

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoría de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descargue el software

[Adobe Acrobat Reader DC](#)

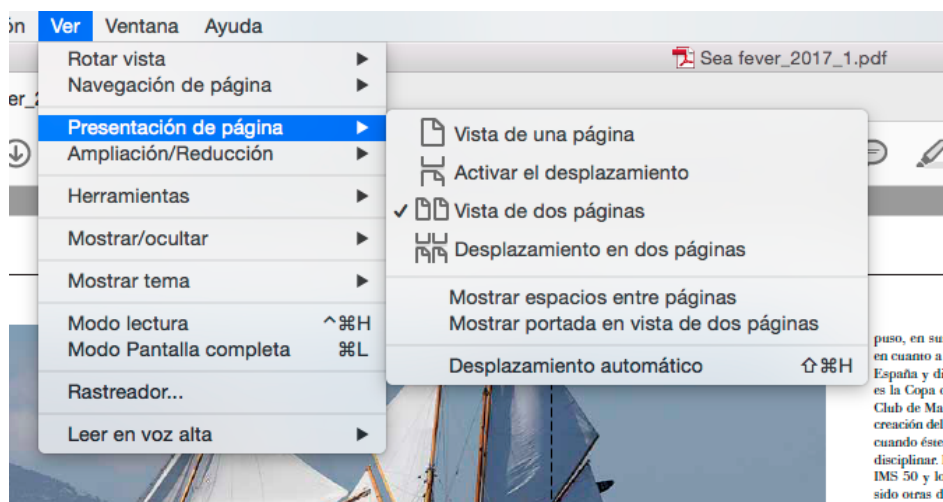
Una vez visualizada su revista en el [Adobe Acrobat Reader](#)

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más cómoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscribirse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Equipamiento **CONTRACT** hostelero

www.equipamientohostelero.com

CURT
EDICIONES SA

Nº 183 • 4 €



Infrico
Refrigeración de confianza

PROYECTO A FONDO
RESTAURANTE XANVERÍ



**MÁQUINAS
DE FRÍO**

**TENDENCIAS
Cerramientos
y aislamientos**

ELEMENTOS DECORATIVOS

DOSSIER FOOD & BEVERAGE EN EL CANAL HORECA

"Hola, soy Li-Mei Chiwan,
Responsable de Logística
en Amenities Pack"

"Hola, soy Manel Farcán,
Responsable de Distribución
en Amenities Pack"



¿Y si el verdadero lujo fueran las personas?

Detrás de los mejores productos siempre están las mejores personas.

Personas sensibles y eficientes que aportan toda su experiencia para que nuestras marcas sean excepcionales.

rtnomenitti
Green



ALQVIMIA
ALTA COSMÉTICA 100% NATURAL


ORO-LIQUIDO

ANUBIS
barcelona
SPA
by anubis

ANTONIO MIRO
A. Miro

**Orange
Black**


carla
BULGARIAN TRAVEL

 **amenitiespack**
novotecnici since 1972
www.amenitiespack.com



saxun®

SISTEMAS DE PROTECCIÓN SOLAR CORTINAS Y ESTORES

*"Nunca dejes
de crecer"*

La protección solar en la que confían
los futuros líderes del sector

PÉRGOLAS
BIOCLIMÁTICAS
Hotel Oliva Nova Beach
& Golf Resort

ESTORES
ENROLLABLES
Hotel Alhambra Palace



Sumario

Equipamiento Hostalero - N.º 183



Más espacio y confort

En hostelería es fundamental convertir espacios que antes no se podían usar en lugares útiles para así hacer más rentable el negocio. Para ello son esenciales los cerramientos, que permiten, por ejemplo, utilizar una terraza cuando las condiciones meteorológicas no acompañan. Pero, además, son clave para conseguir el máximo confort. Sin un buen cerramiento y aislamiento en una puerta o ventana, la factura energética subirá. De eficiencia energética también hablamos en otro de los reportajes de este mes, el de las máquinas de frío en hoteles, restaurantes y otros establecimientos de colectividades. Un consumo ineficiente genera importantes pérdidas económicas así como sobre el medio ambiente y, para contrarrestar esto, se han desarrollado y aplicado nuevas tecnologías de ahorro a través de las temperaturas digitales y el reparto del frío dinámico. En algunos de esos equipos de frío se introducirán los alimentos y bebidas a los que les dedicamos el "Dossier" de esta edición. También es interesante un reportaje sobre elementos decorativos, aquellos pequeños detalles que contribuyen a mejorar el ambiente que se quiere recrear en un proyecto contract. Y no podemos olvidarnos del "Proyecto a fondo", que este número describe el interiorismo del restaurante Xanverí de Madrid.



En portada:

Infrico

Los Piedros. Las Navas, s/n.

14900 Lucena (Córdoba).

Tel.: 957 513 068. Fax: 957 591 183.

E-mail: info@infrico.com www.infrico.es

- 4 Tendencias: cerramientos y aislamientos
- 18 Saxun
- 20 En portada: Infrico
- 22 Proyecto a fondo: Restaurante Xanverí
- 30 Baños
- 33 ADA International
- 34 Alimentos con etiqueta limpia
- 37 Cocinas y menaje/Quality Espresso
- 38 Máquinas de frío
- 46 Ferias
- 47 Zummo
- 48 Iluminación
- 50 Instalaciones
- 51 Repsol
- 52 Limpieza
- 53 Mobiliario
- 54 Elementos decorativos
- 64 Pavimentos y revestimientos
- 65 Guía canal contract y horeca
- 66 Proyectos
- 67 Tecnología
- 68 Textil
- 69 Vayoil Textil
- 70 Dossier: Food & Beverage en el canal horeca
- 78 Direcciones web

CURT

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Area manager:** Pilar López. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **Redacción:** Eva Caballero y Montse Clavero. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **Colaboradores:** Marta Olivé. **PUBLICIDAD.** E-mail: comercialgranhotel@curtediciones.com. **Central** Barcelona: Susana Carrique, Sònia García, Mª José Giménez, Maribel Gimisó. Consell de Cent, 398 bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181. E-mail: granhotel@curtediciones.com. **Zona Centro:** Publicidad: Amaya Martín. Tel.: 629 957 589 E-mail: delegacionmadrid@curtediciones.com. **Distribución y suscripciones:** Encarna Rubia. Tel.: 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 40€. Precio Ejemplar: 4€. Canarias y aeropuertos: 4,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografía Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

Edita: EDICIONES SA Consell de Cent, 398, bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.

Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editores:** Laura Curt Iborra.

Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.

Printed in Spain.



*La grandeza
del minimalismo*



Nudo central de tan solo **25 mm.**



Capacidad de acristalamiento: **54 mm.**



Grandes dimensiones: hasta **4 metros**
por hoja (ancho o alto).



Destacadas prestaciones térmicas y acústicas:
 $\geq 0,9 \text{ W/m}^2\text{K}$ / -43 dB / A4 - E9A - V C3



Apertura **motorizada** (700 kg máx/hoja) o
manual (400 kg máx/hoja).



Accesibilidad: posibilidad de embutir los marcos
inferiores, además de los superiores y laterales.



Encuentros de hojas en **esquina y rincón a 90°**
sin parteluces.

**COR
VISION
PLUS**

www.corvisionplus.com



CORTIZO

SISTEMAS DE ALUMINIO Y PVC PARA LA ARQUITECTURA

Tendencias: cerramientos y aislamientos

Espacios más confortables

Elegir unos cerramientos y aislamientos adecuados a cada establecimiento hostelero supone una garantía para el bienestar y confort de los clientes, mientras que los gestores del negocio se ven beneficiados por importantes ahorros energéticos. *Por Marta Olivé*







Si hay un mercado que no deja de evolucionar y de innovar, éste es el de los cerramientos y aislamientos. En el caso de los cerramientos, esta evolución permite, por ejemplo, convertir en lugares útiles espacios que antes no se podían usar, con un toque elegante y transparente para disfrutar de la amplitud que un cerramiento convencional no

daría. Si se parte de esta base, desde Lumon explican que “los acristalamientos aportan numerosas ventajas, entre las que destacan la protección de viento, lluvia, ruido, suciedad, así como un gran ahorro energético, y alargan la vida útil del espacio acristalado durante todo el año”. Al ser un sistema especialmente diseñado para acristalar espacios destinados a prio-

ri para el exterior, añaden, “su limpieza es increíblemente fácil, así como su uso en general y su sistema de apertura”.

Pero tampoco cabe olvidar otro aspecto clave como es la seguridad, tanto dentro como fuera del espacio acristalado, y por supuesto el componente estético, ya que son prácticamente invisibles desde fuera y dentro. Además,



PRINCESS HOTEL BARCELONA (BANDALUX)



aportan privacidad a las terrazas gracias a la incorporación de elementos como las cortinas, que impiden que se vea el interior desde el exterior, y de este modo aumentan también los días en los que se puede usar una terraza, ya que regulan la temperatura en los días de calor o frío extremo, por lo que el hostelero consigue lo que siempre ha soñado, poder ofrecer



un espacio disponible para sus clientes durante todo el año. Por lo tanto, concluye Daniel Beredas, jefe de Ventas Laveranda 10, “aumenta la rentabilidad del negocio de los hosteleros gracias a que estos espacios que habitualmente son exteriores podrán usarse durante todo el año”. Unas ventajas que se unen al “ahorro económico”, añade, “tanto en energía eléctrica por la enorme entrada de luz como en climatización gracias al aislamiento térmico”. ¿El resultado? “Mejor imagen del hotel y confort para el cliente, así como rentabilidad para el gestor”, concluye Benito Gaona, de la División Hoteles de Technal.

Frente a todas estas ventajas, ¿cuáles son las principales preocupaciones de los hosteleros a la hora de escogerlos? La respuesta la dan desde Lumon al subrayar que los profesionales del

sector “tienen la necesidad de poder aprovechar todo el espacio de sus instalaciones 365 días al año y no solo en verano, consiguiendo así que la estacionalidad deje de ser, de una vez por todas, un problema para los negocios”.

UN BUEN AISLAMIENTO REDUCIRÁ LA ENERGÍA NECESARIA PARA ENFRIAR O CALENTAR LAS ESTANCIAS

Cuando los hoteleros y restauradores descubren que pueden ganar metros, espacio y clientes, se dan cuenta de que ganan en todos los sentidos. Por ejemplo, protegen el mobiliario de sus terrazas frente a vandalismo y suciedad, por lo que una instalación de este tipo puede ahorrar mucho dinero a los propietarios. También les permite ajustar el cierre en función de la cli-

matología, ya que no solo puede estar abierto o cerrado, sino que se puede colocar en posiciones intermedias que aseguren la ventilación y la protección frente a las inclemencias del tiempo como el viento o la lluvia.

Por su parte, Luis Mataix, responsable de Marketing de Giménez Ganga y Saxun, apunta otro aspecto muy importante para los gestores de establecimientos hosteleros, en concreto, cuánto tiempo deberán tener cerrado su establecimiento

para instalar este tipo de cerramientos. Teniendo en cuenta que cada día que un restaurante u hotel está cerrado pierde mucho dinero, matiza, “fabricamos productos fáciles de instalar y que no requieren obras”. Y es que no cabe olvidar, concluye Daniel Beredas, de Laveranda10, que buscan “la rentabilidad de la inversión”.

Estores, cortinas y toldos

Para los establecimientos hosteleros, apostar por un estor, cortina o toldo supone conseguir un aprovechamiento máximo de los espacios, “ya que no solo permitirán a quienes estén en su interior disfrutar de un temperatura siempre agradable, sino que además acabarán con los espacios a evitar dentro de un local”, explica el responsable de Marketing de Giménez Ganga, Luis Mataix. Por otro lado, instalar una pérgola bioclimática ayudará a los empresarios a ampliar los espacios habitables de los hoteles y restaurantes, permitiendo albergar una mayor variedad de eventos y alojar a un mayor número de comensales. Al final, concluye Luis Mataix, “el beneficio es claro y simple: tener un espacio más agradable para que los clientes pasen mucho tiempo en él y repitan.”



Se demuestra así que la protección solar es una herramienta clave para el confort de los usuarios: por ejemplo, para el control de reflejos y deslumbramientos en salas de reunión, así como para dar mayor privacidad y oscuridad en las habitaciones, visión al exterior para disfrutar del paisaje, etc. “En el mercado hay una gran variedad de soluciones que se adaptan a estas necesidades —explica Pere Miret desde Bandalux— como cortinas enrollables con cajón y guías laterales que garantizan opacidad total o cortinas verticales y venecianas que gestionan la luz 180°. Incluso un mismo tejido puede ofrecer diferentes grados de apertura según la orientación de cada fachada y la cantidad de luz y calor solar que impactan en sus ventanas”. En paralelo, añade, “las cortinas y estores también contribuyen al ahorro energético ya que aíslan del calor y del frío”.

Eficiencia energética

En cuanto a las preocupaciones, una de las principales que tienen los hosteleros a la hora de escoger sus cerramientos y aislamientos es la eficiencia energética. Al respecto, cabe destacar que un buen aislamiento supondrá la reducción del consumo de energía necesaria para enfriar o calentar las estancias y, en concreto, la incorporación de un buen térmico puede reducir las pérdidas de calor hasta en

un 50%, todo ello sin olvidar la mayor eficiencia medioambiental al reducirse las emisiones de CO₂ a la atmósfera. A esto debemos añadir que la gran entrada de luz reducirá la cantidad de energía necesaria para iluminar estancias durante el día.

Si entramos en el capítulo más técnico, los perfiles, sean del material que sean, sólo inciden en la conducción (transmisión de calor lineal) y en la convección (intercambio de sus

superficies con el aire en contacto). En este sentido, explica Benito Gaona, de Technal, “cuando se utiliza aluminio es recomendable usar la rotura del puente térmico, o sea, dos perfiles de aluminio separados en su mitad por un material no conductor”. Sin embargo, matiza, “en las fachadas soleadas, la mayor captación de calor se produce a través de la radiación solar que penetra por las superficies acristaladas, así que utilizar un acristalamien-

Materiales que marcan tendencia

Si el diseño del proyecto es esencial para conseguir el mejor resultado final también lo es contar con los mejores materiales para ejecutarlo. Por ejemplo, desde el momento que los acristalamientos protegen superficies de muchos metros cuadrados y están expuestos a cualquier situación meteorológica, como viento, cambios de temperatura, salitre, rayos UV..., “es fundamental emplear materiales de primera calidad que cumplan las normativas y, sobre todo, tener sistemas diseñados para tal fin. Por ello, los perfiles de aluminio y los accesorios tienen que resistir todo lo anterior y durante muchos años”, explican desde Lumon.

Una de las claves para permitir la conservación de la instalación durante años es el grosor del cristal, que se calcula específicamente para cada obra dependiendo de muchos factores, como la altura del acristalamiento, la altura del edificio desde el suelo (piso), la presión del viento, fuerzas de succión y coeficientes de esquina. La recomendación más extendida es utilizar cristales templados, que garantizan la seguridad del sistema, siendo vidrios que cumplen con los más altos estándares en legislación anti impacto.

Si se parte de la base que los grandes ventanales son protagonistas en muchos de los establecimientos hosteleros, “los grandes estores con capacidad para tamizar la luz y proteger estancias sometidas a la incidencia de los rayos solares se han convertido en un *must have* de los decoradores más exigentes, subraya Luis Mataix, responsable de Marketing de Giménez Ganga y Saxun.

¿Y en cuanto al aluminio? Según el jefe de Ventas de Laveranda10, Daniel Beredas, se trata de un material que “ofrece gran durabilidad, al ser el ciclo de vida de los cerramientos de aluminio igual al del propio edificio, ya que con los tratamientos adecuados se mantendrá inalterable durante toda su vida útil”. Todo ello además de destacar por “su versatilidad, variedad de colores, durabilidad, prestaciones y el permitir un fácil reciclaje del mismo”, añade Benito Gaona, de la División Hoteles de Technal.



D3 LOUNGE (TECHNAL)

to con un bajo factor solar (que reduzca el paso de la radiación) o bien con una protección solar exterior (laminas, *screen* o *brise-soleil*) son los elementos más determinantes para ahorrar energía”. De hecho, instalando una buena ventana con el vidrio adecuado, concluye, “podemos mejorar en un 60% el ahorro energético”.

Dentro del apartado de sistemas de protección

solar, Pere Miret, director general de Bandalux, apunta que “los profesionales de la hostelería saben que es importante gestionar de manera eficiente y automatizada la luz y el calor solar, para garantizar el bienestar y confort de los usuarios”. Un aspecto que aún es más evidente en el caso de edificios con grandes superficies acristaladas, proyectos que requieren integrar sistemas de gran eficiencia y contar

con el apoyo de expertos que les asesoren técnicamente sobre la mejor solución, realicen estudios térmicos e implementen sistemas automatizados. Además, según la norma RT2020, los edificios deberían ser energéticamente positivos, es decir, generar más energía de la que consumen y, si bien “la cortina no genera energía, sí puede contribuir en gran medida al ahorro energético”, concreta Miret.



HOTEL OLIVA NOVA GOLF (SAXUN)

Mano a mano con los arquitectos

Una de las claves para garantizar el mejor resultado final de cerramientos y aislamientos pasa, sin duda, por un trabajo mano a mano entre hosteleros, industriales, arquitectos y el resto de responsables técnicos del proyecto en cuestión. En palabras de Daniel Beredas, de Laveranda 10, “ellos son quienes mejor conocen el proyecto y las necesidades concretas a cubrir en el mismo y, si combinamos esto con el perfecto conocimiento que los fabricantes tenemos sobre nuestro producto, el resultado será óptimo”.

Lo mismo sucede en el caso de los sistemas de protección solar en las fachadas, motivo por el que Luis Mataix, de Giménez Ganga, comenta que “son arquitectos e industriales los que tienen que integrar los diferentes sistemas de protección solar en las fachadas y por ello no solo debemos escuchar sus demandas, sino que tenemos que ser capaces de poner a su disposición todas las herramientas necesarias para que puedan hacer su trabajo de la mejor manera posible”.

Y es que, como apuntan desde Lumon, “tener un producto adaptado a la construcción, con marcados CE y tarjetas de competencia euro-

En la misma línea, Luis Mataix, de Giménez Ganga y Saxun, comenta que, “a pesar de ser muy complicado determinar cifras exactas, ya que depende de factores como la latitud del lugar, la orientación de la fachada o las horas de apertura, hay estudios recientemente publicados que dicen que se ahorra, de media, cerca de

un 20% de energía teniendo el espacio bien protegido de la incidencia solar”. Con estas cifras como telón de fondo, queda claro que si bien cuando se apuesta por los productos de la más alta calidad la inversión puede ser un poco superior, se acaba amortizando con el ahorro en climatización al cabo de un tiempo.



pea nos asegura que podemos proveer a los proyectos más exigentes en materia de calidad y terminaciones. La capacidad de adaptación a los requisitos de los arquitectos para generar soluciones únicas no solo proporciona garantías de que el resultado final será el mejor, sino que también asegura que este resultado será único y exclusivo”.

Un futuro con mínimo impacto ecológico

Hablando de lo que está por llegar, subraya Daniel Beredas, de Laveranda 10, “el futuro se orienta claramente hacia la creación de espacios de bajo consumo energético, que favorezcan el ahorro y minimicen el impacto ecológico”. Para conseguirlo es crucial la elección de materiales de cerramiento de gran calidad térmica porque no cabe perder de vista que el objetivo final sería conseguir que el edificio no necesitara de mecanismos tradicionales para la climatización. En paralelo, apuntan desde Lumon, “tanto en el mundo de la hostelería como en los proyectos de nuevas viviendas, un aspecto que cada vez cobra más importancia es el valor añadido que se ofrece al cliente. El mercado es cada vez más exigente, demandando buenas soluciones para mejorar el confort de uso de las instalaciones”. Por su parte, Luis Mataix, de Giménez Ganga, deja claro que “viendo como las nuevas

tecnologías nos van permitiendo cada vez compartir la información más rápido, es fácil ver que el nivel de personalización de los proyectos será mayor”. Además, se espera que la apuesta por parte de las instituciones en mate-

ria de ahorro energético se consolide, con lo que las demandas de aislamiento en los edificios aumentarán y las instalaciones mejor preparadas serán las que se beneficien del nuevo paradigma.



LAVERANDA 10



LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PERMITEN QUE LA PERSONALIZACIÓN DE LOS PROYECTOS SEA CADA VEZ MAYOR

Con este telón de fondo, también resulta clave potenciar la inmótica y la conectividad, “ya que son un valor añadido en muchos ámbitos: el confort de los usuarios, al ahorro energético, la sostenibilidad e incluso la seguridad en caso de sistemas instalados al exterior si hay condiciones meteorológicas extremas”, explica Pere Miret, de Bandalux. Un futuro, por lo tanto, lleno de retos en cuanto a cerramientos y aislamientos para los establecimientos hosteleros en el que será clave trabajar en el desarrollo de tecnología que la que permite integrar la gestión inteligente de las cortinas y estores con la del resto de sistemas del edificio. Mucho trabajo por delante y un camino lleno de nuevas oportunidades a no desaprovechar. ●

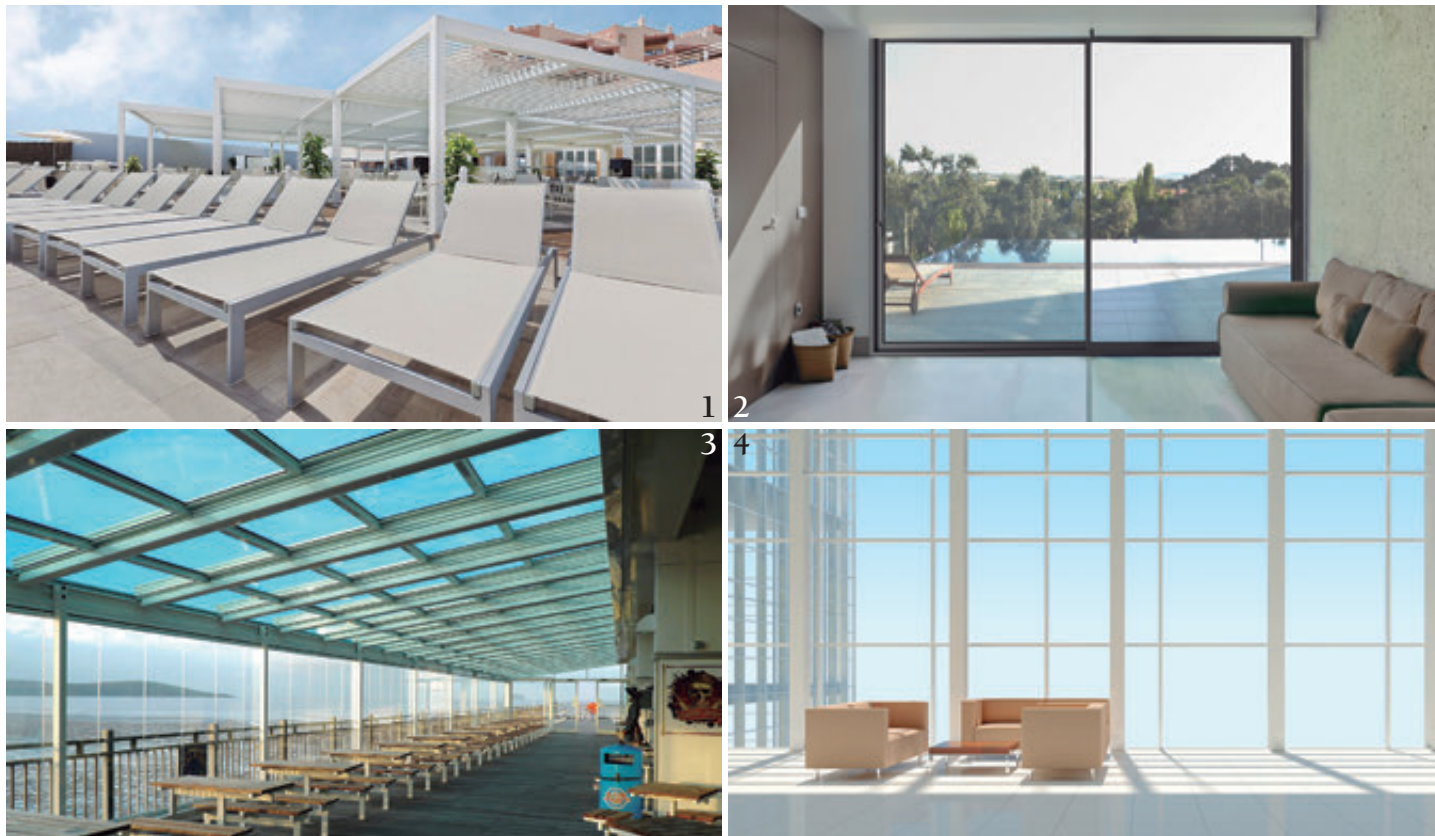
Para más información:

A & B Maderas y Derivados S.L. ☎ 968 506 950
 Abrisud Ibérica ☎ 902 330 017
 ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas
 ☎ 938 645 361
 Acristalia ☎ 952 198 752
 Adiform Preformados-Adiva ☎ 937 233 689
 Alaire ☎ 972 172 222
 Aluplex ☎ 962 522 852
 Aluval ☎ 961 594 380
 Andreu Barberà ☎ 961 343 100
 Arlex Design ☎ 938 615 044
 Armstrong ☎ 916 420 499
 Aquarama ☎ 965 106 177
 Besam Ibérica ☎ 916 574 860
 British Robertson ☎ 938 468 616
 Climatac ☎ 927 514 479
 Conalmat S.L. ☎ 933 099 211
 Construccions Metàl·liques Grau
 ☎ 937 520 541
 Cortizo ☎ 902 313 150
 Cricursa-Cristales Curvados ☎ 938 404 470
 Cristalería Soler Hermanos ☎ 965 346 111
 Cubrías ☎ 965 675 338
 Deceuninck ☎ 902 209 001
 Dekormat-Glass ☎ 965 102 399
 Difelsa S.L. ☎ 952 465 479
 Dorma Ibérica ☎ 918 757 850
 Dream Glass ☎ 916 584 245

DTCo Clima ☎ 944 255 339
 Eclipse ☎ + 39 0438 980513
 El Corte Inglés-División Empresas
 ☎ 914 000 700
 Ferma-Grupo G-DP Interiores
 ☎ 663 085 661
 Finstral ☎ 977 637 001
 Frapont ☎ 932 745 455
 Future Euro Trade ☎ 961 519 320
 Gestión de Espacios y Mantenimientos
 ☎ 936 225 848
 Geze Iberia ☎ 902 194 036
 Grabalosa ☎ 972 788 028
 Griesser Persianas y Estores ☎ 937 777 370
 Guardian Glass Services ☎ 902 111 560
 Iaso ☎ 973 263 022
 Industrias Rehau ☎ 936 353 500
 Ingenieur Assistance JC ☎ 697 725 878
 Interiorismo, Arquitectura y Equipamiento-
 Inarequip ☎ 976 572 132
 Irpen ☎ 932 449 950
 Jorkon ☎ 914 341 040
 Kawneer ☎ 902 347 366
 Kingland ☎ 934 171 668
 Knauf ☎ 914 796 763
 Krona-Koblenz ☎ 935 910 410
 Lucernarios Lastanao ☎ 918 478 872
 Lumon ☎ 952 173 823
 Manusa ☎ 902 321 400
 Metales Extruidos ☎ 983 361 459
 Montajes Tecnosur ☎ 977 155 167

Mottura España S.A. ☎ 938 412 920
 Muebles Ébano ☎ 938 718 466
 Notson Acústica ☎ 932 540 230
 NMC Ibérica ☎ 937 156 200
 Panelma ☎ 937 253 507
 PCM Puertas de Madera Cortafuego
 ☎ 938 125 742
 Portalp Ibérica ☎ 902 112 626
 Profine Iberia ☎ 918 866 045
 Puertas Artevi ☎ 925 160 500
 Puertas Tescor ☎ 902 402 444
 Qualitas Glass ☎ 934 190 523
 Record Elemat ☎ 902 011 286
 Reiter Systems ☎ 902 013 474
 Reynaers Aluminum ☎ 937 219 559
 Rockwool ☎ 933 189 028
 Saint-Gobain Isover ☎ 913 972 000
 Schüco International ☎ 918 948 148
 Solven PVC ☎ 968 124 979
 Stirpaco Ibérica ☎ 965 113 482
 Technal ☎ 935 737 777
 Tecna ☎ 91 628 20 56
 Tecnoeventos ☎ 971 173 823
 Tecnodimensión ☎ 972 234 241
 Terramed Solutions ☎ 902 120 940
 Ursa Ibérica Aislantes ☎ 933 441 100
 Vegametal ☎ 902 303 410
 Velux ☎ 915 097 100
 Vekaplast Ibérica ☎ 947 473 020
 Vidriarte ☎ 965 348 387
 Woodsound ☎ 937 192 536

Tendencias: cerramientos y aislamientos



1. Saxun

La pérgola bioclimática de Saxun permite ampliar las instalaciones de hoteles y restaurantes con el fin de albergar un mayor número de clientes. Así, se garantiza el confort de una temperatura óptima gracias a sus lamas móviles y a la posibilidad de integrar los Wind Screen Grazia y Dante. La pérgola se adapta a cualquier estilo arquitectónico debido a las líneas rectas, atemporales y minimalistas, así como a la multitud de colores en los que se puede adquirir. Los Wind Screen, con posibilidad de incorporar cajón recto o curvo, encajan a la perfección en cualquier tipo de entorno, adoptando las formas requeridas por el espacio. Una solución pensada para que las empresas del sector horeca logren la máxima rentabilidad al tiempo que protegen a sus clientes durante los 365 días del año.

2. Cortizo

El sistema 4700 Corredera se presenta como una solución de ventana y puerta corredera estándar con un gran rendimiento térmico y acústico. Cuenta con una capacidad de acristalamiento máxima de 34 mm, lo que le permite una atenuación del ruido de hasta 40 dB. Además, el destacado aislamiento acústico se acompaña de unas óptimas prestaciones térmicas favorecidas por la inserción de varillas de poliamida de hasta 25 mm,

alcanzando un valor de transmitancia U_w desde 1,1 ($W/m^2 K$). Este sistema se caracteriza por una estética recta y vanguardista con un nudo central reducido de tan solo 47 mm. Este diseño ofrece una excepcional luminosidad en el interior de las estancias gracias a una superficie acristalada que puede alcanzar el 88% del total de la ventana. El sistema 4700 Corredera posibilita unas dimensiones máximas de hoja de 2.500 mm de ancho y 3.000 de alto, y un peso de 280 kg por hoja. Admite posibilidad de apertura monocarril, bicarril o tricarril con composiciones de una, dos, tres, cuatro y seis hojas.

3. Laveranda10

Los espacios y servicios con acceso al exterior marcarán la diferencia en un hotel o restaurante. Sin embargo, estos espacios quedan totalmente inaccesibles en los días de mal tiempo, con la consiguiente pérdida de beneficios para el negocio. Una gran forma de rentabilizar estos espacios durante todo el año es la instalación de un techo móvil motorizado de Laveranda10. Estos techos ofrecen prestaciones únicas como anchos de módulos especiales de hasta 2 m y hasta 7 m de salida sin necesidad de estructuras intermedias. Así, los negocios se pueden proteger en invierno con gran aislamiento y estanqueidad, maximizando ade-

más la entrada de luz natural y el ahorro energético. Cuando el clima acompañe de nuevo solo tendremos que accionar el mando a distancia y volver a disfrutar del aire libre.

4. Guardian Glass

Guardian Glass amplía su gama de vidrio de control solar de altas prestaciones SunGuard® Super-Neutral™ (SN) con un nuevo producto que proporciona la transmisión luminosa más alta de toda la línea. Guardian SunGuard® SN 75 HT y SN 75 Ultra HT ofrecen, respectivamente, una transmisión de luz del 75 y 76%, lo que supone entre un 5 y 6% más que en el caso de los vidrios de capa de la gama Guardian SunGuard®. Esta elevada transmisión es un valor añadido para propietarios de edificios, arquitectos y diseñadores que, cada vez más, buscan potenciar la entrada de luz natural en sus proyectos. Además de su alta transmisión luminosa, Guardian SunGuard® SN HT proporciona un factor solar reducido del 40% y un excelente rendimiento térmico –con un valor U_g de 1.0 $W/m^2 K$ – ayudando a equilibrar la temperatura de los espacios interiores a lo largo de todo el año. Debido a esta combinación inigualable de propiedades, SunGuard® SN 75 HT contribuye a una calidad de vida así como a un entorno de trabajo más cómodo y confortable.

Tendencias: cerramientos y aislamientos



5. Persax

Las palilleras son un sistema versátil y de fácil instalación en superficies irregulares gracias a la sencillez de sus formas. Una de sus ventajas es que no existe límite de tamaño, ya que se pueden ir ensamblando estructuras para alcanzar la longitud que se desee. El modelo Karpatos de Persax combina un diseño innovador de líneas puras y elegantes con una gran facilidad de montaje, ideal en ambientes modernos y actuales como hoteles de diseño, cafeterías *chill out*, etc. Para terrazas acristaladas, muy comunes en restaurantes en zonas de playa y hoteles, existe una solución ideal para cubrir techos y así protegerse de los rayos solares, el toldo plano Creta, que en combinación con la palillera Karpatos permite multitud de posibilidades de instalación.

6. Lumon

Las cortinas de cristal Lumon 6T para hoteles y restaurantes son útiles para la protección de viento, lluvia, ruido y suciedad. También otorgan un gran valor ahorro energético y alarga la vida útil del espacio acristalado prácticamente todo el año. El modelo 6T es un sistema especialmente diseñado para acristalar espacios destinados para el

exterior. Su limpieza es increíblemente fácil, así como su uso en general y su sistema de apertura. A su vez, da seguridad tanto dentro como fuera del espacio acristalado y, por supuesto, aporta estética ya que es prácticamente invisible desde fuera y dentro. Además, según diversos estudios, los acristalamientos sin marcos de aluminio para hoteles y restaurantes ahorran significativamente energía. Se reducen los costes de calefacción, que cada día son más caros, por lo cual también reducen las emisiones generadas para calentar. Lumon 6T cuenta con un perfil inferior que puede ser embutido, lo que genera superficies sin escalones.

7. Gandiablasco

Con sus paredes de vidrio, Cristal Box parece posarse sobre el pavimento con la ligereza de una bailarina. Tiene esa livianidad que la hace integrarse grácilmente en el entorno y, al mismo tiempo, propone cierto aislamiento, un lugar en el que refugiarse del sol y de las inclemencias del tiempo sin renunciar a las bondades de la vida al aire libre. Integrada dentro de la colección de espacios exteriores de Gandiablasco, esta caja de cristal está compuesta de una estructura de aluminio anodizado o termolacado, y cuenta con una o dos puer-

tas de acceso y cerramientos de vidrio que dejan pasar la luz natural. La pérgola se encuentra en un formato de un solo módulo o bien en diferentes agrupaciones de hasta cuatro módulos. El techo es de chapa galvanizada. El pavimento interior es de Nowood (material realizado con una mezcla de fibras vegetales y plástico). Se encuentra disponible en moka y blanco. Las estructuras de Cristal Box se ofrecen en colores anodizado, blanco, arena, bronce y antracita.

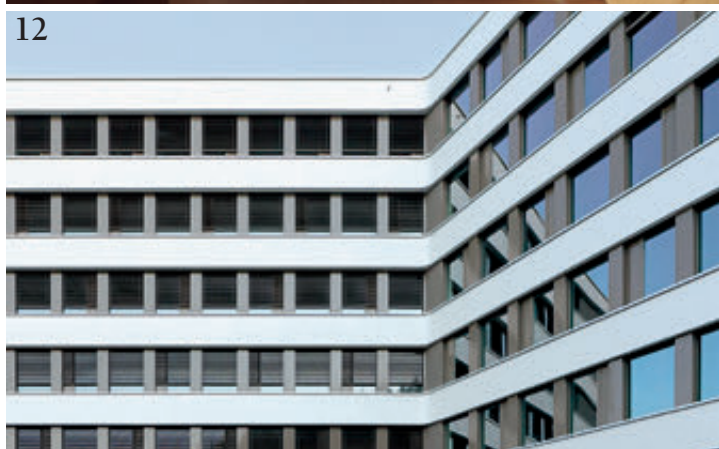
8. Veka

Veka presenta el nuevo sistema Wekaslide 82, la deslizante elevadora para vistas panorámicas manteniendo todos los requisitos de confort y aislamiento. Wekaslide 82 crea nuevas sensaciones y espacios de vida con habitaciones inundadas de luz. Cabe destacar su facilidad de uso y mantenimiento. Asimismo, cuenta con las más altas prestaciones de aislamiento acústico y térmico. Wekaslide 82 está diseñada para conseguir el mínimo gasto de energía, incluso con generosas superficies de vidrio mantiene un excelente aislamiento térmico. En cuanto a los acabados, esta nueva corredera está disponible en una amplia gama de colores y acabados.

Tendencias: cerramientos y aislamientos



9



12

9. Velux

Las ventanas de tejado proyectantes Velux brindan una vista completa y abierta del horizonte, mientras optimizan la entrada de luz natural y ventilación en el interior. Estas ventanas se accionan mediante una elegante manilla en la parte inferior y son la elección ideal cuando la ventana se encuentra en una posición alta, por ejemplo, en conexión con un murete de apoyo alto. Esta solución se ha incorporado en el refugio de cinco estrellas de alta montaña Cap de Llauset, donde se han instalado 24 ventanas de su modelo FK06, que permiten una apertura manual proyectando la hoja hacia el exterior para favorecer las vistas y la entrada de ventilación.

10. Saint-Gobain Isover Ibérica

Los productos de lana mineral Arena son la forma más sencilla de conseguir los mejores resultados de aislamiento acústico en tabiques y techos de placa de yeso laminado. Incluir lana mineral Arena entre los perfiles del sistema mejora notablemente el aislamiento que el tabique presenta al ruido aéreo. La combinación de distintas clases de perfiles, lana mineral Arena y placas de yeso laminado permiten resolver de forma eficaz las necesidades de cada tipo de divisorio y posibilitan

multitud de combinaciones. Las propiedades de la lana mineral Arena hacen que la instalación del tabique sea más fácil y rápida, garantizando los mejores resultados acústicos. Su flexibilidad, adaptabilidad y capacidad de absorción acústica son las razones por las que es un producto preferido por los profesionales del sector.

11. Acristalia

No hay nada como tomar algo desde la comodidad de una terraza exterior. Por eso, Acristalia posibilita que esto ocurra durante todo el año. Gracias a la combinación del techo móvil serie Sliding con las cortinas correderas serie Tandem se puede disponer de una terraza con visión panorámica abierta al exterior, con estilo, eficiente y vanguardista durante todo el año. Las terrazas ya no se abandonan con la llegada del frío y se disfrutan en cualquier estación del año. Además, es completamente versátil y configurable según las exigencias del cliente. Se puede elegir perfiles, vidrio y tipos de cierre.

12. Kömmerling

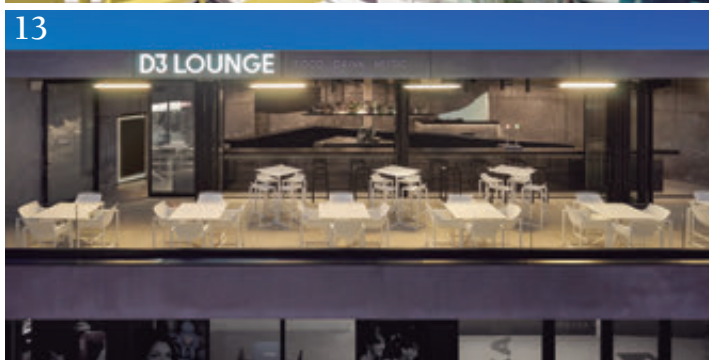
AluClip Zero es el sistema de carpintería mixta para ventanas y puertas con el que se logra aunar estética del aluminio con las prestaciones del PVC. Este



10



11



13

©ART SÁNCHEZ PHOTOGRAPHY

sistema practicable de 76 mm y triple junta central combina las prestaciones técnicas del sistema Kömmerling 76 con un atractivo acabado metálico y una estética de líneas rectas y depuradas que hacen de él la solución perfecta para las construcciones más innovadoras y vanguardistas. AluClip Zero se fabrica en tres modalidades diferentes: enrasada, retranqueada y todo vidrio (en esta última la hoja queda visualmente oculta). También es posible la versión todo vidrio foliada que, con una geometría muy parecida, consigue un resultado a la vista muy similar, pero optimizada en costes.

13. Technal

La puerta plegable Ambial ofrece acabados de calidad y se caracteriza por su original apertura, sus dimensiones XXL –que pueden alcanzar los 12 metros de longitud– y por sus múltiples aplicaciones. Está principalmente destinada a establecimientos como el local D3 Lounge del Puerto de Alcudia (que se observa en la imagen), es decir, locales abiertos al público, ya que permite unir totalmente el interior y la terraza, integrándose al mismo tiempo en el entorno. Una vez cerrada, la puerta Ambial garantiza el aislamiento –gracias a un coeficiente U_w inferior a $1 \text{ W/m}^2 \text{ K1}$ –, optimiza el bienestar en el interior y permite ahorrar energía.

Tendencias: cerramientos y aislamientos



14



15

14. PortalP

La gran flexibilidad de uso del operador ISO3 hace posible responder a un uso intensivo en interiores y exteriores. El operador puede instalarse hacia la derecha o hacia la izquierda para abrirlo empujando o tirando. La puerta automatizada se puede usar como salida de emergencia. ISO3 garantiza una apertura rápida y segura para evacuaciones en caso de emergencia o de pánico. En caso de un fallo de corriente eléctrica, la puerta opera manualmente. En áreas en las que hay amplios pasillos, ISO3 se puede instalar en puertas dobles conectando dos mecanismos que se comunicarán entre sí (maestro/esclavo) y que sincronizan el movimiento de apertura y/o cierre.

15. Roto Frank

Roto Frank idea y desarrolla soluciones para facilitar la labor de los profesionales del montaje de ventanas. Roto Patio Alversa cuenta con todos los argumentos para ello. Alversa es un herraje universal para sistemas correderos paralelos y osciloparalelos, con un sistema de apertura que requiere un esfuerzo mínimo. El hecho de que sea universal supone una gran ventaja para el profesional, con el consiguiente ahorro que obtiene en los costes de fabricación, almacenamiento y logística. Roto Patio Alversa se fundamenta en un sistema universal de cierre central, una combinación de manilla universal y sistema corredero modular. El mismo cierre central puede emplearse en toda la gama.

16. Reynaers Aluminium

Hi-Finity es una corredera minimalista que proporciona la máxima superficie transparente con un aspecto ligero y elegante, y extiende el interior de un espacio hacia el exterior. Los perfiles

de aluminio son tan discretos que el chasis se vuelve invisible y se consigue una gran ligereza, ofreciendo superficies acristaladas impresionantes que se extienden desde el suelo hasta el techo. El mecanismo de bloqueo de la puerta proporciona un alto nivel de seguridad. En combinación con vidrio laminado ofrece una resistencia al robo de clase RC2. El bloqueo y desbloqueo eléctrico se lleva a cabo con un robusto gancho y cerradero, operado por una simple presión sobre el interruptor o mediante el mando a distancia. La corredera minimalista Hi-Finity, disponible con acristalamiento doble o triple, es una solución ideal para edificios de energía cero y para la construcción pasiva.

17. Tecnosur

Las guías de techo modulares Konforkit® están diseñadas en formato tipo kit, lo que garantiza el fácil montaje, teniendo además las garantías de estanqueidad óptimas. El kit consiste en el cerramiento elegido y un manual de montaje totalmente detallado en cuanto a elementos que lo componen y procedimiento de montaje. Terrazas, azoteas y piscinas que estaban reservadas únicamente al verano pueden ahora utilizarse durante todo el año. Konforkit® es una tecnología de techos móviles de fácil instalación y bajo coste que permite la apertura parcial o total del techo según las necesidades, accionando un botón o mediante un mando a distancia. Preparados para cubrir pequeños y grandes espacios, los techos Konforkit® aportan confort, calidez y bienestar.



16



17



18

18. Abrisud

La cubierta de madera de la gama Sun Abris está realizada en madera laminada de pino del norte tratada con autoclave 4. La resistencia mecánica y maleabilidad de la madera ofrecen grandes cualidades estructurales que permiten realizar una gran variedad de diseños personalizados con líneas curvas o rectas y construcción fija o telescópica. Se declina con distintas puertas y ventanas sobre el frontal y también con placas elevables a todo lo largo de la cubierta. El diseño en rotunda ofrece también una apertura panorámica. Su acabado se realiza con un barniz de amplio espectro que abarca distintas tonalidades y resiste a los agentes agresivos de la piscina, tanto a la humedad como a los tratamientos de sal y cloro. Esta gama de producto *premium* incluye la opción de motorizar la cubierta. Abrisud desarrolla esta línea de cubiertas de madera personalizadas, bajo demanda, con diseños de hasta 25 metros de ancho. ●

¿Soñando
con una
escapada?



La revista **Gran Hotel Turismo** y su web www.revistagranhotel.com te ofrecen la más amplia información sobre el mercado hotelero y turístico. Conoce nuevos hoteles, prepara tus viajes, recibe todas las novedades del mundo de la hostelería y el turismo.



REVISTA
GRAN HOTEL
TURISMO

www.revistagranhotel.com

[@revistagranhotel](https://www.facebook.com/revistagranhotel)

www.facebook.com/revistagranhotel



CURT
EDICIONES SA

Saxun

Evolución en la era del vidrio



Las tendencias globales de la arquitectura están viendo como cada vez el vidrio tiene una presencia mayor. Tanto en grandes edificios contemporáneos, como pueden ser el Burj Khalifa o el nuevo World Trade Center, como en las reformas de viviendas de clase media, este material es el gran protagonista constructivo de este inicio de siglo XXI.

La presencia del vidrio en las edificaciones y el aumento de la luminosidad en los espacios han cambiado la forma de concebir la luz por parte de los usuarios. Ahora ya no se quieren espacios muy luminosos, sino que lo que se demanda son espacios debidamente iluminados.

Y como en Saxun saben que un espacio está debidamente iluminado cuando la luz queda tamizada y resulta confortable para quienes disfrutan de él, han creado los *wind screen* Dante y Grazia, las soluciones más estéticas y eficaces para la protección de grandes ventanas, balcones y pérgolas bioclimáticas. Ambas opciones, iguales en presen-

taciones, se diferencian en la forma como integran su cajón. Mientras que Dante presenta un cajón cuadrado, elegante y actual ideal para ser encajado en huecos de obra, Grazia se sirve de un cajón curvo que resulta perfecto para su instalación en espacios orgánicos y holísticos.

La gran variedad de colores y posibilidades de instalación tanto en exterior como en interior hacen de los *wind screen* de Saxun una de las opciones más versátiles para el sector hotelero, ya que pueden satisfacer necesidades muy diversas en espacios como terrazas, habitaciones, comedores o salones. Esta versatilidad, que le permite

tanto cerrar espacios abiertos como proteger espacios interiores, no está reñida con unas posibilidades estéticas que lo convierten en una solución muy interesante para los diseñadores de interiores.

La gran variedad de colores y accesorios disponibles, así como la fabricación ocultando soldaduras del tejido cuidando hasta el más mínimo detalle, lo están convirtiendo en un aliado de las estancias más chic.

De la mano de sus posibilidades estéticas va su capacidad técnica. Gracias a la acción de su tejido con un óptimo factor de apertura, la luz quedará tamizada de forma perfecta adaptándose a las necesi-

dades de cada estancia y evitando la acumulación de calor excesivo en su interior.

Porque no requiere la misma luminosidad una sala de estar que un espacio exterior bajo una pérgola, Saxun ha creado un producto con capacidad de adaptarse al medio en el que es instalado, eliminando la acción de esos rayos solares que inciden de forma horizontal y que tan molestos resultan en cualquier actividad.

Y todo ello motorizable y domotizable, favoreciendo así la tranquilidad de quienes trabajan en el hotel y cuya preocupación por el funcionamiento del sistema de protección solar será mínima, ya que el control del *wind screen* será cómodo y, si así se desea, automático.

Porque en Saxun tienen claro que la comodidad de los huéspedes es la tranquilidad de los empresarios hoteleros, los nuevos *wind screen* muy pronto serán indispensables en la era del vidrio. ●



Saxun
www.saxun.com

en portada



Infrico

Refrigeración y congelación eficientes y de confianza

Infrico estuvo presente en la última edición de Host, que se celebró en Milán el pasado mes de octubre, con un *stand* cargado de novedades donde expuso la vanguardia tecnológica que caracteriza a la empresa.

Entre las novedades que Infrico mostró en Host se encuentran mesas y armarios de refrigeración y congelación, vitrinas pasteleras y abatidores de la marca Fahostec.

Mesas y armarios de refrigeración

La nueva gama de mesas y armarios de refrigeración y congelación con gas refrigerante R-290 ofrece una mejora significativa de la eficiencia ener-

gética que busca reducir el consumo eléctrico y se compromete con el diseño ecológico. Esta nueva línea de acero inoxidable viene mejorada en diseño y robustez, y manteniendo la misma capacidad y los estándares de calidad y fiabilidad.

Vitrinas pasteleras

Las vitrinas pasteleras de Infrico tienen un diseño que combina estética y funcionalidad. Las tendencias que

se imponen en el mobiliario de refrigeración son las líneas rectas y tonalidades oscuras, sobre todo en vitrinas. Características que reúne la nueva vitrina refrigerada y libre servicio para concepto de cafetería-pastelería Serie Combo.

También se presentó en la feria Host de Milán la serie Niza, un concepto elegante y minimalista de vitrina de pastelería.

Esta vitrina destaca principalmente por su flexibilidad, ya que está disponible el módulo refrigerado, otro especial para bombones con control de humedad, vitrina caliente y con la opción de doble temperatura.

A esto se le añade que constructivamente lleva un vidrio sin perfil y se puede ofrecer la vitrina sin decoraciones, con el objeto de encastrar de forma adecuada a cualquier ambiente facilitando la instalación al cliente.



Abatidor



Vitrina pastelera

Gama de abatidores

Otra de las novedades son los abatidores con diseño renovado y un nuevo control digital con una interfaz más intuitiva y gráfica buscando la facilidad de uso con un *software* avanzado que incorpora la gestión de ciclos especiales como higienización de pescado, endurecimiento de helado... y muchas más ventajas. Infrico, en busca de ajustarse a las necesidades de cada cliente y buscando siempre su satisfacción, ha

desarrollado una gama de abatidores con un precio más asequible de marca Fahostec.

En primer lugar, el abatidor de tres niveles GN1/1 cuenta con una capacidad de abatimiento de 10 kg pasando de una temperatura de +90 °C a +3 °C en 90 minutos y una capacidad de congelación de 5 kg de +90 °C a -18 °C en 270 minutos.

Por su parte, el modelo de cinco niveles GN1/1 tiene una capacidad de 20 kg de abatimiento y 12 kg de congelación.

Está construido en acero inoxidable 304 tanto exterior como interior con 60 mm de aislamiento, y dotado de burlete de triple cámara fácilmente sustituible. La puerta es reversible y el evaporador está tratado anticorrosión 100% poliéster.

Los abatidores Fahostec permiten la conservación del producto, ya sea refrigerado o congelado, una vez realizado el ciclo de abatimiento.

Los equipos funcionan con una temperatura ambiente de 43°C. ●



Vitrina pastelera



Armario de refrigeración

Infrico

Los Piedros. Las Navas, s/n.
14900 Lucena (Córdoba).

Tel.: 957 513 068. Fax: 957 591 183.

E-mail: info@infrico.com www.infrico.es

PROYECTO A FONDO

Xanverí

Un lugar
con chispa







César Anca, uno de los cocineros más respetados del panorama gastronómico alicantino, ha decidido regresar al barrio madrileño que le vio nacer, Chamberí, después de 20 años dirigiendo sus propios restaurantes en Alicante, una ciudad a la que adora, y que le ha permitido crecer personalmente y profesionalmente pero, sobre todo, completar su manera de entender la cocina a través de nuevos registros e influencias. Para ello ha contado con el estudio de interiorismo estudiHac, que ha dado forma a su nuevo proyecto gastronómico en la capital: Xanverí. Fotografías: Germán Cabo

Xanverí es mucho más que un restaurante ya que su propuesta gastronómica va aderezada con un espacio que rebosa tradición y diseño a partes iguales. De hecho, la historia del barrio Chamberí, sus orígenes napoleónicos y su arquitectura son el hilo conductor que inspiran a José Manuel Ferrero, director creativo de estudiHac, para crear y dar un carácter único a este nuevo proyecto.

“Chamberí es el barrio por excelencia. Corazón de la ciudad, rico en historia, cultura y arquitectura. Desde este lugar podemos extraer la esencia y rescatar texturas, colores, formas geométricas. Reinterpretar los elementos de Chamberí y llevarlos hasta nuestros días es nuestra estrategia, dando una estética moderna, elegante y contemporánea. El restaurante es vanguardia dentro de la ciudad, un lugar

donde se puede respirar un ambiente sofisticado y con clase”, destaca José Manuel Ferrero.

El objetivo del proyecto de interiorismo ha sido conseguir espacios elegantes, tranquilos, con carácter maduro y culto, que nos vienen de la profundidad y la templanza del mar en calma, del maduro Mediterráneo. Todo ello combinado con las texturas utilizadas en ar-



monía con ligeros toques traídos del Mediterráneo y un punto mas desaliñado pero sofisticado, o sea, la chispa castiza.

Distribución

La planta baja del restaurante se divide en diferentes áreas: *hall*, *bar*, restaurante gastronómico y *xispero room*.

En el *hall* destaca sobre la pared un gran mural gráfico de papel impreso, que representa el concepto de Chamberí como centro de Madrid y cuenta una historia a través de materiales que identifican el lugar donde se encuentra con texturas de piedra, cerrajería de barandillas, claves, cerámica mediterránea y la gráfica del Paseo de la Alameda de Alicante. En la historia del barrio de Chamberí destacaron las importantes industrias de fundición y cerrajería. De aquí nacen los auténticos chisperos, como se llamaban antiguamente a los vecinos del barrio, concep-



to que se ha reinterpretado mediante la colocación de la lámpara *chandelier* Olvidada de BD Barcelona, que representanda con un aspecto industrial depurado da un carácter elegante y divertido al acceso principal del restaurante.

El bar es una de las primeras experiencias que vivirá el cliente y, por lo tanto, debe ser un lugar de disfrute de tapas y del movimiento del espacio. Por esta razón, se ha creado una barra que combina la artesanía del trabajo de madera con una gran estantería metálica en color dorado e iluminación cálida, que da al espacio confort mientras el cliente espera para entrar al restaurante gastronómico.

Además del gráfico que hay en la pared de la entrada al restaurante, se ha instalado una potente alfombra cerámica y una gran lámpara de cristal hecha a medida para el proyecto, lo que provoca que el restaurante tenga un diseño más colorido, dinámico y especial.

En el restaurante gastronómico se han diseñado diferentes atmósferas para las distintas zonas, lo cual aporta una variada visión compositiva del espacio y una experiencia diferente donde el cliente disfrute de los platos del chef. El techo para estos espacios es un revestimiento

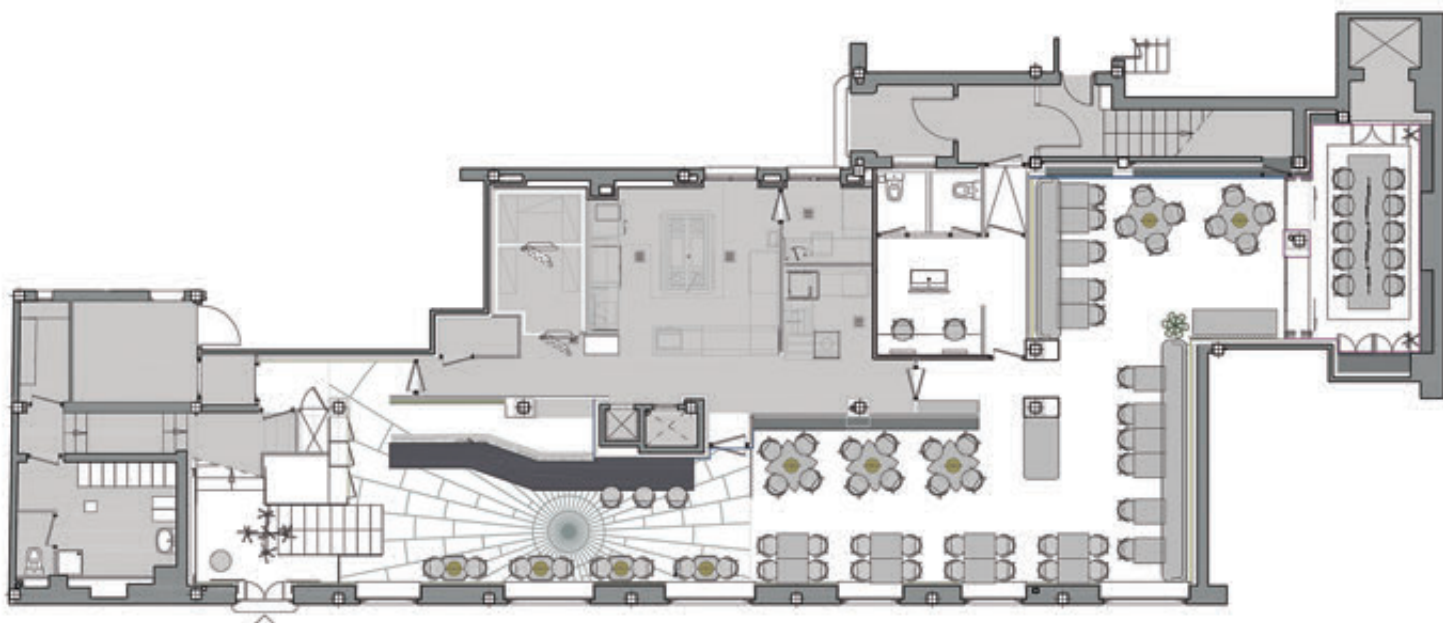


de madera con una textura que aporta dinamismo y sofisticación. La biblioteca de vinos está realizada en madera de roble natural con un trabajo especial de molduras que representan la geometría de las fachadas del ladrillo del barrio. En ella se pueden encontrar con una propuesta de lo más original distintos vinos, con el firme objetivo de descubrir al comensal otras zonas vinícolas más desconocidas. Una serie de nueve ilustraciones adorna las paredes de este espacio, diseñadas por la artista valenciana Carla Fuentes, que representa los personajes más ilustres que vivieron en el barrio, como el que

fue alcalde de Madrid Enrique Tierno Galván, la escritora Carmen de Burgos, el pintor Joaquín Sorolla, entre otros.

El *xispero room* es el espacio más exclusivo y castizo de Xanverí. Un rincón especial capitaneado por la icónica pata de gallo y donde se puede sentir la chispa del proyecto. ¿Sabías que a mediados del siglo XIX en Chamberí había fábricas como las famosas fundiciones de Sandorf y de Buenavista, y que por eso sus vecinos recibían el nombre de *chisperos*? Se trata de un salón privado con capacidad para 12 comensales que rinde homenaje al clásico traje de los

madrileños más castizos. El tejido blanco y negro de pata de gallo se convierte en el revestimiento del papel de toda la sala y en la alfombra que cubre la mesa. Sobre la pared sobresale una obra de arte diseñada en exclusiva para el proyecto que combina el oro y la luz, que junto a las lámparas Olvidada de BD Barcelona, recrean “chispas”. Asimismo, la gran mesa central queda flanqueada por 12 imponentes sillones tapizados en rojo terciopelo, en referencia al clavel que se lleva en el traje de castizo. Por otro lado, en la primera planta del restaurante se encuentra La Desenfadada. Es el espa-



LA PLANTA BAJA
DE XANVERÍ SE
DIVIDE EN DIFE-
RENTES ÁREAS
CON DISTINTOS
USOS

FICHA TÉCNICA

Constructora: Elo Construcciones

www.eloconstrucciones.com

Interiorismo: EstudiHac

www.estudi hac.com

Revestimientos: Vives Cerámica

www.vivesceramica.com/

Stratos ☎ 964 626 016/ Vescom

www.vescom.com/es/ / Levantina

www.levantina.com/es

Iluminación: BD Ediciones de Diseño

www.bdbarcelona.com/ / Flos

www.flos.com/ / Atelier Mel

www.ateliermel.com/ / Gubi

www.gubi.com/ / Estiluz www.estiluz.com

Mobiliario: Sancal www.sancal.com/

Frajumar www.beltafrajumar.com/ / Casual

Home www.casualsolutions.es/contract/

Pols Potten www.polspotten.nl

Tejidos-tapicería: Rioma www.rioma.com/

Designer Guild www.designersguild.com/

Güell La Madrid

www.g-lamadrid.com/guell-lamadrid/

Kvadrat <https://kvadrat.dk> / Carmira

Alfombras: Veoveo

www.alfombrasveoveo.es/ / Alarwool

www.alarwool.com/es

Ilustración-cuadros: Carla Fuentes

www.carlafuentes.com

Plantas: Verde Pimienta

www.verdepimienta.es

Xanverí

Zurbarán, 18.

28010 Madrid.

Tel.: 910 577 733.

www.xanveri.com



cio más informal de Xanverí, con horario *non stop* en el que se puede desayunar, picar o tomar un cóctel hasta la media noche, amenizados por sesiones de *dj's*. Se trata de un lugar creado para pasar un buen rato con amigos o en pareja que se transforma a lo largo de la jornada adquiriendo su propia esencia. Cuenta también con un rincón *wow-Instagram* en el que hacerse la foto de rigor bajo un neón en forma de pata de gallo (icono del proyecto).

Un restaurante diseñado con chispa donde la armonía y equilibrio se centran en unos platos únicos a los que el chef da un golpe de efecto para vivir una experiencia diferente en cualquier momento del día. ●



FOTOGRAFÍAS: MERCÈ GOST



La revista **Gran Hotel Turismo** de **Curt Ediciones** celebra el 25º aniversario de los **Premios a la Iniciativa Hotelera 2018**

La revista *Gran Hotel Turismo*, perteneciente a Curt Ediciones, ha puesto en marcha los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, unos galardones que celebrarán su 25º aniversario en 2018.

La XII convocatoria vuelve a Madrid tras celebrarse las últimas ediciones en Barcelona. La de 2018 tendrá lugar durante la primera quincena de junio en el Roca Madrid Gallery. El Roca Madrid Gallery es un espacio de diseño desarrollado por el Estudio de Arquitectura Lamela, una propuesta de experiencia de marca donde se explican todos aquellos elementos relacionados con el mundo del baño: desde el diseño de los productos hasta la importancia del agua en la sociedad.

Una edición más los Premios a la Iniciativa Hotelera cuentan con el patrocinio de Roca, empresa dedicada al diseño, la producción y la comercialización de productos para el espacio de baño, pavimentos y revestimientos cerámicos destinados a la arquitectura, la construcción y el interiorismo. Asimismo, numerosas empresas del canal contract y horeca, además de otros sectores, colaboran con la organización de los premios.

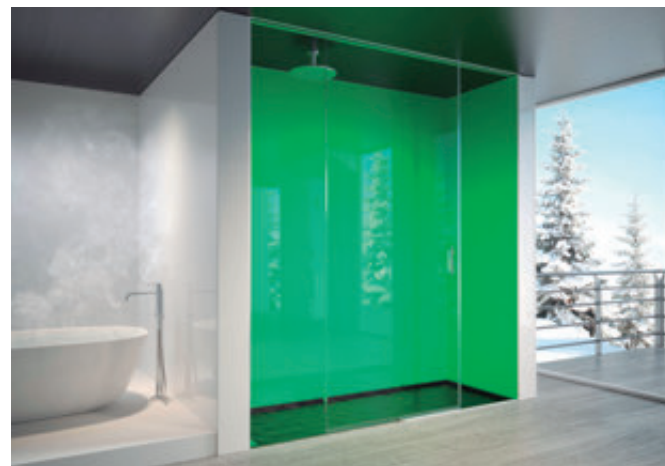
En las próximas semanas se darán a conocer las diferentes categorías a todos aquellos hoteles y cadenas que deseen presentar su candidatura. Entre las novedades destacan el Premio al Destino Turístico en Rusia, que se suma al de Portugal, que ya se concedió en la última edición. También es nuevo el galardón, dentro de Gastronomía de hotel, al Mejor Servicio de coctelería-bar. Por otro lado, se vuelven a conceder los premios a la Mejor Cadena y el de Hotel Singular. En breve, los hoteles podrán inscribirse en la página web www.premiosrocahotel.com.

Los Premios a la Iniciativa Hotelera, que convocó la revista *Gran Hotel Turismo* por primera vez en 1993, se caracterizan por rendir un merecido homenaje a hoteles y hoteleros por su aportación a un sector que se renueva y sorprende continuamente. De esta forma, la consecución de uno de estos galardones constituye un enorme prestigio para aquellos que trabajan por mejorar un mercado como el turístico, que es el principal motor de la economía española y del cual también forma parte *Gran Hotel Turismo*, de Curt Ediciones.



Diseño limpio y liso

El inodoro suspendido Vox, ideal para los baños más modernos con un diseño contemporáneo de formas suaves y geométricas, es un reflejo del buen gusto e innovación que caracteriza a Jacob Delafon. Vox destaca por su diseño limpio y liso, totalmente carenado a la pared y sin huecos de instalación en los laterales, lo que lo convierte en una propuesta estética perfecta. Su instalación es rápida y sencilla, al igual que su limpieza, gracias al sistema Rimless (sin brida) y a una evacuación eficiente e higiénica de los residuos a través de tres vías de salida de agua.



Las mamparas de ducha frontales con hojas correderas ofrecen una solución para los platos de ducha que están entre tres paredes, ocupando el mínimo espacio posible en el baño, al correr las puertas sobre la misma mampara y no necesitar de espacio libre en el

Mínimo espacio

baño alrededor de la mampara. El nuevo modelo Mia de Lasser cumple estos requisitos, con puertas de cristal templado de 8 mm y elementos fijos de 10 mm, disponible en los diferentes acabados de cristal: transparente, matizado, *top* color y con el exclusivo acabado Aquanet. Otra opción es la apuesta por la innovación, el diseño y la diferenciación a través del vidrio con Mia para dividir ambientes decorativos únicos y elegantes.

Elegancia intemporal



La colección Paradoxe es la nueva incorporación a la línea Cologne de Mugler disponible en Groupe GM. Esta colección se caracteriza por unos nuevos envases, estando los productos ahora disponibles en prácticas botellas verticales, así como en los tubos originales con forma de canto rodado. Inspirándose en la elegancia intemporal de Eau de Cologne, Groupe GM creó en un primer momento la colección Equinoxe con el distintivo aroma de Cologne para reflejar la sensación de frescura final, que se presentó en envases innovadores de 80 ml o 40 ml con forma de canto rodado que incluían gel para cabello y cuerpo, acondicionador y loción corporal. Para rendir homenaje al lanzamiento de Paradoxe, los modelos de Equinoxe se han modernizado sutilmente para lograr un aspecto aún más elegante. Además, esta colección cuenta con nuevos productos: botellas individuales de champú, acondicionador y gel de ducha, así como el gel dos en uno para cabello y cuerpo original, para ofrecer a los huéspedes una experiencia aún más lujosa.



Pulsadores personalizados

Geberit ha creado una amplia colección de pulsadores de última generación compuesta por 10 series. El mayor nivel de personalización la ofrecen las series Sigma50 y Sigma70, que permiten al usuario escoger el acabado del pulsador que mejor se adapte al estilo de su cuarto de baño. Así, se puede elegir entre una amplia selección de materiales y colores. Aunque el vidrio blanco sigue siendo la opción más utilizada, le siguen de cerca otras alternativas muy actuales como el color negro, el cromado brillante o mate, o el vidrio marrón (color umbra). Entre los colores

más especiales, cabe destacar los acabados metalizados en dorado y latón. Además, cumplen con funciones *high-tech* como la unidad de eliminación de olores integrada en la serie Sigma40 o la posibilidad de escoger entre distintos sistemas de descarga en función de las características de las cisternas Geberit. Entre las opciones más novedosas, destacan los pulsadores electrónicos "sin contacto", que se activan a través de sensores de infrarrojos, o los pulsadores a distancia, que se pueden instalar lejos de la cisterna empotrada, hasta a 1,70 metros de ella.

baños

Mejorar la salud



La innovadora aplicación del agua que Dornbracht presenta para el baño se basa en los principios de la medicina tradicional china. Así, recurre a sus novedosos *jets* de masaje WaterFan y WaterCurve para masajear los músculos más tensos y estimular los puntos de acupuntura y los meridianos. Esta aplicación, a la que Dornbracht ha llamado Aquapressure (acuapresión), se inspira en el método probado de la acupresión de la medicina tradicional china. Ofrece una manera sencilla y rápida de integrar el masaje del agua a nuestra rutina diaria como parte de un estilo de vida consciente respecto a la salud, constituyendo una contribución importante a nuestro bienestar.



Diseño y funcionalidad en complementos

La firma Duscholux, especialista en mamparas, amplía su gama de accesorios con dos nuevos toalleros de formas cuadradas y construidos en metal o vidrio presentados en varias medidas. En

ambos casos destaca el diseño y la funcionalidad, que se complementan perfectamente en todo tipo de ambientes y son una extensión más de la mampara.

NUESTRO EQUIPAMIENTO DE FITNESS TE AYUDARÁ A CUIDAR A TUS HUÉSPEDES



CONTACTA CON NOSOTROS EN: INFO_SPAIN@COREHANDF.COM • 934.808.540



CORE HEALTH & FITNESS

©2017 CoreHealth&Fitness LLC. All rights reserved. StairMaster and the StairMaster logo are registered trademarks of CoreHealth&Fitness, LLC. #17-01026

baños



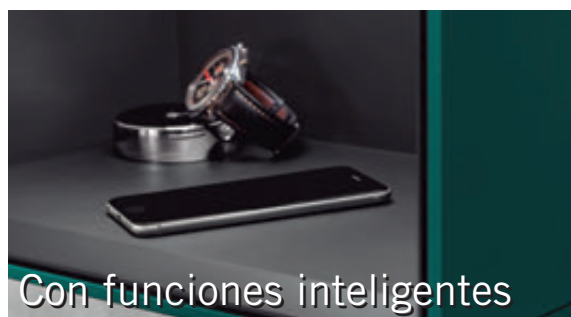
Estética urbana

La colección **Street Square** de Gala es una propuesta urbana y moderna que ofrece sorprendentes resultados en todo tipo de espacios. Los sanitarios **Street Square** llaman la atención por su estética de inspiración cubista y líneas suaves, de muy fácil combinación. El aspecto joven de esta serie se ve reforzado, además, en la nueva versión **BTW** de estos sanitarios (60×35 cm el inodoro y 53×35 cm el bidé): al ir pegado a pared, la silueta adquiere un aspecto moderno y muy actual. Además, se obtienen importantes beneficios en cuanto a funcionalidad, ya que los sanitarios **BTW** (*back to wall*) eliminan los tradicionales huecos muertos entre el inodoro o bidé y la pared, facilitando por completo el proceso de limpieza. **Street Square** cuenta también con una versión de sanitarios a suelo (de 64×35 cm el inodoro y 53×35 cm el bidé) y otra suspendida (de 53×35 cm ambas piezas).

Versátil y fácil de instalar



Line es la nueva propuesta de accesorios de **Bath+ by Cosmic**. Diseñada por **Ricard Ferrer**, no sólo destaca por su versatilidad sino también porque busca la comodidad en su instalación. De este modo, se puede sujetar mediante tornillería tradicional o a través de cinta adhesiva **3M**, según la elección del usuario final. Estas opciones facilitan colocar un toallero en el lateral del mueble o un toallero estante en la zona de la ducha sin tener que taladrar. Las piezas son contundentes y de máxima confianza, manteniéndose inalterables con el paso del tiempo. La colección completa se compone de colgador, portacepillos y dosificador de encimera, container rincón y container, toallero aro, toallero (40/60 cm), toallero-estante, portapapel con y sin tapa, escobillero de suelo y papelera (de 5 litros y con tapa basculante).



Con funciones inteligentes

Villeroy & Boch otorga una gran importancia a la tecnología de vanguardia y al desarrollo de funciones inteligentes diseñadas para proporcionar una mejor calidad de vida. La nueva colección de baño **Finion** es un ejemplo perfecto, gracias a su carga inalámbrica para teléfonos inteligentes y funciones inteligentes de luz y sonido. Las estaciones de carga inalámbricas para *smartphones* están integradas invisiblemente en los muebles. Para cargar un teléfono, sólo hay que colocarlo en una de las estanterías, evitando cables enredados o mojados y con ellos los riesgos de cortocircuitos. Además, el espejo y la bañera **Finion** se pueden equipar con altavoces **Bluetooth** integrados opcionalmente que se pueden conectar al *smartphone*. El control inteligente de la luz permite ajustar la atmósfera en el baño según su estado de ánimo y la hora del día. Además, uno de los espejos de la colección viene con un borde de iluminación **led** opcional y una función antiniebla inteligente. La bañera independiente **Quarry®** también se suma al concepto de iluminación.



Nueva app de realidad virtual de **Profiltek**

Profiltek ha lanzado una *app* gratuita de su decorador virtual, disponible para *smartphones* y *tablets*, que permite escoger fácilmente la mampara para bañera o ducha más adecuada. Esta herramienta posibilita al usuario elegir entre 19 series de mamparas de baño y personalizarlas hasta el más mínimo detalle: acabado del perfil, tipo de vidrio, modelo de pomo o maneta, accesorios, vidrio con o sin decoración... Las ventajas de esta nueva *app* son enormes, tanto para el consumidor final –que puede diseñar y personalizar a medida su producto y ver cómo será el resultado– como para el distribuidor que, por un lado, verá incrementar sus ventas gracias a las facilidades tan a mano de sus clientes, y por el otro, no precisa disponer de amplias instalaciones para exponer la gran variedad de mamparas de baño que ofrece **Profiltek**, ya que con el decorador virtual el cliente puede visualizar exactamente la mampara que más se adecúa a sus necesidades antes de efectuar la compra.

ADA International

Fair CosmEthics, cosmética justa



El estilo de vida sano o los valores éticos y ecológicos son factores cada vez más decisivos para los huéspedes de hoy en día. Consecuentemente, esperan que los productos de cortesía de los hoteles sean suaves y efectivos, tanto para la piel como para el medio ambiente. Los hoteleros que tomen en consideración estas expectativas, incluso a la hora de seleccionar su gama de productos de cuidado corporal, disfrutarán de recompensas a largo plazo, en forma de comentarios extraordinarios, fidelidad de clientes y una buena reputación.

El conocido sello de comercio justo Fairtrade es sinónimo de estándares éticos, sostenibilidad y transparencia, por lo que tiende un puente entre fabricantes y consumidores. Los estándares de Fairtrade han sido diseñados para fomentar el desarrollo sostenible de los pequeños productores y agricultores de los países del tercer mundo. Las personas que compran productos de comercio justo con-

tribuyen de forma específica y sostenible a mejorar las vidas de los agricultores.

ADA International es pionera en sostenibilidad, habiendo lanzado su línea de cuidado corporal Fair CosmEthics en 2012. En calidad de ser una de las primeras series de cosmética hotelera, ha sido distinguida con el sello Fairtrade y, por consiguiente, cumple los requisitos de los estándares internacionales de

comercio justo. La innovadora línea de cuidado corporal aplica los principios del comercio justo utilizando azúcar de caña y aceite de nuez brasileño certificados como Fairtrade. La serie, exclusivamente vegetal y de pH neutro, tiene una fragancia fresca y afrutada. Las diversas notas florales rodeadas de cálidos aromas amaderados aportan a los productos una valiosa individualidad.

Desde su lanzamiento, la colección hotelera Fair CosmEthics se ha hecho con una excelente reputación entre los hoteles, huéspedes y comercios minoristas de orientación

sostenible. La etiqueta de Very Good fue otorgada a la loción corporal Fair CosmEthics en sistema Smart Care por la revista alemana *Öko Test* en 2017, junto a marcas de comercios minoristas como The Body Shop, Lush y Weleda.

Ahora en frasco

ADA International ha ampliado la colección hotelera existente ofreciendo FairCosmEthics en frascos pequeños. Las últimas novedades introducidas son gel de ducha, champú para cabello, acondicionador y loción corporal Fair CosmEthics disponible en frascos de 30 ml. Los frascos tienen una sofisticada tapa abatible para disfrutar de un cómodo manejo. La etiqueta dorsal transparente permite ver con previsión el nivel de líquido existente. Los líquidos también están disponibles en tubos de 30 y 150 ml, así como en dispensadores de 300 ml. ●



ADA International

Tel.: 933 433 254.

E-mail: info@es.ada-cosmetics.com

www.ada-international.com

Alimentos de etiqueta limpia

Más protagonismo en hostelería

Los huéspedes supervisan cada vez más las características de los alimentos que consumen y escogen aquellos que ayudan a mantener la salud y a disfrutar de la comida sin sentimiento de culpa. Si dentro de los alimentos frescos triunfan las hortalizas, frutas, legumbres y frutos secos, en el caso de los productos procesados la punta de lanza son los productos *clean label*, es decir, con una lista corta de ingredientes y sin aditivos superfluos.

HEALTHIA CERTIFICATION



BARCELÓ HOTEL GROUP

A juicio de los expertos, cuatro grandes tendencias a nivel mundial están contribuyendo al auge de la alimentación saludable: una población mundial que envejece; una juventud cada vez más informada y conectada; el aumento de las enfermedades crónicas, y el constante incremento del autocuidado y la prevención.

En concreto, una de las consecuencias más visibles del aumento de la esperanza de vida es que los consumidores prestan cada vez más atención a la composición de los alimentos y evitan determinados productos por entender que pueden ser perjudiciales para su bienestar. Para Martina Miserachs, dietista-nutricionista y CEO de Healthia Certification, “disponer de una etiqueta clara está dejando de ser una tendencia para pasar a ser una exigencia de los consumidores”.

Esta tendencia está provocando que la industria agroalimentaria, siempre atenta a la evolución de sus clientes, impulse productos procesados con



pocos ingredientes, en vista de que para un número cada vez mayor de consumidores comer algo que contiene glicina, ácido oxálico-300, nitrato de sodio y espumantes, por poner un ejemplo, parece quitar el apetito a buena parte la población, independientemente de que los aditivos empleados sean seguros para la salud. Por ello, algunas marcas han decidido simplificar las formulaciones de cereales para el desayuno, panes y bollos, postres lácteos, chocolatinas, barritas y zumos, entre otros productos, a fin de incrementar la percepción de naturalidad. Fruto de ello, algunos hoteles han hecho suya esta promesa para aproximarse a las nuevas tendencias de consumo a través de los productos *clean label*.

Sin ir más lejos, el 80% de los consumidores europeos cree que la lista de ingredientes de un alimento es un factor clave en la decisión de compra, mientras que sólo el 53% considera la marca del fabricante el factor diferencial.

Según cuantifica el estudio *Nielsen Survey: Con-*

PARA LOS HOTELOS ESTOS PRODUCTOS SON UNA FORMA DE ACERCARSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL CONSUMIDOR

sumer Eatings Habits, un 68% de los consumidores admite estar dispuesto a pagar un sobreprecio por alimentos y bebidas sin ingredientes indeseables. Otros estudios inciden en la misma idea: “tres cuartas partes de los encuestados globales (75%) están muy de acuerdo o de acuerdo en que están preocupados por el impacto en la salud a largo plazo de los ingredientes artificiales. Además, el 69% está de acuerdo o parcialmente de acuerdo en que los alimentos sin ingre-

dientes artificiales son siempre más saludables”, puede leerse en “¿qué hay en nuestra comida y en nuestra mente? Ingredientes y tendencias de comida fuera de casa alrededor del mundo”, el informe que publicara Nielsen en el año 2016. De esta investigación se deduce que los *bad boys* o chicos malos de la alimentación actual son, en opinión de los consumidores, los aditivos alimentarios, las grasas trans, las grasas saturadas y los productos transgénicos. En concreto, el 62% de los consumidores dice tratar de evitar los sabores artificiales y los colorantes alimentarios, el 54% los organismos genéticamente modificados, el 53% los endulzantes artificiales, el 42% las grasas saturadas o trans, el 41% el sodio y el 34% el azúcar.

Conscientes de esta circunstancia, algunos hoteles están reajustando su oferta de productos procesados para llegar al corazón de sus clientes. Para algunos analistas, cuanto más alineado esté un hotel con los nuevos vientos que corren por la ali-



mentación, más aceptada será su oferta y mayor satisfacción obtendrán sus huéspedes. “Aunque los productos *clean label* o de etiqueta limpia no tienen por qué ser mucho mejores en términos de salud (al menos, en cuanto al contenido calórico o a la cantidad de sal, azúcar y grasa), para los hoteleros representan una nueva forma de acercarse a las nuevas tendencias del consumidor, ya que dejan tras de sí pistas que refuerzan la idea de que no son tan artificiales”, argumenta Mises-rachs. Un simple dato: en la actualidad, un 58% de los consumidores reclama productos 100% naturales, según recalca Nielsen.

Como es sabido, cualquier alimento envasado (con independencia de que se presente en forma de caja, lata, bolsa, cartón o botella) tiene que llevar una etiqueta nutricional que enumere su contenido, lo que está provocando que cada vez más consumidores se hayan convertido en expertos en su lectura y que un número creciente de empresas empiecen a evitar ingredientes sin correspondencia con lo que cualquiera de nuestras abuelas y abuelos consideraría un alimento sano. ●



cocinas y menaje

Savoir faire français



El gallo figura desde la antigüedad en el imaginario social francés y se convierte en símbolo de la Galia y los galos como consecuencia de un juego de palabras, ya que el término latino *gallus* significa al mismo tiempo “gallo” y “galo”. Staub, del grupo alemán Zwilling, se ha inspirado en Le Coq Gaulois para el diseño de su nueva *cocotte*: Le Coq Français. El grabado del gallo que adorna la tapa se ha realizado empleando una técnica centenaria: la mayólica. Con origen en Per-

sia, y con una fuerte y asentada tradición en Europa, esta técnica para muchos desconocida es una manera de vidriar las piezas para llenarlas de color y de historias, ya que fue precisamente la función de contar historias, una de las primeras que cumplió. Esta técnica particular aplicada al esmalte permite obtener un brillo único y un tono de profunda intensidad. Le Coq Français se presenta en una versión de 24 cm de diámetro con una capacidad de 3,6 l.



El oro es un clásico atemporal en diseño, arquitectura, moda e interiorismo, y el platino es sinónimo de lujo. Una pequeña pizca de estos materiales preciosos realza cualquier diseño y suma *glamour* a

Un brindis con *glamour*

la decoración de la mesa. Villeroy & Boch quiere brindar estas fechas por todo lo alto, y viste de oro y platino una de sus colecciones de cristal más populares: Gran Royal. Inspirada en el

bar de época, la colección de cristal tallado Grand Royal de Villeroy & Boch aporta un toque de sofisticación a la mesa. Las copas altamente decorativas y los vasos pueden presumir de ser cristalería de primera calidad, habiendo sido sopladas y pulidas a mano.

Quality Espresso Máquinas de café conectadas



Quality Espresso presenta la *interface* 2.0 de su revolucionario sistema IOT Quality Espresso Link.

La versión 2.0 de su sistema M2M brinda a tiempo real datos clave de las máquinas y se ha dotado de un nuevo panel de control dirigido a los técnicos capaz de brindar información de los componentes principales como los ciclos realizados por los contadores, el motor, los pulsadores, el uso de los descalcificadores, etc. Además, se está trabajando en una futura *interface* que estará dirigida a baristas. Quality Espresso Link ya lleva funcionando cerca de dos años con máquinas conectadas en bares, cafeterías, hoteles y restaurantes en España y otros países europeos donde ha obtenido una respuesta muy positiva. La empresa trabaja ahora para ampliar la comercialización del sistema tanto en el mercado interno como el exterior. Gracias a Quality Espresso Link, los propietarios y gestores de las máquinas de café, como los tostadores de café,

obtienen información como el número de ciclos de café, avisos de averías y la necesidad de hacer el mantenimiento preventivo. De esta manera, estos pueden dar un servicio más rápido y eficiente y adaptado a las necesidades de las cafeterías, hoteles y restaurantes. El sistema transmite a través de tecnología GSM y con una tarjeta SIM la información de cada máquina a una plataforma de datos desde donde se puede acceder mediante un dispositivo con conexión a internet. Por otra parte, otra novedad es la Gaggia Vetro XL, una máquina de café de gran potencia creada para la elaboración de bebidas con base *espresso*. El equipo dispone de pulsadores retroiluminados y botoneras capacitivas que, junto con la zona de trabajo iluminada, garantizan al barista facilidad de uso y limpieza. Además, su diseño y líneas modernas encajan a la perfección con la decoración de cualquier establecimiento. ●

Quality Espresso

Motores, 1-9. 08040 Barcelona.

Tel.: 932 231 200.

E-mail: info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net

Máquinas de frío

Conservación óptima

El mercado del equipamiento hostelero está siempre en constante desarrollo y el sector de frío para la cocina no es ninguna excepción. Una maquinaria que destaca hoy en día por sus altas prestaciones tecnológicas y por una mayor conciencia a favor de la eficiencia energética.

Por Marta Olivé



DISTRIPLUS



EUROFRED



No todos los negocios necesitan los mismos sistemas de enfriamiento, y la elección de la maquinaria de frío para bares y restaurantes, además de para otros establecimientos colectivos, dependerá de las necesidades específicas de cada negocio. Por suerte, hoy en día existe una gran oferta de equipos de altas prestaciones tecnológicas y robustez que garantizan un rendimiento óptimo con el mínimo consumo, con una ajustada relación calidad-precio.

De hecho, los profesionales exigen cada vez más prestaciones en una sola máquina con la finalidad de conseguir optimizar las variables espacio

físico y versatilidad. “Los espacios son más pequeños y, por ello, la responsabilidad en la compra es mayor”, subraya el gerente de Distriplus, Jorge Zeyani. Al respecto, no solo el tamaño exterior es de vital importancia, sino que la capacidad en litros neta también es fundamental a la hora de escoger la máquina. “Es un factor a estudiar detenidamente, ya que una mala elección provocará un defecto de espacio y que los productos no se distribuyan correctamente y, por lo tanto, no se conserven debidamente. O, por el contrario, un exceso que generará un consumo energético innecesario”, añade Zeyani.

Factores de decisión

Pero vayamos punto por punto. En primer lugar, explica Pedro José Torres, director comercial de Madrid Hostelería, resulta clave “que el modelo elegido reúna las características y dimensiones que necesitan según su cocina y, posteriormente, que el precio del equipo se ajuste a su presupuesto e intentar que el coste sea el más bajo posible”. A partir de aquí, otras preocupaciones que tienen los profesionales son que la forma de pago sea también la más cercana a sus necesidades de financiación y la estética, si bien este último aspecto “va perdiendo puestos contra la



Los indispensables

Entre los equipos imprescindibles para un restaurante si hablamos de frío son las neveras, las cámaras frigoríficas, los abatidores, los bajomostradores y los botelleros. Empezando por las neveras, son uno de los equipamientos que no pueden faltar en una cocina profesional. Cuentan con una gran capacidad de almacenaje y permiten conservar diferentes tipos de alimentos y platos cocinados a la temperatura justa para que mantengan intactas todas sus propiedades organolépticas (sabor, color, textura, olor...). Por su parte, las cámaras de frío tienen una gran capacidad de almacenamiento y conservación de alimentos, como es el caso de la carne.

Indispensables también son los abatidores, que permiten refrigerar de forma rápida cualquier alimento en menos 2 horas. De hecho, con estos equipos se puede reducir la temperatura de un alimento recién cocido a una temperatura de 80 o 90 grados centígrados hasta los 3 grados en 90 minutos, mantenerlo a temperatura entre los 5 los 0 grados y, dependiendo del modo y opciones que nos ofrezca el equipo, bajarla a -18 o -25 °C, de algunos modelos, aunque a -18 °C es suficiente para una perfecta congelación o mantener la temperatura estable.

Los bajomostradores son muebles completamente funcionales y adecuados para saciar las necesidades culinarias y estructurales de cualquier restaurante. Facilitan la organización del trabajo y de los materiales de trabajo, siendo una fuente de orden e higiene gracias a sus estantes, contenedores y materiales, que la hacen una superficie higiénica y adecuada para la elaboración de todo tipo de alimentos. En concreto, estos equipos son ideales para conservar desde ensaladas a productos de pastelería y heladería a una temperatura media óptima.

En lo que respecta a los botelleros, para escoger entre un modelo u otro se debe considerar cuál será la capacidad necesaria (que puede oscilar de los 170 hasta más de 1.300 litros) y la ubicación en el que estará emplazado.

INFIRCO



eficiencia energética”, matiza Pedro José Torres. Por su parte, la responsable de Marketing y Comunicación en Intarcon, Eloísa García, incorpora que otra consideración es el “estado de los alimentos, es decir, su conservación desde que se reciben hasta que se elaboran y sirven; por ello, tenemos que ofrecer soluciones a medida que aportan seguridad en la cadena de frío de los alimentos y preparados”.

Más allá de las prestaciones básicas de las que deben disponer los equipos de frío, otro elemento cobra también relevancia y este es el de la estética. Así lo confirma Jorge Zeyani, de Distriplus: “El diseño y la estética en un espacio de trabajo

EL DISEÑO Y LA ESTÉTICA EN UN ESPACIO DE TRABAJO CORRECTAMENTE INTEGRADO Y DEFINIDO SON ESENCIALES EN LA COCINA A LA HORA DE DESARROLLAR UNA ACTIVIDAD MÁS EFECTIVA Y MUCHO MÁS LIMPIA



correctamente integrado y definido son esenciales para desarrollar una actividad más efectiva y mucho más limpia". Ciertamente es, sin embargo, que la estética aún no se tiene tanto en cuenta como en otros equipos como son los "de cocción, los cuales tienen una notoriedad mayor dentro de la cocina", matiza Pedro José Torres, de Madrid Hostelería. De todos modos, y dada la tendencia actual de proyectar cocinas totalmente diáfanas donde se integran todos los equipos de que tienen cabida en una cocina, vitrinas, mesas de procesos, equipos de refrigeración...", explica Eloísa García, de Intarcon, "sí puede suponer un cambio definitivo de tendencia".

Más eficiencia

El consumo energético así como la tipología de suministro son, hoy por hoy, dos factores determinantes en la elección de los equipos más adecuados para la actividad hostelera. Y es que "el consumo ineficiente genera importantes pérdidas económicas así como ecológicas y, para contrarrestarlo, se han desarrollado y aplicado nuevas tecnologías de ahorro mediante el control de las temperaturas digitales y el reparto de frío dinámico", explica Jorge Zeyani, de Distriplus. Unos indicadores que pueden ahorrar hasta un 30% de energía respecto a modelos anteriores que no permitían, por ejemplo, registrar tempe-

raturas, almacenar datos e incluso reconducir la potencia de los compresores según el calor exterior.

Si se parte de esta base, buena parte de los modelos actuales de equipos de frío ya son digitales y ofrecen un acceso a los circuitos de reparto de frío mucho más sencillo para detectar un mal funcionamiento del compresor, una fuga de gas, una puerta mal cerrada... y repararlo a tiempo sin echar a perder los productos ni la energía correspondiente.

En la misma línea, Eloísa García, de Intarcon, subraya que "hoy en día la sostenibilidad y la eficiencia están muy presentes en nuestro sector,



Planificar para conseguir los mejores resultados

Resulta clave para los establecimientos horeca que quieran instalar equipos de frío trabajar de la mano de fabricantes, distribuidores y proyectistas para conseguir el mejor resultado final. ¿Cuáles son los aspectos a tener en cuenta?

1 En función de los alimentos que se deberán conservar o congelar (ya sean verduras, carne, pescado, líquidos...), serán necesarias unas u otras temperaturas de régimen.

2 El volumen de los productos a almacenar para determinar así cuál debe ser el tamaño de las cámaras. En este punto también cabrá determinar si la rotación de estos productos es diaria, semanal o cuál es el período establecido por el establecimiento.

3 El espacio disponible para los equipos de frío y si van a ser incorporados al proyecto en grupo o distanciados, centralizándose con motocondensadoras para impedir la acumulación de calor en el interior de la cocina, con resultados más eficientes, etc.

4 Con toda esta información se diseñará la instalación de frío, decidiendo las medidas de las cámaras, los motores monoblock (partidos, a distancia, herméticos, semiherméticos...), la potencia de la instalación y la energía a emplear, entre otros conceptos clave.

5 El siguiente paso es diseñar los diferentes diagramas de flujo para determinar aquel que mejor se adapta a los requerimientos específicos de cada restaurante. Se trata de garantizar la cadena de frío de inicio a fin: desde la recepción, pasando por la conservación, la elaboración y la salida del plato hacia la sala.



con ahorros de energía que pueden oscilar desde un 5 a un 15%". De hecho, añade, "existen sistemas de refrigeración que aportan incluso más de un 15% de ahorro energético gracias a sus beneficios, como es el caso de equipos en los que la recuperación de calor que se produce en los mismos puede abastecer a la instalación de agua caliente sanitaria o climatización". Además, cabe destacar que en los últimos años están surgiendo nuevos refrigerantes que aportan mayor sostenibilidad a la instalación.

A pesar de las cifras de ahorro que se pueden llegar a conseguir, Pedro José Torres, de Madrid Hostelería, matiza que, si bien "la eficiencia energética va cogiendo cada vez más protagonismo entre los usuarios, todavía no lo está haciendo de una manera tan importante como en otros países de Centroeuropa".

Escoger entre un equipo y otro

Fabricantes y distribuidores de los equipos de frío juegan un papel fundamental de asesoramiento a sus clientes. Como explica Pedro José Torres, uno de los primeros consejos que a dar a los hosteleros es que "el equipo responda a sus necesidades actuales y también cubra a las de su futuro a corto plazo", todo ello además que sean "máquinas polivalentes con la cadena de los equipos que poseen en la cocina o que irán incorporando según sus expectativas; compatibles en medidas tipo GN o pastelería con los hornos, abatidores, envasadoras, etc.", añade.

¿Qué otros elementos deben tener en cuenta? La calidad de construcción del equipo, la fiabilidad y robustez del mismo, así como la eficiencia energética, el ahorro y aporte al medio ambiente que



conseguiremos con equipos de última generación y con certificación energética. Tampoco olvidar que la estética vaya en consonancia con sus expectativas y el lugar de instalación, dependiendo si es visto al cliente o no, en función de si en la cocina impartimos demostraciones o cursos a terceros, por ejemplo. Y, por último, que tengan en cuenta el precio y su amortización.

De este modo, subraya Jorge Zeyani, de Distri-plus, “hemos considerado que cada proyecto de hostelería requiere de una configuración especial y concreta que se adapte a la tipología de cocina que se va a desarrollar y a la cantidad de productos necesarios para la correcta consecución de la demanda estimada. Tratar de entender al máximo a nuestros clientes y comprender las dimensiones de su negocio es básico para poder recomendar un equipo u otro”.



EUROFRED EN LA COCINA LASARTE DE MARTÍN BERASATEGUI

SE DEBEN OFRECER
SOLUCIONES A MEDIDA
QUE APORTEN SEGURIDAD
EN LA CADENA DE
FRÍO DE LOS ALIMENTOS
Y PREPARADOS



EL RESTAURANTE LASARTE DE MARTÍN BÉRASATEGUI HA APOSTADO POR LA CÁMARA MISA DE EUROFRED



A la hora de escoger entre una máquina u otra, resulta muy importante que los restauradores aseguren una continuidad correcta en la cadena de conservación de los alimentos.

Punto en el que, explica Eloísa García, de Intarcon, “es fundamental que los equipos instalados sean fiables, y de calidad. Si realmente desea conservar la cadena de conservación de los alimentos se ha de realizar un óptimo estudio de las necesidades de la instalación, así como una instalación apropiada y de calidad”.



DISTRIPUS



Un futuro sostenible y digital

La evolución de los equipos de frío no cesa y los aspectos a considerar de cara al futuro son muchos. Desde la perspectiva de Jorge Zeyani, de Distriplus, “el primero que destacamos como relevante en la economía mundial de estos últimos tiempos es, sin duda, la información y el tratamiento de la misma que se recogen con métodos digitales y tecnologías muy sencillas. El segundo, no menos importante, es el medio ambiente y el desarrollo sostenible”. Teniendo

en cuenta estos dos pilares complementarios, añade Zeyani, “creemos que la tendencia en estas máquinas es hacia una evolución mucho más inteligente, más adaptada, programable y, sobre todo, de consumos cada vez más bajos.” En la misma línea, Eloísa García explica que “el futuro de la refrigeración se basa claramente en la eficiencia y sostenibilidad de los equipos y, por ende, de las instalaciones; por lo tanto, sistemas de refrigeración que aporten valor a la instalación”. ●

Para más información:

Adisa ☎ 937 920 863
 Ako ☎ 938 142 700
 Arévalo Construcciones Metálicas
 ☎ 954 101 411
 Bravo ☎ 964 571 202
 Catemar Ibérica ☎ 915 629 330
 Codibaix ☎ 936 768 545
 Coldkit ☎ 913 120 644
 Collado Represent. Exclusivas ☎ 938 963 338
 Comaina ☎ 938 424 550
 Comercial Hostelería del Norte ☎ 943 215 066
 Comersa ☎ 963 135 005
 Complet Hotel ☎ 972 367 080
 Coreco ☎ 957 502 275
 Crystal Line ☎ 963 707 280
 Dake ☎ 935 722 600
 Difriho ☎ 936 665 252
 Dimasa ☎ 916 572 535
 Distriplus ☎ 964 256 984
 Docriluc ☎ 957 510 126
 Edesa Hostelería ☎ 935 651 130

El Corte Inglés-División Comercial
 ☎ 914 000 700
 Electrolux Professional ☎ 917 475 400
 Elkoma ☎ 932 232 900
 Eurofred ☎ 934 199 797
 Fabricantes Línea Blanca ☎ 913 021 041
 Fafret ☎ 964 212 200
 Fagor Industrial ☎ 943 718 030
 Feribex ☎ 977 413 596
 Fricosat ☎ 647 666 533
 Frigicoll ☎ 934 803 322
 Frigoríficos Coll ☎ 973 233 005
 Frío Industrial Freire ☎ 944 521 518
 Frío Vizcaya ☎ 944 521 518
 Friosat ☎ 971 314 528
 Fritecsur S.L. ☎ 955 734 624
 Gastrosistem ☎ 913 028 148
 Grupo Imperial ☎ 966 665 740
 Grupo Manitowol ☎ 902 201 069
 Hoshizaki ☎ 934 780 952
 Hostelería y Alimentación Euro 2000-
 HosteurGroup ☎ 932 720 642
 Infrico ☎ 957 513 068
 Ingeniería Frigorífica Santa Anna

☎ 972 348 126
 Interclima Díez ☎ 971 471 111
 ITV Ice Makers ☎ 961 667 575
 Jocel ☎ + 351 25 29 10 350
 Kitchenrent ☎ 902 108 578
 Logika Store ☎ 986 482 343
 Macfrin-Eurast-Masbaga-Cooking Systems ☎
 938 572 012
 Madrid Hostelería ☎ 916 049 006
 Makro Autoservicio Mayorista ☎ 913 219 584
 Marba ☎ 971 430 014
 Mesfred ☎ 936 665 252
 Óscar Zarzosa ☎ 947 132 167
 Pedro y López ☎ 958 570 200
 Portinox-Grupo Teka ☎ 958 406 000
 Procotec ☎ 962 819 472
 Proyecto 51 ☎ 917 105 692
 Urbiola ☎ 948 223 008
 Salva Industrial ☎ 943 449 300
 Santos Innova ☎ 902 903 126
 Scotsman ☎ 911 109 796
 Serhs Projects ☎ 937 629 330
 Sidump ☎ 954 357 064
 Tecnicontrol Occidental ☎ 957 500 429

Hostelco invitará a más de 400 compradores estratégicos nacionales e internacionales

Del 16 al 19 de abril de 2018
Barcelona
www.hostelco.com

Hostelco organizará en el marco de su próxima edición encuentros entre las empresas expositoras y los *buyers* invitados al salón que proceden de más de 400 empresas, 120 de ellas internacionales de Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Marruecos, Argelia y Túnez, todos ellos países considerados clave para el sector por el dinamismo de sus mercados. Tanto los *buyers* internacionales, principalmente importadores, como los distribuidores nacionales operan en los sectores del equipamiento, maquinaria y accesorios para hostelería. A estos colectivos se sumarán además los representantes de 80 cadenas hoteleras, de restauración y colectividades. Los encuentros se gestionarán a través de una herramienta

de *matchmaking on line* que se proporcionará gratuitamente a expositores y *buyers* para organizar de forma directa y eficaz los encuentros B2B con las firmas de su interés. Las reuniones tendrán lugar en el *stand* de las empresas expositoras de Hostelco contactadas por los compradores. “Este año, además de invitar a los *hosted buyers* de los diferentes países europeos que representan el mercado natural del sector, hemos querido extender la acción al Norte de África por ser una de las zonas de mayor potencial gracias a las grandes inversiones que se están realizando actualmente en el ámbito de la hostelería en esta región. El objetivo es dinamizar los contactos entre profesionales nacionales e internacionales para promover el *networking* e impulsar los negocios del sector en los mercados exteriores”, afirma Arantxa Segurado, directora de Hostelco.



Basque Culinary Center y HIP se unen para impulsar la innovación en la hostelería

HIP (Hospitality Innovation Planet) y Basque Culinary Center se asocian para impulsar la innovación del sector de la hostelería y de la restauración en nuestro país. HIP 2018, que se celebra los próximos 19, 20 y 21 de febrero en Feria de Madrid, prepara su segunda edición ampliando su espacio expositivo y las colaboraciones estratégicas con los agentes más innovadores para la industria hostelería. Los organizadores han hecho de la transferencia tecnológica y los nuevos modelos de negocio la base de su apuesta para reunir a miles de profesionales en busca de competencias para mejorar sus áreas de gestión. Por ello, la *joint venture* con Basque Culinary Center supone un paso más en el impulso y la transformación que desde HIP se quiere aportar al sector. Junto a una zona expositiva con las innovaciones más impactantes para los restaurantes y hoteles, este año serán

Del 19 al 21 de febrero de 2018
Madrid
www.expohip.com

ocho los auditorios destinados al Hospitality 4.0 Congress con un elenco de jornadas, actividades y conferenciantes que, por la parte gastronómica, encabezará el Basque Culinary Center. Una de las actividades destacadas para el sector de la restauración será el *¡Culinary Action!*, unas jornadas destinadas a promover la creación, el desarrollo y el fomento del emprendimiento en el sector agroalimentario y gastronómico. Para Manuel Bueno, director de HIP, “la labor realizada por Basque Culinary Center le avala como una institución académica pionera e influyente a nivel mundial que apuesta por la innovación como base para el futuro de la gastronomía en nuestro país”. Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center, por su parte, ha destacado que “para Basque Culinary Center es un verdadero privilegio poder trabajar con HIP para impulsar la innovación vinculada a la gastronomía, sin duda, uno de los pilares de nuestro centro”.

Zummo

Nature, la solución de exprimido que aporta elegancia y funcionalidad a la hostelería

Tras la presentación internacional de la línea Nature de Zummo en la última edición de la feria Host, celebrada en octubre en Milán, la enseña valenciana prepara ahora su lanzamiento, que tendrá lugar en primavera de 2018. Esta nueva línea sustituirá en el catálogo de Zummo a los actuales exprimidores Z1, Z06, Z14 y Z40.



Los exprimidores de la gama Nature suponen un rediseño y un perfeccionamiento de los actuales modelos de Zummo, de los cuales el más recomendado para bares, cafeterías o restaurantes con un consumo medio de zumo es el modelo Z06.

El exprimidor Z06 Nature presenta una imagen muy renovada. Al cambio de color de su estructura, donde pasa a predominar un elegante gris grafito, se le suma el tono *fumé* de las carátulas. Además, tanto este modelo como el Z1 y el Z14 se podrán customizar simplemente cambiando el color de las cubetas,

que estarán disponibles en cuatro tonos diferentes: naranja, gris, marrón y beige. Al cambio de color se le une una forma más estilizada, aportando así una mayor sensación de ligereza y de estilo a la barra de cualquier local.

Pero además de por la nueva imagen, aquello por lo que se caracteriza la línea Nature, y en concreto el modelo Z06, es por las nuevas funcionalidades que presenta. El exprimidor Z06 en su versión Nature potencia la gran versatilidad original de este modelo, capaz de exprimir todo tipo de cítricos e incluso granadas. Destaca la incorporación

de un filtro de limpieza automática, lo que hace que gane en autonomía. Esta nueva funcionalidad es especialmente útil cuando se use el Z06 para exprimir granadas, dada la cantidad de restos que deja esta fruta en el filtro al ser exprimida. Algo que no cambia es el valor diferencial de los exprimidores Zummo: su característico sistema de exprimido se mantiene, aunque evolucionado. El sistema de exprimido vertical o Efficient Vertical System (EVS) es un sistema exclusivo de Zummo, diseñado y desarrollado por la marca y por el que son reconocidos mundialmente sus exprimido-

res. El EVS se caracteriza por cortar la fruta de manera vertical y exprimirla por presión, sin machacar ni romper la corteza y evitando que ésta entre en contacto con el zumo. De esta forma, como resultado, se obtiene el zumo más puro y natural posible. En el exprimidor Z06 Nature, el EVS Advanced permite una mejor extracción de la corteza, además de una más fácil limpieza y mantenimiento para el usuario. ●

Zummo

E-mail: zummo@zummo.es

www.zumocorp.com

iluminación



Paisaje lunar

La lámpara de sobremesa Macaron, diseñada por Lucie Koldova para Brokis, rinde homenaje a la belleza y a las complejas estructuras de la piedra cristalina. Contenida entre dos cúpulas opuestas de delicado vidrio soplado artesanalmente, la piedra se convierte en un paisaje lunar que flota en su propio cosmos. La fuente de luz proyecta su resplandor desde la base de ónice para realzar las serpenteantes vetas de la calcedonia en la placa central de ónice y crear un efecto de iluminación sutil e hipnotizante. El concepto se basa en el principio de la iluminación de piedra y el nombre se debe a la semejanza de la forma de la luz con la famosa gallega merengue francesa.

Mayor intensidad lumínica



Pujol Iluminación piensa en el diseño depurado de sus luminarias, creando colecciones que encajan en una gran diversidad de proyectos y, además, presenta importantes innovaciones a nivel técnico. En esta ocasión cuenta con un nuevo led más potente y con mayor intensidad lumínica para Apolo y Arcos, dos colecciones de apliques únicos. El led que presenta se incorpora concretamente en las referencias Apo-

lo A-812 y Arcos A-914, y tiene grandes avances: mayor eficiencia >150 lm/W; regulable por regulador de corte de fase (TRIAC), y versión estándar 3.000 K, disponible también en 2.700 K y 4.000 K. Tanto Apolo como Arcos presentan una línea minimalista, dos diseños que se integran a la perfección en la arquitectura más vanguardista, pensados para iluminar espacios de una manera eficiente.



La colección Halo, diseñada por Martín Azúa para Vibia, representa la fusión perfecta entre luz y materia. Alimentada por leds, que permanecen ocultos en el interior de sus moldes, simples y translúcidos, la

Fusión de luz y materia

luz fluye libremente desde su fuente. Halo está fijada al techo a través de unos discretos cables, que evocan elementos artísticos móviles, flotando ligeros y etéreos en el espacio, y creando una sutil sensación de movimiento. La naturaleza es la gran fuente de inspiración del diseñador vasco instalado en

Barcelona. Disponible en composiciones de cuatro, lineal o circular, Halo puede personalizarse en infinitas configuraciones que se adaptan a innumerables espacios.

Capacidad de adaptación

Slim System, de Fluvia, es un sistema de iluminación modular que ofrece una gran capacidad de adaptación al proyecto de interiorismo y total versatilidad. Gracias a la posibilidad de crecimiento vertical y a sus 310° de rotación, esta luminaria posibilita formar composiciones a varias alturas y en tres dimensiones. Slim System es un diseño de Josep Lluscà.



iluminación

Look vintage

Alma Light presenta Deco, una colección realizada con pantalla de cristal de Bohemia con cuatro modelos: pie, sobremesa, suspensión y plafón. La colección, ideada por Cristian Cubiñá, ofrece un marcado diseño *vintage* gracias a su cristal de Bohemia prensado que genera hendiduras en forma de diamante que confieren una reflexión muy especial a la luz. Es éste por tanto un cristal con gran carisma y considerable robustez, que se presenta en tres colores: transparente, degradado ámbar y degradado turquesa. La línea está formada por las versiones de pie, sobremesa, suspensión y plafón. La estructura está disponible en dos acabados: cromo brillo y oro mate. Utiliza portalámparas E14 en sobremesa y pie, y G9 en la suspensión, ambos para lámparas incandescentes, que permiten fácilmente la aplicación de una bombilla led si así se desea.

De mimbre natural

Las nuevas tendencias en iluminación exterior decorativa exigen cumplir tres grandes características: diseño, respeto por el medio ambiente y ahorro energético. Las nuevas bolas realizadas a mano mediante un proceso totalmente artesanal de la firma española Led Light Deco cumplen con creces estas condiciones, así como, además, contribuyen a la inserción laboral de personas discapacitadas, gracias al compromiso social de la marca. De día, gracias al aspecto orgánico que les atribuye el mimbre natural son el toque de tendencia en terrazas cuyo estilo puede ser de aire

vintage, rural, mediterráneo o *chill out*. De noche, con los 60 pequeños led decorativos de 5 mm, estancos, que incorporan las bolas, estas luminarias se convierten en el centro de cualquier espacio creando una atmósfera sumamente acogedora allí donde estén instaladas. Según el diámetro de cada bola y la cantidad de luz deseada, es posible dotarlas con más o menos puntos de luz led, según sea preciso en cada espacio. De este modo, según la densidad de puntitos luminosos, distribuidos por la lámpara, tendremos un mayor o menor flujo lumínico.



Versatilidad

Entre las novedades *indoor* de Simon se encuentra el *downlight* 703, un modelo que presenta como principales ventajas: mejora del rendimiento lumínico a 95 lm/W; nuevo sistema de disipación térmica exclusivo de la marca Simon; tratamiento especial de la luminaria con plástico inyectado mate, y sistema de conexión Jack, que facilita la instalación. La gama 703 completa la oferta actual de los modelos 705 y 706. Sus ópticas Spot y Wide Flood y sus tres temperaturas de color (2.700 K, 3.000 K y 4.000 K) la convierten en una luminaria versátil capaz de potenciar el espacio iluminado con la mejor ambientación.



Luz al cubo

Milan Iluminación presenta Dadu Led, un aplique de pared con una geometría y acabado espectaculares por su simplicidad y limpieza. Las líneas rectas de Dau Led dan paso a un minimalismo que aporta grandes dosis de diseño e ilumina de forma impecable los espacios más depurados. Se presentan dos tipologías dentro de la colección: Dau Led individual y Dau Led doble, con distintas salidas de luz y diferentes acabados, creando interesantes opciones a partir de sus formas y líneas puras. Dau Led presenta tres alternativas de acabados: aluminio, blanco o negro. Dando la opción de otorgarle mayor protagonismo, en un color que contraste más con el color o material elegido para la pared donde se instale. Además, Milan Iluminación ofrece la posibilidad de que el usuario elija, dentro del concepto de Dau Led, el tipo de iluminación que necesita: que emita la luz por ambos lados (salida de luz superior e inferior), sólo por la parte superior o sólo por la parte inferior del cuerpo de la luminaria.

instalaciones



Panasonic ha rediseñado sus unidades de calefacción y refrigeración Mini VRF para producir la serie Mini ECOi más compacta y eficiente del mercado. El nuevo Mini ECOi ofrece un potente rendimiento para propiedades con espacio exterior limitado. Estas nuevas unidades son de fácil instalación. El tamaño compacto de la unidad exterior, con menos de un metro de altura, puede colocarse en un pequeño balcón o debajo de un pequeño techo sin afectar la

Para exteriores con espacio limitado

estética visual del edificio desde la calle. Los

nuevos modelos también incluyen un motor de ventilador más grande, con una anchura de ventilador de 540 mm de diámetro y un nuevo diseño para aumentar el volumen de aire y reducir el nivel de ruido, con un menor consumo eléctrico. La nueva tecnología de ventiladores es capaz de proporcionar una alta presión estática externa de 35Pa para la rápida expulsión del calor de salida.



Sensor de inundación

Jung lanza una nueva solución técnica enmarcada en el estándar internacional de control de instalaciones, KNX. Se trata de un sensor de inundación que detecta escapes de agua antes de que provoquen grandes daños. Con su incorporación a la edificación se protege activamente la propiedad, se ahorra tiempo y dinero, y se incrementa la seguridad, evitando las incomodidades que generan este tipo de siniestros. Con una estructura idéntica a la del sensor de inundación, además se ofrece el sensor de condensación Jung, también para tecnología KNX. Este preciso dispositivo detecta y señala la formación de agua condensada en instalaciones de climatización y tuberías de refrigeración, lo que le permite advertir al propietario de la posible avería en la instalación antes de que se produzcan mayores daños.

Fluidra se fusiona con Zodiac



Fluidra S.A., grupo multinacional que cotiza en la Bolsa española dedicado al sector de la piscina residencial y comercial y el *wellness*, y Zodiac® Pool Solutions, fabricante global de equipamiento para piscinas residenciales y otras soluciones para el sector de la piscina, han llegado a un acuerdo de fusión. Está previsto que la fusión se haga efectiva durante la primera mitad de 2018. Fluidra mantendrá su sede mundial en Sabadell (Barcelona) y su sede norteamericana en Vista (San Diego), California. El presidente eje-

cutivo de Fluidra, Eloi Planes, será el presidente ejecutivo de su Consejo de Administración, mientras que el CEO de Zodiac, Bruce Brooks, será el CEO de la compañía. La compañía combinada conservará el nombre de Fluidra y seguirá cotizando en la Bolsa española. Contará con un equipo humano de 5.500 profesionales, y operará en un amplio territorio global que abarca más de 45 países de América del Norte, Europa, Australia, Asia, América del Sur y África. Estados Unidos será el mayor de sus mercados.



Altran Solutions lanza un nuevo riel que combina la practicidad, la resistencia y la capacidad decorativa con un precio muy ajustado pensado para cubrir las necesidades de hoteles y residenciales. El nuevo riel DecoTrim es una evolución del riel Trim patentado por Altran. Este remodelado sistema presenta el mismo interior que su antecesor pero aporta un

Capacidad decorativa

lado del perfil curvo para que, en el caso de que sea visible, sea más atractivo para el huésped. De este modo, combina un perfil de aluminio lacado de alta calidad, capaz de soportar cortinas de peso medio-alto de hasta 4,5 kg por metro lineal, con un riel decorativo sin perder de vista las necesidades de las cadenas hoteleras, un precio adecuado y que realmente se trate de un sistema funcional. El riel DecoTrim presenta soportes inteligentes de tipo clic para una mayor facilidad en su instalación, invisibles y ultrarresistentes, que además pueden ser instalados a techo directamente o a pared.



Repsol

Soluciones energéticas eficientes para negocios hosteleros

La optimización del consumo energético es un factor clave en la viabilidad de los establecimientos de hostelería. Repsol es una compañía especializada en ofrecer a este sector soluciones energéticas, como el gas, que ayudan a ahorrar dinero y cuidar el medio ambiente. Además de los fogones, el gas tiene muchos más usos en la hostelería.



Según el último estudio del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital sobre la demanda energética de los establecimientos de hostelería, el 75% del consumo se produce en las instalaciones térmicas (cocina, agua caliente sanitaria, calefacción, climatización o lavandería). Con el gas de Repsol se pueden alimentar todas estas instalaciones, simplificando la gestión de la energía al utilizar un solo combustible y con todas las garantías desde su origen.

Asimismo, la tecnología a gas obtiene un gran rendimiento de los equipos, reduciendo el consumo de combustible y las emisiones de CO₂; alargando su vida útil (gracias a que apenas genera residuos), y permitiendo una disminución del consumo de electricidad y de la potencia eléctrica contratada. Solo se paga por lo que se consume.

Las soluciones a gas logran también un importante ahorro energético, tanto en proyectos de nueva construcción como en reformas de esta-

blecimientos ya existentes porque garantizan un bajo impacto ambiental local al reducir las emisiones de CO₂ y permitir compaginar con energías renovables, y presentan una alta compatibilidad con las instalaciones existentes, en particular en procesos de rehabilitación, donde los equipos no sustituidos puedan seguir siendo utilizados tras llevarse a cabo las mejoras necesarias.

El uso del gas más reconocido en la hostelería y restauración es la cocina. Los profesionales del sector conocen la calidad que el gas aporta a la cocción de los productos, bien sea en los tradicionales fogones como en hornos, planchas, *frytops* o marmitas. Disponer hoy de una cocina equipada a gas puede suponer un ahorro interesante para el hostelero, tanto en el término fijo como en el consumo de energía eléctrica. Pero, además, todos los establecimientos pueden emplear el gas de Repsol en otros usos: agua caliente sanitaria (ACS), calefacción, piscina climatizada o

spa, climatización de terrazas, lavandería...

Dotar a un establecimiento de recursos energéticos tiene cierta complejidad técnica y unos costes importantes. Por ello, Repsol pone a disposición de sus clientes herramientas para ayudar a poner en marcha estas soluciones energéticas. Así, la compañía cuenta con una extensa red comercial propia de más de 100 profesionales, para estar cerca de sus clientes, y trabaja con más de 250 empresas instaladoras entre la Península y Baleares para la implantación de su solución energética, recurriendo a proyectos llave en mano en los que incorporan un asesoramiento energético personalizado para que los hosteleros no se preocupen de nada.

Además, tanto para soluciones de nueva construcción como en rehabilitación energética de establecimientos, Repsol ofrece a sus clientes la posibilidad de financiar sus proyectos con unas excelentes condiciones, llegando a asumir el coste

de los intereses si la operación no supera un importe de 12.000 euros y un plazo de 12 meses.

El sistema de suministro de gas se adapta a las necesidades de consumo y al espacio de que disponga el cliente, pudiendo elegir entre el suministro en depósito a granel o en envases de diferentes capacidades. La instalación de un depósito permite tener una mayor autonomía; el único requisito es disponer de espacio en el exterior del establecimiento, mientras que la utilización de envases permite contar con una instalación más reducida.

Finalmente, Repsol cuenta con la mejor red logística que garantiza el suministro de gas propano en cualquier lugar de la Península y Baleares, y dispone incluso de un servicio de urgencias para suministros en 24 horas y un servicio de emergencias para suministros en 6 horas. ●

Repsol

Tel.: 901 100 125

www.repsol.es

limpieza



El 60% de los españoles, preocupado por el nivel de bacterias de su entorno

Según el estudio *Hygiene Matters 2016*, los españoles muestran una preocupación clara por la higiene. De acuerdo con este informe, elaborado conjuntamente por Essity, compañía global líder en productos y soluciones de higiene, y WSSCC, organismo dependiente de las Naciones Unidas, casi el 20% de los españoles reconoce que le preocuparía enfermarse debido a una higiene inadecuada. No obstante, el 77% de los encuestados considera que se trata de una preocupación razonable, ya que les inquieta su estado físico y cómo su entorno puede influir en él. Más del 60% de los españoles querría recibir más información sobre el nivel de bacterias latente en los diferentes ámbitos de su vida cotidiana, sobre todo en el rango de edad de 26 a 40 años (65%). A nivel europeo nos supera Italia, con un 64%; mientras que si ampliamos el alcance del estudio, México (77%), China (76%) e India (88%) se muestran especialmente concienciados con el nivel de bacterias en su entorno. En este sentido, las innovaciones en salud e higiene que utilizan las nuevas tecnologías e internet son cada vez más comunes y están cambiando nuestra forma de comportarnos y pensar. ¿Hasta qué punto disponer de tanta información resulta positivo? El 27% de los españoles piensa que este progreso se puede volver en nuestra contra, convirtiéndonos en personas preocupadas por la limpieza y la higiene. Están alineados con esta postura ingleses (30%), franceses (34%), indios (39%) y rusos (47%).



3M presenta novedades en sus discos de suelo para dotar de una solución *premium* con mejoras en eficiencia y duración con respecto a alternativas convencionales. Desde 2014, 3M produce muchos de sus discos de suelo con materiales reciclados, como es el caso de los nuevos modelos. La fibra de poliéster usada en estos productos de mantenimiento contiene, al menos, un 50% de elementos reciclados. El resultado es un disco de suelo más duradero, reutilizable y lavable que ayuda a retrasar su final de vida útil y reducir los residuos. En comparación con los productos

Suelos limpios de forma sostenible

de otros fabricantes, los discos de suelo de 3M eliminan cualquier tipo de marca el doble de rápido. Además, son un 25% más efectivos en tareas de decapado y aumentan un 50% la durabilidad

del pulido. A diferencia de los discos de suelo tradicionales, que confían en la aplicación de agentes químicos (peligrosos), los nuevos modelos *premium* de 3M están diseñados para uso con agua y detergentes neutros, convirtiéndose en una elección segura y eficiente. La oferta de productos sostenibles para el mantenimiento del suelo también incluye, por ejemplo, las fibras 3M Easy Trap Duster Cloth, que ahora contienen un 60% de material reciclado, y los protectores Scotchgard Resilient & Stone Floor Protectors, certificados por el Instituto de Seguridad de Suelos de Estados Unidos (para evitar resbalones y eliminar la necesidad de sustancias químicas).



Papeleras ignífugas

¿Alguna vez ha tenido miedo de que se pueda prender fuego en la papelera? Con la papelera ignífuga de Brabantia olvidará para siempre esta preocupación. Si se prende fuego en el interior del cubo, el extintor de acero inoxidable corta el suministro de oxígeno y el fuego se extingue (probado y certificado por RWTÜV Germany). Este es, sin duda, uno de los productos más innovadores del mercado. Ofrece seguridad, un diseño práctico y elegante que mantiene la mayor parte del contenido discretamente cubierto, la comodidad y limpieza de las bolsas de basura a medida PerfecteFit, y la alta calidad propia de la marca. Y por si fuera poco, las papeleras ignífugas de Brabantia han obtenido el certificado *cradle to cradle bronze* por su compromiso con el uso de materiales reutilizables y energías renovables. Hay de diferentes capacidades: 7, 15, 20 y 30 litros.

mobiliario



Emociones del pasado

PortobelloStreet.es presenta una selección de muebles de la firma Wiener GTV Design, que destaca por su esencia artesanal y que toma protagonismo a través del esterillado que permite juegos de luces y sombras no sólo en asientos, sino también en mesas y lámparas. La curvatura de la madera con vapor es una muestra de identidad de la colección que combina esta antiquísima técnica con la técnica artesanal del esterillado con fibra natural. Este tipo de tejido de fibras naturales aporta un aspecto cálido y liviano a los muebles con los que se combina. Diseño, elegancia, solidez, sencillez y ligereza definen esta colección. La madera doblada mediante vapor es el nexo de unión de cada una de estas piezas que combinan madera de haya y mimbre.



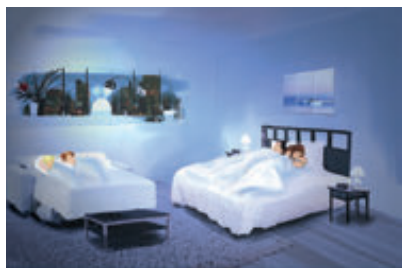
La esencia de la sastrería y el tapizado

Blasco&Vila enriquece su catálogo con el sofá Hardy, diseñado por José Manuel Ferrero de estudi(H)ac que, aunando la esencia de la sastrería y del tapizado, crea una pieza sofisticada y distintiva. Diseñado pensando en la comodidad, este sofá elimina exageración y voluminosidad para lograr un aspecto y una sensación de elegancia y atemporalidad, que puede personalizarse a partir del juego de tejidos. Unos tejidos que determinan la identi-

dad visual del sofá en combinación con sus patas, diseñadas para ser vistas. Hardy rinde homenaje, tanto en su diseño como en su nombre, al que fuera uno de los sastres más "inventivos, astutos y convincentes" de la calle Savile Row de Londres, Edwin Hardy Amies, quien abrió un capítulo nuevo en la historia de la moda al poner en escena los primeros modelos masculinos de desfile, en el Savoy Hotel de la capital británica.



Sofás~cama para hotel




Senntar
de Euroconvertibles S.A.

Más información:
91 647 07 50
info@senntar.com
www.senntar.com

Elementos decorativos

Detalles que enriquecen un ambiente



El estilo de un hotel, restaurante o cualquier otro establecimiento dedicado a las colectividades no termina cuando se instalan muebles, textiles, revestimientos o pavimentos. La decoración pasa también por otros detalles como motivos florales, plantas, jarrones, velas, cuadros, espejos o lámparas que, a pesar de no ser protagonistas del ambiente, logran transmitir sensaciones y emociones, factor fundamental para satisfacer al más exigente de los clientes. *Por Isabel Fernández*





SURBAKKEN-VELASHOSTELERÍA.COM



NH MADRID SUR



Cuadros, flores, lámparas, velas o alfombras son piezas especiales que aportan personalidad a un espacio. Los establecimientos que se decantan por una decoración detallista saben que el cliente aprecia estos guiños que embellecen una estancia. “Al pensar en los complementos no suelo pensar tanto en objetos concretos como en texturas, materiales o colores (ligereza, cristal, cerámica, contrastes o el uso del blanco). No hay un único artículo aplica-

ble a todos los espacios. Es necesario prestar atención a las particularidades de cada espacio para encontrar los complementos adecuados y, por supuesto, en el estilo o efecto que se quiera buscar en el conjunto del ambiente (si es más minimalista, tradicional, barroco, contemporáneo...). Si tuviera que quedarme con algo imprescindible para dar vida y calidad a un hotel, elegiría sin dudar los libros”, apunta Victoria Carrillo, interiorista de Carrillo Proyectos.

Paredes

En la decoración de paredes los cuadros tienen una función decisiva ya que captan la atención de clientes de forma inmediata; por este motivo se utilizan intencionadamente para guiar la vista hacia una zona en concreto. Los cuadros proporcionan color, emociones, texturas... Hay que escogerlos en función del estilo que se quiera dar a una estancia. Se pueden colocar cuadros muy distintos entre sí para crear un am-

NH COLLECTION VILLA DE BILBAO



GRAN MELIÁ PALACIO DE LOS DUQUES





CARRILLO PROYECTOS

ES ESENCIAL PRESTAR ATENCIÓN A LAS PARTICULARIDADES DE CADA ESPACIO PARA HALLAR EL COMPLEMENTO ADECUADO



LIFRA



BARCELO TEGUISE BEACH

biente más personal y cálido, o cuadros con un mismo concepto y tamaño para un contexto decorativo más formal. En locales con techos bajos, por ejemplo, los cuadros verticales ayudan a dar una sensación óptica de un techo más alto; en zonas con techos altos se puede disponer con mayor libertad la distribución y el tamaño de los cuadros. Eso sí, el cuadro no debe ser un objeto casual. Aunque se puede prescindir de su uso en una habitación, la decisión de vestir las paredes con cuadros debe considerarse desde el inicio del proyecto decorativo.

Para Oriol Soler, director gerente de Nauticadecor, “desde nuestro punto de vista, que ofrecemos decoración marina y náutica, dado que nuestros clientes son hoteles de playa y hoteles en Madrid e interior con aires de mar, vemos imprescindibles decoraciones de pared, como cuadros frescos, con motivos náuticos (barcos, faros, playas, etc.) que hacen que las habitaciones de los hoteles sean mucho más claras y amplias”. Otro elemento que colgaremos en las paredes son los espejos. Los grandes espejos situados en lugares estratégicos ayudan a incrementar la sensación

de profundidad, además de ser grandes potenciadores de la luz, contribuyendo a una mayor luminosidad. La ubicación debe estar muy bien pensada para obtener el efecto deseado. Así, es aconsejable colocar el espejo próximo a una ventana para crear el efecto óptico de que existe otro ventanal y una habitación más grande. Se debe evitar enfrentarlo a una pared vacía, pues el efecto será el contrario.

Suelos

Las alfombras de cualquier proyecto contract son distintas a las que estamos acostumbrados a ver en casa. Esto se debe a que son alfombras especiales para sitios en los cuales se concentra una gran cantidad de personas día a día, por lo que estas han de ser mucho más resistentes que las alfombras tradicionales. Las llamadas alfombras para tráfico pesado o frecuente están ideadas para ser resistentes al desgaste.

Las alfombras de zonas comunes, según Victoria Carrillo, de Carrillo Proyectos, deben transmitir “confortabilidad y prestancia”. Por su parte, Anna Puig, del Departamento de Comunicación de Li-



fra, sostiene que “las alfombras son muy útiles para zonificar espacios y señalar recorridos. Asimismo y debido a la gran cantidad de acabados disponibles, nos pueden ayudar a remarcar el ambiente deseado”. En cuanto a la habitaciones, las alfombras “son muy útiles, aunque no imprescindibles”, agrega Anna Puig. La experta indica que “los acabados son muchísimos y en cada espacio se pueden utilizar muchas opciones de acabado, dependiendo de muchos factores. Por ejemplo,

la alfombras vinílicas son muy útiles para espacios húmedos, exteriores o cocinas. Para habitaciones, son muy agradables las de tacto suave y las naturales tipo *spart* para zonas de estar. Para hoteles más rústicos o ambientes naturales, las de fibra naturales o colores tierra pueden ser una buena opción, mientras que para hoteles de ambiente más sofisticado pueden ser más adecuadas la alfombras de acabado sedoso, colores más brillantes...”.

Flores y plantas

Las flores y plantas llenan de vida y realizan el ambiente en hoteles y restaurantes. La decoración floral estimula el estado de ánimo de las personas. Dependerá de la categoría y el presupuesto del establecimiento que la elección del color, lugar y presentación de flores y plantas sea una u otra, y caiga en manos o no de un decorador especialista: cómo elegirlas, qué colores según la estación del año, qué transmite cada flor, cuál



NH COLLECTION EUROBUILDING



NH COLLECTION FINISTERRE



BURESINNOVA



aguanta mejor los cambios de temperatura o el trasiego de personas, etc. Mercy G. Núñez, arquitecta y paisajista de Buresinnova, considera que la decoración floral puede aportar al hotel “la misma sensación que genera el caminar por el centro de un paseo de árboles en pleno verano; esa sensación relajante de frescura y resguardo que únicamente son capaces de transmitir las plantas, arbustos y árboles. A su vez, la decoración floral agrega personalidad al espacio, da la sensación de un espacio bien conservado, porque las plantas requieren cuidado, esto siempre que se considere una distribución pensada y adecuada”. Por su parte, Victoria Carrillo, de Carrillo Proyectos, considera que “no es que aporte, es que es imprescindible! Aporta un indudable bienestar”.

LA DECORACIÓN FLORAL ESTIMULA EL ESTADO DE ÁNIMO DE LAS PERSONAS Y LLENA DE VIDA LOS ESTABLECIMIENTOS

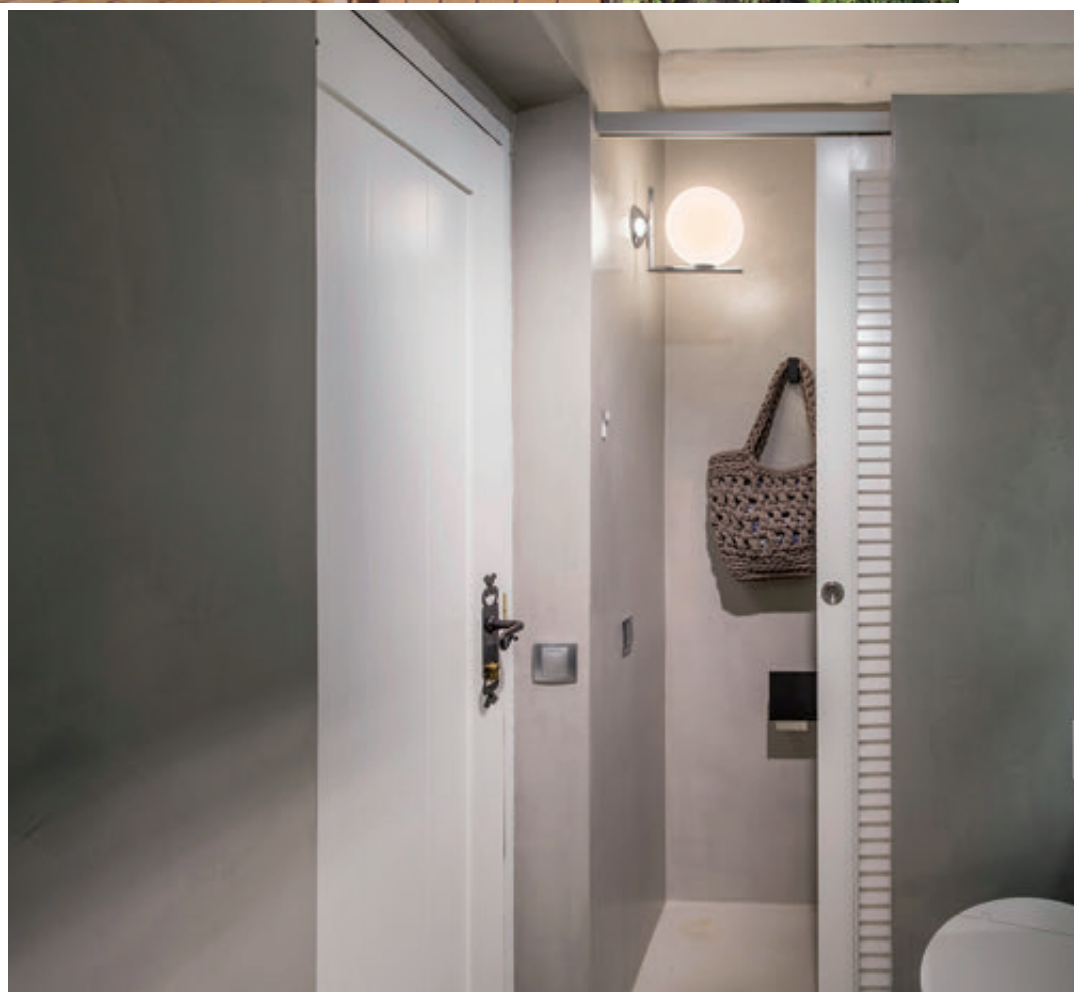
No solo hay que colocar flores en *halls*, *lobbies* o espacios comunes. En cualquier estancia de un hotel son bien recibidas. “Las flores pueden ser interesantes en todos los espacios. Lo importante muchas veces no es tanto los espacios donde ubicarlas sino elegir la flor o elemento adecuado para dicho espacio. Considero muy importante el uso de flores en las habitaciones, por ejemplo. Y en las zonas de comedor, donde también es interesante el uso de flores, hay que tener en cuenta seleccionar aquellas que no tengan un aroma

invasivo para que no interfiera en la comida”, sostiene Victoria Carrillo. En ello también incide Mercy G. Núñez, de Buresinnova: “Somos partidarios de plantas por doquier, por decirlo de alguna manera; hay que dejar los mitos a un lado de que en algunos espacios como las habitaciones no se pueden colocar plantas o ramos. Recomendamos en zonas de recibimiento como vestíbulos, para acoger al cliente o al visitante; en baños y espacios de permanencia, y, por supuesto, en zonas de esparcimiento y relajación como terrazas al aire libre o techadas, áreas de piscinas, etc. Existe una planta adecuada para cada zona, no hay límites con respecto al verde y un ramo es siempre bien recibido, ya que te hace sentir como que estás en casa, aunque no lo estés”.



Pero, ¿qué plantas son más recomendables para este tipo de establecimientos? Mercy G. Núñez responde que “va en función de dónde se desea ubicar la planta y del tipo de espacio que quieres recrear. Generalmente aconsejamos plantas que no requieran mucho mantenimiento y que puedan sobrevivir con la poca luz que entra en el interior.”. Por su parte, Anna Puig, de Lifra, se decanta por “la *kentia*, los plátanos, la costilla de Adán o más pequeñas, como la *aspidistra* o los helechos, por sus pocos cuidados y por ser plantas de frondosa hoja verde”. Asimismo, Victoria Carrillo afirma que “me gustan mucho las tropicales (tipo palmeras, *kentias*, *figus* benjamina..). Plantas que sean de hojas ligeras para que tengan movimiento, pero al mismo tiempo dejen pasar la luz y no obstruyan el espacio. Otra de mis plantas favoritas es el bambú; poner hileras o macizos de bambúes”.

Otro debate del sector se centra en la elección de naturales o artificiales. Cuanto más elevada es la categoría del establecimiento, más se apuesta por lo natural. Cabe remarcar que hoy en día hay plantas artificiales que no se diferencian a simple vista de las naturales, y tienen como ventaja la reducción de costes de mantenimiento y durabilidad, pero también es verdad que apostar por lo natural le da un plus de exclusividad y lujo al hotel o restaurante. “Obviamente naturales siempre que sea posible, especialmente en la recepción o entrada. No hay nada comparable a una flor natural fresca para dar la bienvenida. En cualquier caso, actualmente hay unas posibilidades maravillosas en las plantas artificiales, cosas muy logradas, y también las utilizo, especialmente las más naturales. En el caso de las plantas artificiales, la selección es muy importante”, argumenta Victoria Carrillo. Para Anna Puig, de Lifra, “las plantas artificiales deben ser ante todo de muy



LIFRA

buen calidad para poder sustituir a una planta natural. Son muy útiles porque siempre tienen el mismo aspecto, no ensucian y no deben regarse, pero deben reservarse a zonas de difícil acceso, pues en las distancias cortas siempre es mejor una planta natural”. Por su parte, Mercy G. Núñez, de Buresinnova, vuelve a hacer hincapié en que “las plantas requieren mantenimiento, son seres vivos

con necesidades, al igual que un ser humano. Si eres consciente de esto, está claro que lo natural es lo tuyo y las ventajas al tenerlas son infinitas. Está demostrado que los lugares que cuentan con plantas mejoran el estado de ánimo, ayudan a la relajación y a respirar mejor, purifican el aire y resultan ser un aromatizante natural. De lo contrario, si por muchas circunstancias no se puede



brindar un cuidado adecuado a las plantas, lo artificial es la mejor opción. Una de sus ventajas es mantenimiento mínimo o cero, opciones como jardines verticales de musgo preservado o plantas artificiales de buena calidad, porque si son de baja calidad puedes caer en el desgaste rápido del material y hay que buscar opciones que perduren”.

Dar luz

Para realzar el diseño interior de un proyecto contract, un buen plan de iluminación es decisivo. En el momento en que se plantea el proyecto de luminaria decorativa de un hotel o restaurante, en primer lugar, se debe estudiar la iluminación general del proyecto y, posteriormente, trabajar cada zona específica según su utilización para

conseguir el máximo confort para los usuarios. Es esencial escoger con criterio el diseño de las luminarias para que se integren en el proyecto y cumplan también su función decorativa. Para Anna Puig, de Lifra, “las luminarias sirven para decorar y, a su vez, para zonificar al iluminar una pequeña zona dentro de un espacio mayor”. Según Carmen Carrillo, interiorista de Carrillo Pro-



yectos, “son esenciales para dotar a un ambiente de la calidez necesaria, para hacerlo más acogedor y para conseguir crear la atmósfera adecuada. Como elemento meramente decorativo también aportan calidez y personalidad”. Y es que, como recuerda Oriol Soler, de Nauticadecor, “además de dar una luz agradable, es necesario que la luminaria sea un elemento decorativo más”.

Una vez la iluminación general está definida, se pueden calificar de lugares estratégicos aquellos que destacan por su diseño y que el hostelero quiere acentuar por un motivo u otro. Un punto estratégico sería por ejemplo el de las lámparas para lectura en los cabezales de la cama, el mueble escritorio o las salas de estar en una suite. “No se puede aplicar un mismo uso en todos los espacios, pero unas buenas lámparas en lugares estratégicos consiguen calidez y destacar un aspecto concreto de la decoración (un rincón, un mueble, una obra de arte..)”, argumenta Carmen

Carrillo. Por ejemplo, Anna Puig aconseja ubicar luminarias “en zonas de sofás y butacas para dotar de un punto de luz flexible y adaptado a las necesidades del usuario y, a su vez, acotar el espacio dotándolo de mayor sensación de intimidad y recogimiento”. En cuanto a las tendencias en luminarias decorativas, Puig señala que “la iluminación interior tiende a buscar una temperatura de color cálida para dotar a los espacios de confort. La iluminación led y la posibilidad de regular la cantidad de luz según las necesidades de cada momento están de moda”.

Otra forma de iluminar es a través de las velas, por ejemplo, en las mesas de los restaurantes. Cuando se combinan bien con la decoración de la mesa o el lugar en el que se colocan, las velas y los accesorios contribuyen plenamente a la identidad del establecimiento, a su concepto, al mismo tiempo que crean el ambiente acogedor e íntimo que los clientes desean.

Bart Seerden, director de Surbakken-Velashosteleria.es, indica que “los gerentes o dueños de un restaurante prestan mucha atención a la calidad de la comida y al servicio, que son los dos pilares principales de un restaurante con éxito pero, si quieren que repitan sus clientes, no pueden ignorar la importancia de crear un ambiente acogedor en el restaurante. La cantidad de luz que precisa un restaurante no es la misma que el nivel de luz que se necesita en casa o para trabajar en un despacho. En el despacho se quiere mucha luz para poder trabajar, mientras un restaurante necesita un nivel de luz menos intenso, para lograr un ambiente más relajado y tranquilo. Para que la cena se convierta en una experiencia inolvidable, se pueden colocar velas en las mesas y adaptar la música al ambiente que se desee obtener. Un cliente contento y cómodo se queda más tiempo en el local, se toma otra copa y será más probable que vuelva otro día. Las velas crean escenas



ca la que transmite la luz de la llama al exterior. Este modelo siempre será un clásico para ambientar las mesas, pero últimamente se está comprando menos. En cambio, los portavelas que se venden más hoy en día son las lámparas de mesa transparentes, donde puedes ver directamente la llama de la vela y el diseño único del recambio de parafina líquida”. Pequeñas inversiones que, sin embargo, dan mucho carácter a la decoración. ●

acogedoras y cálidas, dando una luz especial. Se pueden elegir los portavelas de modo que el color de éstos encaje con el de las mesas, manteles y pintura del establecimiento”.

En términos de tendencias, hay aquí también mucho uso del led, ya que se eligen por seguridad y se ubican allí donde no se puedan usar las velas reales. Gustan cada vez más por su agradable resplandor, que se puede fijar o dejar en bamboleo como una llama real. Una vez el led queda dispuesto en el candelabro, el efecto es impresionante.

Bart Seerden apunta que “en el transcurso de los últimos 10 años hemos notado un cambio en la elección de los colores de portavelas más elegidos. En los primeros años nuestro portavelas número 1 en ventas siempre fue un modelo rojo opaco que da un toque cálido y romántico a las mesas. Con este modelo no se ve directamente la llama de la vela, pero es toda la pantalla roja opa-



BARCELÓ EMPERATRIZ

pavimentos y revestimientos



La unión de tradición y modernidad

Tradición y modernidad son dos conceptos aparentemente contrarios que Azuvi une con excelencia en su nueva serie Concept. En ella se recupera la belleza del cemento natural en una gama de tonalidades acorde a las necesidades de la arquitectura contemporánea. En acabado mate e inspirada en la materialidad y las pequeñas imperfecciones propias del cemento natural mantiene, al tacto, la suavidad de la superficie cerámica. En revestimiento, la colección presenta dos acabados: liso texturado y relieve lineal (Ruled). Disponible en formato cuadrado (pavimento porcelánico) y en formato rectangular (revestimiento pasta blanca), Concept es una completa colección que además destaca porque puede ofrecerse en piezas de gran formato XXL de 90x270 y 90x90 cm, con 9 mm de espesor. Un formato totalmente adecuado para grandes superficies o proyectos de última tendencia, ideal para obtener el menor número de juntas.



Ambiente colonial

Lizzo lanza la nueva colección de papeles pintados Legend. Inspirada en ambientes coloniales, los nuevos papeles recrean materiales autóctonos como los estampados geométricos Batik impresos mediante la técnica tradicional *surface* o motivos como la cestería que crea revestimientos vinílicos que reproducen fielmente trenzados con una exquisita atención en el detalle y la textura. Fibras vegetales como la rafia dispuesta en finas líneas horizontales con atractivos matices de color. Lizzo cuenta de nuevo con la colaboración de la artista plástica Elena Carozzi, que en esta ocasión ha creado un mural vegetal donde las adelfas surgen de pinceladas enérgicas y dos versiones de color.

Resaltar la transición del suelo a la pared



La nueva colección de zócalos High Line de Orac Decor®, diseñada por Pierre Daems, es la solución perfecta para resaltar la transición del suelo a la pared. También se puede utilizar como marco de puerta o como moldura para esconder los antiestéticos cables. Este zócalo, caracterizado por tres volúmenes, además se encuentra disponible en versión flexible (SX180F). Las superficies inclinadas, circulares o curvadas hallan en High Line la moldura perfecta.



Los laminados TrueScale de Formica Group proporcionan la auténtica estética de los materiales naturales como el mármol, cuarzo y madera. Esta nueva colección, compuesta por 28 diseños, está especialmente concebida para espacios comerciales, y captura las sutiles variaciones y patrones que encontramos en los materiales naturales.

Diseños a gran escala

Un laminado con todas las ventajas de los materiales naturales pero sin sus necesidades de mantenimiento e impacto ambiental. Sus diseños en mármol, madera, granito, cuarzo, cemento y metal son fiel reflejo de las tendencias contemporáneas que marcan la vuelta de las superficies de acabados naturales. Al no haber repetición del diseño a lo ancho de la hoja del laminado, con TrueScale pueden apreciarse los patrones en toda su belleza. Los arquitectos, diseñadores y clientes cuentan así con una solución de revestimiento más asequible que los onerosos materiales originales, y con la alta durabilidad y resistencia requeridas para el exigente uso en espacios comerciales.

Guía Contract y Canal Horeca



amenitiespack
novotecnici

MARCAMOS LA DIFERENCIA

Tel. 902 309 390 • www.amenitiespack.com



CARAVITA®
Sombrillas y velas tensadas exclusivas

T +49 8458 603 89 18 | F +49 8458 603 89 20
www.caravita-parasoles.com | ventas@caravita.eu



Saeco

Phedra Evo

Hasta 18 tipos de bebidas calientes diferentes

con café en grano y leche fresca!

SaGa Coffee Ibérica, S.A.
P. I. Almada C/Sant Ferran, 34-36
08940 - Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: 934740017 Fax: 934740434
saeco.saecoiberica@philips.com
www.saecoprofessional.es



www.miguelzmobiliario.com

Miguelz

Sit & Win

Mobiliario para
Hostelería y Eventos

Tel. 987 84 51 00 e-mail. mobiliario@miguelz.com

Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa
+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Reserve ya

Mayor visibilidad para su negocio

equipamientohostelero@curtediciones.com
Tel. 93 318 01 01

Textil para la Hostelería Profesional

T. 934 908 680
Fax 933 394 928
pascuet@pascuet.com
www.pascuet.com



Pascuet®



Laufen, en la nueva sede de Catalana Occidente en Madrid

Un edificio de finales del siglo XIX, ubicado en el centro de la capital, acoge la nueva sede corporativa de Catalana Occidente. El estudio Cot & Partners, que ha llevado a cabo el proyecto de reestructuración y acondicionamiento, ha apostado por las exclusivas piezas de la colección IlbagnaAlessi dOt de Laufen para sus cuartos de baño, conjuntamente con el estudio italiano de diseño Alessi. De estilo minimalista y con superficies ultrasuaves, las piezas producen un efecto parecido a una figura arquitectónica, y en ellas destaca también la firma de dOt, un agujero circular que prácticamente decora cada pieza de la serie y es, a su vez, un detalle funcional. El proyecto de remodelación del edificio ha conseguido revalorizar el acceso principal, el patio central y las zonas comunes, dotándole de la representatividad requerida para la sede de una compañía como Catalana Occidente.



Cousi Interiorismo renueva la imagen de Lateral Fuencarral

Lateral Fuencarral abre de nuevo sus puertas sorprendiendo con una imagen totalmente renovada en el centro de Madrid. El local fue inaugurado por primera vez en 2003 y ahora se reinventa apostando por un exclusivo ambiente diseñado por las reconocidas interioristas Alba Hurlé y Alicia Martín (Cousi Interiorismo). Manteniendo el ambiente acogedor y confortable que le ha caracterizado todos estos años y gracias al nuevo *look & feel* del local, destacan varios ambientes diferenciados dentro de una misma localización. Además, los grandes ventanales de cristal integran un singular espacio interior que se prolonga hasta su terraza exterior. A pesar del nuevo cambio de imagen, Lateral Fuencarral mantiene el espíritu de los otros locales del grupo y conserva algunos elementos representativos como los colores neutros o la decoración cálida. Materiales naturales como la piedra, la madera o el mármol conviven con azulejos y paredes degradadas en tonos verdes. La cuidada iluminación de predominancia cálida representa uno de los elementos con mayor importancia de la nueva imagen. Las lámparas realizadas a medida combinan materiales como el cristal, el latón, el alabastro y el hierro, que ponen un toque de diseño junto al mobiliario del antiguo local, que se reinventa con formas trabajadas en tonos beige y líneas negras.



Nueva imagen para las heladerías de La Lechera

La Lechera da a conocer su nueva identidad visual, creada a partir del diseño del clásico carro de helados, tomando como base de decoración láminas de madera. Se trata de un nuevo desarrollo para las heladerías con distintos materiales como paneles decorativos, sillas o mesas, entre otros elementos. El objetivo es crear un espacio personalizado, diferente y exclusivo en el punto de venta para que el consumidor disfrute del entorno, al mismo tiempo que degusta los helados de La Lechera. La Lechera se convirtió hace muchos años en un referente de postres en nuestro país y bajo esta marca nació su gama de helados para heladerías. La Lechera cuenta con una cuidada elaboración y calidad en cada uno de sus ingredientes.

tecnología

Ahorro de tiempo y trabajo



La nueva Serie Crimson de proyectores 3DLP® de fósforo láser de Christie® ofrece una potencia de hasta 25.000 lúmenes ISO, procesamiento 60Hz y Christie BoldColor Technology, siendo ideal para clientes del *rental*, de espectáculos en vivo o de instalaciones fijas. Además, el cliente podrá beneficiarse económicamente de la posibilidad de actualizarse desde proyectores de las Series M y J de Christie a la tecnología sin lámpara de los proyectores Christie Crimson WU25 y HD25 sin necesidad de adquirir nuevas lentes o estructuras de apilamiento. Los usuarios de los nuevos proyectores notarán el procesamiento ultrarrápido de la electrónica Christie TruLife™, así como las capacidades de *warping* y *blending* de Christie Twist™ que llevan de serie. Asimismo, incorporando Christie Mystique podrán reducir de horas a minutos los tiempos de calibración en la multiproyección, con el consiguiente ahorro de tiempo y trabajo. La serie estará disponible a partir de febrero de 2018.



Puntos de autoservicio para entornos comerciales

Macroservice, S.A., como distribuidor en España de Elo Touch Solutions, lanza los puestos Wallaby Self-Service Stands para puntos de venta y aplicaciones de autoservicio. Disponibles en dos configuraciones (mostrador y montado en suelo), estos puestos simplifican la instalación de soluciones interactivas con capacidad de pago e impresión en entornos comerciales y zonas con gran afluencia de público. Con un diseño esbelto y elegante que ahorra espacio, los nuevos *stands* se componen de una pantalla táctil de 15 a 22" compatible con Android y Windows (con montaje horizontal o vertical), una amplia variedad de periféricos, un módulo de expansión y una impresora de 3" en un sistema seguro y libre de cables.



LAS ASIGNATURAS QUE HAY QUE DOMINAR EN ESTE COMPLEJO MERCADO PARA ASEGURAR EL ÉXITO



1ª COLECCIÓN: LA NUEVA DIRECCIÓN COMERCIAL
AUTOR: Domènec Biosca Vidal



-10%

descuento

Accede a nuestra web,
por tu código: **GRANHOTEL**
y obtendrás un **10% descuento**

"La formación te permitirá escoger.
¡Déjate ayudar!"

Domènec Biosca Vidal

Córcega 203-205, Entlo. 2A • 08836 Barcelona • T (+34) 93 265 20 20
info@educatur.com • www.educatur.com

Mejorar el bienestar

Persax lanza su nuevos tejidos Ecotex, una línea de decoración que, además de su función estética, aporta protección solar al espacio familiar, de trabajo u ocio. La principal característica de esta nueva línea de tejidos técnicos de Persax es la tecnología Ecotex. Se trata de tejidos naturales y ecológicos libres de agentes químicos nocivos, de alérgenos y con tratamiento antibacteriano, tejidos que, por tanto, mejoran el bienestar. Un bienestar que también se consigue a través de la creación de un espacio cómodo y atractivo. Estos tejidos cuentan con distintos gramajes o tipos de apertura: desde los 130 g/m² hasta los 630 g/m² para tener un gran abanico de posibilidades a elegir en función de la intimidad que se necesite, desde gramajes que dejen entrever la luz solar en la habitación creando un espacio iluminado a los que, por el contrario, protegen la estancia y la resguardan con texturas más opacas. Además, la nueva colección de tejidos técnicos ofrece diferentes capacidades de aislamiento térmico y gran capacidad ignífuga. El detalle en la estética y diseño es otra de las características de esta nueva línea de tejidos de Persax, con una amplia gama de tonalidades y texturas inspiradas en la naturaleza. Más de 300 referencias en diferentes tonalidades y estilos, desde tejidos más naturales y rústicos, hasta los más vanguardistas y de diseño. También se pueden personalizar totalmente con impresión digital, ya sea con una imagen, logo, foto o estampado original.



Una creación etérea, ligera y elegante, como una lluvia de pétalos bajo los cerezos en flor del país del sol naciente. Japan, la nueva propuesta del equipo de diseño de Gan, captura la delicadeza de las primaveras niponas en una alfombra que evoca los parques de Kyoto a principios

Una lluvia de pétalos en los pies

de abril. Hecha a mano, Japan está fabricada con la técnica *hand knotted* anudado manual. Sobre el entramado, la lana se agrupa en forma de nudos de distintos tamaños, a la manera de pétalos posados levemente sobre el suelo. Al estar dispuestos de forma irregular, el conjunto da una impresión de profundidad y suavidad, con un fondo neutro en el que se insinúa un cielo azul, y las formas en relieve de los nudos en coral. Por su belleza serena y sus tonos suaves, Japan aporta armonía y da un toque natural a cualquier entorno.



Inspiración escandinava en la actualidad

La nueva colección de lana Nordic Lines de Lorena Canals está inspirada en el estilo escandinavo y destaca por sus líneas depuradas, el uso de colores lisos y por un claro minimalismo. El resultado es una colección de cuatro alfombras de líneas modernas, visualmente ligeras y elegantes que, gracias a los colores gris claro, natural, *vintage* nude y azul petróleo, encaja en cualquier estancia. La colección Nordic Lines se presenta en cuatro colores lisos de máxima tendencia actualmente sobre los que se dibujan varias líneas cosidas en color negro que sobresalen de la alfombra convirtiéndose en trenzas. Un diseño original y sobrio que sorprende por su sencillez y estilo. Todas las alfombras de la colección de lana de Lorena Canals están confeccionadas manualmente, una a una, por maestros artesanos en India con fibras de lana de la mejor calidad, tintes naturales no tóxicos sobre una base 100% algodón y están elaboradas a través de una técnica artesanal denominada *hand tufting*, con la que se fija, uno a uno, cada hilo de lana a la base de la alfombra. La textura de la colección Nordic Lines no solo actúa como aislante térmico, sino que sus colores y la calidez de la lana se integrarán fácilmente en cualquier ambiente ya sea moderno o clásico. Nordic Lines combina con los cojines Square, disponibles en colores beige, *vintage* nude, rosa amaderado, azul petróleo, azul *klein* o negro.



Vayoil Textil

Amplía su acuerdo con la cadena española Gloria Palace



Vayoil Textil, compañía valenciana de lencería para hostelería y colectividades, ha ampliado el acuerdo que dispone con la cadena hotelera Gloria Palace desde hace años para el suministro y renovación de toda la ropa de habitación y restauración. Con este nuevo acuerdo se incluye también la ropa de baño convirtiéndose en proveedores únicos.

Vayoil Textil, compañía puntera en nuestro país en suministro de lencería para hoteles de cuatro y cinco estrellas, ha renovado y ampliado su acuerdo de colaboración con la cadena Gloria Palace, fundada en 1988 y propietaria de cuatro hoteles en la isla de Gran Canaria.

Solo en el continente europeo, actualmente Vayoil Textil sirve a más de 600 clientes repartidos en diversos países.

Vayoil Textil se encargará de fabricar toda la ropa de baño, restaura-

ción, habitación y complementos para Gloria Palace, personalizado cada elemento en imagen tamaños, medidas y colores, según las necesidades de la cadena.

En el caso de los baños Vayoil Textil ha realizado albornoces bordados y toallas de todo tipo con anagrama *jacquard*.

Para las habitaciones se han fabricado sábanas de algodón poliéster y fundas de Nilo, un tejido inigualable en cuanto a calidad y rentabilidad. También se encarga de los complementos de cama.



Para los restaurantes se ha apostado por mantelerías en damasco personalizado con anagrama combinados con otros en satén liso y servilletas, así como caminos de mesa.

Según Luis Esteve, gerente de Vayoil Textil, "como proveedores de un sector con un gran dinamismo y con una exigencia total, nuestra estrategia empresarial ha sido la de la especialización, la apuesta por la calidad del producto y el respeto medioambiental. Esta manera de trabajar nos ha permitido posicionarnos como proveedor de los hoteles

de alta gama y de lujo. Nuestra filosofía, y en esto coincidimos perfectamente con la cadena Gloria Palace, es conseguir el bienestar del cliente/huésped y en el cuidado de nuestro entorno". ●

Vayoil Textil

Louis Pasteur, 2.

46980 Paterna (Valencia).

Tel.: 961 366 520.

Fax: 961 366 521.

E-mail: vayoiltextil@vayoiltextil.es

www.vayoiltextil.es

Propuestas para todos los gustos



La gastronomía y la restauración son grandes aliados para promocionar tanto en el mercado nacional como en el exterior la calidad, variedad y riqueza de los alimentos y bebidas que produce la industria española. En un país como el nuestro donde la cultura gastronómica tiene un alto valor añadido, el universo de consumo fuera del hogar se caracteriza por ser atomizado y heterogéneo. Se estiman cerca de 290.000 establecimientos, de los cuales aproximadamente el 76% lo constituye la restauración comercial. En las siguientes páginas presentamos algunas propuestas de compañías que apuestan por el canal horeca.



1. Torres

Celeste Crianza es un vino de la D.O. Ribera del Duero elaborado con tinto fino (tempranillo). De color cereza oscuro tiene reflejos granates intensos. Presenta aroma de frutos negros (moras silvestres y arándanos) y finas notas tostadas (café), sobre fondos de buena crianza (roble ahumado). Es un vino serio, cálido, con un tanino sabroso y aterciopelado, muy fino. Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne, incluyendo asados y caza.

2. Bodegas Aura

Aura Selección Parcela Avutarda 2016 estrena imagen y nueva añada 2016, elaborada de forma manual en pequeñas cajas para conservar la calidad de la uva. Su crianza, de cuatro-cinco meses en barricas de roble francés y de acacia, permite que este vino sea un armónico ensamblaje de verdejo y roble. A la vista exhibe un atractivo color dorado, pajizo, con ribetes verdosos. En nariz se descubre fragante y goloso. La madera aparece complementando al vino perfectamente, sin tapar su carácter varietal, aromas de maderas limpias, suaves tostados, ligeras vainillas y recuerdos de frutos secos que acompañan a las notas afrutadas. Fresco en boca, con una acidez bien ajustada, volumen y untuosidad media, da paso a una boca equilibrada, de gran longitud y persistencia, predominando recuerdos de vainilla y tostados.



3. Brutus

Brutus The Beer recupera el sabor original de la cerveza, transmitiendo los valores de autenticidad de las cosas hechas con pasión. Esta *lager* está fermentada con procesos a baja temperatura de forma artesanal. Es natural y no contiene aditivos ni conservantes; no está pasteurizada y tampoco incluye gas añadido (exclusivamente contiene el gas natural que produce la fermentación del producto).

4. Vandemoortele

Vandemoortele cuenta con una amplia y cuidada selección de tartas de aspecto artesanal elaboradas con ingredientes de alta calidad que reflejan lo mejor de dos tipos de pastelería mundialmente conocidas: la europea y la americana. Redondas, cuadradas o rectangulares, una gran variedad de formatos y sabores que destacan por ser las tartas ideales para darse un capricho durante el desayuno, postre, merienda o entre horas: desde recetas clásicas de manzana y chocolate hasta genuinas recetas americanas como la aclamada tarta de zanahoria. Se entregan precortadas en porciones para así aportar practicidad y flexibilidad, además de ser perfectas para ofrecerlas en cafeterías, restaurantes, hoteles o bares.



5. La Casa de Té

La Casa de Té muestra sus nuevos productos: botánicos para el mundo de la coctelería en prácticos tubitos de diseño exclusivo. Pimientas, bayas, cítricos, especias..., un total de 26 botánicos diferentes para maridar todo tipo de cócteles. Cardamomo, pétalos de rosa, corteza de naranja, pimienta negra, enebro o cilantro son solo algunos de los productos disponibles.



6. Pazo Señorans

Pazo de Señorans presenta el nuevo diseño de sus destilados, el aguardiente de orujo y el aguardiente de hierbas, que visten ahora una botella de 50 cl elegante y original, que pretende reflejar su esencia artesanal y tradicional. El aguardiente de orujo es 100% albariño, y tiene un aspecto cristalino y brillante. Su aroma es de gran intensidad, limpio, franco y con notas a manzana y flor de uvas que son reflejo de la variedad. Por su parte, el aguardiente de hierbas está realizado con una selección de los orujos de la bodega infusionados con semillas y hierbas secas. Es de color amarillo, brillante y atractivo.

7. Schär

Pane Bianco monoporción está elaborado con materias primas sin gluten y trigo. Tiene un elevado valor energético, y también es rico en hidratos de carbono y proteínas. Su práctica dosis monoporción de dos rebanadas lo convierte en la opción ideal para tener en hoteles y restaurantes siempre a punto para cuando hay comensales que siguen una dieta sin gluten. Al tratarse de un *pack* de dos rebanadas, se mantiene fresco y listo para su uso individual, lo que facilita su rotación y la adecuación a este tipo de canal. Pane Bianco monoporción está elaborado con masa madre, harina de mijo, harina de quinoa, sin gluten, sin trigo, sin lactosa y sin conservantes.

8. Palacio Quemado

Palacio Quemado Los Acilates 2015 es el reflejo de un excepcional pago en la Extremadura Alentejana, donde colindan Extremadura y el Alentejo portugués. La parcela de la que procede este vino es, por sus características, totalmente diferente a las demás de la finca Palacio Quemado. Se trata de una zona de laderas de fuerte pendiente, de orientación norte y con suelos principalmente calcáreos trabajados de manera orgánica. El vino es de gran complejidad en nariz, con notas florales en primer plano para dar paso a un fondo mineral con toques especiados. En boca es amplio, con volumen y equilibrado, dejando un final largo y sedoso.

9. Fuentes del Silencio

Cepas Viejas 2015 es el vino emblema de Fuentes del Silencio. Este vino está elaborado con cepas autóctonas de la zona vitícola histórica con el objetivo de la bodega de recuperar el saber hacer tradicional y la viticultura de la zona. Cepas Viejas 2015 es un vino color rubí elaborado a base de mencia, prieto picudo y garnacha. Complejo en nariz, con intensa fruta roja, fruta negra confitada y chocolate, se muestra seco en boca, con una acidez elevada, taninos finos, equilibrados e intensos, notas de grosella roja, frambuesa y cereza negra con chocolate, cedro, madera tostada y minerales. Su final es largo y persistente.

10. Crispins Europe

Ante el gran éxito de su línea de ocho infusiones *premium* en formato pirámide (English Breakfast, Blanco con canela, Frutas exóticas, Menta, Roibos con naranja, Verde con menta, Camomila y Earl Grey), Crispins Europe amplía la gama con tres variedades de té *premium* de gran calidad: rojo, verde y Ceylon. El té rojo es un gran aliado de grandes beneficios que destaca por su brillante color, obtenido a través de la fermentación y la oxidación. El té verde es un auténtico regalo de la naturaleza. Antioxidante y con grandes beneficios sobre nuestra salud, debe su color a las hojas menos fermentadas del té. Distintivo de calidad, el té de Ceylon destaca por el tostado al carbón de sus hojas que le proporciona un color peculiar, así como un aroma intenso y penetrante.

11. Juvé & Camps

La nueva botella de cava Millesimé se presenta en formato *magnum* (1,5 l). Millesimé es un cava monovarietal 100% *chardonnay* procedente de los viñedos de Espiells en Sant Sadurní d'Anoia que solo se presenta en las vendimias más excepcionales. Está dotado de un bello color dorado que se suma a los múltiples rosarios que forman finísimas burbujas ascendentes. Complejo, elegante e intenso en aromas, que evocan notas de frutas carnosas, como el melocotón, y otros recuerdos lácteos. A medida que evolucionan estas esencias, gana intensidad y complejidad, distinguiéndose la miel, el pomelo o el pan tostado. Exuberante, con una efervescencia intensa y amable, que llena la boca de una magnífica cremosidad. Un cava persistente y aromático, que remarca su potencial y frescura en cada sorbo.



7



8



9



10



11



12

12. Bodegas Olarra

El nuevo Cerro Añón de Bodegas Olarra lo conforman vinos diferenciados para lograr un vino de Rioja único. Los tempranillos de Rioja Alta aportan finura; los alaveses, frescor, y los de la zona media, extracto. Graciano y mazuelo consiguen la viveza y la complejidad aromática deseada. Los suelos calizos hacen óptima la aptitud para la crianza y los arcillosos aportan aromas florales muy agradables. La combinación de suelos, uvas de diferentes zonas de Rioja, maderas y elaboraciones han ensamblado sus diferencias en un vino mucho mayor que la mera suma de sus componentes.



13



14

13. Castell del Remei

Castell del Remei 1780 es un vino tinto gran reserva redondo y elegante, con una equilibrada asociación entre variedades autóctonas y bordelesas. Luce un intenso color cereza con reflejos brillantes que aportan vivacidad al tono propio de la evolución. La paleta aromática es compleja con puntos ahumados y especiados propios de la crianza juntamente con notas balsámicas, minerales y de fruta confitada. El paso por boca es majestuoso y muy prolongado, generoso en recuerdos a frutos secos.

14. Canals & Munné

La bodega Canals & Munné, de Sant Sadurn d'Anoia, renueva su cava 1915 by C&M, reflejándose en su nuevo etiquetaje con una imagen más sugerente, atractiva y moderna. Su *coupaje* es 80% *pinot noir* y 20% *xarel-lo*. Este Brut Nature presenta un color amarillo pálido brillante. Su burbuja es fina, cremosa y permanente. Tiene un gusto equilibrado, suave y delicado; y aromas a paja y tostados. Marida con aperitivos, ahumados, ibéricos, pescados, verduras, sopas y comida japonesa.



GAGGIA Vetrol

Práctica y actual

Fácil manejo

Mínimo mantenimiento

Café de calidad



Opción conectividad IoT



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Motors, 1 - 9 • 08040 Barcelona, Spain.

T +34 932 231 200 • Export T +34 933 946 305

E info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net

15. Grupo Deleitas

Grupo Deleitas cuenta con cuatro tipos de bebidas saludables y con un aporte vitamínico increíble. Uno de ellos es Natural Drink Green con 85% fruta y verdura, compuesto por mango, espinaca, col rizada –*kale*–, jengibre, plátano y manzana, y que destaca por su alto contenido en minerales y vitaminas, así como por su impactante color verde. Los otros tres Natural Drink contienen el 100% de frutas y verduras perfectamente combinadas para que la bebida resulte buena, sabrosa y dulce, y sin nada de azúcares añadidos. Son de remolacha-manzana, con plátano, acerolo y limón; calabaza y melón, con manzana, plátano, naranja, jengibre, maracuyá, piña y limón, y pepino-lima, con manzana, limón y menta.

16. La Fresquita

Las bodegas Sort del Castell lanza su sangría *premium* La Fresquita en una botella de 275 ml. I. La sangría La Fresquita mini está diseñada para disfrutar de su delicioso sabor de forma individual. Esta versión se adapta perfectamente a la palma de la mano y es ideal para beber en cualquier lugar debido a su pequeño tamaño. Así, la sangría zurra La Fresquita mini presenta ligeros toques de cítricos mediterráneos, frutos rojos del bosque, especias orientales, canela y vainilla. Por su parte, la sangría clarea La Fresquita mini de color amarillo pálido traslada a los sentidos toda la potencia gustativa y aromática del vino base cava (macabeo, *xarel·lo* y parellada).

17. Estrella Galicia

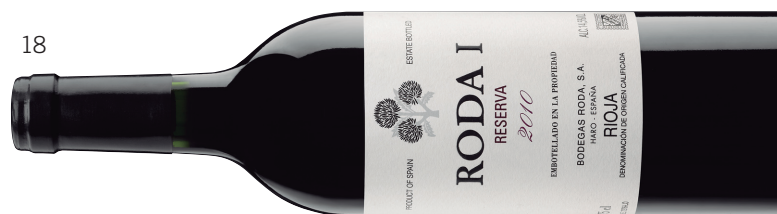
Estrella Galicia lanza la Estrella de Navidad, una bebida de edición limitada, 100% malta y elaborada con el lúpulo cultivado por Hijos de Rivera en Galicia. Su aroma recuerda claramente a malta y a notas de suave tostado, a corteza de pan y caramelo. Se trata de una cerveza muy equilibrada, bien carbonatada y de cuerpo ligero que, en boca, resulta dulce y amarga por igual. Apenas lupulada, pero con sutiles notas florales, presenta un postgusto agradable. En cuanto a su apariencia, es una cerveza de color ámbar, de alta transparencia, con una capa de espuma generosa, de color blanco y burbuja pequeña.

18. Bodegas Roda

Roda I 2010 es un tinto de capa alta y bella intensidad, con un color cereza picota muy bien cubierto, con ribete rojo oscuro. En nariz se presenta muy intenso y complejo, con aromas a fruta muy negra y algunos destellos rojos, con sensación a ciruelas negras mezcladas con especias dulces, cacao y tierra húmeda con algunas hierbas aromáticas. En boca es muy amplio, de gran volumen, con tacto muy sedoso y tanino finísimo. El cacao y la fruta combinan perfectamente uniendo frescura y madurez. Máxima elegancia y paso en boca excelente. Es fluido, aéreo, vivo y voluminoso al mismo tiempo. De enorme complejidad, se presenta como un vino enorme que deja un postgusto muy largo y placentero.

19. Nespresso

Nespresso vuelve a sorprender con su nueva y colorida gama de Variations, sus cafés de edición limitada creados especialmente para la época navideña. Las ediciones especiales de este año cuentan con la exclusiva firma del dúo de artistas Craig & Karl. Variations está formado por tres variedades de intensidad 6: Confetto Snowball, que combina el cuerpo redondo y equilibrado del café Livanto con dulces notas de coco y vainilla; Confetto Orangette, que combina el sabor agridulce de la cáscara de naranja con un toque de chocolate intenso haciendo que el cuerpo redondo y equilibrado de Livanto revele toda su fuerza en un café dulcemente aromatizado, y Confetto Liquorice, que tiene mezcla de notas especiadas con toques de regaliz combinada con el cuerpo de Livanto.





20. Lactalis Food Service Iberia

De intensidad incomparable por su chocolate con un 70% de cacao, el nuevo preparado Président Professional *brik* de 1 l permite obtener una *mousse* de una excelente textura airosa, con un montado de cuatro minutos. Si se desea que la textura sea más firme y cremosa, se debe montar el producto durante seis minutos. Únicamente es necesario montar y reservar en refrigeración durante cuatro horas y se tiene un excelente producto para usar. Con este nuevo preparado no solo se obtiene una *mousse* de un delicioso sabor intenso a chocolate, sino que también es ideal como relleno o para bañar tartas y pasteles.

21. Bodegas Perica

El vino David Perica es un homenaje al impulsor de Bodegas Perica. Se trata de un monovarietal tempranillo procedente de viñedos situados en Rioja Alta. Es un vino de color rubí intenso, limpio y de capa media alta. De nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís, y licorosos. La entrada en boca es sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian las notas especiadas y mentoladas en perfecta armonía con todos los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera. Es ideal para verduras, carnes jugosas, como cordero, asados, caza, etc., y quesos curados.



22. Europastry

Europastry apuesta por ampliar la línea de bollería de margarina *premium* Sélection d'Or. Se trata de una gama que combina a la perfección ingredientes de la más alta calidad con una base de margarinas *premium* que aportan un apetitoso olor a mantequilla, así como un sabor y textura en boca inigualables. Es una línea de bollería con corte artesanal que, a través de largos reposos en la masa, transforma el tiempo en un ingrediente más. Dentro de los nuevos productos lanzados en la gama Sélection d'Or se encuentran el cruasán semillado, el cruasán de cacao con avellanas, la napolitana al cacao decorada y el mini cruasán.



23. Conservas La Alacena

La ensalada de perdiz en escabeche es un producto elaborado bajo la filosofía de lo artesanal y lo tradicional, pero con una imagen fresca y renovada. El deshuesado a mano de la perdiz en escabeche se realiza utilizando siempre las mejores materias primas, cuidando en todo momento cada uno de sus detalles para que su degustación sea una sinfonía de sabores para el paladar gracias a un suave contraste de escabeche y una textura inmejorable de la perdiz. Permite una gran versatilidad a la hora de combinar con diferentes materias primas en las que se consiguen platos con un merecido reconocimiento por parte de los comensales.

24. artMuria

La gama de mieles artMuria Innova sorprende con sus cuatro variedades de miel de naranjo: azafrán, trufa blanca, trufa negra y oro. La de azafrán es una miel de aroma floral de color amarillo-rojizo-anaranjado con partículas de azafrán. Tiene un sabor dulce dominante, pero con notas ácidas y ligeros toques amargos del azafrán. La miel de trufa blanca tiene un aroma floral, de color ámbar muy claro, con componentes característicos de trufa, terrosos, a lluvia, frutos secos y frutos rojos del bosque. También tiene un sabor dulce dominante, con notas ácidas. La de trufa negra también posee un aroma floral, de color ámbar muy claro, con componentes característicos de la trufa que aumentan sensiblemente en el retronasal al calentarla en boca.



25. La Hacienda de Isabel

Con su marca La Alquería de Zafra, La Hacienda de Isabel ha creado dos aceites, uno de variedad arbequina con sabor afrutado, fresco y otro de variedad picual muy estable, cuyas virtudes se potencian mediante la recolección nocturna. El objetivo es aprovechar las bajas temperaturas que se registran en las noches de los meses de octubre y noviembre, evitando de este modo el maltrato que inflige el sol a las aceitunas y ganando posteriormente un mejor aroma en el aceite. En el embotellado manual no se emplea ningún filtro, algo que se puede comprobar por su aspecto denso, su sabor más intenso y su decantación natural. El diseño de las botellas ha sido perfectamente estudiado: su tamaño es de 500 ml, con cristal de color oscuro y letras en color dorado.

26. Bodegas Alvear

Alvear presenta su reconocido vino dulce PX 1927. Este vino se elabora 100% a partir de la variedad de Pedro Ximénez pasificada al sol, y con una crianza de más de seis años y medio en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y soleiras, con sacas y rocíos periódicos. Se trata de un vino dulce de color caoba con tonos yodados. Intenso en nariz, con notas de fruta pasificada, caramelo de café, chocolate y recuerdos a licor, es elegante, amplio y goloso en boca, donde aparecen notas que anticipan el aroma, con recuerdos a torrefactos, chocolate y uva pasa. Es un vino largo, potente, complejo, con notas dulces de dátiles, chocolate y café.

27. Primar Ibérica

Eatlean es un queso tipo *cheddar* con alto contenido en proteína (36 g por cada 100 g), bajo en grasa (3%) y fabricado con ingredientes naturales (leche de vaca pasteurizada). Por tanto, encaja a la perfección en planes de nutrición deportiva que requieren una ingesta elevada de proteína, así como un consumo reducido de azúcares y grasas saturadas. Este queso se encuentra disponible en taco de 350 g y rallado en bolsa de 180 g. Eatlean es una marca de Joseph Heler importada y distribuida en España por Primar Ibérica.

28. Conservas Baymar

Conservas Baymar lanza su gama de aperitivos *premium* reinventando el aperitivo más *gourmet*: marisco de la ría de Noia envasado con agua de mar. Envasando la conserva de berberechos con agua de mar se enriquece desde el punto de vista nutricional y se consigue aportar un sabor más natural debido a una disminución de la presencia de cloro y reducción del uso de sal común. El agua utilizada contiene oligoelementos y 78 minerales como el calcio, yodo, magnesio y hierro, con 0% de productos químicos añadidos. Con este proceso se logra potenciar el sabor original del producto.

29. Bodegas y Viñedos El Soleado

La añada 2015 de Biógrafo, de la D.O. Yecla, está elaborado con monastrell y garnacha, con 12 meses de crianza en barricas francesas. En boca resulta potente y elegante, mostrando buena intensidad y persistencia, con grato final, complejo y expresivo, con taninos pulidos y un profundo color. La nariz despliega tonos de fruta roja muy madura con un fondo de mineralidad y grafito muy característico de la variedad.

25



26



27



29



28





30



31

30. Alta Alella

Nace AA Mirgin Exeo, el primer Cava de Paraje Calificado de Alta Alella. AA Mirgin Exeo pertenece a la nueva y más destacada categoría *premium* del sector, que actualmente solo ostentan nueve bodegas: Cava de Paraje Calificado. Un reconocimiento que otorga la denominación a los cavas procedentes de parajes determinados con unas condiciones climáticas y geológicas singulares. AA Mirgin Exeo es un cava con aromas florales y de frutas maduras recubiertas de tostados, característico de la fermentación y crianza en roble. El paso por boca está marcado por la mineralidad y la untuosidad, con una acidez bien marcada y mucha complejidad aromática, una efervescencia integrada y un postgusto largo y persistente.

31. Danone

Danone Pro es un yogur cremoso y ligeramente azucarado que permite su aplicación directa y que combina perfectamente con cualquier receta tanto dulce como salada. Danone Pro se presenta en un envase flexible tipo *doypack*, con un grama-je de 960 gr. Este *pack* está diseñado específicamente para alcanzar una disminución de las mermas y maximizar la higiene. Su apertura, modulable al abrir el envase, ofrece además una gran precisión, permitiendo su utilización de forma similar a la de una manga pastelería, lo que permite agilizar la operativa.

32. Cruzcampo

Heineken España ha presentado la última edición especial de Cruzcampo Navidad. Esta bebida nace un año más en la fábrica de Jaén, de manos del maestro cervecero Miguel Jiménez. Se trata de un producto que cuenta con un intenso aroma gracias a su selección de lúpulo noble aromático *perle* y lúpulo *saaz*. Una receta 100% malta con los mejores ingredientes que, además de la habitual calidad de las materias primas, incorpora una nueva velocidad de fermentación que potencia aún más los aromas frutales, con una temperatura de cocción, una dosis de levadura y una aireación del mosto distintas. El resultado es una cerveza elegante, de color ámbar dorado y con espuma en blanco roto.

33. El Gaitero

Su nombre, 1898, nos traslada al corazón de El Gaitero, a su emblemática bodega que se terminó de construir precisamente en ese año. Las manzanas con las que se elabora esta sidra de hielo se recolectan de pomaradas en óptimo estado de madurez y se congelan. Una vez congeladas, se prensan para obtener un mosto muy rico en azúcares, con un rendimiento del 12%. Esto mosto fermenta con levaduras seleccionadas de la bodega del grupo y madura durante tres meses en bodega. Finalmente se filtra y se embotella. El resultado es una sidra que con su intensa dulzura armoniza a la perfección con quesos grasos o maduros, *foie* y postres poco dulces en los que predomine la trufa.

34. Abadal

El nuevo Abadal Mandó 2015 presenta aromas florales, de algarroba, de sotobosque y un fondo especiado, de regaliz y de fruta madura. El paso por boca es equilibrado, goloso y redondo, con un final que recuerda la tipicidad aromática de esta variedad. Es un vino elegante, auténtico, persistente y sedoso, de buena acidez y excelente capacidad de guarda.



32



33



34

A

abc concept www.abconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath www.acsabath.com
ACV www.acv.com
ADA Cosmetic, S.L.U. www.ada-guest-supplies.com
Adisa www.adisacooking.com
Adolfo Esteban S.L. www.eurocave.es
ADT España Servicios de Seguridad, S.L. www.adt-seguridad.com
Agarel www.agarel.es
Airlan www.airlan.es
Akaba S.A. www.akaba.net
Akabats www.akabats.com
Akroban, S.L. www.akroban.com
Alaire www.alaire.es
Alcalagres, S.A. www.alcalagres.com
Alexalo Hogar y Hostelería www.alexalo.com
Alfombras Artesanales La Alpujarreña S.L. www.alpujarrena.com
Alma Dream www.almadream.com
Almacenes Aguirre www.almacenes-aguirre.com
Alonso Mercader www.alonsomercader.com
Altex (Alta Tecnología en Extracción, S.L.) www.altexsl.com
Altran Solutions www.altransolutions.es
Altro Scandess, S.A. www.altroscandess.com / www.altro.com
Alu red www.alured.es
Aluminios Cortizo www.cortizo.com
Alutec del Valles, S.L. www.alutec.es
Álvarez Gómez Perfumes, S.L. www.alvarezgomez.com
Amadeus www.amadeus.com
AMC-Artículos de Menaje para Colectividades, S.L. www.webamc.com
Amenities Pack, S.A.-Novotecnic www.amenitiespack.com
America www.americasbc.com
Andrés Sáez, S.L. Grupo Sáez www.gruposaez.com
Andreu Barberá S. L. www.andreu.es
Aneuker www.aneuker.com
Apartmuelle www.apartmuelle.com
Aqa Pool www.aqapool.es
AquaBikeSpa www.aquabikespa.com
Aquacrist www.aquacrist.com
Aquassent www.aquassent.es
Aquastyl www.aquastyl.com
Arborétum www.arboretum.es
Arcaya Equip, S.L. www.arcaya.es
Arcon www.arcon.es
Ardirix Hotels www.ardirix.net
Arévalo Refrigeración www.arevalo.eu
Armstrong www.armstrong.com
Armstrong DLW Ibérica, S.A. www.armstrong.es
Arquiconcept, S.L. www.arquiconcept.com
Arquitectura Textil www.arquitecturatextil.com
Arregui www.arregui.es
Artebirra www.artebirra.es
Artero www.artero.com

Artes Marc Deco, S.L. www.marcdeco.com
Artincrisa www.artincrisa.es
Arturo Alvarez www.arturo-alvarez.com
Assa Abloy Hospitality Ibérica, S.L. www.vingcard.com
Astralpool España www.astralpool.com
Athos Fabrics, S.L. www.athosfabrics.com
Auping www.auping.es
Azkoyen, S.A. www.azkoyenvending.com

B

Balliu Export S.A. www.balliuxport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U. www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L. www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol Ibérica, S.A. www.bayrol.de
Bellsola www.bellsola.com
BC Cefiba www.cefiba.es
Becara, S.L. www.becara.com
Bejarano S.A. www.mueblesbejarano.com
Benito Urban www.benito.com
Bergidum-Matachana www.matachana.com
Berlys Alimentación www.berlys.es
Besam Ibérica, S.A. www.besam.es
Biplax Industrias del Mueble, S.A. www.biplax.com
Blue Spa by System-Pool (Porcelanosa Grupo) www.system-pool.com
BM Sportech www.bmsportech.es
Bosch España (División Termotecnia) www.buderus.es
Bosch Security Systems, S.A.U. www.boschsecurity.es
Böwe Textile Cleaning España, S.A. www.bowe.es
Bragard www.bragard.es
Brita Professional www.profesional.brita.es
Bssb Furniture www.bsbfurniture.com
Bticino Quintela www.bticinoquintela.com
Bufalo Werner & Mertz www.tanaprofesional.es

C

Caffsa www.caffsa.com
Camino a Casa www.caminoacasa.es
Canaletas, S.A. www.canaletas.es
Candela Tapizados www.candelatapizados.com
Cannon Hygiene, S.A. www.cannonhygiene.es
Carabassi www.carabassi.com
Caravita www.caravita-parasoles.com
Carfer Saunas, S.L. www.carfer.com
Carpa 10-Carpas y Serv. Asociados, S.A. www.carpa10.com
Carpyen www.carpyen.es
Carrier España, S.L. www.carrier.es
Casa Bruno www.casabruno.com
Casa Delfín www.casadelfin.com
Casa Fontanals www.feriavilbonet.com
Casamance www.casamance.com
Catamar Ibérica S.A. www.catemar.com
Caverin Solutions. www.caverin.com
Celulosas Vascas, S.L. www.celulosasvascas.com
Cerámica Altea www.altheaceramica.com
Cerámica Sugrañes www.rosagres.com

Cerámicas Bellavista www.bellavista.com
Cerámicas Gala, S.L. www.gala.es
Cerramientos en Aluminio y Pvc Portico, S.L. www.porticosl.com
Charmex www.charmex.net
Chocovic www.chocovic.es
Churchill Dining Out www.churchillchina.es
Cial. Arcas RG, S.L. www.arcasrg.com
Cidon S.L. www.cidon.net
Cimbali www.cimbali.it
Cime Tres/Ergocontrol www.ergocontrol.es / www.cimetres.com
Clartherm Antivaho, S.L. www.clartherm.com
Cleytesa www.cleytesa.com
Click&Hotels www.clickandhotels.es
ClickTom System www.clicktomsystem.com
Coblora, S.L. www.coblora.es
Cocinas Rogil, S.A. www.cocinasrogil.es
Cocinas Sala www.cocinas-sala.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Colección Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa www.magefesa.com
Confortec www.grupoconfortec.com
Consejo Regulador Rioja www.riojawine.com
Cortinas Lladó, S.L. www.cortinasllado.com
Cosentino www.cosentino.com
Covenorte, S.A. www.covenorte.com
Creallux Design, S.L. www.creallux.com
Création Baumann, S.L. www.creationbaumann.com
Creyconfe-Creaciones y Confecciones S.A. www.creyconfe.com
Criex www.criex.info
Crisal Decoración www.crisaldecoracion.com
Crispin's www.crispins.es
Cristalería Soler Hermanos S.A. www.soler.es
Cristalerías Diagonal www.cristaleriasdiagonal.com
Croexsa www.croexsa.com
Crom 2 S.A. www.crom2.com
Cubiertos Dalia-Jypsolplas, S.L. www.cubiertos-dalia.com

D

DAB www.dab.es
Daikin www.daikin.es
Dalper S.L. www.dalper.es
Damixa www.damixa.com
Danona, S. Coop www.danakcontract.com
Darlex Soluciones www.darlexsoluciones.es
DBMark, S.L. www.dbmark.com
De Witte Lietzer International Textiles www.dwl.be
Deck & Garden, S.L. www.deckgarden.es
Decolight www.decolight.es
Decora Import. www.decoraimport.com
Dedon www.dedon.de
Degerman, S.L. www.degerman.es
Delta Tecnologías de la Información www.deltainformacion.es
Dermo, S.A. www.dermo.com

Design Club www.designclub.es
Desinca España, S.L. www.desinca.com
Dessi Mobel, S.L. www.dessimobel.com
Diriho, S.A. www.diriho.com
Digebis S.L. www.digebis.com
Dimasa www.dima-sa.com
Dimesa-Difusión Mediterránea, S.A. www.dimesa.es
Discesur www.discesur.com
Dispopack www.dispopack.com
Distribuidora Joan, S.A. www.distjoan.com
Dito Sama www.dito-sama.com
Diversey www.diversey.com
Dobra Industrial S.A. www.hornosdobra.com
Doménech Hermanos, S.A. www.domher.com
Domestic Spain, S.L. www.dometic.es
Domoticus www.domoticus.com
Domus www.domus.es
Dorma Ibérica, S.A. www.dorma.es
Dornbracht España S.L. www.dornbracht.com
Dr. Schär www.dr.schaer.com
Duni Ibérica www.duni.com
Due-Effe www.due-effe.com
Duravit España, S.L. UNI www.duravit.es
Duscholux www.duscholux.es
Dushow Barcelona www.dushow.com
Dydplas www.dydplas.com

E

E-Controls www.controls.es
Ecus www.ecussleep.com
Edesa Hostelería, S.A. www.edesahosteleria.com
Egi-Electroacústica General Ibérica www.egiaudio.com
El Corte Inglés-División Empresas www.elcorteingles/empresas
Electrolux Professional, S.A. www.electrolux.es
Electronic Safe Technology, S.L. www.futurasafes.com
Elezos www.uniformes-pro.com
Eliseu Cardedeu www.eliseu-cardedeu.com
Elsafe España www.elsafe.es
Emah www.emah.es
Emedec www.emedec.com
Emersa-Expansión Mercantil, S.A. www.emersa.es
Enea www.eneacontract.es
Enraf Nonius Ibérica, S.A. www.enraf.es
Envatel, S.L. www.envatel.com
Equipturis, S.A. www.equipturis.com
Ermotel www.ermotel.com
Espais Sistemas www.espaisistemas.es
Espo www.espo.es
Estudio Tres Galdakao, S.L. www.estudio3.es
Eurobercasa www.eurobercasa.es
Eurocolchón www.eurocolchon.es
Euroconvertibles, S.A. www.senntar.com
Euroflor www.euroflor.es
Eurofred, S.A. www.eurofred.com / www.grupoeurofred.com
Europea Técnica Eléctrica www.ete.es
Eurosanex S.L. www.eurosanex.com
Eurosilla, S.A. www.eurosilla.com
Eurotec Equipamientos Hoteleros, S.L.

www.euro-tec.net
Evaluz S.A. www.evaluz.com
Exercycle, S.L. www.bhfitness.es.com

F

Fabricantes Línea Blanca, S.A.
www.lineablanca.es
Fagor Industrial www.fagorindustrial.com
Fede www.fedebcn.com
Fediel System www.fediel.com
Fermax Electrónica S.A.E www.fermax.com
Figueras International Seating
www.figueras.com
FHContract www.fhcontract.com
Fit4life www.fit4life.es
Flex Equipos de Descanso, S.A.
www.hotelaria.flex.es
Flores Valles, S.A. www.floresvalles.com
FormaBaño www.pyp.es
Formica, S.A. www.formica.es
Foro Técnico S.L. www.forotec.com
Franch www.franchsillera.com
Franke Food Services Equipment, S.L.
www.frankehosteleria.com
Frapont, S.A. www.frapont.es
Freixanet Saunasport, S.L.
www.freixanet-saunasport.com
Fricontrol www.fricontrol.com
Fricosmos, S.A. www.fricosmos.com
Frigicoll S.A. www.frigicoll.com
Frigodac www.frigodac.com
Fritermia S.A. www.fritermia.com
Friusa www.friusa.com
Frucosol-Comercial Frucosol, S.L.
www.frucosol.com

G

G & A Desechables
www.gyadesechables.com
Gabarró Hermanos, S.A. www.gabarro.com
Galp Energía www.galpenenergia.com
Gancedo www.gancedo.com
García de Pou www.garciadepou.com
Gastón y Daniela, S.A.
www.gastonydaniela.com
Gayc S.A. www.gayc.com
Geberit, S.A. www.geberit.es
Giménez Ganga www.gimenezganga.com
Girbau S.A. www.girbau.com
GL Contract-Grupo LaMadrid
www.g-lamadrid.com
Global Asento www.globalasento.es
Gomarco Descanso www.almadream.com
GPE Vendors España, S.L.
www.hablamosdevending.com
Grassoler, S.A. www.grassoler.com
Grohe España, S.A. www.grohe.es
Grosfillex Española S.A.
www.grosfillexcolectividades.com
Groupe GM - Amenities Exclusivos
www.groupegm.es
Groupe Seb Ibérica www.groupeseb.com
Grundig España, S.A. www.grundig.es
Grup Gamma, S.A. www.gamma.es
Gruphotel www.gruphotel.com
Grupo Cinnabar www.cnbcompany.com
Grupo Deleitas www.deleitas.com
Grupo Foresis www.foresis.info
Grupo Gonzálbez www.gonzalbez.com
Grupo Grancasa www.grupo-grancasa.com

Grupo Plaginsa www.grupoplaginsa.com
Grupo Rojas (Muebles Combinados Rojas, S.A + Parkets Rojas, S.L)
www.grupo-rojas.com
Guerrero Claude www.guerreroclaude.com

H

Hags www.hags.com
Hanna Instruments S.L. www.hanna.es
Hansgrohe, S.A. www.hansgrohe.es
Hergom, S.A. www.hergom.com
Herlobe www.herlobe.com
Hermanos Andrés García www.herdasa.es
Hijo de J. Bassols, S.A. www.bassols.es
Hispacounter, S.L. www.hispacounter.com
Hnos. Calatayud S.L. www.hcalatayud.com
Hobby Flower de España, S.A.
www.hobbyflower.com
Hoesch / Spazio Baño S.L.
www.hoesch-design.com
Home Design International
www.homedesigninternational.es
Hospitality Service M & B Group
www.hsm.b.weebly.com
Hosteltis, S.L. www.hosteltis.com
Hüppe Spain, S.L.U www.huppe.es
Hygolet Iberia, S.L. www.hygolet.es

I

IASO www.iaso.es
Iberdamixa www.damixa.com
Iberital www.iberital.com
Ibermampara www.ibermampara.com
Ibili Menaje, S.A. www.ibili.net
IC Sistemas, S.L. www.icsistemas.es
Icolandia www.icolandia.com
Idurgo-Inkug, S.L. www.idurgo.com
Ifa S.L. www.ifasl.com
Iko www.ikofa.com
Ilerda Serveis-Grupo Dino
www.ilerdaserveis.com
Ilumax www.ilumax.com
Imat Mobiliario y Diseño, S.A. www.imat.es
Import Hispania, S.L.
www.importhispania.com
In&Out www.inoutmobiliario.es
Inbeca Wellness Equipment
www.inbeca.com
Incofranc, S.L. www.incofranc.com
Incotel www.gabitel.com
Inda España, S.L. www.inda.net /
juanjose.martin@inda.net
Indecasa S.A. www.indecasa.com
Industrial Cubertera de Galicia, S.A.
www.jay.es
Industrial Marcf, S.L. www.marcfi.es
Industrias Rehau, S.A. www.rehau.es
Industrias Relax S.A.-Div. Hotelería y Equipamientos www.relax.es
Industrias Revi, S.A. www.irevi.com
Industrias Vijusa www.vijusa.com
Infrico www.infrico.com
Innovaciones Informáticas, S.A.
www.innovaciones-int.es
Instore Kids Corners http://ikcplay.es
Intelservice, S.L. www.grupunicamp.com /
www.intelservice.es
Inteman www.inteman.com
Interface Hispania, S.A. www.interfaceflor.eu
Intervap Europa, S.L. www.intervap.com

IP Cleaning España, S.L. www.ipcleaning.net
Ipsos Spain www.ipsos.com.es
Iris www.iris.es
Irsap Radiadores www.irsap.it
Isde ing www.isde-ing.com
Italconcept www.italconcept.es
ITV-Ice Makers www.itv.es

J

J&T BCN www.jordi-mas.com
Jacuzzi Europe, S.P.A. Ofc. de Representación www.jacuzzi.it
Jaton Ribes www.jatonribes.com
Jemi, S.A. www.jemi.es
Jofel Industrial, S.A. www.jofel.com
Joma's Uniformes www.jomas.es
Jou Diseño & Luz www.joudisenoyluz.com
Jung Electro Ibérica, S.A. www.jungiberica.es

K

Ka Internacional www.ka-contract.com
Kaldewei www.kaldewei.com
Kärcher S.A. www.karcher.es
Kettal, S.A. www.kettal.es
Kettler Fitness España & Portugal
www.bmsportech.es
Kimberly www.kimberly-clark.com
Kingland, S.L. www.kinglandsl.com
Knauf GmbH Sucursal en España
www.knauf.es
Kommerling www.kommerling.es
KP www.alfombraskp.com

L

La Mediterránea www.la-mediterranea.es
La Metalúrgica del Mueble
www.lametalurgica.com
La Verneda-San Miguel, S.C.C.I.
www.lavernedasanmiguel.com
La Voliere www.lavoliere.net
Lamp, S.A. www.lamp.es
Lande, S.A. www.landes.com
Laveleria www.laveleria.com
Le Creuset, S.L. www.lecreuset.es
Leds-C4, S.A. www.leds-c4.com
LG Electronics España www.lge.es
Lienzo de los Gazules
www.lienzogazules.com
Lifa Contract www.lifacontract.com
Life Fitness Brunswick Iberia, S.A.
www.lifefitness.com
Lisenotta-Grupo Ceyc, S.L.
www.lisenotta.com
Lobster's Day www.lobstersday.com
Logicart, S.L. www.logicart.es
Logospot.es www.logospot.es
Lotum, S.A. www.lotum.es
Luis Capdevila S.A. www.luiscapdevila.es
Lumen's www.lumens.es
Lusso & Prodec España, S.L.
www.lussoprodec.com

M

Maax spas www.maaxspas.com
Maceteros www.maceteros.es
Macfrin-Eurast-Mashaga Cooking Systems
www.grupomacfrin.com
Macoven Mp, S.L. www.macoven.com

Madisa Tecnología Ibérica, S.L.
www.madisa.es
Magarpa www.magarpa.com
Mainox, S.L. www.mainox.net
Maison Decor www.elitedecor.es
Makro Autoservicio Mayorista, S.A
www.makro.es
Manaut www.manaut.com
Manipulados Lisma, S.A.
www.manipulados-lisma.com
Manusa www.manusa.com
Marcilla www.marcilla.com
MarCom Plus S.A. www.marcom-plus.com
Marcos Larrañaga y CIA S.A. (Lacor)
www.lacor.es
Mariner www.mariner.es
Mariner 3s España www.mariner-3s.es
Mastertent Ibérica www.mastertent.com
MCM, Metalúrgica Cerrajera de Mondragón, S.A. www.mcm.es
Mediclinics www.mediclinics.com
Menerga www.menerga.es
Merf 2000, S.L. www.groupegm.com
Micros Fidelio España, S.L.
www.micros-fidelio.es
Miele, S.A. www.miele.es
Miguelé, S.L. www.miguelzhosteleria.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
Miquel Cerdó Mobles S.L.
www.miguelcerdo.com
Miracle Play www.miracleplay.com
Mitre Furnishing Group
www.mitrefurnishing.com
Mobiliario Ideal, S.L.
www.mobiliario-ideal.com
Moka Expres S.A. www.demoka.com
Molder Disnova www.molderdisnova.com
Mondex Menaje España S.A.
www.m-plastic.com
Montajes TST, S.L. www.montajes-tst.es
Moradillo www.moradillo.com
Moya Andreu, S.L. www.moyaandreu.com
Muebles Cortijo, S.L. www.mcortijo.com
Muebles Ebano www.muebles-ebano.com
Muebles Romero www.mueblesromero.com
Muebles Vicent Montoro
www.vicentmontoro.com
Mydrap www.mydrap.com
Mygym, S.L. www.mygym.es

N

Nardi (Tutto a Posto) www.tutto-a-posto.com
Nero Design www.jamon-nero.com
Nespresso www.nespresso.com
NewHotel Software www.newhotel.com
Niddus www.niddus.com
Nilfisk Advance, S.A. www.nilfisk.es
Nofer, S.L. www.nofer.com
Nupik Internacional S.L www.nupik.es

O

Oak www.oak.es
Omnitec Systems www.omnitecsystems.com
Oms y Viñas, S.R.C. www.oiv.es
On line www.online-st.com
Ona Works, S.L. www.onaworks.com
Ondarreta Contract www.ondarreta.com
Onity www.onity.com
Open Door www.opendoorsystem.es

Orac Decor® www.oracdecor.es
 Orama Systems www.orama.es
 Orio Tradición www.grupo-orio.es
 Oritex www.oritex.es
 Ortus Fitness www.ortus.com
 Osram S.A. www.osram.es
 Otrum Interactive Ibérica, S.L.
www.otrum.com
 Oxicom www.oxicom.es

P

Pago www.pago.es
 Panelesdepared.com
www.panelesdepared.com
 Parcet, S.A. www.parcet.com
 Pascualin www.pascualin.com
 Pascuet www.pascuet.com
 Paviparket www.paviparket.com
 PEC Efficient Cooking
www.pecprojects.com
 Peña Alfombras & Tapices
www.pvargas.com
 Peña Vargas www.pvargas.com
 Perfyplast www.perfyplast.com
 Philips Alumbrado
www.es.lighting.philips.com
 Pikolin, S.A. www.pikolin.es
 Pinti España, S.A. www.pinti.it
 Pirolevante, S.A. www.pirolevante.com
 Planning Sisplamo S.L.
www.planningsisplamo.com
 Plataforma Contract
www.plataformacontract.com
 Platos y Pizarras www.platosypizarras.com
 Poggenpohl www.poggenpohl.de
 Point, S.L. www.point1920.com
 Polimatic www.polimatic.com
 Poliperfil, S.L. www.poliperfil.com
 Polti España, S.A. www.polti.es
 Polyrey Ibérica, S.L. www.polyrey.com
 Porcelanosa Grupo
www.porcelanosagrupo.com
 Pordamsa www.pordamsa.com
 Portinox www.portinox.es
 Porvasal, S.A. www.porvasal.es
 Presat www.presat.es
 Primer www.primer.es
 Protec www.swinprotec.fr
 PS-Pool www.ps-pool.com
 Puertas Dayfor, S.L. www.dayfor.com

Q

Quadriga www.quadriga.com
 Quality Espresso S.A.
www.qualityespresso.net

R

R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group"
www.riperlamp.com
 Rafi Textil www.rafitextil.com

Rancilio www.rancilio.com
 Randstech www.randstech.com
 Rational Ibérica Cooking Systems S.L.
www.rational-iberica.com
 Regarsa www.regarsa.com
 Reiter Systems S.A. www.reiter.es
 Renolit Ibérica
www.piscinas-alkorplan.com
 Rentwellness www.rentwellness.com
 Repagas, S.A. www.repagas.com
 Resol www.resol.es
 Restotel Vajillas, S.L. www.restotel.es
 Resuinsa www.resuinsa.com
 Reydimobel, S.A. www.reydimobel.com
 Rhointer www.serviciosdemesa.com
 Ripay www.ripay.es
 Ritalespo www.ritale.com
 Robot Coupe www.robot-coupe.com
 Robot, S.A. www.robotmallorca.com
 Roca Sanitario/Calefacción www.roca.es
 Romag S.A. www.romagsa.com
 Royal Botania www.royalbotania.com
 Runtal Radiadores www.runtal.es

S

Saga Coffee Ibérica S.A.
www.saecoprofesional.es
 Salter Sport S.A. www.salter.es
 Salvador Escoda, S.A.
www.salvadorescoda.com
 Sammic, S.A. www.sammic.com
 Santos Innova, S.L. www.santosinnova.com
 Sati Grupo Textil, S.A. www.sati.es
 Saunas Duran www.saunasduran.com
 Saunas Inbeca www.inbeca.com
 Savemah Hostelería
www.savemahhosteleria.com
 Saxun www.saxun.com
 Scanfood Europe www.scanfood.eu
 Schneider Electric www.schneider-electric.es
 Schultes S.C.E., S.L. www.schultes.es
 Schuller, S.L. www.schuller.es
 Selhosvi www.selhosvi.com
 Semaca Contract www.semaca.com
 Serastone www.serastone.com
 Serhs Projects&Equipaments
www.serhsprojectsequipaments.com
 Shopkit www.shopkit.com
 Shott Ibérica www.schott.es
 Siena XXI www.sienaxi.com
 Sihot Hotel www.sihot.com
 Sika Design www.sika-design.com
 Sillerías Almagro
www.silleriasalmagro.com
 Simex www.simex.es
 Simon, S.A. www.simon.es
 Sismovil www.sismovil.com
 Sistemas Sico S.L. www.sicoinc.com
 Siteco, S.L. www.sitecosl.com
 Skyline Design www.skylinedesign.es
 Soliday www.soliday.eu
 Sodyman, S.A. sodyman@sodyman.com

Sofás Cama Zarda, S.L. www.zarda.es
 Sofás-Camas Cruces
www.sofascamascruces.com
 Soher www.soher.com
 Solnhofen Piedra Natural, S.L.
www.solnhofen.es
 Sonnen Land Distribuciones, S.L.
www.sonnenland.es
 Sonpura-Luis Soriano, S.L.
www.sonpuracontract.com
 Splash, Módulos Multijuegos, S.L.
www.splash.es
 Spontex Professionnel
www.spontex-professionnel.com
 Stoneacrilics www.stoneacrilics.com
 Struktur www.struktur.com
 Stua www.stua.com
 Studio Moods www.studiomoods.com
 Sucontesa Textil, S.A. www.sucontesa.es
 Sulcus www.sulcus.es
 Suministros Hoteleros García, S.L.
www.suministrosgarcia.com
 Swim & Dream www.swimdream.com

T

3M España, S.A. www.3m.com/es
 Tactum Atrio Digital www.tactum.tv
 Tapvin 2000, S.L. Unipersonal
www.tapvin.es
 Targetti Poulsen Spain S.A. Sociedad Unipersonal
www.targetti.es
 Tarkett Floors, S.L. www.tarkett.com
 Tattoo Contract www.tattoocontract.com
 Taz-Stil, S.L. www.tazstil.com
 Tecna, S.L. www.tecna.es
 Tecnigras, S.A. www.tecnigras.com
 Tecnimel Hostelería, S.L.
www.tecnimel.com
 Tecnispai, S.A. www.tecnispai.com
 Tecnitramo (MP Diclesa, S.L.)
www.tecnitramo.es
 Tecnodimensión
www.tecnodimension.com
 Tecno Soley www.tecnosoley.es
 Tecnoairvent www.tecnoairvent.com
 Tecnología y Sistemas Cortafuegos, S.L.-
 Puertas Tescor www.puertastescor.com
 Technogym Trading, S.A.
www.technogym.es
 Tedhinox Rm, S.L. www.tedhinox.com
 Telegim.TV www.gimnasios.telegim.tv
 Termigo Microclimas www.termigo.com
 Texdecor www.texdecor.com
 Textiles Vilber, S.A. www.vilber.es
 The Muro Lab www.themurolab.com
 Thomas J.R. Distribuciones, S.L.
www.fitnessonline.es
 Thomil, S.A. www.thomil.com
 TimberDeck, S.L. www.timberdeck.es
 Tislit S.A. www.tislit.es
 Torrelsa S.A. www.torrelsa.com
 Tracman, S.L. www.tracman.com

Trentino Baño Cerámica, S.L.
www.trentino.es
 Tylo España www.tylo.es

U

Unibake www.unibake.com
 Unilever Foodsolutions
www.unileverfoodsolutions.es
 Unique Spa www.uniquespa.es

V

Vandemoortele Ibérica.
www.vandemoorteleiberica.com
 Vayoil Textil, S.A. www.vayoiltextil.es
 Vdavda www.vdavda.com
 Velux Spain, S.A. www.velux.es
 Ventiklar www.ventiklar.com
 Vescom www.vescom.com
 Vestidel S.A. www.vestidel.com
 Vetafusta Vimsa, S.L. www.vimsa.com
 Vidal i Porta www.vidaliporta.cat
 VFA Expres - M.F.M., S.L.
www.vfa-expres.com
 Vianen, BV www.vianen.es
 Vicam www.vicam.org
 Vila Import www.vilaimport.com
 Villeroy & Boch Hotel & Restaurant
www.villeroy-boch.com
 Vista Alegre España, S.A.
www.vistaalegre.pt
 VLM www.vlm.es
 Vogel's Products Ibérica
 S.L.U (VCP Ibérica) www.vcpiberica.es/
www.vogels.com
 Velilla Confección Industrial
www.velillaconfeccion.com

W

Weelko www.weelko.com
 Wega España www.wega.es
 Welbit Iberia SAU www.welbit.es
 Werner & Mertz France Professional
www.wmprof.com
 Winner Spain www.winnerspain.com
 Winterhalter Ibérica, S.L.U
www.winterhalter.es
 WMF Española S.A. www.wmf.es

X

X-Treme Fitness Equipment, S.L.
www.x-tremefitness.net/
www.x-tremepadel.net

Y

Yamaha-Hazen Música, S.A.
www.yamaha-europe.com

Z

Zatel www.zatel.com
 Zehnder www.zehnder.es
 Zumex Máquinas y Elementos, S.A.
www.zumex.com
 Zummo, Innovaciones Mecánicas, S.A
www.zummo.es
 Zumoval S.L. www.zumoval.com

Si desea introducir su página web,
 envíe un e-mail a:
equipamientohostelero@curtediciones.com

La GUÍA

CURT de proveedores 2018
EDICIONES SA

Equipamiento
CONTRACT hostelero

Próxima
edición
2018

Si quiere participar en la
Guía gratis como empresa solo
debe dar un sencillo paso.

www.equipamientohostelero.com

y allí encontrará el
cuestionario a rellenar.



No deje pasar esta ocasión y envíe ya
su cuestionario para participar en la
próxima edición de
LA GUÍA DE PROVEEDORES 2018

LAS TARTAS

VANDEMOORTELE

UN MUNDO DE SABOR Y PLACER



Es difícil resistirse a las tartas de Vandemoortele. La gran variedad de deliciosos sabores, rellenos y su atractiva decoración hacen de esta única selección de tartas, un placer y un surtido imprescindibles. Elaboradas con ingredientes de alta calidad, reflejan lo mejor de dos tipos de pastelería: la europea y la americana.

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

Tel.: +34 934 99 98 00
www.vandemoortele.com