



TORALMA
como lo imaginas, lo hacemos

MANUAL TÉCNICO.
COCINAS.



Introducción.

En Toralma creemos que la cocina es mucho más que un espacio funcional: es el corazón del hogar, el lugar donde la familia se reúne y donde los sabores se transforman en recuerdos.

Somos un taller de ebanistería de alta gama especializado en diseñar y fabricar soluciones personalizadas que combinan belleza, funcionalidad e innovación. Cada cocina que entregamos refleja nuestra filosofía: materializar ideas con un servicio cercano, responsable y de calidad.

En este dossier encontrarás una guía clara y didáctica que te ayudará a entender las opciones que ofrecemos y a tomar decisiones informadas para el diseño de tu cocina.



Tipos de Cocina.

Cocina Fría.

Diseñada para tareas ligeras como preparar desayunos, ensaladas o tragos. Ideal en residencias de playa o apartamentos donde se busca frescura y practicidad. Al no estar expuesta a altas temperaturas, puede permitirse materiales más delicados y un diseño más ligero.

Cocina Caliente.

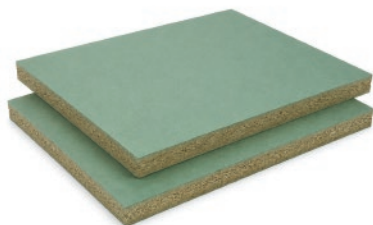
Pensada para un uso diario intensivo, soportando calor, vapor y movimiento constante. Aquí la resistencia y la durabilidad son esenciales: muebles robustos, herrajes de alto rendimiento y topes capaces de resistir ollas calientes y cortes frecuentes.



Cocina fabricada en MDF Laqueado.

Materiales.

La elección del material define tanto durabilidad como la estética de tu cocina.



MDF Hidrófugo.

Un tablero de fibras de madera tratado para resistir la humedad. Es estable, uniforme y perfecto para estructuras internas en climas tropicales. Su gran ventaja es que permite acabados de alta calidad como laca automotriz, sin deformarse.



MDF enchapado o laminado.

Combina la resistencia del MDF con la nobleza de chapas naturales o laminados importados. Es ideal cuando se busca la calidez de la madera con un costo más eficiente y gran estabilidad.

Madera Maciza.

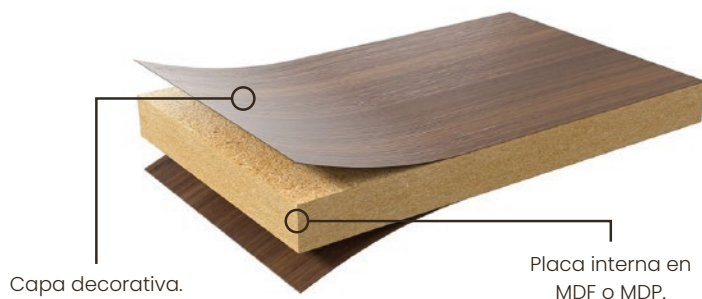
La opción más noble y duradera. El roble aporta una veta marcada y clásica, mientras que el jequitibá ofrece tonalidades más cálidas y uniformes. Perfecta para clientes que valoran la autenticidad y la permanencia.





Melamina.

Prácticas y versátiles, con una enorme variedad de colores y texturas. Resisten rayaduras, son fáciles de limpiar y permiten acabados contemporáneos de bajo mantenimiento.



Acabados.

Los acabados son la piel de la cocina: lo que vemos, tocamos y asociamos con su carácter.



Óleos y tintas.

Realzan la veta natural de la madera, permitiendo un acabado único en cada pieza. Transmiten calidez y una sensación de autenticidad que solo la madera puede ofrecer.



Melamina.

Práctica y duradera, ideal para quienes buscan un balance entre estética y funcionalidad con bajo mantenimiento.



Laca automotriz Sherwin-Williams.

Utilizada en la industria automotriz por su resistencia y perfección de acabado. Permite colores ilimitados en brillo, mate o satinado. Es la opción para quienes buscan modernidad, lujo y superficies impecables.



Herrajes.

Detrás de cada puerta y gaveta está la ingeniería que hace posible una experiencia perfecta. En Toralma trabajamos **exclusivamente con Blum**, líder mundial en herrajes austriacos. Sus sistemas son reconocidos por:

- **Cierre suave (Soft-Close).**

Puertas y gavetas que nunca golpean, siempre se cierran suavemente.

- **Movimientos silenciosos y fluidos.**

Precisión que se mantiene intacta durante años.

- **Durabilidad probada.**

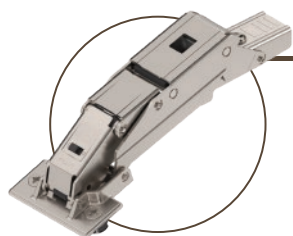
Testados para soportar miles de ciclos de apertura y cierre sin perder rendimiento.

- **Diseño inteligente.**

Sistemas que permiten aperturas totales y organizadores ocultos.

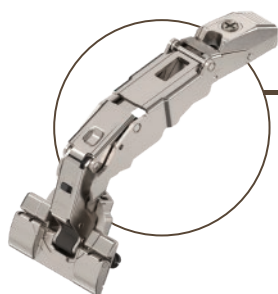
Blum no solo garantiza funcionalidad; garantiza tranquilidad.

Elegimos esta marca porque sabemos que lo invisible en una cocina es lo que más determina su vida útil.



Bisagra freno 110°.

Perfecta para gabinetes de uso frecuente, con cierre suave y apertura funcional.



Bisagra Freno 155°.

Recomendada para módulos que necesitan mayor apertura y acceso cómodo al interior.



Accesorios.

Los accesorios convierten una cocina en un espacio inteligente. Son esos detalles que simplifican la vida y elevan la experiencia diaria.

Despensas extraíbles.

Maximizan espacio y permiten acceder a todo sin esfuerzo.



Basureros integrados.

Diseño limpio y soluciones higiénicas.



Organizadores internos.

Para cubiertos, ollas y especias, cada cosa en su lugar.

todoherrajes

Tiradores.

Piezas que no solo decoran, sino que aportan personalidad al diseño.

Iluminación.

Un closet bien iluminado transforma la experiencia de vestir. La luz no solo cumple una función práctica, también define la atmósfera del espacio:

Tiras LED bajo gabinetes.

Iluminan áreas de trabajo con uniformidad.



Spots o downlights.

Resaltan zonas específicas o decorativas, ideales para islas o alacenas.



Temperatura de luz.

- Cálida (2700–3000K): Acogedora, perfecta para áreas sociales.
- Neutra (4000K): Balance ideal entre estética y funcionalidad para trabajar.
- Fría (5000K+): Recomendada solo en espacios de trabajo técnico.



Sistemas regulables.

Permiten adaptar la intensidad según el momento del día o el ambiente que se quiere lograr.

Tecnología inteligente.

La tecnología actual permite integrar sensores de movimiento o sistemas de domótica, llevando la experiencia de cocina al siguiente nivel.



Topes.

El tope es la superficie que vive el día a día de la cocina.

Mármol.

Clásico y elegante, aporta frescura pero requiere mayor cuidado.



Granito.

Resistente y versátil, una opción de alta durabilidad.



Cuarzo.

Colores y texturas variadas, bajo mantenimiento, gran resistencia.



X-tone.

Ultra compacto, prácticamente indestructible, resistente a calor, manchas y rayaduras, ideal para cocinas de uso intensivo.





Queremos guiarte...

Guiarte en cada decisión, mostrándote cómo cada material, acabado, herraje, accesorio, iluminación y tope define la experiencia final de tu cocina Toralma.





TORALMA
como lo imaginas, lo hacemos