MALEVO GRILLS

GUÍA GRATUITA PARA PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA



LOS 7 FACTORES CLAVE PARA ELEGIR EL HORNO DE BRASA PROFESIONAL CORRECTO

(Y NO ARREPENTIRTE DESPUÉS)

Guía práctica para chefs, restauranteros y operadores que necesitan elegir el equipo adecuado según su producción, espacio, consumo de carbón y objetivos de rentabilidad.

EDICIÓN ESPECIAL PARA PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

FACTOR 00

ANTES DE ELEGIR

La decisión correcta comienza con una lectura realista de tu operación.

Un **horno de brasa profesional** puede convertirse en **uno de los equipos más importantes de tu cocina**. Cuando está correctamente dimensionado, permite **aumentar la velocidad de producción, controlar mejor la temperatura, reducir el consumo de carbón y mantener resultados consistentes durante todo el servicio**.

Sin embargo, elegir el modelo incorrecto puede generar exactamente lo contrario:

- **Tiempos de espera más largos y acumulación de comandas.**
- **Saturación del equipo durante los periodos de mayor demanda.**
- **Mayor consumo de carbón.**
- **Pérdida de consistencia entre servicios.**
- **Menor rotación de mesas y pérdida de oportunidades de venta.**
- **Una segunda inversión antes de lo previsto.**

Uno de los errores más frecuentes consiste en elegir el horno más pequeño para reducir la inversión inicial, sin considerar el volumen real que deberá producir.
El resultado suele ser un equipo que funciona constantemente al límite de su capacidad.

EL VERDADERO COSTO DE SUBDIMENSIONAR ⚠

Un horno pequeño puede parecer más económico al principio, pero termina limitando la capacidad de respuesta, la rotación de mesas, la experiencia del comensal, la consistencia y, como resultado, el crecimiento del restaurante.

LOS 7 FACTORES QUE DEBES EVALUAR

1. **Producción por hora.**
2. **Tamaño y espacio disponible.**
3. **Consumo de carbón.**
4. **Temperatura y control.**
5. **Requerimientos de instalación.**
6. **Mantenimiento real.**
7. **ROI estimado.**

FACTOR 01

PRODUCCIÓN POR HORA

¿Cuántos kilos realmente necesita tu cocina?

La capacidad debe calcularse con base en la demanda concentrada durante la hora pico, no únicamente en el aforo diario. Un restaurante puede atender un volumen moderado durante la mayor parte del día y concentrar una proporción importante de sus ventas en un periodo de solo dos horas.

En ese momento, el horno debe tener suficiente capacidad para:

- Recibir nuevas comandas.
- Mantener tiempos de salida competitivos.
- Evitar acumulación de producto.
- Recuperar su temperatura rápidamente.
- Mantener consistencia entre el primer y el último servicio.

Las referencias siguientes consideran **cortes premium de 350 gramos**.

Modelo	Producción	Mesas de Referencia
M70	40 Kg / Hora	Hasta 20 mesas
M100	80 Kg / Hora	Hasta 30 mesas
M130	100 Kg / Hora	Hasta 40 mesas
M150	120 Kg / Hora	Hasta 50 mesas

CÁLCULO INICIAL

Producción Requerida por Hora (Kg) = **Cantidad de Órdenes en Hora Pico (Kg)** x **Peso Promedio de la Proteína**

Añade un margen operativo para absorber picos, nuevas comandas y crecimiento.

- Producción necesaria durante la hora pico: _____
- Márgen adicional para crecimiento: _____
- Peso promedio de cada porción: _____
- Modelo recomendado: _____

SEÑAL DE ALERTA

Si la decisión entre dos modelos depende únicamente de cuál cuesta menos, probablemente todavía no se ha analizado correctamente la capacidad de producción.

FACTOR 02

TAMAÑO Y ESPACIO

¿Cómo medir tu cocina antes de comprar?

Antes de elegir un modelo, mide tanto el espacio de operación como la ruta de acceso.

Un horno con la capacidad correcta puede resultar inadecuado si no cabe en la línea caliente o queda fueradel rango de extracción.

Modelo	Frente	Porfundidad	Altura
M70	72 cm	60 cm	150 cm
M100	72 cm	60 cm	170 cm
M130	82 cm	70 cm	180 cm
M150	90 cm	70 cm	190 cm

Se recomienda mantener una **separación mínima de 5 cm alrededor del horno** para facilitar la operación, la limpieza y el acceso al equipo.

Antes de confirmar la compra, registra:

RUTA DE ACCESO

- Ancho de la puerta principal y puertas interiores.
- Ancho de pasillos.
- Giros y esquinas.
- Elevadores o escaleras.
- Altura de accesos.

ZONA DE INSTALACIÓN

- Altura libre.
- Espacio disponible en la línea caliente.
- Profundidad disponible.
- Espacio disponible debajo de la campana de extracción.
- Área disponible para apertura y limpieza.

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LA CAMPANA

Campana a 190 cm del piso | Frente mínimo 90 cm | Profundidad mínima 90 cm

ERROR FRECUENTE

Colocar el horno parcialmente fuera del rango efectivo de extracción. No basta con que el equipo “quepa”; la salida de humos debe quedar correctamente cubierta.

FACTOR 03

CONSUMO DE CARBÓN

El dato que define tu rentabilidad real.

El precio de compra no es el único costo que debe analizarse.

En un equipo que opera todos los días, el consumo de carbón puede tener un impacto considerable en los costos mensuales y anuales del restaurante. Una diferencia aparentemente pequeña por jornada se convierte en una cantidad importante cuando se multiplica por:

- Los días de operación.
- Las semanas del año.
- El número de sucursales.
- El aumento de precio del carbón.

Consumo aproximado por jornada de los hornos de brasa profesionales Malevo:

Modelo	Consumo promedio por jornada
M70	8 Kg
M100	10 Kg
M130	15 Kg
M150	15 Kg

Una carga de carbón puede tener una duración aproximada de tres horas, dependiendo de la temperatura, el volumen de producción y la operación del equipo.

FACTORES QUE AUMENTAN EL CONSUMO

- **Aperturas frecuentes.**
- **Volumen de carga excesivo.**
- **Temperaturas excesivas.**
- **Falta de capacitación.**

HORNO DE BRASA PROFESIONAL VS PARRILLA ABIERTA

Como referencia, una parrilla abierta puede utilizar como mínimo dos veces la cantidad de carbón por jornada.

CARBÓN RECOMENDADO

Carbón vegetal elaborado con maderas duras nativas. La calidad influyen la duración de la carga, la estabilidad térmica, la cantidad de ceniza, la intensidad del calor y el sabor final.

FACTOR 03

CONSUMO DE CARBÓN

El dato que define tu rentabilidad real.

Calcula tu costo actual de carbón

1 Los datos necesarios:

Consumo diario de carbón en parrilla actual (Kg):	
Costo de carbón/Kg:	
Días de operación/mes:	

2 Cálculo del costo mensual estimado:

Consumo diario carbón (Kg)
x
Costo de carbón/Kg
x
Días de operación/mes
=

_____

Estimación con un horno de brasa

1 Los datos necesarios:

Consumo diario de carbón estimado (Kg):	
Costo de carbón/Kg:	
Días de operación/mes:	

2 Cálculo del costo mensual estimado:

Consumo diario carbón (Kg)
x
Costo de carbón/Kg
x
Días de operación/mes
=

_____

3 Ahorro mensual estimado:

Costo mensual en parrilla actual - Costo mensual en horno de brasa = $ _____

❗ Multiplica el resultado de ahorro mensual estimado por 12 y obtendrás el ahorro anual estimado que te puede brindar un horno de brasa profesional Malevo.

❗ El consumo real puede variar según el modelo, la temperatura de trabajo, la calidad del carbón, el menú, la producción y las prácticas operativas.

FACTOR 04

TEMPERATURA Y CONTROL

¿Por qué la estabilidad cambia todo?

Un horno profesional no debe evaluarse únicamente por la temperatura máxima que puede alcanzar. La verdadera ventaja operativa está en su **capacidad para mantener un rango estable de trabajo** durante el servicio.

400 °C	250 - 350 °C	45 - 60 min
Temperatura Máxima	Rango Recomendado	Tiempo de Encendido

Trabajar permanentemente a la temperatura máxima no es la práctica recomendada. El rango estable de 250 a 350 °C permite **equilibrar sellado, velocidad, control del punto de cocción, consistencia, consumo de carbón, conservación de jugos y capacidad de producción**.

TRES VARIABLES DE CONTROL DE TEMPERATURA

1. **Tiro inferior de oxígeno:**
   Regula la cantidad de aire que ingresa a la zona de combustión.
   Una mayor entrada de oxígeno intensifica la combustión. Una entrada más controlada ayuda a estabilizarla.

2. **Salida de la chimenea.**
   La regulación de la salida influye en el flujo interno del aire y el comportamiento de la combustión.

3. **Cantidad de carbón.**
   La cantidad, calidad y distribución del carbón determinan la intensidad y duración del calor.

PRINCIPIO OPERATIVO

La merma está directamente relacionada con el tiempo de exposición al calor. **Menor exposición en una cocción controlada**, significa **menor pérdida potencial de peso y humedad**.

FACTOR 05

INSTALACIÓN

¿Necesitas obra, gas, electricidad... o nada de eso?

Uno de los beneficios operativos de un horno de brasa es que no requiere conexiones complejas para funcionar.

Los **hornos de brasa profesionales Malevo** trabajan con carbón vegetal y requieren únicamente un sistema adecuado de extracción de humos.

NO REQUIERE:

- Gas
- Electricidad para cocción
- Conexión hidráulica
- Drenaje

SI REQUIERE:

- Campana de extracción
- Ducto adecuado
- Posición dentro del rango de captura
- Espacio para operación y limpieza

¿PUEDE INSTALARSE EN UNA COCINA OPERATIVA?

Sí. Puede incorporarse siempre que exista espacio suficiente debajo de la campana y la ubicación cumpla con las condiciones de extracción, seguridad y operación. También puede conectarse al ducto existente, sujeto a validación técnica.

- La campana y el ducto son responsabilidad del cliente.
- La salida de humos debe quedar completamente dentro del área de captura.
- Otros equipos no deben bloquear el flujo ni interferir con la puerta.
- Malevo ofrece revisión de planos y asesoría remota previa

PRINCIPAL ERROR DE INSTALACIÓN ⚠

Colocar el horno fuera del rango efectivo de extracción. **Una validación previa evita modificaciones posteriores, retrasos de apertura y costos inesperados.**

ASESORÍA PREVIA Y PERSONALIZADA

Una validación previa puede evitar modificaciones posteriores, retrasos en la apertura y costos inesperados.

Malevo ofrece revisión de planos y asesoría remota para ayudar a determinar el modelo adecuado, la posición recomendada, la compatibilidad con la línea caliente, el espacio necesario, y la relación con la campana de extracción.

FACTOR 06

MANTENIMIENTO REAL

Lo que implica en el día a día

Un **horno de brasa profesional** debe ser **fácil de mantener** dentro de la rutina cotidiana de la cocina.

TIEMPO APROXIMADO DE LIMPIEZA DIARIA



...por la mañana y con el horno completemante frío.

RUTINA DIARIA

1 **Retirar la ceniza**
Extraer y vaciar el cajón de ceniza.

2 **Limpiar parrillas**
Retirar residuos de producto, grasa y carbón.

3 **Limpiar contrapuerta**
Evitar acumulaciones que afecten la operación.

4 **Vaciar charola de grasa**
Retirar, vaciar y limpiar diariamente.

EVITA PRODUCTOS CON HIDRÓXIDO DE SODIO ⚠

Pueden dañar las superficies y componentes de acero inoxidable, reduciendo la vida útil del equipo.

RESPALDO MALEVO	COBERTURA
Garantía	2 años en refacciones y mano de obra
Capacitación	Sin costo
Postventa	Refacciones y mantenimiento preventivo
Parrillas de carbón	Sustitución aproximada cada 2 a 3 años

FACTOR 07

ROI ESTIMADO

¿Cuándo recuperas tu inversión?

Calcula el consumo de carbón de una parrilla abierta

Una parrilla abierta puede consumir como mínimo dos veces la cantidad de carbón utilizada por un horno de brasa.

MODELO	HORNO MALEVO	PARRILLA ABIERTA (MÍNIMO)
M70	8 kg por jornada	16 kg por jornada
M100	10 kg por jornada	20 kg por jornada
M130	15 kg por jornada	30 kg por jornada
M150	15 kg por jornada	30 kg por jornada

FÓRMULA DE RECUPERACIÓN

Inversión total ÷ beneficio mensual estimado = meses de recuperación

COMPLETA TU ESTIMACIÓN

Costo mensual con parrilla abierta: _____
Costo mensual con horno de brasa: _____
Ahorro mensual de carbón: _____
Beneficio mensual total estimado: _____
Inversión total: _____
Meses estimados de recuperación: _____

EL ERROR MÁS COSTOSO

Elegir un equipo menor para reducir la inversión puede limitar comandas, alargar tiempos, reducir rotación y obligar a realizar una segunda compra.

TU DECISIÓN, EN UNA SOLA PÁGINA

COMPARATIVA FINAL

FACTOR	M70	M100	M130	M150
Producción	40 Kg/h	80 Kg/h	100 Kg/h	120 Kg/h
Mesas ref.	20	30	40	50
Carbón/jornada	8 Kg	10 Kg	15 Kg	15 Kg
Dimensiones (cm)	72x60x150	72x60x170	82x70x180	90x70x190
Rango recomendado	250-350 °C	250-350 °C	250-350 °C	250-350 °C

¿AÚN NO SABES QUÉ MODELO NECESITA TU COCINA?

En Malevo analizamos tu número de mesas, producción, menú, espacio, consumo actual y planes de crecimiento.

ATENCIÓN PERSONALIZADA 24/7

55 5467 8886