

Taller artesanal



La RAE define “Obrador” como “Taller artesanal, especialmente el de confitería y repostería”. Como bien sabemos, en un obrador predomina la mano de obra humana, pero no podemos olvidar el papel que juega actualmente el equipamiento, las herramientas y los electrodomésticos que apoyan la producción. Amasadoras, hornos, herramientas de repostería, refrigeradores, mesas de trabajo... son algunos de los elementos que podemos encontrar en un obrador de panadería.

Por las propiedades mecánicas que ofrece, su fácil limpieza y que no es un material poroso, el acero inoxidable es el material más utilizado para la fabricación de estos aparatos y herramientas de trabajo. Otra de las ventajas que aporta es que no transmite sabores ni olores y no es tóxico para el alimento que se está trabajando, características básicas de cara a cumplir con las medidas de seguridad y calidad de los procesos de la industria.

Mantener en óptimas condiciones nuestras herramientas y contar con un espacio de trabajo ordenado e higiénico, nos ayuda a que la calidad de nuestro producto sea excelente. Para limpiar los elementos de inoxidable, solo se requiere agua y jabón aplicados suavemente con un paño.

El tipo de inoxidable comúnmente utilizado para este cometido es el AISI 304L, por su buen comportamiento en la soldadura, su resistencia a la corrosión y a los cambios de temperatura extremos. Sin embargo, dentro de las múltiples soluciones en acero inoxidable existen otras aleaciones para ambientes más exigentes si fuera necesario.