

FUDO



Guía de equipamiento esencial para hamburgueserías

Práctico, simple y aplicable.



Montar una hamburguesería requiere organización y una inversión inteligente en equipamiento.

Tener claras las prioridades desde el inicio ayuda a reducir costos, optimizar procesos y garantizar consistencia en cada servicio.

Esta guía te servirá para revisar qué equipamiento no puede faltar en una hamburguesería pequeña y asegurar que tu operación esté lista desde el día uno.





01. Equipamiento principal

Estos son los equipos que definen la velocidad, calidad y sabor de tu hamburguesería.

- Plancha o grill profesional: busca una con control de temperatura y superficie de acero para un dorado uniforme.
 - Freidora industrial: idealmente doble, con termostato preciso y filtros de aceite para extender su vida útil.
 - Refrigerador y freezer: aseguran la cadena de frío; opta por modelos con puertas de acero y buena eficiencia energética.
 - Mesa de trabajo de acero inoxidable: facilita la limpieza y la organización diaria.
-

02. Preparación y mise en place

El orden en la preparación hace que el servicio sea más rápido y sin errores.

- Mesa fría o saladette: para vegetales, salsas y toppings.
- Cuchillos profesionales y tablas codificadas por color: evitan contaminación cruzada.
- Contenedores herméticos: conservan frescura y controlan porciones.
- Balanza digital: asegura porciones consistentes y evita desperdicio.



03. Servicio y emplatado

El cliente nota cada detalle, incluso fuera de la cocina.

- Pinzas, espátulas y utensilios resistentes: pensados para alto volumen.
 - Calentador o vitrina térmica: mantiene los pedidos listos sin perder calidad.
 - Packaging adecuado: cajas ventiladas para delivery o take away que mantengan textura y temperatura.
 - Papel manteca o envases personalizados: fortalecen tu identidad de marca.
-

04. Higiene y seguridad

Un espacio limpio transmite confianza y evita pérdidas por inspecciones o contaminación.

- Lavamanos con pedal o sensor.
- Guantes, cofias y delantales.
- Productos de limpieza certificados para cocina.
- Extintor, botiquín y señalización visible.



05. Gestión y control del negocio

Una hamburguesería eficiente no solo se mide por sabor, sino también por organización.

- Sistema de gestión gastronómica (como Fudo): centraliza caja, stock, comandas y reportes.
 - Terminal de cobro (ej: Terminal Fudo) para aceptar tarjetas y billeteras digitales.
 - Tienda online para ventas por delivery propio.
 - Impresora de comandas o tablet en cocina.
 - Balanza de control de mermas: detecta pérdidas en frituras o porciones.
-

06. Inversión inicial y control de gastos

Clasifica tus compras según prioridad.

- Imprescindible: grill, freidora, refrigeración, utensilios.
- Recomendado: vitrina, sistema POS, saladette.
- A futuro: empaques personalizados, decoración temática.



Consejo Fudo

Abrir una hamburguesería requiere mucho más que buen equipamiento: también necesitas orden y control en la operación.

Con Fudo podés centralizar caja, stock, comandas y delivery en un solo sistema. Esto significa menos tiempo en tareas administrativas y más foco en lo que realmente importa: que cada hamburguesa llegue con la misma calidad a tus clientes.

Descarga esta guía, imprimela y usala para abrir o evaluar tu hamburguesería.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

