajones internos para guardar cápsulas, tazas, frascos o utensilios pequeños. Si se desea incluir electrodomésticos de mayor tamaño (licuadora, batidora, robot de cocina), el nicho debe tener una profundidad mínima de 45 cm y una altura libre de unos 50–60 cm, asegurando que el vapor o el calor no afecten los frentes superiores.

Desde el punto de vista estético, el coffee station aporta un valor diferencial al diseño de la cocina: es un espacio personalizado, que combina practicidad y confort visual. Los materiales suelen acompañar la línea general del mobiliario, pero muchas veces se incorporan acabados contrastantes (como fondos en madera natural, iluminación cálida o estantes metálicos), que lo convierten en un punto focal atractivo. Cuando el módulo se cierra completamente, se logra una fachada uniforme y minimalista, ideal para cocinas integradas a otros ambientes.

Entre sus ventajas, se destacan la concentración de funciones en un área específica, la reducción del desorden visual, la comodidad en el uso diario y la posibilidad de mantener los aparatos conectados y listos sin ocupar la mesada principal. Como desventajas, si se desea cerrar puede requerir una mayor inversión en herrajes especiales o sistemas de apertura retráctil, una planificación cuidadosa de la ventilación (en el caso de aparatos que emiten vapor o calor) y una buena coordinación eléctrica previa.

Pulls outs para módulos verticales



Los sistemas extraíbles verticales o pull-out para cocinas, se diseñan principalmente para optimizar el almacenamiento, facilitar el acceso a los productos y mantener un orden eficiente en módulos verticales.

Estos sistemas consisten en estantes o bandejas montados sobre guías extraíbles. Se despliegan completamente hacia afuera cuando se abre la puerta, permitiendo acceder a todos los productos almacenados sin necesidad de alcanzar el fondo del mueble. Dependiendo del diseño, pueden ser:

- Canastos metálicos o bandejas planas: ideales para almacenar alimentos secos, conservas, paquetes y frascos.
- Estantes enmarcados con barandas: permiten colocar cajas, botellas o envases más grandes, evitando que se caigan al abrir el mueble.

Su funciones principales son: optimizar el espacio vertical de la cocina, facilitar el acceso a productos almacenados en columnas profundas, permitir una organización visual y categorización de los alimentos, evitando amontonamientos y reducir la necesidad de agacharse o alcanzar el fondo de la alacena, mejorando la ergonomía.

Dentro de sus ventajas podemos mencionar:

- Ergonómicas: permiten alcanzar todos los productos sin esfuerzo, minimizando torsiones o estiramientos.
- Eficiencia de espacio: aprovechan columnas estrechas que normalmente serían difíciles de organizar.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

- Visibilidad total: al extraer el mueble completo, todos los estantes quedan a la vista.
- Flexibilidad: muchos modelos permiten ajustar la altura de los cestos según el tamaño de los envases.
- Estética limpia: al cerrar el mueble, la columna mantiene un frente uniforme y sin desorden visible.

Desventajas o consideraciones

- Costo: son más caros que estantes fijos por la complejidad de las guías y los cestos.
- Mantenimiento: los rieles y cestos metálicos requieren limpieza periódica para un deslizamiento óptimo.
- Carga máxima: hay que respetar el límite de peso recomendado por el fabricante.

Recomendaciones de diseño

- Ancho del mueble: generalmente entre 30 y 45 cm, aunque hay sistemas de hasta 60 cm.
- Altura de los cestos: considerar el tipo de producto a almacenar (tarros, cajas, bolsas) y la ergonomía del usuario.

Escobero



Dentro de los módulos verticales, podemos encontrar los escoberos. Módulos que están diseñados para almacenar elementos altos y alargados como escobas, mopas y, en algunos casos, planchas o tablas de apoyo. La función principal del

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

escobero es mantener estos elementos organizados de fácil acceso, mejorando el orden general del ambiente.

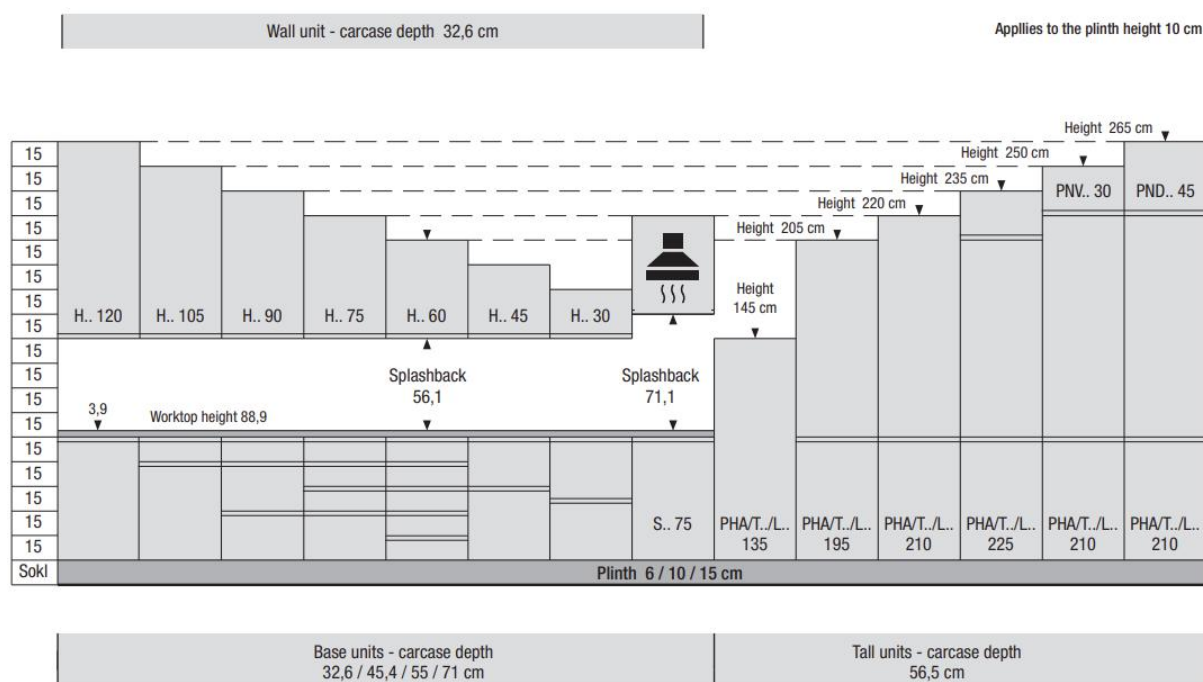
Ergonómicamente, los escoberos se diseñan para que su altura interior sea suficiente para contener los elementos más largos. Por lo general, su altura interna varía entre 160 y 200 cm, mientras que el ancho suele estar entre 30 y 40 cm, aunque esto puede adaptarse según la cantidad de elementos a almacenar. La profundidad recomendada es de 50 a 60 cm, para permitir que las escobas o mopas no queden excesivamente presionadas y que el módulo no interfiera con la circulación frente a él.

En cuanto al diseño, el escobero suele presentarse como un módulo cerrado con puerta abatible, manteniendo los elementos ocultos y contribuyendo a la limpieza visual de la cocina. Acá, la incorporación de guías internas, soportes o divisores ayuda a que los elementos queden verticales y organizados, evitando que se inclinen o se mezclen con otros objetos. También es frecuente integrar estantes inferiores dentro del módulo para almacenar baldes, detergentes o bolsas de basura, aprovechando el espacio que queda bajo las escobas y mopas.

Desde la perspectiva estética, los escoberos pueden diseñarse con frentes que coincidan con el resto del mobiliario. Esto permite que el módulo se integre visualmente con la cocina y no rompa la continuidad de los frentes.

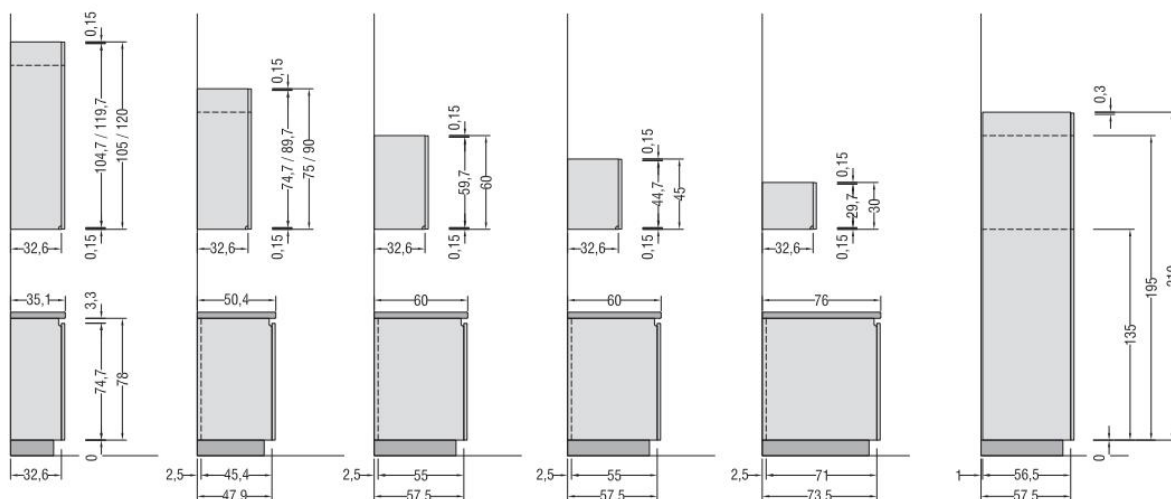
En términos de funcionalidad, los escoberos condicionan la distribución de otros módulos verticales adyacentes, ya que requieren espacio suficiente para abrir sus puertas o extraer elementos sin interferencias. Su ubicación ideal suele ser cerca del lavadero o del sector de limpieza, facilitando el acceso a utensilios y productos de limpieza durante la rutina diaria.

MODULACIÓN



Carcase depths

Base, Wall and Tall units



La modulación de muebles de cocina es un aspecto fundamental para garantizar funcionalidad, ergonomía y estética, y se puede analizar en función de los tres módulos vistos: módulos inferiores, módulos superiores y módulos verticales. Cada uno de ellos se define por sus profundidades, alturas, anchos y tipos de apertura, de manera que se logre un conjunto armónico y eficiente.

Los módulos inferiores son la base de trabajo y almacenamiento. Se recomiendan profundidades variables, que van desde 32,6 cm hasta 71 cm en algunos casos,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

para adaptarse a distintas funciones y electrodomésticos. Las alturas de los módulos inferiores se diseñan considerando la altura de la mesada y el zócalo que puede variar entre 6 a 15 cm.

Para los muebles inferiores de cocina, el zócalo no va al ras del frente del mueble ni de la mesada; se retranquea para permitir que los pies puedan acercarse y trabajar cómodamente frente a la mesada. El retranqueo del zócalo respecto al frente del mueble o de la mesada debería ser de 7 a 10 cm. Esta medida permite que los pies entren libremente debajo del mueble cuando se está frente a la mesada, evitando tensión en la postura y manteniendo una línea estética limpia.

La modulación general incluye cajones de distintos tamaños y puertas, generalmente en incrementos de 15 cm para facilitar la planificación. Por ejemplo, cajones con altura de 15, 30, 45 cm permiten almacenar desde utensilios pequeños hasta ollas y sartenes grandes, manteniendo una ergonomía adecuada: los elementos más utilizados se colocan a la altura de la cintura o ligeramente inferior, evitando esfuerzos innecesarios al agacharse o estirarse. La estética se mantiene mediante frentes uniformes y la integración del zócalo, que además protege el mueble y facilita la limpieza.

En los módulos inferiores de cocina, la planificación de anchos para puertas y cajones también debe equilibrar funcionalidad, estética y ergonomía, considerando el espacio disponible y la capacidad de almacenamiento.

Para puertas de abatir, el ancho mínimo recomendado es de 30 cm y el máximo de 60 cm. Puertas más estrechas resultan incómodas de manipular y reducen la accesibilidad al interior del mueble, mientras que puertas más anchas pueden ser pesadas y deformarse con el tiempo. Cuando el módulo supera los 60 cm de ancho, se suelen usar puertas dobles para mantener un buen acceso y la proporción visual del frente del mueble.

En cuanto a cajones, el rango de anchos es un poco más amplio, ya que se busca optimizar la capacidad de almacenamiento y la ergonomía al extraerlos. Los cajones simples tienen un ancho mínimo de 30 cm y un máximo de 90 cm, dependiendo de la profundidad del módulo y del sistema de guías.

Dentro de los módulos inferiores se pueden incluir puertas o cajones más estrechos, especialmente cuando se busca optimizar espacios específicos como especieros, botelleros o compartimentos estrechos. En estos casos, el ancho de la puerta o cajón puede reducirse a 15-20 cm, manteniendo un diseño funcional y ergonómico.

Los módulos superiores tienen una profundidad estándar menor, aproximadamente 30 a 35 cm, para no invadir el espacio de trabajo y mantener buena accesibilidad. Sus alturas son variables, también podría definirse en

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

incrementos de 15 cm, desde 30 hasta 120 cm, permitiendo aprovechar la altura disponible de la cocina. La ubicación de estos módulos se calcula considerando la altura de trabajo y la presencia de elementos como la alzada: por ejemplo, con una alzada de 56 a 71cm, se asegura una distancia suficiente entre mesada y alacena para manipular cómodamente los utensilios. Las puertas de los módulos superiores pueden ser batientes o con sistemas de apertura hacia arriba, dependiendo de la accesibilidad y la estética buscada. Es importante distribuir los módulos más altos para almacenar objetos de uso menos frecuente, evitando que los elementos cotidianos queden fuera del alcance natural.

El ancho de las puertas superiores varía principalmente según la modulación del mueble, la facilidad de uso y la armonía visual con el resto de los módulos. En el caso de las puertas abatibles el ancho recomendado generalmente oscila entre 30 y 60 cm. Este rango asegura que la puerta sea cómoda de abrir y cerrar sin resultar demasiado pesada ni generar problemas de espacio al girar. Para módulos más grandes, en lugar de aumentar el ancho de la puerta, se suelen utilizar puertas dobles, manteniendo así la ergonomía y la estética del conjunto.

En cambio, para las puertas elevables, el ancho mínimo aconsejado es de 40 cm, mientras que el máximo recomendable es de 80 cm. Las puertas elevables requieren más soporte mecánico por parte del herraje, y exceder el ancho máximo puede afectar su funcionamiento, generar esfuerzos excesivos sobre los mecanismos y reducir la vida útil del sistema. En este caso, también es común recurrir a módulos con puertas dobles o fraccionadas cuando el ancho total del mueble supera estos límites, asegurando comodidad y estabilidad en el uso diario.

Los módulos verticales o columnas permiten integrar electrodomésticos, almacenamiento de gran capacidad y sistemas especiales como escoberos o coffee stations. Su profundidad es mayor, en este caso 60 cm, para alojar heladeras, hornos o despensas con mayor volumen. Las alturas de estos módulos van desde 145 cm hasta 265 cm, adecuándose al diseño arquitectónico de la cocina y al tamaño de los electrodomésticos. Al diseñar estos módulos, se considera el tipo de apertura de las puertas, la ventilación de electrodomésticos empotrados y la accesibilidad. Los módulos verticales pueden incluir puertas panelables o batientes, y en algunos casos cajones internos, facilitando la organización de objetos pequeños dentro de un gran volumen.

La modulación en general sigue incrementos de 15 cm tanto en anchos como en alturas, lo que facilita la planificación y combinación de los distintos módulos, garantizando continuidad visual y coherencia en la cocina. El zócalo se adapta a la altura de los muebles y puede variar de 6 a 15 cm, integrando los muebles con el piso y protegiendo la estructura. En conjunto, la correcta elección de la

modulación asegura que la cocina sea ergonómica, estética y funcional, optimizando espacios de almacenamiento y trabajo.

ILUMINACIÓN



La iluminación en cocinas es un elemento clave tanto desde el punto de vista funcional como estético: permite trabajar con comodidad y seguridad, y al mismo tiempo realza los materiales y acabados del mobiliario. Para lograr un resultado equilibrado conviene pensarla en distintos niveles, combinando luz general, luz puntual y luz decorativa. La iluminación general, que permite ver el espacio de manera uniforme, suele resolverse con artefactos ubicados en el techo, preferentemente con luz blanca neutra en torno a los 4000 K, de modo que no se alteren los colores de los alimentos ni de los muebles.

Cuando el foco está puesto en el diseño del mueble, los niveles más relevantes son la iluminación puntual y la decorativa, ya que son los que se integran directamente al equipamiento. La luz puntual es esencial sobre las superficies de trabajo —mesadas, áreas de cocción y preparación— y se resuelve habitualmente mediante tiras LED colocadas bajo las alacenas superiores. Este recurso evita sombras proyectadas por el cuerpo de quien cocina, permite trabajar con claridad y tiene un consumo energético muy bajo. Los perfiles de aluminio que alojan las tiras favorecen una integración prolija, ya que ocultan la fuente lumínica y difuminan la luz mediante tapas opal, eliminando el efecto punteado.

En muchos casos, las tiras LED trabajan a baja tensión (generalmente 12 V o 24 V), por lo que necesitan una fuente o transformador que adapte la tensión de la red domiciliaria —en Argentina, 220 V— al voltaje requerido por el sistema. Estos dispositivos ocupan espacio y generan algo de calor, de modo que deben ubicarse en sectores accesibles y ventilados del mueble, como la parte superior de una alacena, un nicho técnico oculto o un tramo interior que no interfiera con el guardado ni con el funcionamiento de herrajes y accesorios.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Además de las tiras LED, existen otros dispositivos que permiten incorporar iluminación de manera funcional o decorativa. Las luces instaladas en bisagras se activan automáticamente al abrir la puerta y resultan especialmente útiles ya que brindan luz directa sin necesidad de accionar un interruptor. También pueden emplearse pequeños spots empotrados en estantes, laterales o techos de muebles, ideales para vitrinas, nichos abiertos o estantes exhibidores, donde generan un efecto de acento sobre objetos decorativos o materiales destacados.

La luz decorativa en muebles debe estar pensada para contar algo del espacio: remarcar líneas, dar profundidad, destacar materiales u objetos y cambiar la sensación de la cocina sin modificar la arquitectura. Funciona como una capa de iluminación secundaria que se suma a la luz general y a la puntual, y puede encenderse de manera independiente para generar diferentes escenas.

En el mobiliario, una de las aplicaciones más frecuentes son las tiras LED vistas de forma indirecta. Colocadas en zócalos o bajo los muebles inferiores, generan el clásico efecto de mueble “flotante”, que aligera visualmente el bloque de bajo mesadas y ayuda a separar el volumen del piso. También pueden ubicarse en la parte superior de las alacenas, lavando de luz el encuentro con el cielorraso y dando una sensación de mayor altura. En todos estos casos conviene que la luz no apunte directamente a los ojos, sino que rebote en una superficie (piso, pared o techo), para lograr un brillo suave y envolvente.

Otro uso muy común es la iluminación de vitrinas, nichos y estantes abiertos. Pequeñas tiras o spots empotrados permiten resaltar piezas de vajilla, objetos decorativos o texturas especiales, como una chapa metálica, una piedra o una madera con veta marcada. Aquí la luz decorativa ayuda a jerarquizar sectores específicos del mueble, casi como si fuera una vidriera, y funciona muy bien con temperaturas más cálidas, que aportan sensación de confort y “escena nocturna” cuando el resto de la cocina está en penumbra.

También existen perfiles LED que se integran en ranuras o calados del propio mueble, marcando líneas horizontales o verticales en frentes y laterales. Estos recursos enfatizan la geometría del diseño y pueden usarse para remarcar cambios de plano, encuentros entre materiales o recorridos, por ejemplo acompañando una columna de piso a techo. En todos los casos es importante definir la luz decorativa desde el proyecto del mueble, porque impacta en espesores, cantos, detalles de carpintería y, por supuesto, en el tendido eléctrico.

Al proyectar iluminación integrada en los muebles, ya sea puntual o decorativa es fundamental atender algunos aspectos técnicos. Toda la instalación eléctrica debe ser ejecutada por un profesional habilitado, y es necesario prever desde el proyecto la llegada de energía a los muebles, ya sea a partir de los puntos existentes o de nuevas salidas definidas en obra. También debe coordinarse la ubicación de teclas e interruptores, que pueden integrarse al propio mueble,

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

incorporarse a los sistemas LED (sensores, toques, perfiles con comando) o situarse en la pared según la lógica de uso del espacio. Por último, es importante mantener coherencia en la temperatura de color: luz neutra, alrededor de 4000 K, para las zonas de trabajo, y luz más cálida cuando se busca generar ambiente o destacar detalles. Una buena integración estética y técnica de todas estas luces permite mantener la continuidad visual del mobiliario y alcanzar un equilibrio sólido entre funcionalidad, confort y estilo.

TOMACORRIENTES INTEGRADOS AL MOBILIARIO



Además de la iluminación, los tomacorrientes cumplen un rol decisivo en el funcionamiento cotidiano de la cocina y, en muchos casos, deben integrarse dentro del propio mueble. El diseño del mobiliario debe contemplar tanto la ubicación como la accesibilidad de los puntos eléctricos, ya que pequeños electrodomésticos como cafeteras, licuadoras, tostadoras o batidoras requieren tomas próximos a las áreas de uso.

Los tomacorrientes pueden integrarse al mobiliario de cocina de distintas maneras. Pueden ubicarse sobre la mesada mediante tapas con enchufes retráctiles, que se accionan cuando se necesitan y permanecen discretas el resto del tiempo, o pueden instalarse sobre los fondos o laterales de los muebles. En estos casos, la caja de toma se coloca en la pared donde apoya el mueble y, una vez instalado, se realiza un recorte en el fondo o en el lateral para que la tapa del tomacorriente quede vista y apoyada directamente sobre el plano del mueble, en lugar de quedar enrasada con la pared.

La imagen de la derecha muestra un sistema de tomacorrientes continuo instalado bajo las alacenas, una solución muy práctica y elegante para cocinas modernas. En lugar de colocar enchufes individuales sobre la pared o recortados en el mueble, se instala una canaleta eléctrica o perfil portatomas que recorre todo el largo de la mesada y permite conectar múltiples electrodomésticos sin saturar visualmente el espacio.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Este sistema tiene varias ventajas. En primer lugar, mantiene la pared limpia, sin tapas visibles ni cortes en el revestimiento, lo que es especialmente valioso cuando se utilizan materiales continuos como mármol, cerámicos grandes o placas sin juntas. Además, al ubicarse justo bajo las alacenas, queda siempre accesible para pequeños electrodomésticos como cafeteras, licuadoras o tostadoras, evitando cables colgando o tomas difíciles de alcanzar. También permite añadir o mover tomas según necesidad, ya que muchos de estos sistemas son modulares y admiten la incorporación de “módulos” adicionales de enchufes, USB o interruptores.

Desde el punto de vista técnico, requiere una planificación cuidadosa. Se debe prever la llegada de energía a la parte inferior de las alacenas, y el electricista debe instalar la canaleta con sus fijaciones, protecciones y cables internos según normativa. La iluminación LED integrada que se ve en la imagen también suele trabajar en conjunto con este sistema, ya que el perfil bajo alacena puede alojar simultáneamente la tira LED y la canaleta eléctrica, unificando función y estética.

Para resolver cualquiera de estas alternativas correctamente, es fundamental trabajar en conjunto con el electricista, de modo que deje previstas las cajas, alturas y longitudes de cable considerando que la parte visible del toma se apoyará sobre el mueble y no sobre el muro. Esto suele implicar cables más largos y una ubicación precisa de las cajas, para que coincidan con los recortes del carpintero y se logre una terminación prolija y segura, sin tensiones en los conductores ni interferencias con cajones, herrajes o accesorios interiores.

DISEÑO DE INTERIORES