CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

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

Adobe Acrobat Reader DC

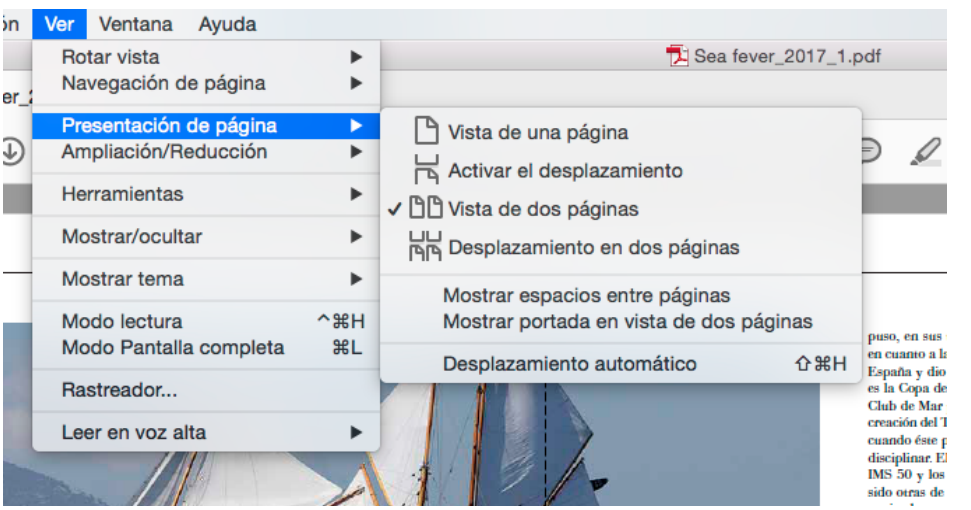
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 198 • 4 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



DOSSIER EQUIPAR UN GIMNASIO

TENDENCIAS VESTIR LA MESA

PROYECTO A FONDO



PISCINAS ~ COCINAS PROFESIONALES

SEMACA

CONTRACT

Equipamiento **INTEGRAL** para hostelería

Mobiliario Iluminación **Tapizados** Cortinas **Parquet** Carpintería **Complementos**



Exposición/Showroom: Pol. Ind. Valle de Güímar, parc. 13, manzana XXII. 38509 Arafo, Tenerife
Tel: 922 501 300 / 304 - WWW.SEMACA.COM

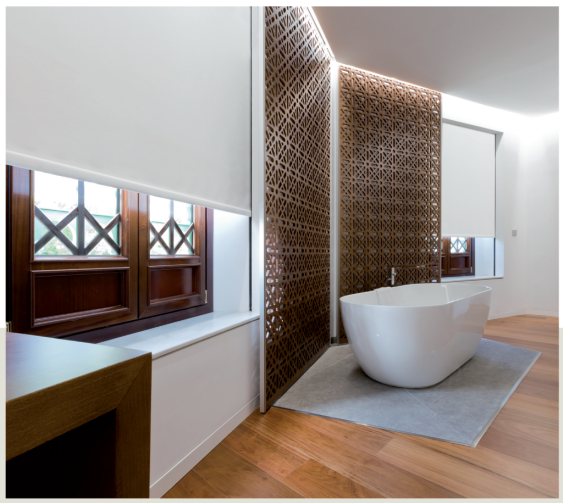


* H10 Sentido Playa Esmeralda (Fuerteventura)

saxun®

PROTECCIÓN SOLAR PARA ESPACIOS CON ESTRELLA

Martín Berasategui.





AL CUIDADO DE LO QUE MÁS TE IMPORTA

Porque sabemos que el bienestar de tus clientes es lo más importante, te ofrecemos la gama más vanguardista en estores, cortinas, pérgolas bioclimáticas y sistemas de protección solar pensados para espacios únicos.

Espacios rentables para profesionales que aman su negocio. **Espacios con mentalidad 8 Estrellas Michelín. Espacios Saxun.**



Giménez Ganga®

saxun.com

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 198





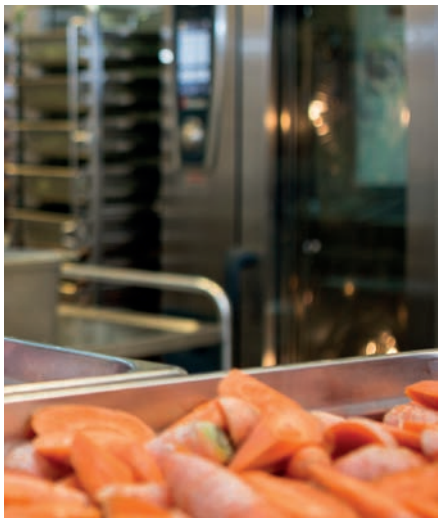


En portada:

Resuinsa

Oficinas centrales
Av. Mare Nostrum, 50.
46120 Alboraya (Valencia)
Tel.: 963 916 805.
www.resuinsa.com
shop.resuinsa.com





Primera impresión

La mesa, y la disposición de todo lo que hay en ella, es una de las primeras cosas que el cliente ve al llegar a un restaurante y, por tanto, es imprescindible crear una primera impresión positiva que permita disfrutar de la comida con la máxima satisfacción. La forma de vestir la mesa transmite unas sensaciones que posibilitan que los comensales sepan mucho del establecimiento, incluso antes de que les sirvan los platos. Pero antes de llegar a la mesa hay que pasar por las cocinas. Contar con una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz es todo un reto para los restauradores a la hora de diseñar unos espacios cada vez más tecnológicos y eficientes. La hostelería demanda equipos multifunción, que tengan un sencillo manejo y con los que puedan incrementar su productividad y reducir costes. Otro de los reportajes de este mes es el dedicado a las piscinas, una instalación que otorga un valor extra al hotel. Todo un escaparate que atrae a más clientes y una de las zonas más fotografiadas del establecimiento que puede dar una publicidad extra en las redes sociales de los huéspedes. No podemos olvidarnos del "Dossier" sobre cómo equipar un gimnasio, así como del "Proyecto a fondo" sobre un nuevo restaurante Soco en Barcelona cuyo interiorismo ha sido desarrollado por 4Cadires.

4 Tendencias: Vestir la mesa
20 En portada: Resuinsa
22 Proyecto a fondo: Restaurante Soco
30 Alimentación y bebidas
34 Baños
38 Cocinas industriales
48 Rational
49 Welbilt
50 Cocinas
51 Complementos
52 Ferias
53 Iluminación
54 Piscinas
64 Instalaciones
65 Mobiliario
68 Pavimentos y revestimientos
70 Proyectos
72 Tecnología
73 Textil
74 Dossier: Equipar un gimnasio
78 Direcciones

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: publicidadgranhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Susana Carrique, Sònia Garcia, Mª José Giménez, Maribel Gimisó. Consell de Cent, 398 bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181. **Zona Centro: 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: CURT EDICIONES SA *Consell de Cent, 398. bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** 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.

MAISONS DU MONDE

Empresas

¡Tu negocio, nuestra pasión!

Nuevo catálogo para empresas

Dales estilo a tus proyectos

Descubre las 150 referencias contract diseñadas en exclusiva para tu negocio: hoteles, restaurantes, oficinas, interioristas, arquitectos...







¿Tienes un proyecto de apertura o renovación?
Pide cita con Charlotte, nuestra agente comercial en el 669 459 813

¿Deseas información sobre otros servicios?
Contáctanos en el 800 000 150 (llamada gratuita)
o en pro@maisonsdumonde.com

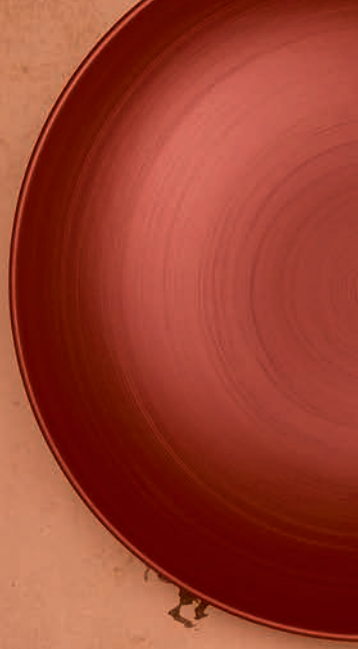
Más información
en nuestra web

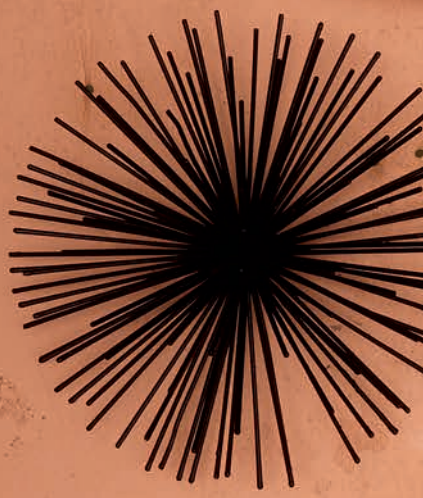
MAISONS DU MONDE ESPAÑA SL C/ Zurbano 10, 28010, Madrid Registro Mercantil de Madrid B-83645069 Capital social de 50,000 Euros maisonsdumonde.com

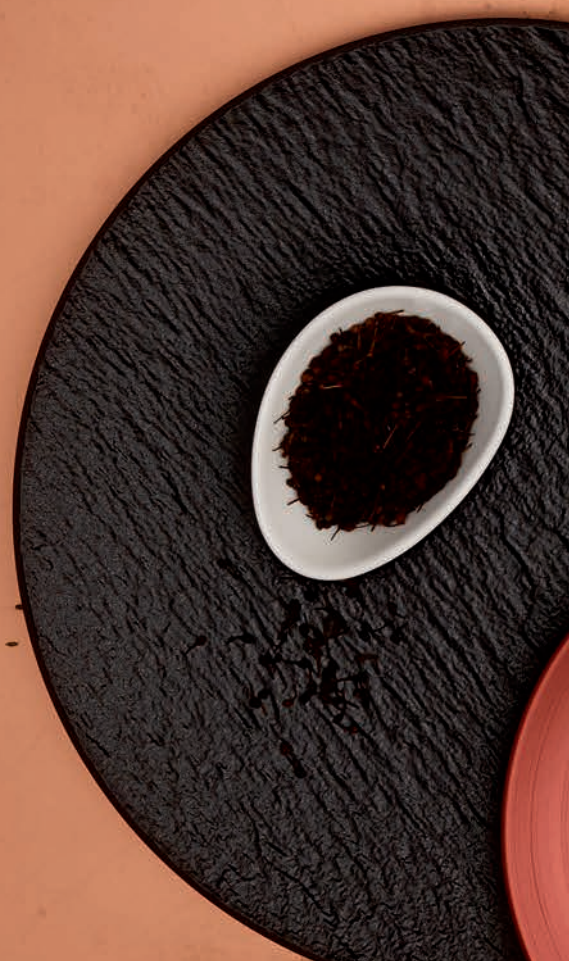
TENDENCIAS

VESTIR LA MESA

La mesa es un lienzo en blanco que es preciso ir vistiendo de manera adecuada y única para que un restaurante marque la diferencia. Se comenzará por poner la mantelería y luego se incorporarán vajilla, cubertería y cristalería, además de otros tipos de accesorios que la embellezcan. *Por Isabel Fernández*







Todo un arte

Uno de los elementos clave de la experiencia en un restaurante es la disposición de todos los elementos de la mesa. Es una de las primeras cosas que el cliente verá al llegar al establecimiento y, por lo tanto, es imprescindible crear una primera impresión positiva, que permita disfrutar de la comida con la máxima satisfacción.

Para Mamen Pérez Roig, gerente de Carmela Martí, hoy en día "la hostelería busca ofrecer una experiencia memorable que no deje indiferente al comensal. En un sector con tanta competencia, es fundamental que el establecimiento transmita una personalidad que deje una huella única y distintiva. La forma de vestir la mesa o *mise en place*, al igual que el resto de la decoración, transmite unas sensaciones que permiten a los comensales saber mucho del restaurante, incluso antes de que los platos lleguen a la mesa. Por lo tanto, esta tiene que ser coherente con la identidad que se quiere transmitir pero sin dejar de lado la creatividad y funcionalidad". Como indica Pere Ramisa Artés, director comercial de Scandist, "lo que busca un restaurante es sor-





CARMELA MARTÍ



VAYOIL TEXTIL



Se busca ofrecer una experiencia memorable que no deje indiferente al comensal

prender con elegancia. El primer contacto con la mesa transmite sensaciones, expectativas… y, por eso, es muy importante hacer un estudio profundo sobre la propia identidad del establecimiento antes de decidir cómo vestir esa mesa que es su tarjeta de visita".

En cuanto a los elementos que no pueden faltar nunca en una mesa, Marta Conill Pérez, *key account manager* de Duni Ibérica, señala que, "aunque las mesas descubiertas están de moda, recomendamos el uso de al menos un juego de mesa o un mantel por razones de higiene. La limpieza de las mesas es un problema importante en la restauración y con demasiada frecuencia se descuida". Por su parte, Natividad Alarcón, *communication manager* de Arc Ditribución Ibérica, apunta que "lo primero que hay que disponer en el tablero es el mantel y el cubremantel, y después colocar el plato de presentación y la cubertería, imprescindible para recibir al cliente. No olvidemos la cristalería, que actualmente es una de las principales llamadas de atención sobre la mesa gracias a sus diseños que se alejan por su estética o forma de la clásica tulipa o que incorporan cada vez más formas angulosas".

RESTAURANTE LA PLAÇA-MADREMANYA, GIRONA (NACIONAL SEDERA)



Mantelería

Dependiendo del ambiente que tenga el local, se elegirá una clase de mantelería u otra. Eso sí, no se debe olvidar que una parte importante de la personalidad de un negocio de restauración se consigue mediante los textiles que se utilizan



RESUINSA



CARMELA MARTÍ

Es fundamental que el establecimiento deje una huella única y distintiva



para decorarlo. Los textiles son lo primero que se pone al realizar la *mise en place*, siendo los que acogen al resto de piezas como platos, copas, vasos y cubiertos.

Aunque sea obvio, el mantel y cubremantel deben estar colocados de tal forma que no queden arrugas y estén lo más centrados posibles. Las servilletas irán a juego con el mantel. Se deben situar encima del plato o a la izquierda del primer tenedor.

¿Qué es lo que más se demanda en la actualidad sobre mantelerías? María José Esteve, directora de Marketing y Comunicación de Vayoil Textil, responde que "las prendas sean duraderas, es decir, que tengan una alta resistencia al proceso de lavado que, todo hay que decirlo, son los productos que están más expuestos a ser manchados y sufrir roturas. Para que tengan esta resistencia, se deben crear los tejidos con las mejores materias primas y con las construcciones adecuadas para asegurar que las prendas sean realmente duraderas". Para Luis Ramírez Villaroya, consejero delegado de Nacional Sedera, lo más solicitado son los "tejidos naturales como el lino o el algodón que, en el caso de llevar mezcla de poliéster, éste no supere el 50% de la composición. Y si hablamos más concretamente de las servilletas, es importante que el tejido tenga un tacto suave y agradable, además de ser absorbente". Asimismo, Félix Martí, director general de Resuinsa, apunta que "la demanda se centra, principalmente, en el diseño. Los textiles transmiten unas sensaciones que permiten que los comensales conozcan mucho más sobre el establecimiento, ya que se integran en la decoración. Así pues, muchos restaurantes apuestan por la innovación en el diseño, junto con la calidad de los materiales".

Por su parte, Mamen Pérez, de Carmela Martí, se decanta por "la personalización. El desarrollo de una mantelería que se adapte perfectamente a la identidad del establecimiento".

La calidad es uno de los condicionantes principales que va a marcar el resto de elementos presentes en el diseño de las mantelerías: color, acabados, brillos… En la actualidad, según Félix Martí, de Resuinsa, las tendencias se dirigen hacia "colores y texturas modernos, atractivos, en algunos casos, con estética *vintage*". Para Mamen Pérez, de Carmela Martí, "las mesas no tienen por qué ser homogéneas. Se juega con los colores complementarios o combinando diferentes estampados en un mismo tono. Las mantelerías lisas abren paso a nuevos diseños con motivos geométricos". Por su parte, Luis Ramírez Villaroya, de Nacional Sedera, afirma que "se buscan tejidos más rústicos y de tacto suave con ligamentos de Panamá y esterillas". Asimismo, María José Esteve, de Vayoil Textil, sostiene que, "en cuanto al uso del color, la tendencia es el blanco, pero para establecimientos que quieren poner color en sus mesas, dentro de los clásicos, aparecen colores un poco más fuertes como el burdeos, que ayuda a aportar mayor elegancia en cualquier tipo de espacio, así como el terracota. Para los hoteles más van-

SCANDIST



ARIANE (ARC DISTRIBUCIÓN IBÉRICA)

guardistas, incluso aparecen el naranja o el amarillo, combinados o no con negro o blanco. En cuanto a las tendencias que van más hacia los colores pasteles, el pistacho o turquesa son ideales para terrazas hoteleras y, por supuesto, el color Pantone de 2019, el *living coral.* Este año ha entrado también con fuerza el verde, sobre todo para zonas de exterior o patios interiores con mucha luz. Otra de las tendencias son los manteles estampados, en cuyo caso lo más recomendable sería elegir vajilla, cristalería y centros de mesa sencillos para combinar".

En un local de restauración las mantelerías deben estar siempre en impecable estado. Por ello, la prendas deben tener como requisitos una serie de características técnicas. "Es imprescindible que la mantelería esté preparada para el uso intensivo que se le va a dar, por lo que tiene que ser de fácil lavado y planchado", sostiene Mamen Pérez, de Carmela Martí. Por su parte, Félix Martí, de Resuinsa, comenta que "todo producto que esté destinado al sector *hospitality* debe contar con una característica especial que las distingue del resto: la resistencia a los lavados industriales. Las duras condiciones de este proceso hace necesario que se fabriquen prendas con altos estándares de calidad, sujetas a numerosas pruebas y apostando por la investigación. Y para demostrar que así es las empresas deben haber conseguido certificados que garanticen la resistencia del tejido y que éste mantenga sus cualidades a lo largo del tiempo". Para Luis Ramírez, de Nacional Sedera, "si son blancos, deben ser lavados a 60 ºC y sin cloro. Si son de color, deben ser lavados sin detergentes blanqueadores. También es impor-





RESTAURANTE COQUE-MADRID (ARC DISTRIBUCIÓN IBÉRICA)

tante tener en cuenta que, en el caso de que el tejido lleve mezcla de poliéster cuando, por el deterioro de los lavados la materia prima natural (lino o algodón) va desapareciendo, éstos deben ser sustituidos". Por último, María José Esteve, de Vayoil Textil, recuerda que, "sobre todo en ropa de color, una vez se compren todas las dotaciones, se pongan en circulación todas ellas. De esta forma, en la ropa de color no se observarán distintas tonalidades. Además, los lavados serán más espaciados y, por tanto, se castigarán menos las prendas y se conseguirá alargar la vida útil de las prendas".



SCANDIST

Vajilla

La mejor vajilla es aquella que aúna, por un lado, funcionalidad, con todo lo que ello conlleva en cuanto a transporte, servicio de mesa y lavado, y por otro, estética. Es básico que las piezas que forman parte de la vajilla armonicen entre ellas a la perfección para poder obtener la escenografía perfecta en la mesa.

Si se trata de un restaurante de diseño, cada vez se buscan más las combinaciones de materiales y de formas. Los platos de presentación de grandes dimensiones, los de formas cuadradas e irregulares, y los modelos de formas curvas y orgánicas, además de las mezclas de distintas materiales como el vidrio o la porcelana, son algunas de las tendencias que muestra el sector de la vajilla.

Albert Gibert, *sales manager* Hotel & Restaurant Iberia de Villeroy & Boch, se decanta por "colores y texturas modernos y atractivos; en algunos casos por la estética *vintage*. Se debe apelar a la satisfacción del comensal mediante ambientes que puedan ir desde lo retro a lo hogareño, hasta diseños de los más contemporáneos, siempre siguiendo la línea del propio establecimiento". Por su parte, Pere Ramisa, de Scandist, apunta a que "actualmente se demanda muchísimo el diseño japonés y el cristal italiano; siempre objetos que se salgan del camino trillado, que aporten un elemento diferenciador

y que ayuden a potenciar la experiencia de comer en ese restaurante en concreto. También sobresalen las vajillas florales o con motivos geométricos y el cristal de colores". Para Natividad Alarcón, de Arc Distribución Ibérica, "una de las tendencias más demandadas hoy en día son las texturas que evocan los platos de antaño, sin perder la modernidad de las piezas más actuales, con texturas exteriores distintivas y un acabado interior brillante que contribuyen a crear emplatados únicos. También son demandas las piezas realizadas artesanalmente que convierten a cada plato en una pieza única". En cuanto a las características que estos productos deben presentar en hostelería, Natividad Alarcón sostiene que "las piezas deben responder a unos criterios de funcionalidad que soporten el día a día del restaurante, especialmente los lavados industriales diarios, y que respondan a unas condiciones de apilabilidad para el ahorro de espacio; todos estos factores van ligados al ahorro en reposición en el restaurante". Por su parte, Albert Gilbert indica que en vajilla "la porcelana se muestra por sus cualidades técnicas (resistencia, termoestabilidad, higiene…) como el material insustituible".

Cubertería

De líneas minimalistas y simples o más clásicas, con formas redondeadas o cuadradas, muchos son los estilos de cubiertos que pueden encontrarse en un restaurante. Independientemente del estilo y del tipo de cubertería, cada pieza tiene una forma y un tamaño determinados que condicionan su uso dentro del conjunto. Las piezas mínimas que nunca pueden faltar son la cuchara, el tenedor y el chuchillo tanto de platos principales como de postre. Pero la serie puede ampliarse con muchas más. Tal y como sostiene Manuel Arbaiza, director de Arbaiza Vilallonga, importadores y distribuidores de la marca de cuberterías Kings of Sheffield, "teniendo en cuenta que hay unas piezas básicas que son imprescindibles, hay cubiertos que no pueden faltar en una mesa como una cuchara salsera, un cuchillo pequeño para la mantequilla o un bonito juego de pescado".

El material es clave para tener una cubertería de buena resistencia, apariencia y gran duración. Generalmente, la cubertería destinada al canal horeca está realizada en



DUNI



ARBAIZA VILALLONGA

Lo que desea el restaurante es sorprender con elegancia. El primer contacto con la mesa transmite sensaciones y expectativas al cliente

Los detalles importan

Una simple flor o pequeño ramillete, un discreto candelabro o una vela son detalles que también aprecian los comensales cuando se sientan en una mesa. Eso sí, deben ser elementos que no estorben a la hora de retirar los platos o para desarrollar una conversación con la persona que tenemos enfrente. Para Marta Conill Pérez,, *key account manager* de Duni Ibérica, las velas, "además de crear un ambiente cálido, son el toque final para una decoración exitosa". Se trata de "detalles que acaparan la atención y marcan la diferencia. Los pequeños golpes de efecto permanecen en la memoria del comensal y dan mucho que hablar. Puede ser una jarra de agua de diseño que contenga una ramito de romero, una cesta de material reciclado con distintos panes o un platito japonés con un aperitivo de bienvenida", argumenta Pere Ramisa Artés, director comercial de Scandist.

acero inoxidable 18/10, con un mínimo de 3 mm de grosor y un buen acabado. Aun así, habrá establecimientos que tengan cuberterías de plata o de acero. Normalmente, en hostelería se utilizan cubiertos que no tengan repujados para impedir que se adhiera la comida y, por tanto, ofrezcan una mayor higiene.

Sobre estos productos, los restaurantes buscan "innovación en el diseño y producto, pero todo bajo un control de calidad muy exhaustivo", afirma Manuel Arbaiza.

Cristalería

El equipo básico de una mesa lo conforman la copa de agua, vino blanco, vino tinto, cava o *champagne*, aunque realmente las opciones son muchas más y cada bebida cuenta con su propio recipiente, como pueden ser los de cóctel, de jerez, *whisky*, cerve-

VAYOIL TEXTIL





DUNI

El monouso se extiende

Cada vez se apuesta por manteles, servilletas o piezas de menaje de usar y tirar. Por su sentido práctico y sus infinitas posibilidades estéticas, son un auténtico comodín a la hora de equipar un restaurante. El monouso no requiere de un gran espacio para su almacenaje, no ata al establecimiento a un solo modelo de vajilla o cubertería, y ahorra tiempo en recoger y limpiar, entre otras ventajas.

Los fabricantes innovan en materiales y diseños sorprendentes. Por ejemplo, "la mantelería de un solo uso ofrece la posibilidad de cambiar producto o decoración a voluntad. Los productos deben ser funcionales y fáciles de instalar. El aspecto textil (caída, suavidad y grosor) también es importante, al igual que la consistencia en la calidad, la reproducción del color y en la impresión", señala Marta Conill Pérez, *key account manager* de Duni Ibérica. En cuanto a tendencias en este tipo de productos, esta profesional se decanta por "los colores lisos o estampados sencillos. La amplia gama de colores permite a todos encontrar su estilo. Los motivos *vintage* también son muy aclamados".

bujas. Las copas de pie más largo se emplean generalmente para vinos blancos, de forma que el cáliz queda más alejado de la mano y no transmite calor al vino.

"La recuperación de estéticas antiguas también ha llegado hasta la mesa en la cristalería, volviendo a colocar sobre ellas copas de cristal tallado, una de las mejores opciones a la hora de decorar y que se adapta a cualquier estilo decorativo. Las copas en el servicio del vino están experimentando un gran cambio en la hostelería, ya que existe cada vez mayor especialización en el sector tanto en el personal de sala como entre los clientes. Por ello, es habitual que actualmente la tendencia sea optar por copas más angulosas que se adapten a cada una de las variedades presentes en la carta de vinos del establecimiento", indica Natividad Alarcón, de Arc Distribución Ibérica.

La resistencia del cristal depende en parte de su grosor y de si está fabricado al choque térmico y, por tanto, no se rompe ante un cambio brusco de temperatura. Albert Gilbert, de Villeroy & Boch, comenta que la cristalería debe ser "de buena calidad, que combine transparencia y ligereza".

za… El uso determina en gran medida la forma de la copa. De esta manera, las de vino tinto son más amplias, de forma que la superficie en contacto con el aire es mayor y se obtiene una mayor oxigenación. Por el contrario, las de cava o *champagne* son más estrechas y alargadas, reduciendo la superficie con el aire y prolongando la duración de las bur-



ARC DISTRIBUCIÓN IBÉRICA

Para tus huéspedes el confort.
Para ti la tranquilidad.



Con Vayoil tienes la mejor lencería de hotel junto con la confianza y el servicio de una marca líder: gran capacidad de producción, seguridad en tus pedidos, precisión en los tiempos de entrega, flexibilidad, máxima garantía... por algo somos una de las marcas más reconocidas del mercado.

vayoil
TEXTIL S.A.

BIENVENIDO A LA TRANQUILIDAD VAYOIL

www.vayoiltextil.es



1

Foto: ©Mikel Ponce



2

1. Aguadé Cerámica

La vajilla 1950 nació en el año que le da nombre, cuando Jordi Aguadé comenzaba a trabajar en su taller de Horta (Barcelona) después de sus experiencias en París y Suecia. Hoy se presenta uno de los primeros modelos creados en aquel momento, dándole la línea, el color y la calidad original. De la mano del ceramista, los esmaltes de gres, junto con las técnicas reductoras y oxidantes, bajo la acción del fuego, otorgan a las piezas una textura única. Hay dos modelos: uno con esmalte en tres colores y otro con esmalte transparente.

2. Cookplay

La nueva serie The Tablet es un soporte universal. Sus proporciones y medidas responden, como su nombre indica, a un nuevo parámetro introducido en nuestro día a día, cuya estética y dimensión nos resulta ahora tan cotidiana: una *tablet*. Se trata de un homenaje a Steve Jobs, fundador de Apple, una pastilla de 25x20 cm que se hace dúctil y sinuosa dibujando un paisaje de dunas con tres bajorrelieves para alojar la comida.



3

3. Vayoil Textil

Dentro de su colección de lino 100%, Vayoil Textil amplía su colección Luca con diseños en *jacquard*. Se trata de una colección dirigida a hoteles de gran categoría que quieren personalizar sus prendas más allá de los festones o vainicas con dibujos que Vayoil Textil van añadiendo en perfecta sintonía con las tendencias de cada ejercicio. En este caso, se trata de una mantelería en color blanco con dibujo *jacquard* con acabado mercerizado que proporciona brillo al tejido y muy buenas condiciones de durabilidad.



4

4. Zwilling

Producida a mano, la elegante doble pared de vidrio soplado de borosicilato convierte a la serie de vasos Zwilling Sorrento en una forma original de presentar platos y aperitivos con estilo. El diseño de doble pared ofrece un excelente aislamiento, de este modo, los platos o bebidas fríos se mantienen frescos y los calientes pierden su calor lentamente. Esta particularidad también permite sujetar los vasos y cuencos cómodamente, ya que la pared exterior se mantiene templada, lo que los hace aptos para la presentación en mesa de todo tipo de recetas frías o calientes.



5



6

5. Chef & Sommelier

La colección Macaron Fascination sella la unión entre la elegancia de la forma y las excelencias de un material técnico sin precedentes, Krysta™, un cristal sin plomo desarrollado por Chef & Sommelier. Las características técnicas de las cuatro copas que forman la colección (60 cl, 50 cl, 40 cl y flauta) han captado la atención de los expertos que resaltan su transparencia, la resistencia al impacto y la torsión en el secado de Krysta™. Esta colección posee una superficie de oxigenación más ancha que el promedio, obteniendo un desarrollo perfecto de vinos jóvenes y una revelación de los blancos y tintos.



7

6. Steelite International

La vajilla de vítreoporcelana Willow ofrece un diseño ideal para banquetes y ocasiones especiales por su elegancia y belleza única. Su relieve recuerda al entrelazado de un tejido que evoca las vetas naturales del sauce. Sus platos están diseñados no solo para ser elegantes, sino para ser eficientes y rentables. Sus piezas *gourmet* permiten regular el tamaño de las porciones para reducir desperdicios y controlar costes. También las formas *coupé* posibilitan un emplatado a medida pero sin límites de creatividad para el chef. Caterideas es la oficina oficial de Steelite International.

7. La Cartuja de Sevilla

La Cartuja de Sevilla by Aaron Stewart Home es una colección cápsula que muestra la modernidad y total relevancia de uno de los diseños más tradicionales de La Cartuja, Negro Vistas, que con un solo toque de color se transforma en un diseño totalmente contemporáneo. La colección está siendo un rotundo éxito en la alta restauración. Prueba de ello es la inclusión de estas piezas en hoteles como la Casa Palacio María Luisa de Jerez o el Eme de Sevilla.

8. Bassols

La mantelería de lino es una de las señas de identidad de Bassols. Hilaturas de la máxima calidad, acabados mercerizados y confecciones artesanas y personalizadas al máximo son los elementos que ofrecen como resultado la elegancia, la suavidad y la distinción del modelo París que, junto al resto de la colección de mantelerías de Bassols, viste las mesas de los restaurantes más prestigiosos del mundo.



8


9


10

10. SM Decoración

Los manteles individuales vinílicos son de un material muy higiénico y de gran limpieza, ya que solo basta un trapo húmedo con agua jabonosa. El diseño imita el dibujo de las baldosas hidráulicas que se usaban antiguamente en los suelos de las casas. Están especialmente recomendados para restaurantes que usan mesas de madera vista, puesto que le quitan pesadez a la madera y dan colorido al interiorismo del establecimiento.

9. Arbaiza Villalonga

Arley es una colección de cubiertos con líneas rectas y limpias con gran influencia del estilo Art Decó que no condiciona ningún mantel, vajilla…, pudiendo este diseño combinar tanto con mesas clásicas como con otras más informales, pero aportando siempre un estilo innovador por la claridad de cada cubierto. Este modelo puede fabricarse en plata de ley, baño de plata y acero inoxidable. Cualquiera de las tres terminaciones está garantizada para lavavajillas, incluido los cuchillos.


11

11. Pura Sangre

La firma Pura Sangre lanza la nueva colección Lotus, una vajilla con texturas metálicas que transmite una mezcla de sensaciones tanto modernas como *vintage*. Por su forma y acabado, otorga a la mesa dos aspectos fundamentales: elegancia y profesionalidad. Es importante prestar atención a los pequeños detalles ya que son los que marcan la diferencia.


12

12. Klimer

La nueva vajilla Terra de porcelana vitrificada está diseñada según las últimas tendencias de aires rústicos. Se fabrica con una fórmula de esmalte única y una cocción a alta temperatura que da como resultado que ninguna de las piezas sea exactamente igual, provocando diferentes variaciones de color e intensidad en cada pieza. Esta fórmula hace que la vajilla esté completamente vitrificada: aporta una baja absorción de agua, más protección higiénica contra las bacterias y una alta retención del calor. Además, es muy resistente a las fluctuaciones de temperatura, su borde está reforzado para soportar los golpes y es apilable para ocupar un menor espacio de almacenaje.


13


14


15

13. Scandist

El fabricante francés Emile Henry, disponible en Scandist, presenta la colección Appetizer, una serie de bandejas de distintos tamaños y colores ideales para preparar tapas. Se puede hacer la preparación directamente sobre la bandeja e, incluso, hornear y servir directamente en la mesa. Fabricadas en cerámica de alta resistencia, las bandejas son prácticas, elegantes y muy fáciles de manejar

14. Villeroy & Boch

Cada pieza de Cooper Glow es puro arte pintado a mano. Los platos son amplios y están centrados o dispuestos como un estandarte que se extiende hasta el borde. Su textura en espiral es de una artesanía exquisita y, a su vez, cuenta con el carácter de una pieza hecha a mano. Cover Seal es su fórmula mágica: a la superficie de la pintura decorativa, elaborada sin componentes metálicos, se aplica un acabado que hace que todas las piezas sean adecuadas para lavavajillas, salamandras y microondas. Además, la colección es muy robusta, y resiste al desgaste y a los golpes en los bordes.


16

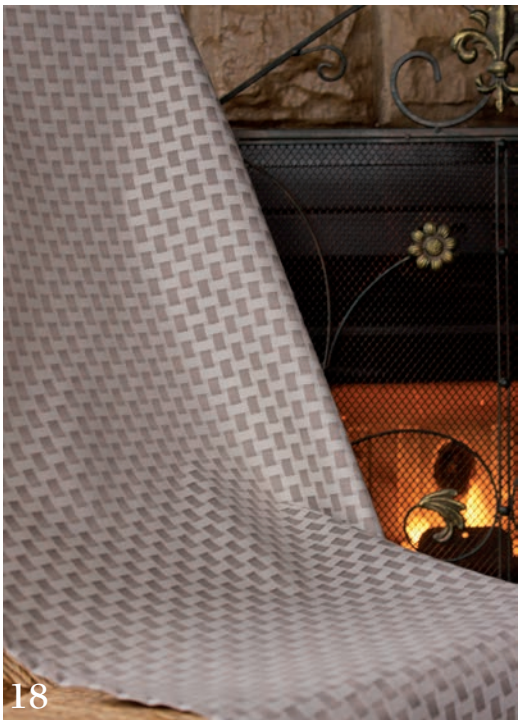
15. Duni

El material no tejido Dunilin, utilizado para la fabricación de las servilletas de calidad superior y con aspecto de tela de Duni, acaba de ser mejorado. La textura más rica y gruesa del nuevo Dunilin da una mejor sensación al tacto. Más suave en contacto con la boca, este material es agradable para limpiarse y, además, permite hacer plegados de ensueño.También es compostable; tiene colores y pliegues perfectos; presenta una capacidad de absorción optimizada, durando desde el principio hasta el final de la comida…

16. Royal Europe Textile

Royal Europe Textile presenta su colección de mantelería de lino. El lino es un tejido de aspecto rústico que está súper de moda. Es un tejido versátil que, al mismo tiempo, es sofisticado y elegante. Muy cómodos y elegantes, los manteles de esta colección están diseñados para ambientes refinados, y han sido creados con extremo cuidado cumpliendo con los criterios de funcionalidad y durabilidad, además de reflejar en ellos los valores de la sostenibilidad ambiental.


17


18


19

17. Resuinsa

La isla de Santorini ha inspirado a Resuinsa para diseñar una de sus mantelerías, pensada para vestir mesas de exterior con la llegada del buen tiempo. De esta forma, se traslada a cada mesa los aires mediterráneos, sinónimo de claridad, naturaleza y gastronomía de máxima calidad. Esta mantelería se ha diseñado con la combinación del blanco y el azul, tonos característicos de la espectacular isla, que aportan luminosidad y alegría. Respecto al diseño, de estilo minimalista, se fija en los patrones geométricos ancestrales de mosaicos y cerámicas mediterráneas. Su sencillez hace compatible este mantel con cualquier espacio y ambiente logrando un equilibrio perfecto.

18. Vayfesa

Debido a la combinación de esfuerzos entre el fabricante de la materia prima (hilatura), la experiencia como fabricante (tejedor) de Vayfesa y las sinergias conseguidas con los clientes (restauradores), se ha podido lograr la mantelería a cuadritos Arena, que combina un 70% de poliéster y un 30% de algodón reprocesado, lo cual da más resistencia al tejido sin dejar de lado la suavidad. Además, en el proceso de acabado de la tela se aplican unos productos que otorgan una suavidad extra. Este diseño está indicado especialmente para establecimientos con aire *vintage*.


20

19. Nacional Sedera

Entre los productos de la firma francesa Garnier-Thiebaut, que distribuye en exclusiva en España Nacional Sedera, destacan los manteles con tratamiento inducido (antimanchas) como el modelo Mille Sunshine. El mantel presenta un tejido impermeable de gran calidad con un toque ligero, flexible y que resulta muy fácil de mantener. Estéticamente, se presenta con una cara mate y rugosa, y otra brillante y lisa (inducida). Otro tratamiento es el Grenn Sweet, de una gran y duradera protección contra la suciedad gracias a su fina capa de nanopartículas invisibles a simple vista y que protege las fibras textiles.

20. Cruz de Malta

El modelo Urban (5400) está fabricado en acero austenítico 18/10 y tiene un grosor de 2,5 mm. La longitud de sus piezas aporta al cubierto una mayor elegancia en la mesa y le dotan de una mejor ergonomía. Es de líneas puras y estilizadas que facilitan un mantenimiento más sencillo. Destaca también el pulido entre púas de los tenedores y todo el proceso de pulido y de brillo al que somete a este modelo en las instalaciones fabriles de Guernica (Vizcaya) de Cruz de Malta. Esta marca se encuentra disponible en I.E. Rhointer España.


21



22


23

21. Porvasal

La colección Andalusí está compuesta por 12 piezas y destaca por su acabado *handmade* en forma de un confeti de colores inspirados en las tonalidades que dan vida a las calles y patios andaluces. Así, Porvasal continúa con su apuesta por ofrecer más tonalidades y decorados en sus vajillas; en esta ocasión los platos generan pequeños destellos con la incidencia de la luz.

22. Platos y Pizarras

El modelo Gala está formado por tablas de madera con plato de pizarra natural con hendiduras laterales para facilitar su manejo. Este producto es desmontable para que sea más sencilla su limpieza (la pizarra puede lavarse en el lavavajillas). Se puede personalizar a gusto del cliente, ya sea en forma y color de la madera, forma de la pizarra, con logotipo y textos, etc.

23. Ariane

La colección Organic presenta una serie de preciosas piezas que no son, en absoluto, perfectas. Es una gama de decidido carácter orgánico: bordes torcidos o semiacabados y formas inexactas que se alejan de las tradicionales colecciones en plato llano, hondo y postre. La gastronomía, cada vez más abierta a nuevas técnicas y tendencias, ha encontrado en el bol algo más que un accesorio y los 11 boles de Organic son la culminación de esta corriente gastro.

24. Arcoroc

La colección Rocaleo responde a un incuestionable estilo gracias a su exterior rocoso que le aporta un aspecto mineral y realista de gran belleza visual y táctil, seña de una presencia distintiva en el servicio para aquellos clientes que valoran la presentación y el concepto. La solidez de la porcelana con la que se ha fabricado, con alúmina, la convierte en una colección de alta resistencia mecánica y térmica, así como le hace tener un inmejorable comportamiento antirrayado. El interior coloreado está disponible en un magnético azul o un cálido gris.


24



Resuinsa

Colección Été, mantelerías de colores vivos para el verano

El verano es sinónimo de colores vibrantes y de luminosidad en los textiles, de tejidos ligeros con dibujos que recuerden esta temporada alegre y cálida.



El servicio Atelier de Resuinsa by Carmela Martí ha trasladado lo que representa la época estival a la colección Été, en la que el diseño es el gran protagonista, aportando mucho color y jovialidad a la mesa. A través de este asesoramiento se diseñan textiles totalmente personalizados que encajan a la perfección con la decoración e identidad de cada establecimiento.

Para ello, se apuesta por un cubremantel blanco impoluto que ayuda a resaltar la combinación de los colores del dibujo del mantel: tonos rosa y verde muy vivos, ambos opuestos en la gama cromática, que ensalzan la idea de la alegría de la época estival. Asimismo, el rosa y el verde se manifiestan también, de forma paralela, en unos sencillos bordados que dan un toque especial al cubremantel y, de forma singular, en cada una de las servilletas.



Al aire libre

La colección Été es ideal para vestir mesas al aire libre por la temática del dibujo, el contraste de colores y el optimismo que desprende. El lino con el que la mantelería ha sido elaborado resulta elegante y muy agradable al tacto, por lo que es ideal para todo tipo celebraciones en el exterior, en las que se quiere sorprender al comensal. Además, la fibra natural de este tejido añade un extra de suavidad y frescura, cautivando todos los sentidos.

Así pues, vestir bien las mesas hace que cualquier tipo de evento, pequeño o grande, quede guardado en la memoria de los acompañantes. Los textiles son la esencia de ese éxito, acompañan a los comensales y contribuyen a crear un ambiente cálido y cercano en el que se da importancia a los detalles.

A la idea de diseño y elegancia, se suma que los manteles también refuerzan la higiene de las mesas. De nada sirve preparar la mejor decoración en torno a una celebración, si luego los textiles no están presentes encima de las mesas, por lo que se da sensación de escasa pulcritud. Por tanto, las ventajas de las mantelerías confieren, además de exclusividad y estilo, una mayor limpieza.

Resuinsa

Oficinas centrales
Av. Mare Nostrum, 50.
46120 Alboraya (Valencia)
Tel.: 963 916 805.
www.resuinsa.com
shop.resuinsa.com







Restaurante Soco

UN MODERNO DISEÑO DE LÍNEAS SOBRIAS



El restaurante Soco renueva el interiorismo de su segundo restaurante en Barcelona de nuevo de la mano del estudio de interiorismo 4Cadires.

Fotografías: Lilia Sultanova







El nuevo restaurante Soco sigue las directrices de un proyecto anterior creado para su antecesor, en el barrio de Gracia (Barcelona), adaptándolo a las características propias de este local que cuenta con dos plantas, gran altura y unos fantásticos ventanales que permiten la visión de todo el local desde la calle.

Para el estudio encargado del proyecto, 4Cadires, el objetivo era evocar el deleite de los restaurantes cosmopolitas, abiertos al público, frescos, acogedores y dinámicos. El proyecto parte de la premisa de crear un espacio abierto y limpio. Para ello ha optado por mantener totalmente despejados los ventanales, revistiendo únicamente la parte inferior de los mismos.

Su interior es elegante y confortable, de líneas sobrias y buenos acabados. El restaurante Soco ofrece un diseño moderno a la vez que enraíza con la tradición a

El proyecto opta por mantener totalmente despejados los ventanales, revistiendo únicamente su parte inferior





través de lo esencial. Un lenguaje claro y preciso en cuanto a materiales y las formas del mobiliario y espacios sencillos y funcionales en cuanto a la organización de espacios definen este proyecto.

Espacios sencillos y funcionales

El proyecto de interiorismo apuesta por la sobriedad decorativa para recrear un escenario de belleza y armonía. Espacios sencillos y funcionales para un público urbano y cosmopolita que busca la elegancia de las formas depuradas.

El restaurante está envuelto de paredes color musgo revestidas con molduras. Se ha prescindido de la parte inferior de las ventanas revistiéndolas con molduras para crear intimidad a los clientes.

Las diferentes zonas se han organizado a través de la configuración estática de bancos para garantizar el









máximo aprovechamiento y orden de los espacios. Así pues, grandes bancos bordean las amplias cristaleras. En el centro de la sala inferior y en la superior, bancos enfrentados con iluminación propia crean espacios más privados para grupos.

Los asientos alternan tapicerías marrones con telas de un color coral o marrón liso y estampados florares que aportan una nota de color al entorno.

La madera es parte del sello de identidad del local y está muy presente en zonas como la escalera, que se ha revestido de listones de madera de roble para potenciar la concepción visual de altitud del local. Para el pavimento se ha escogido un parquet cerámico envejecido por su resistencia, durabilidad y fácil mantenimiento.



Se ha trabajado mucho en la iluminación para conseguir un equilibrio entre la luz natural y la artificial dando como resultado una atmósfera acogedora y cálida durante el día e íntima por la noche

Luminarias imponentes

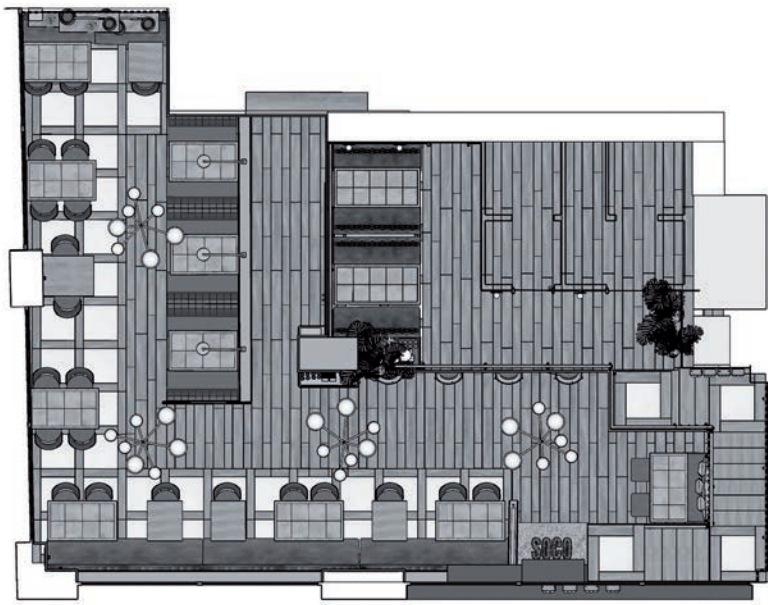
Debido a sus grandes ventanales, se ha trabajado mucho la iluminación para conseguir un equilibrio y compensación entre las fuentes de luz naturales y las artificiales dando como resultado una atmósfera dinámica y fresca durante el día y acogedora e íntima durante la noche. La altura del local exigía unas lámparas imponentes. Para el proyecto se han diseñado cuatro lámparas de gran tamaño y de aspecto ligero y personal muy visibles desde el exterior del local. Delicados apliques dorados verticales colocados a lo largo del restaurante componen un ambiente íntimo y relajado acorde con el resto del conjunto.

El módulo de la cocina se ha querido resaltar revistiéndolo con una estructura de hierro y cristal, a través de la cual es posible ver el funcionamiento de la cocina desde la sala.

La barra ocupa el centro del local. Realizada en madera, se ubica bajo el piso superior, por lo que se han tenido que adaptar las lámparas que ya se utilizaron y características en el anterior local a la altura disponible.

Para terminar, libros antiguos, velas y elementos de colección están repartidos entre las estanterías y muebles del local.







FICHA TÉCNICA

Diseño interior: 4 Cadires ~ **Project manager:** Silvia Carmona de 4 Cadires ~ **Mobiliario:** 4 Cadires / Pedrali ~ **Bancos:** Diseño 4 Cadires fabricados por su tapicero ~ **Elementos decorativos:** 4 Cadires ~ **Pavimentos y revestimientos:** Vives Cerámica ~ **Papel pintado:** Casamance ~ **Proyecto iluminación:** SBD Iluminación ~ **Iluminación decorativa:** diseño y fabricación 4 Cadires

RESTAURANTE SOCO

Bilbao, 31. 08005 Barcelona. Tel.: 932 216 032.

FUTURMAT sensius

IL GUSTO ITALIANO DEL CAFFÈ

NACE UNA NUEVA FORMA DE CONCEBIR EL CAFÉ

Disponible en 3 colores



QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

www.qualityespresso.net

QUALITY ESPRESSO S.A.U | Motores, 1-9, 08040 Barcelona, Spain | Telf. : 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net

Con mucha personalidad



Dominio de Tares lanza la nueva añada de La Sonrisa de Tares 2018, su vino blanco más joven que nació por el empeño de la bodega en demostrar que se puede elaborar un vino blanco joven con godello y con mucha personalidad. La Sonrisa de Tares muestra las características más peculiares de esta variedad que triunfa entre los consumidores más jóvenes por su autenticidad y diferenciación. Dominio de Tares ha puesto mucho trabajo en este vino para conseguir la mejor uva de la variedad godello del Bierzo Alto y así poder elaborar el mejor vino joven blanco posible. La Sonrisa de Tares ya lleva impreso en su nombre el público al que va dirigido, enoconsumidores a los que les gusta descubrir nuevos vinos, diferentes variedades y disfrutar con vinos que muestren juventud con cierta complejidad. Es un vino con cuerpo, estructura y frescura. Además, es refrescante, con una acidez cremosa, elegantes aromas a cítricos y final persistente.



Irresistibles

Vandemoortele presenta una sabrosa, dulce y apetitosa novedad: la caja surtida 3 Doony's Primavera. Una edición limitada, ideal para desayunos y meriendas, con unos deliciosos Doony's recubiertos con un irresistible chocolate belga con tres divertidos diseños inspirados en esta época del año: una flor, una mariposa y un conejito. Unos Doony's listos para comer, que solo tienen que ser descongelados.



Chocolate con sabor a avellana

Crispins Europe lanza su nuevo *brick* de chocolate a la taza listo para servir con sabor avellana. En formato de medio litro y de fácil apertura, destaca por su gran calidad e inmejorable sabor. Está pensado para todos los amantes del chocolate, desde las familias más golosas a los *singles* que quieren disfrutar de su momento dulce, sin tener que desperdiciar producto. Todo esto partiendo desde la premisa Crispins: chocolates de alta gama, gran sabor y aptos para todos los paladares. Y, además, sin gluten.



De alto potencial aromático

Grupo Marqués del Atrio presenta Gold, un vino *premium* espumoso de Faustino Rivero Ulecia, caracterizado por una elegante complejidad y acentuada riqueza en aromas propios de un meticuloso proceso de elaboración al más puro estilo italiano y con carácter varietal. El nuevo Faustino Rivero Ulecia Espumoso está elaborado con las mejores variedades de uva blanca. Equilibrio entre *chardonnay* y verdejo provenientes de viñedos de entre 700 y 800 metros de altitud, se trata de un espumoso de corte superior y con un alto potencial aromático, fresco y afrutado. El vino base ha sido seleccionado escuchando al mercado, buscando satisfacer ese nuevo consumidor que busca entrar en la categoría de espumosos de calidad. A ello se suma la excelente y elegante presentación elegida para la botella.



Café y alta gastronomía

El café y la alta gastronomía estrechan sus lazos una vez más gracias a la alianza entre Lavazza y Ricard Camarena. El cocinero, uno de los embajadores de la firma italiana, fue el encargado de presentar la última innovación de la gama Lavazza ¡Tierra! para hostelería. La marca, presente en los mejores restaurantes y hoteles de España, lanza al mercado ¡Tierra! Colombia de la mano de su distribuidor en exclusiva en nuestro país, Espressa. Este nuevo *blend* –mezcla de distintas variedades 100% arábica– se caracteriza por su armonía aromática y su suave sabor, realzado por un toque dulce y un cuerpo rico. Las notas de fruta tropical están acompañadas por esencias que recuerdan a cáscara de lima y jazmín, con un ligero retrogusto a licor.



Oda a las variedades autóctonas

Un reconocimiento a nuestro patrimonio enológico. Esto es lo que MGWines propone con las nuevas añadas de Alagú, dos vinos que reflejan aromas y matices propios de dos tipos de uva poco habituales, que dan nombre a las referencias de su colección: Alagú Forcallat y Alagú Garnacha Tintorera. Alagú Forcallat recupera para su elaboración la variedad *forcallat*. El resultado es un vino que, en su nueva añada, presenta un claro sabor a cerezas, un aroma elegante y un sabor fresco en el que se aprecian recuerdos de frutillos rojos. Por su parte, Alagú Garnacha Tintorera hereda su nombre de esta variedad creada en el siglo XIX por Henri Bouschet, también conocida como Alicante Bouschet, y que se caracteriza por su distintiva pulpa de color violáceo. Se trata de un tinto con un aroma floral, envolvente, con toques especiados y un final largo.

Vinos con arte

Bodegas Faustino amplía la gama de su proyecto Faustino Art Collection con tres nuevos vinos. Esta marca surge de la internacionalidad, la diversidad y la vinculación del Grupo Faustino con el mundo del arte y que pone en valor a la enseña más icónica de Rioja, que ha hecho disfrutar a los consumidores de más de 100 países. El objetivo es reunir arte y viticultura y lo hace con el nuevo diseño de la etiqueta realizada por Willy Ramos, un artista colombiano residente en España, que domina el óleo, las acuarelas y el carboncillo. Bajo esta etiqueta surgirán tres nuevos vinos: un *chardonnay*, un viura *chardonnay* y un crianza que se distribuirán de manera exclusiva en el canal horeca.





El emblema del Bages

Abadal presenta Abadal Picapoll 2018, la nueva añada del primer vino que salió al mercado elaborado al 100% con *picapoll*. Este vino es la pura esencia del Bages, ya que expresa fielmente su paisaje. La añada 2018 de Abadal Picapoll destaca principalmente por su complejidad aromática basada en fruta blanca y fruta de hueso (melocotón y albaricoque). Se aprecian los matices cítricos habituales de la variedad y las sensaciones balsámicas y continentales, presentes especialmente en esta añada 2018 –anisados, hinojo y menta blanca–, que aportan frescor. Abadal Picapoll 2018 es un vino singular, elegante y seductor.



La esencia de la garnacha

Con el inicio de la primavera, Bodegas Izadi presenta su primer monovarietal blanco con viñedos viejos situados a 700 metros sobre el nivel del mar. Larrosa Blanca recoge la esencia de la garnacha para ofrecer un vino fresco que también sorprende por su intensidad. Larrosa Blanca 2018 se ha vendimiado a mano y se elabora con un rápido pero leve prensado para extraer la esencia de esta garnacha tan especial. Bodegas Izadi consigue así un vino aromático y frutal, con una boca golosa y una buena acidez que le aporta frescura. Desde hace cinco años, la bodega, ubicada en Villabuena de Álava, ha estado trabajando con los diferentes varietales autóctonos blancos, entre ellos la garnacha, relativamente minoritaria, pero que ahora muestra todo su potencial en Larrosa Blanca. Al tratarse de una variedad poca extendida, sólo se ha podido elaborar con la producción de tres pequeñas parcelas seleccionadas. Larrosa Blanca también destaca por una imagen elegante a la vez que fresca y llamativa.



Whisky de levadura salvaje

El primer *whisky* creado a partir de levadura salvaje obtenida de la propia cebada de Glenmorangie marca el décimo aniversario de la pionera serie Private Edition. El Glenmorangie Allta (en gaélico escocés "salvaje" y pronunciado "al-ta") es de color dorado ligero. En nariz es redondeado, con notas a galleta y levadura. Tiene abundantes notas florales a clavel y violetas de Parma, pan horneado, vainilla suave, uvas pasas y mandarina dulce. En boca, es agradable, crujiente y cítrico gusto en boca a dulces de mantequilla, vainilla cremosa, sirope de naranja y con regusto a levadura. Se encuentran también notas a menta, toques de chili y notas florales. Su final es largo y terroso con toques a naranja agridulce y menta.



Un rosado de alta montaña

Cara Nord lanza Rosat 2018, amparado en la D.O. Conca de Barberà. Este rosado de alta montaña nace de la selección de viñas viejas de la variedad autóctona *trepat*, procedente de la cara norte de la Sierra de Prades. La bodega Cara Nord elabora este vino con una viticultura de hasta 800 metros de altitud y desarrolla su actividad en un ambiente geográfico muy complejo que implica afrontar retos constantes. Las viñas se cultivan en altura con la convicción de que, en tierras pedregosas, en ambientes no contaminantes y con una diversidad biológica intacta se da resultado a vinos originales, de calidad organoléptica singular. Trepat Rosat 2018 es de color rosa pálido, limpio y brillante. Tiene una intensidad aromática media con notas de frutos del bosque. El paso por boca es ácido y envolvente a la vez, voluminoso y persistente. Es, además, equilibrado, de paso ligero con cierta salinidad, rápido, atractivo y voluptuoso.

Perlas de AOVE



La nueva creación de Cuac es una experiencia de sabor sensual e inesperada que convierte la degustación del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en un momento de placer único. Perlas de un brillo dorado en forma de esferificaciones de AOVE que sorprenden por su frescura en el paladar gracias a un sabor muy equilibrado en amargor y picor. Se trata de un aceite con cuerpo, personalidad y frutado intenso que se distingue en la boca por los aromas herbáceos típicos de los aceites del Parque Natural de Cazorla en Jaén, la provincia con mayor concentración de olivar del mundo. Son ideales para degustar solas o para aderezar de forma original cualquier plato.



Un blanco de altura

Bodega Pirineos, perteneciente al Grupo Barbadillo, ha dado a conocer al nuevo miembro de la familia Pirineos, el 3404 Blanco, un vino blanco demandado por los consumidores de vinos jóvenes de Somontano. 3404 surgió como homenaje al Somontano y se inspiró en la altura del Aneto, el pico más alto de los Pirineos. El éxito cosechado por su "hermano", el tinto, ha provocado el lanzamiento de este nuevo vino blanco elaborado con uva *chardonnay* (60%) y *gewürztraminer* (40%), que le otorgan mucho sabor y una alta persistencia aromática con un color amarillo con tonos verdosos. 3404 Blanco es intenso y frutal. Con aromas a flores blancas, en las que resalta el jazmín, junto a cítricos, melocotón y especias como la vainilla y el jengibre. Un vino fino y elegante en boca, con mucho sabor y una alta persistencia aromática.



Homenaje a la Costa Brava

Torelló Viticultors presenta el vino espumoso Torelló Special Edition Costa Brava Brut Reserva 2014. Elaborado con uvas vendimiadas a mano de las variedades *xarel·lo*, macabeo y parellada de cepas propias de la finca Can Martí, se trata de un espumoso Brut Reserva con más de cuatro años de crianza en botella. Es de color amarillo oro nuevo, con reflejos dorados, limpio y transparente, con formación de rosario constante. En nariz, aporta aromas golosos, a frutos secos, menta e hinojo, conjuntamente con fruta confitada y levadura. La entrada en boca tiene nervio, frescura y notas golosas, manteniendo un recuerdo que aporta una firme estructura.



La Bodega Chozas Carrascal lanza Rose Marine 2018, un vino rosado 100% garnacha de una de las viñas más preciadas de la finca, El Pedregal. La parcela se encuentra a más de 840 metros de altitud, una de las más altas de la comarca y se caracteriza por poseer unos suelos pedregosos extremadamente calizos. Se trata de un vino rosa pálido, muy fino, con una gran riqueza aromática; hierbas silvestres y ligeros matices florales. Para crear este rosado, se ha desarrollado una crianza sobre lías de más de seis meses, lo que le confiere una boca con mucho volumen y grasa que lo acerca a la línea de rosados más vinculados a la gastronomía.

Gran riqueza aromática

Genuino vermut jerezano



Las primeras referencias de vermut en González Byass datan de 1896. Hoy, 123 años más tarde se presenta La Copa Reserva, un genuino vermut jerezano que se basa en una receta y diseño original que el archivo histórico de la bodega ha podido recuperar, más de 100 años después, gracias a la extraordinaria labor de conservación realizada. La Copa Reserva está elaborado a partir de un perfecto ensamblaje de olorosos y Pedro Ximénez junto con una cuidada selección de aromas como ajenjo, clavo, naranja amarga, canela, nuez moscada, ajedrea y quina. Esta delicada elaboración se completa con un envejecimiento en botas de roble americano, cuidadosamente seleccionadas en bodega y envinadas con nobles olorosos, durante 12 meses. Es de color caoba y ofrece un profundo aroma especiado donde se acentúan notas de pasas, vainilla, clavo y canela que se funden en un elegante amargor final fruto del noble aporte del roble. En boca, su suavidad y elegancia recuerdan su origen de Jerez.



Simétrica y firme

La colección Tzar es una de las nuevas apuestas de Ramon Soler® por la grifería de vanguardia y el diseño. De estética simétrica y firme, se trata de una grifería con personalidad, que transmite fuerza y elegancia. Disponible en cuatro alturas diferentes, combina ángulos rectos y redondos en una silueta compuesta por un sutil cuerpo cónico y una maneta de conicidad inversa, con una base estrecha y ensanchando en la parte central del cuerpo del grifo, que le confiere un aire actual, selectivo y con personalidad, junto a un caño de gran dimensión, pensado para la máxima comodidad del usuario en términos de ergonomía y usabilidad. El aspecto novedoso de Tzar reside en su mando, con un impecable diseño cilíndrico inverso de dimensiones proporcionadas respecto al cuerpo y el caño que dan sentido a todo el conjunto del grifo, generando una armonía de líneas y ángulos rectos. El diseño de la maneta esconde detrás un volumen lineal que ayuda en gran medida a la ergonomía y agarre en el manejo del giro de la maneta.



Belleza atemporal

Villeroy & Boch presenta su nueva colección Collaro. Materiales de alta calidad y un estilo distintivo se fusionan para que Collaro sea reconocible al instante. El diseño de sus bordes enfatiza de manera audaz la forma esbelta de los lavabos TitanCeram. La colección Collaro crea un espacio de belleza atemporal que genera una inmediata sensación de bienestar a un precio sorprendente.



Muy urbanita

La nueva grifería Soller de Teka es una gama con líneas rectas y muy urbanita para hacer de cada baño un verdadero santuario. Esta colección, formada por más de 10 modelos, permite convertir cada baño en un verdadero santuario. Concretamente, cuenta con grifos monomando para lavabo, bidé, ducha, baño-ducha, así como mezcladores termostáticos y columnas de duchas. Teka ha diseñado, dentro de esta colección, un imaginativo monomando para baño-ducha que posibilita esconder el caño del grifo, convirtiéndolo en un elemento totalmente estético e integrado en cada aseo. Esto permite al usuario la posibilidad de seleccionar la función ducha cuando el caño está oculto y escoger la función bañera a través del caño desplegado.

Pieza escultórica

Menhir es un lavabo *freestanding* de Azuvi con un diseño escultórico de líneas rectas, que aporta un lujo singular al baño. Menhir, gracias a su fabricación con el revestimiento Lamiker, se convierte en una pieza exclusiva que posee una presencia y elegancia indiscutible e inmejorable. Como su propio nombre indica, Menhir visualmente está compuesto por un solo elemento y se inspira en un bloque monolítico. No se trata de un simple lavabo, sino de una pieza escultórica de líneas puras, con la estética más vanguardista. Con Menhir de Azuvi, se ofrece la posibilidad de tener un lavabo de pedestal totalmente integrado en el baño, revistiendo toda la estancia con el mismo acabado que se haya elegido para el lavabo. Lamiker da la posibilidad de revestir las paredes o el pavimento, de forma arquitectónica y minimalista, siguiendo la esencia y el diseño característicos de la firma.



El arte del perfumista



The Perfumer's Garden es la nueva colección hotelera de Ada International que, con exquisitas fragancias, aporta un aire exclusivo. Con la colaboración de los mejores perfumistas, han surgido novedosas fragancias inspiradas en las tendencias de la temporada y la variedad de aromas naturales de nuestra flora. La gama incluye gel de ducha, champú, acondicionador y loción corporal en frascos de 30 ml, además de jabones de 15 y 40 g, así como un atractivo set para regalo. El gel para manos y cuerpo, el champú para cabello y cuerpo, el champú y acondicionador, así como la loción para manos y cuerpo, también están disponibles en modernos sistemas dispensadores Smart Care respetuosos con el medio ambiente; y el gel para cabello y cuerpo en la variación de dispensadores clásicos *press+wash*.



Aprovechar el espacio

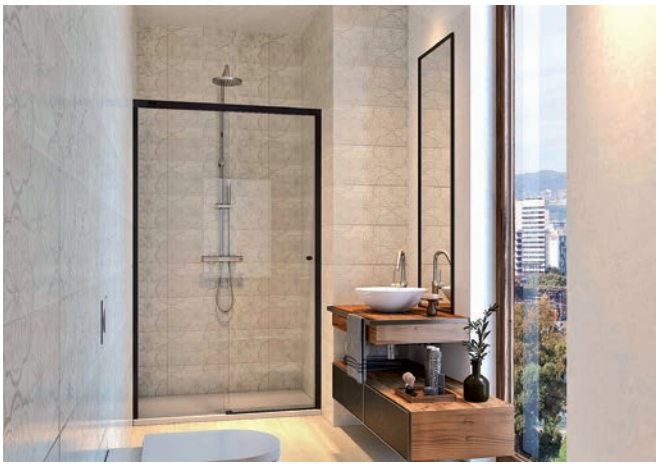
Hüppe ha desarrollado la serie de productos Select +, un sistema basado en accesorios que ayudan a optimizar el espacio de la ducha aportando una solución flexible a las necesidades de cada usuario. Diseñado por el reconocido estudio Noa, se centra no solo en un diseño minimalista, sino también en la flexibilidad, la facilidad de limpieza y de instalación sin taladros. Hay una armonía entre la funcionalidad y el diseño, así como una clara referencia a la arquitectura moderna. Select + convence con detalles que permiten un fácil intercambio con los diferentes accesorios, así como una instalación rápida y fácil para los clientes. Los organizadores y los diferentes accesorios de la serie se fijan mediante un sistema de fijación oculta en el perfil especial Select +, sin necesidad de taladros en las baldosas.





Grifería impresa en 3D

La impresión 3D ha sido considerada como la tecnología de fabricación del futuro. En el sector sanitario, Grohe ofrece ahora Grohe Atrio Icon 3D y Grohe Allure Brilliant Icon 3D, dos grifos creados mediante impresión 3D de metal. Las paredes ultra delgadas de Grohe Atrio Icon 3D y el interior hueco en la silueta de Grohe Allure Brilliant hacen que el flujo de agua se vea como una ilusión mágica y óptica. Los grifos de las dos líneas se convierten así en un punto culminante estético, disponible en acabado *brushed raw steel*. Las piezas se producen mediante un proceso de fusión con un láser sobre polvo. Cada pieza del grifo consta de aproximadamente 4.700 capas con un grosor de 0,06 mm cada una. Después de la impresión, la pieza se trata mecánicamente en una máquina de fresado, seguido de un proceso manual de pulido y cepillado fino como último paso. Esto define la exclusividad de la serie Icon 3D: cada producto es único, es por ello que se trata de una edición limitada a una cantidad concreta por año.



Máxima estanqueidad

Gravity One es el último lanzamiento de Duscholux. Esta nueva mampara puede adaptarse tanto en platos de ducha como en bañeras. Gravity One está fabricada unitariamente y a medida para cada cliente, lo que garantiza una máxima estanqueidad, evitando así filtraciones de agua y jabón. La serie cuenta con un vidrio securizado de 6 mm en los fijos y 5 mm en las puertas, con una resistencia comprobada a flexión, choques y a los cambios bruscos de temperatura. Además, los materiales son resistentes a impactos, ciclos de humedad y secado, corrosión, productos químicos y manchas en todos los componentes, lo que garantiza más de 30.000 ciclos de apertura y cierre (entre 22 y 25 años de media). Este nuevo producto está disponible en diferentes acabados: plata brillo, plata mate, negro y blanco en brillo o mate.



De inspiración romántica

La colección de grifería Grecia de Gala es la aliada perfecta del estilo romántico en el baño. La serie incluye un mezclador de lavabo, de muy sencilla funcionalidad al incluir dos mandos –para agua caliente y agua fría– e instalación sobre lavabo. Tiene, además, un mezclador adaptado para bidé, que modifica sutilmente la silueta de la grifería para lograr una dirección del agua más adecuada al bidé. Ambas piezas incluyen desagüe automático. Por su parte, para la ducha y el baño, Grecia ofrece dos mezcladores cuyo diseño es el paradigma del clasicismo más lujoso y sofisticado. Para que la comodidad durante la experiencia de ducha sea total, el bimando de ducha incorpora ducha de mano y flexo de 170 cm, además de soporte para la ducha de mano. El mezclador para baño y ducha añade, además, barra de ducha telescópica con soporte deslizante y salida de agua para bañera.



Con potencia seleccionable

El nuevo secamanos Big Flow Evo de Nofer incorpora un sistema de potencia seleccionable que se activa automáticamente mediante un interruptor. Con un diseño compacto, está disponible en cuatro acabados: satinado, brillo, blanco y ABS. Este modelo es antivandálico e incluye un motor Long Life.



Más limpieza

Gala introduce el sistema *rimless* a los inodoros de sus colecciones Emma y Emma Square. Los inodoros *rimless* tienen la pared interior totalmente uniforme e incorporan un innovador propulsor de descarga que expulsa el agua con más fuerza y uniformidad por toda la superficie. Este diseño, que evita ángulos o huecos en los que se pueda acumular la suciedad y que permite que el agua circule de forma óptima y lo haga hasta más arriba, logra un aclarado profundo y homogéneo de la taza sin riesgo de salpicaduras. De esta forma, se facilita al máximo la acción de limpieza y se alcanza un nivel de higiene mucho mayor que en un inodoro convencional.

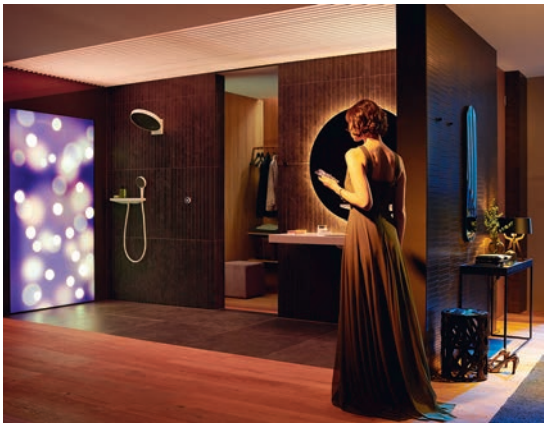


Mejor higiene íntima

Geberit acaba de ampliar su gama de inodoros bidé con el lanzamiento del modelo Aqua Clean Sela. Este nuevo diseño, minimalista y atemporal, incorpora nuevas funciones, como la posibilidad de personalizar y manejar las opciones de higiene íntima con agua a través del *smartphone*. Diseñado por Christoph Behling, creador de los relojes Tag Heuer, el nuevo modelo parece un inodoro convencional y combina la porcelana de la más alta calidad con las innovaciones más punteras. Además, con la *app* Geberit AquaClean, el usuario puede guardar sus configuraciones personales de higiene –relativas, por ejemplo, a la intensidad o a la temperatura del chorro de agua– y aplicarlas en cualquier AquaClean Sela, ya sea en casa, en un hotel, etc.

Apuesta digital

El sistema de ducha digital RainTunes de Hansgrohe aúna agua, luz, sonido y aroma parar crear una experiencia acuática única en la que se activan todos los sentidos. Hansgrohe ha desarrollado escenarios de ducha con control digital que se adaptan a la vida diaria de cada usuario. Los escenarios de ducha multisensoriales de RainTunes captan el estado de ánimo del usuario y le ofrecen una experiencia de ducha adaptada. En este momento es posible elegir entre los siete escenarios desarrollados: «Buenos días», «Descanso», «Vitalidad», «Relajación», «Belleza», «Naturaleza» y «Buenas noches». Para ello, se ha creado una aplicación que permite conectar los productos de ducha Hansgrohe, a través de la red Wi Fi. La iluminación y el sonido también pueden controlarse a través de los sistemas conectados a la red.





Duchas de wc

Ramon Soler® lanza en exclusiva las nuevas duchas de WC en las que ha creado y patentado un doble sistema de cierre. En las duchitas para WC estándar, existe un grave peligro de escape e inundación, ya que la presión del agua fuerza el flexo y la duchita durante horas e incluso días. Además, al dejar abierto el monomando, el paso del agua caliente y el agua fría queda comunicado, con lo que el agua caliente se enfría constantemente por el contacto con el agua fría. Ello se soluciona con la patente de Ramon Soler® que, al colocar la duchita en su soporte, se acciona la doble válvula de seguridad que cierra totalmente el paso del agua. A través de un imán y la propia fuera de la presión del agua, se acciona el mecanismo que cierra herméticamente el paso del agua. La presión estática en el flexo se deja de ejercer, evitando así la posibilidad de escape de agua y por tanto de inundaciones. La ducha para WC está equipada con WC Magnet, que proporciona doble seguridad ante el peligro de inundación y monomando.


MARENO



Una elección adecuada de la maquinaria a instalar y la correcta distribución del espacio son dos aspectos esenciales para conseguir que una cocina profesional funcione con éxito. Gestionar bien la cocina repercute en la valoración de los clientes, además de un ahorro de costes si el proyecto está bien optimizado.

Por Isabel Fernández

Optimizar el espacio

COCINAS PROFESIONALES

SERHS PROJECTS

Disponer de una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz es todo un reto para los restauradores a la hora de diseñar unos espacios cada vez más tecnológicos y eficientes energéticamente.

Cuando se proyecta una cocina industrial, "lo más importante es determinar y visualizar el espacio en el que se va a ubicar la nueva cocina; solo de este modo podremos plasmar su correcta distribución y funcionalidad. Pero también intervienen otros factores de interés, como son el establecimiento en el que vamos a realizar el proyecto (hotel, restaurante, *snack bar*, cafetería, *catering*, hospital, escuela, etc.), el nivel de inversión y la tipología de cocina que se quiere implementar en la nueva instalación", señala Santi Carles, director de Serhs Projects. Por su parte, Pablo Martínez, chef corporativo de Repagas, cree que "mientras más datos tengamos acerca de la instalación más afinado será el diseño. Factores como el volumen de producción, la oferta gastronómica y la tipología de servicio son

cruciales a la hora de proyectar un diseño funcional. Es muy importante hacer un sobredimensionamiento correcto de almacenamiento en frío positivo y negativo, establecer una zona de lavado y *plonge* con capacidad de respuesta acorde con la carga de trabajo y una zona de cocción bien dotada, sin olvidar las zonas climatizadas de preelaboración y despiece. Es importante que todas estas dependencias del área de cocina esté bien interrelacionadas, preferiblemente con interconexión a nivel visual y espacial. Otro factor que no podemos olvidar es el principio de 'la marcha adelante' para garantizar una correcta gestión higiénica acorde con la normativa en cuanto a seguridad alimentaria". Además, Julio César Gil, *sales manager* de Angel Po Ibérica, sostiene que para una cocina de restaurante de hotel hay que "definir claramente qué necesidades hay que cubrir; qué oferta culinaria quiere ofrecer a sus clientes, si basa su restauración en turnos y bufés centralizados o si atiende a otros restaurantes del complejo a la carta o, por ejemplo, cada vez más y, sobre todo en ciudad, lo que necesitan es un restaurante abierto al público en general, no solo a los huéspedes". Asimismo, Alejandro di Giacomo, delegado de Charvet en la Península Ibérica, comenta que se deben mirar "las necesidades actuales y las futuras, la distribución, los retos técnicos, el diseño, la capacidad de respuesta del servicio técnico y, por supuesto, el presupuesto". Y como afirma Pablo Torres, chef corporativo de Rational, "generalmente, nos solemos fijar en la fiabilidad y calidad de los equipos, pero también existen otros factores como la rentabilidad y la eficiencia. Hoy en día los restauradores buscan que los equipos que compran les aseguren una cocción perfecta, y aparte que la cocción sea siempre homogénea y en su punto".

RATIONAL



ANGELO PO



Necesidades

Los hosteleros demandan equipos multifunción, que tengan un sencillo manejo y con los que puedan incrementar su productividad y reducir costes.

Para Ginés Guillén, director general de PEC (Professional Equipment Consulting), el restaurador exige que "el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a las necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le permitan reducir sus costes de funcionamiento y que les posibilite ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez". Por su parte, Pablo Torres, de Rational, indica que "sobre todo demanda utilidad, pero también se fija en las prestaciones, servicio y tecno-



cada cocina a las necesidades de cada establecimiento, por lo que todo proyecto estará muy parametrizado y calculado a medida", apunta Santi Carles, de Serhs Projects. Y es que "una cocina a medida aporta sobre todo funcionalidad para el cocinero. Poder escoger los materiales y el equipamiento adecuado hará mucho más cómodo el servicio que, al final, es siempre uno de los objetivos de todo cocinero", sostiene Pablo Torres, de Rational.

Además, es esencial que la cocina tenga una distribución coherente para no interferir en el correcto desarrollo del trabajo del personal, no pudiéndose molestar unos a otros en sus diferentes tareas.

En la actualidad, podemos distinguir, a grandes rasgos, dos tipos de instalaciones: las modulares y las monobloc. Las modulares tienen una gran versatilidad, ya que los módulos que la componen pueden cambiarse o sustituirse con el tiempo, como puede ser el caso de futuras ampliaciones o cambio de maquinaria. Por otro lado, las monobloc tienen una única encimera de una sola pieza para encastrar los distintos elementos que la componen, transmitiendo robustez, duración, funcionalidad, ergonomía y facilidad de limpieza.

Dependiendo del tipo de cocina que se instale, está tendrá un tipo de maquinaria u otra, pero siempre hay unas piezas indispensables en toda cocina. Según Pablo Martínez, de Repagas, "no puede faltar un buen horno combinado y, en función de la instalación, *frytops*, marmitas y sartenes basculantes. Tampoco hay que olvidar un buen abatidor de temperatura y zona de cocción dotadas de buenos

logía que nos puede ofrecer el proyecto. No es lo mismo proyectar una cocina para 100 comidas al día que una para miles. Por eso siempre demanda que su inversión, que al principio es muy fuerte, se vea retornada siempre".

Cuando se proyecta una cocina, hay que analizar muchos factores para plasmar en ella una solución funcional y bien dimensionada.

En primer lugar, "hay que tener en cuenta que no existe una cocina igual que otra, ya que cada instalación responde a una distribución y funcionalidad diferente, según sus necesidades y espacio, pues estos tampoco son nunca iguales. Las cocinas las podemos proyectar con un grado muy alto de especialización (siempre de la mano de la propiedad), es decir, adaptaremos



SERHS PROJECTS



fogones con potencia, fiabilidad y fácil limpieza". Asimismo, Julio César Martínez, de Angelo Po Ibérica, sostiene que "el bloque de cocción debe incorporar aquellos elementos que la carta del restaurante necesite para elaborar los alimentos de la manera más eficiente para conseguir un resultado de mayor calidad y con presencia impecable. A los clásicos fuegos, *frytops* o freidoras en diversas configuraciones, se le añaden los cada vez más frecuentes elementos de inducción, *woks*, parrillas o elementos multiservicio, como sartenes fijas, que lo mismo fríen, marcan o guisan un producto, o planchas *flixiplate*, en las que puedes cocinar tanto el producto sobre ella o con menaje como sartenes o cacerolas. Hoy no se entiende una cocina industrial sin horno mixto, abatidor y envasado al vacío tanto para cocinar como para conservar". Por su parte, Ginés Guillén, de PEC, apuesta por "los hornos de convección-vapor, abatidores de temperatura, envasadoras al vacío, bloques de cocina diseñados según necesidad y todos los espacios de frío (mesas, armarios y cámaras) necesarios para garantizar la vida útil de los productos en las mejores condiciones posibles para mantener la calidad y la salubridad de los mismos".

A la hora de hacer el proyecto hay que analizar muchos factores para plasmar una cocina funcional y que esté bien dimensionada

Acero inoxidable, material estrella

El material más empleado en las cocinas industriales es el acero inoxidable, ya que posibilita una mayor higiene, gran adaptabilidad y resistencia y durabilidad. Su robustez y calidad aseguran la vida de los equipamientos durante muchos años, un factor esencial para los restauradores, ya que la instalación de una cocina significa una gran inversión.

CHARVET



MORGUI CLIMA



Extracción y ventilación

La extracción, ventilación y filtración de aire en las cocinas profesionales son básicas para garantizar un ambiente limpio, seguro e higiénico, lo que se traduce en confort a la hora de trabajar. Por normativa (UNE 165-2004 de Extracción de Humos y Ventilación de Cocinas), la ventilación es una obligación en los edificios públicos.

"La extracción y ventilación de las cocinas industriales debe haberse proyectado con tiempo, teniendo en cuenta siempre toda la canalización necesaria para la conducción de los humos y también distribuyendo y ordenando los equipos de extracción y filtración según su función y dimensiones. Solo de este modo se podrá plantear la instalación de un sistema funcional, práctico y que compone confort a todo el equipo de la cocina", argumenta Max Corrons, de Marketing y Publicidad de Morgui Clima.

En el apartado de extracción de humos y aportación de aire, se pueden utilizar "cajas de extracción y aportación totalmente insonorizadas y con un sistema de mantenimiento de fácil acceso y limpio. En cuanto a la aportación de aire podemos atemperar el aire, es decir, podemos calentar el aire y cambiar y la temperatura del aire en 15 ºC superior al de entrada, consiguiendo un mayor confort en la cocina. En la instalación también se deben poner los variadores de frecuencia que ayudan a regular el caudal del aire y ajustar el coste energético. Los techos filtrantes también son una solución higiénica, estética y práctica para las cocinas, sobre todo las que son a la vista, aunque la inversión es elevada", aconseja Santi Carles, director de Serhs Projects.

En cuanto a los materiales con los que se construyen estos sistemas, como indica Max Corrons, en lo referente a campanas extractoras, únicamente el acero inoxidable, ya que así lo indica la normativa vigente y, además, es fácil de limpiar y no produce residuos contaminantes para los alimentos".

Desde los Departamentos Técnico y de Marketing de Cainox recomiendan que "la mejor elección es el acero inoxidable y, de hecho, es de los materiales más usados en este tipo de cocinas por su fácil limpieza y mantenimiento, su resistencia a la corrosión y al desgaste (roces, abrasión, golpes…). Además, está clasificado como un material ignífugo, pudiendo soportar temperaturas superiores a 800 ºC, no desprende humos tóxicos y puede exponerse a temperaturas muy bajas sin riesgo de fragilización o rotura". Asimismo, Ginés Guillén, de PEC, apuesta por "el acero inoxidable AISI 304 en cuanto a equipos y superficies. No obstante, se puede rebajar con otros materiales tipo



RATIONAL

CAINOX



Gestión de residuos

Los problemas de drenaje de grasas y agua son habituales en las cocinas industriales. Son espacios con ambientes muy cargados en olores y humedad, y con suelos normalmente mojados y grasientos con los numerosos líquidos que se usan en los procesos de cocción y limpieza. El agua residual también puede contener grasa, que es la causa principal del bloqueo de las tuberías y que por normativa no puede salir por el sistema de aguas residuales general. Ante esta situación, el diseñador de una cocina industrial debe plantearse soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento, garanticen la máxima seguridad alimentaria, eviten el coste funcional derivado de una mala gestión de las aguas y grasas, y preserven la salud y prevengan de riesgos laborales a las personas que trabajan en estos entornos.

David Manzanares García, administrador y director de Proyectos de Darlex Soluciones, sostiene que, "en un principio, para los hosteleros, los sumideros e incluso los separadores de grasa no han tenido una gran importancia en su nivel de exigencia. Sin embargo, con el tiempo y gracias a la sucesión de normativas al respecto han empezado a subir este nivel de exigencia, primordialmente en cuestiones de calidad e

ANGELO PO





AMARES GASTRONOMÍA (NH GIJÓN)

solid surface donde sean superficies vistas o decorativas, siempre que sean lisas, no porosas, resistentes y de fácil limpieza". Además del acero inoxidable, Santi Carles, de Serhs Projects, apunta a que "hay materiales artificiales (como son Silestones, Corians, etc.), que se utilizan para el trabajo en encimeras y cubren una parte importante en el aspecto decorativo de la cocina, como es el caso de las cocinas a la vista". Por otro lado, Pablo Martínez, de Repagas, recuerda que, "para suelos, paredes y recubrimientos, el tipo de material variará en función de la clase de instalación (colectividad, escuela de cocina, *catering*, etc.) y las preferencias del cliente. En todo caso, los materiales de recubrimiento no han de ser porosos ni con rugosidades (a excepción de suelos), de fácil lavado y acorde con la normativa higiénico-sanitaria".

La estética importa

La cocina ya no es un reducto en el que solo entran las personas que trabajan en ella, sino que cada día está más expuesta a la vista del comensal. Desde hace unos años tener estos espacios abiertos a los clientes es una práctica habitual y, por este motivo, su

higiene". Además, este profesional añade que "en la recogida de agua residual dentro de las cocinas ha habido numerosos avances que no acostumbramos a dar demasiada importancia, pero que han sido capitales, entre ellos el sifón extraíble, que proporciona una seguridad añadida al usuario y asegura una evacuación a medida; la cesta de recogida de sólidos, que evita en gran medida el aporte de sólidos a las redes de tubería, con lo que impide los colapsos continuados de las mismas, y las bajas pendientes en los canales, que permiten las mismas capacidades de evacuación pero en menos altura".

Por su parte, desde los Departamentos Técnicos y de Marketing de Cainox, como especialistas en drenaje superficial de acero inoxidable, aconsejan instalar "sumideros o canales de cocina sifónicos para la evacuación de aguas residuales con un diseño higiénico y piezas extraíbles (cestas y filtros de recogida de sólidos, sifones…) que eviten la acumulación de suciedad y bacterias, la generación de malos olores, faciliten la limpieza, etc., que podrían comprometer seriamente la salubridad de los productos elaborados. Como complemento, consideramos imprescindible la instalación de separadores de grasas en las cocinas para el tratamiento de las grasas y tapas de registro estancas para facilitar el acceso a las instalaciones. Es importante también el uso de rejas y superficies antideslizantes para garantizar la seguridad del personal y la instalación de tuberías que soporten altas temperaturas".

DARLEX





diseño cada vez cobra más protagonismo. Eso sí, siempre sin olvidar su funcionalidad. Para Pablo Torres, de Rational, "la estética es muy importante, aunque lo es más en cocinas abiertas. Las cocinas a la vista son la tendencia actual, ya que permiten un *show cooking* en directo que al cliente le atrae, pero solo le atraerá si la estética es adecuada. Muchas veces al cliente le genera ansiedad no saber lo que come; en un restaurante con cocina a la vista eso se acaba". Por su parte, Alejandro Di Giacomo, de Charvet, señala que "cocinar de cara al público está muy de moda e, incluso, si la cocina no está a la vista de forma evidente se pide cada vez que sea más una armoniosa con el resto del estilo del establecimiento. En cuanto a la tendencia, ninguna y todas; a nivel estético, se busca diferenciarse y sorprender, hoy en día para conseguirlo casi todo vale". Sobre la tendencia en diseño, Santi Carles, de Sehrs Projects, se decanta por "la aplicación de materiales decorativos que, al mismo tiempo, garanticen las mejores estándares de limpieza; la tematización de las cocinas; los procesos espectaculares (hay procesos productivos más vistosos que otros); definir procesos productivos que reduzcan la imagen de estrés en los momentos punta, y un diseño que garantice el orden. Todos estos aspectos tienen mucha importancia hoy en día a la hora de realizar un proyecto de cocina que sea personalizado, único y adaptado a las necesidades de cada establecimiento".

Eficiencia y tecnología

La eficiencia general es el gran reto a la hora de equipar y diseñar las cocinas profesionales. Unos espacios que se construirán de forma más eficiente en cuanto a espacio, equipamiento, consumo energético y de personal. En la actualidad, son básicos equipos con un alto rendimiento y un consumo energético lo más bajo posible.

Ginés Guillén, de PEC, asegura que el papel de la sostenibilidad y el ahorro en la cocina "es muy importante, aunque todavía no son conscientes al 100%. Hay que apostar por la calidad y la eficiencia, que no siempre van reñidas con la inversión o los precios". De la misma manera piensa Alejandro di Giacomo, de Charvet: "Muy lentamente, pero cada vez juega un papel más importante. Los costes a largo plazo son y serán cada vez más tenidos en cuenta a la hora de analizar una inversión".

La tecnología aplicada a la cocina hace que máquinas impensables en el pasado sean imprescindibles en la actualidad. Por este motivo, en una cocina profesional es cada vez más frecuente ver más diversidad de máquinas que ofrecen muchas más funciones. Un ejemplo de ello son las impresoras 3D de productos alimentarios que se están abriendo poco a poco camino en la gastronomía.

"Los equipos están cada vez más preparados para que nos informen en todo momento de la evolución del sistema de elaboración de comidas, por ejemplo, y de la comunicación en tiempo real. *Apps* con funcionalidades de notificaciones *push* permiten al cliente poder recurrir a servicios de asistencia técnica al momento. Estas nuevas tecnologías nos ayudan, sin duda, a tener más información al instante", sostiene Santi Carles, de Serhs Projects.

PROFESSIONAL EQUIPMENT CONSULTING



Además, las empresas fabricantes o instaladoras realizan proyectos con nuevas tecnologías. Las *apps* con funcionalidades de creación y diseño pueden resultar muy atractivas, ya que permiten ofrecer una imagen real de cómo será el espacio a la entrega final del proyecto. *Renders* e imágenes en 3D aplican las mismas dimensiones específicas, colores y equipamiento escogidos por el cliente, lo que posibilita valorar in situ la imagen del proyecto en el momento de su petición. No todo cliente dispone de la misma visión de espacio y el poder permitir este tipo de aplicaciones facilita la visualización del espacio al completo.

La distribución del espacio no debe interferir en el correcto desarrollo del trabajo del personal

Tipologías según el servicio

- **Colectividades: una cocina con maquinaria de gran capacidad en la zona de cocción, zona de almacenamiento bien dimensionada y dotación para producción en línea fría.**
- ***Catering*: muy parecida en cuanto a dotación a las colectividades pero con grandes cámaras de elaborados y una buena zona de expedición. En este tipo de instalaciones también cobran gran importancia los cuartos climatizados de elaboración y preelaboración.**

REPAGAS



A diferencia de las colectividades, la zona de cocción en las instalaciones de *catering* suelen tener maquinaria de menor capacidad.

- **Salón de banquetes: en este tipo de instalaciones tienen mucho protagonismo los hornos combinados de gran capacidad para dar respuesta a grandes volúmenes de producción y, sobre todo, regeneración en plato o bandeja para *banqueting*.**
- **Restaurante tipo (100 pax): en este tipo de instalaciones se tiene que aprovechar mucho el espacio disponible para conseguir un área de cocina funcional y gestionable desde el punto de vista higiénico y a nivel de producción. En este se recomienda (variará en función de la oferta gastronómica) un área de 20 m² y una dotación conformada por una cocina de fuegos, un *frytop*, freidoras y un horno combinado de 10 bandejas.**

Fuente: Pablo Martínez, chef corporativo de Repagas

Rational

ServicePlus, el servicio postventa que marca la diferencia

Rational no solo se preocupa de facilitar la mejor solución técnica para la cocción de alimentos, sino que va más allá para ofrecer el paquete de servicios más completo para dar un soporte de 360º para que el chef se sienta seguro y acompañado en todo momento.





El ritmo en una cocina profesional es frenético, así que ¿cuánto tiempo le queda al chef para sacar adelante un menú único y de excelente calidad? Seguramente muy poco. Por eso desde Rational han ideado dos equipos de cocción únicos que no tan solo ofrecen la máxima calidad de cocción, sino que además y, de forma gratuita, incluyen un excelente servicio postventa.

En el mismo momento en que se adquiere un equipo Rational, su servicio postventa ServicePlus gratuito se activa para el cliente. Quien se decide por Rational no solo consigue los mejores equipos en cocción, sino también una gran cantidad de beneficios extras en forma de servicios, de los cuales la mayoría son gratuitos. De esta manera sigue al servicio de sus clientes también después de la compra y a lo largo de toda la vida útil del equipo.

Como especialistas en equipos de cocción, en Rational desean que todos sus clientes aprovechen al máximo su equipo, por eso, dentro del paquete de servicios ServicePlus, el primer servicio que pueden solicitar es la Introducción Inicial, donde un chef de Rational les explicará los conceptos básicos para poder utilizar el equipo de manera inmediata. Pero si el chef aún tiene dudas, puede disfrutar de formaciones gratuitas para que su equipo de cocina pueda sacar el mayor partido tanto del SelfCookingCenter® como de la VarioCookingCenter®. Estas formaciones Academy son impartidas por chefs profesionales de Rational que se encargan de aclarar todas las dudas respecto al equipo y ofrecen inspiración a los chefs que asisten. Son la mejor manera de conocer su equipo de cocción a fondo.



Otro de los servicios que se ofrece en el paquete ServciePlus es la línea telefónica ChefLine®, 93 475 2282, donde el cocinero puede llamar las 24 horas los 365 días del año a uno de los chefs expertos de Rational forma gratuita para que le resuelva cualquier duda al momento. Además, disponen de la plataforma *on line* ConnectedCooking donde podrán encontrar recetas, consejos de expertos, vídeos sobre la utilización de los equipos e incluso podrán conectar remotamente sus equipos a un dispositivo móvil y realizar las actualizaciones de *software* automáticamente. El registro es tan fácil como entrar en *http://www.connectedcooking.com* y facilitar los datos.

Y, por supuesto, los clientes de Rational pueden disfrutar del servicio técnico más extenso del territorio. Con más de 100 servicios técnicos autorizados, los chefs pueden estar tranquilos por que cualquier avería puede solucionarse en menos de 24 horas. Además, con los *packs* de mantenimiento preventivo, su equipo será revisado periódicamente para asegurar su buen funcionamiento.

Rational Ctra. de Hospitalet, 147-149. Cityparc / Edif. París D. 08940 Cornellà (Barcelona). Tel.: 934 751 751. E-mail: info@rational-online.es www.rational-online.es

REVISTA

GRAN HOTEL

TURISMO

La más amplia información sobre el mercado hotelero y turístico.



www.revistagranhotel.com

@revistgranhotel www.facebook.com/revistagranhotel

REVISTA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Indispensable para los profesionales del mundo de la hostelería y la restauración



www.equipamientohostelero.com

www.facebook.com/equipamiento.contract @EHContract

Welbilt

Repostería y aperitivos siempre frescos con Convorthem 4 Bake



Welbilt Iberia amplía su gama de hornos Convotherm con la serie Bake. La nueva línea combina los conocimientos del horneado tradicional con la tecnología más avanzada de los hornos mixtos.

Con el lanzamiento de la serie Bake, Welbilt da respuesta a las necesidades de sus clientes en las áreas de *retail*, cafetería y *delicatessen*. "Los nuevos hornos están dirigidos a los profesionales que ofrecen panadería fresca de primera clase y/o una variedad de aperitivos y productos para su vitrina caliente. Tanto supermercados, áreas de servicio y panaderías como la restauración pueden beneficiarse de la gama Convotherm 4 Bake", afirma Arndt Manter, director de gestión de Productos de Convotherm.
El sistema de cocción cerrado ACS+, único de los hornos Convotherm, incluye en la gama Bake el Natural Smart Climate™, una función que asegura un clima óptimo en la cámara de cocción. Así, el producto recibe de manera natural la cantidad de humedad óptima conservando tanto la humedad propia, el sabor y las vitaminas. Para productos prefermentados, ultracongelados o semihorneados, la función de horneado tradicional BakePro logra resultados homogéneos incluso en carga completa.

Recetas programadas

Convotherm 4 Bake está equipado con la pantalla completamente táctil easyTouch®. Conseguir resultados homogéneos y reproducibles está al alcance de un clic con Press & Go. Este sistema cuenta con perfiles de cocción preprogramados para diferentes categorías de productos como repostería, *snacks* y vitrina caliente. Incluso para la preparación de repostería hecha con trigo y grano integral. Con cargas mixtas rotativas la opción TrayView permite ver cómo avanza el horneado con una precisión de segundos. Si se abre la puerta, se recalcula el tiempo de cocción de cada bandeja. Otra novedad es la posibilidad de añadir tres minutos extra al tiempo de horneado con sólo un botón.
Para masas de levadura fresca, Rise & Ready, con tres etapas de fermentación, asegura una óptima formación del volumen y aroma. También hay una solución para los productos de repostería delicados donde es crucial conseguir un volumen y brillo perfectos, ya que es posible regular la velocidad del ventilador en cinco niveles.

Espacio flexible

¿Ahorrar espacio y conseguir una mayor seguridad? La puerta escamoteable (opcional) se encarga de ambos. Al abrirla, la puerta se desplaza por el lateral del equipo. De esta manera queda libre todo el frontal del horno y se evita el contacto con el cristal caliente. Las empresas que quieren ofrecer productos profesionales aun disponiendo de poco espacio cuentan con una nueva solución con el kit de apilado. Éste permite realizar un gran número de preparaciones de un modo más flexible al combinar dos hornos mixtos apilados. Además, los accesorios como el limpiador y los cartuchos para el tratamiento del agua pueden ocultarse mediante un cajón extraíble.
Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria.

Welbilt
Tel.: 934 463 020. www.welbilt.es



Zumos perfectos

Zummo presenta su nueva versión mejorada de la Z40 Nature, que sustituye a la anterior, y cuyo principal cambio radica en su bandeja grifo. Con la bandeja grifo Adapt, exclusiva de Zummo, las máquinas tienen una doble funcionalidad: modo fijo y modo *self service*. Con el primero, Z40 exprimirá el número de frutas establecido previamente por el usuario, activándola a través del *display*. Con el modo *self service*, la máquina entrará en funcionamiento cuando el usuario presione el grifo. En función del momento y de la necesidad, se puede elegir en qué modo operar la máquina con solamente girar un pequeño pomo. También implica mejoras en cuanto a limpieza, higiene y usabilidad: mejor limpieza e higiene porque la bandeja Adapt está compuesta únicamente por dos piezas que se desmontan sin esfuerzo y que son muy fáciles de limpiar (incluso en el lavavajillas); mejor usabilidad gracias al mayor caudal del grifo que supone llenar botellas o garrafas en menos tiempo, a la vez que evita posibles embozos y el estancamiento de zumo en su base.



Práctica en la cocina y bonita en la mesa

Staub presenta la nueva generación de su *skillet* en hierro fundido, práctica en la cocina y preciosa en la mesa. Esta sartén de 16 cm reúne todos los beneficios y estándares de calidad del hierro fundido Staub. Es apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción. Además, su mango de hierro facilita y permite su uso en horno. Las cualidades del hierro fundido Staub son parte del adn de la marca. Por un lado, proporciona una uniforme distribución del calor, lo que asegura una cocción justa y perfecta de los alimentos, y por otro, conserva la temperatura durante más tiempo, lo que la convierte en ideal para servir directamente en mesa. La nueva *skillet* Staub se presenta en tres colores: negro clásico, el elegante gris grafito y un brillante rojo cereza.



Horno asador con limpieza automática

Alto-Shaam lanza un nuevo horno asador con sistema automático de recogida de grasa, ciclo de limpieza automática y controles de pantalla táctiles programables. El sistema de recogida de grasa se activa automáticamente durante el proceso de cocción. El sistema bombea la grasa en recipientes externos para llevar a cabo una manipulación y una eliminación seguras. Esta función es estándar en el horno asador con limpieza automática. Gracias a la capacidad de cocción de 21 pollos, con un peso de 1,5 kg cada uno, los hornos asadores que se limpian de forma automática aumentan la flexibilidad y cocinan cada tanda de manera más rápida y usando un 20% menos de electricidad. La combinación de calor de convección y calor radiante ofrece una cocción y un dorado uniformes.

Cocinar de manera más sencilla

Thermomix®, propiedad del grupo alemán Vorwerk, lanza el nuevo Thermomix® TM6, que viene a sustituir al TM5. Al igual que sus predecesores, el nuevo robot permite cocinar de una manera sencilla e intuitiva añadiendo a la experiencia nuevos modos de cocina únicos. Gracias a ellos nunca faltará la inspiración y la creatividad en la cocina: desde los platos más sencillos para cocineros *amateurs* hasta los más sofisticados que se pueden encontrar en restaurantes con estrella Michelin. Gracias a las constantes actualizaciones de su *software*, el nuevo Thermomix® TM6 no dejará de actualizarse para ofrecer novedades a los usuarios.





Los espejos son una parte muy importante de la decoración ya que visten y dan amplitud a una estancia. Black Velvet Studio presenta tres modelos de espejos decorativos de estilo *vintage* que aportan luminosidad y profundidad a las estancias. Flor, Bubble y Star, con tonalidades doradas y finas líneas de metal, destacan por su diseño semejante a elementos reales como las flores, las burbujas y el sol.

Con olor a Valencia



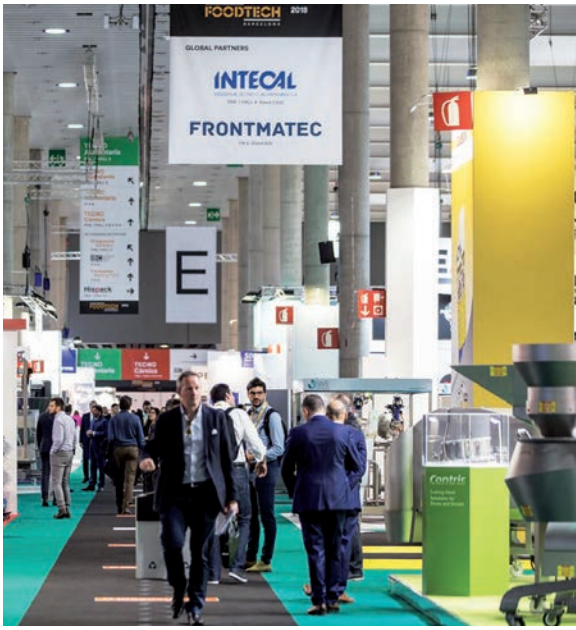
La colección Cerámica de Ladenac viaja a Valencia, a una ciudad de tradición y amor por la cerámica, arte de origen en el Neolítico capaz de narrar la historia de la provincia desde entonces hasta la actualidad. Huele a flores delicadas, a pétalos frescos con perfumes suaves que hacen soñar con un Mediterráneo en primavera entre campos en flor y artesanía. Elegante y sutil, esta colección de Ladenac tiene un diseño fabricado en cerámica valenciana de color blanco crudo con motivos que ilustran sus perfumes y tapa de madera. Cuatro velas realizadas desde las esencias de cuatro flores que acercarán a cualquier rincón la luz del Mediterráneo: flor de narciso, *opium* floral, rosa de damasco y flor de lys.



Equipamiento y tecnología alimentaria

Procesamiento, ingredientes, *packaging*, industria 4.0 y seguridad alimentaria son los cinco ingredientes estratégicos que se cocinarán en la próxima edición de Alimentaria FoodTech, que, del 6 al 9 de octubre de 2020 en Fira de Barcelona, recinto Gran Vía, inicia una nueva etapa para dar servicio a la totalidad de los sectores productivos que completan la cadena de valor de la industria de alimentos y bebidas. En claro paralelismo con las necesidades productivas de los grandes sectores pilares de la industria alimentaria –carnes, bebidas, conservas, lácteos, panadería, productos del mar, frutas y vegetales y *snacks* y confitería–, el salón presentará la oferta más completa en equipamiento, maquinaria y tecnología de procesamiento, refrigeración, *packaging*, seguridad alimentaria, ingredientes y productos alimentarios intermedios, servicios industriales, soluciones de consultoría e ingeniería industrial, logística, y equipamiento para superficies comerciales y canal horeca.

Del 6 al 9 de octubre de 2020
Barcelona
www.alimentariafoodtech.com



H&T renueva su contenido

El salón H&T, que se celebra en Málaga del 3 al 5 de febrero, se configurará en torno a un contenido renovado y más ambicioso basado en la innovación y la transformación digital de estos ámbitos. 2019 ha supuesto la consolidación de H&T en el calendario de citas especializadas como principal plataforma comercial de España para estos sectores. Una oferta de más de 200 empresas especializadas mostró sus propuestas a los más de 12.000 profesionales visitantes, de los que más del 80 por ciento aseguraron acudir en 2020. De hecho, el aspecto más valorado por estos participantes ha sido la oportunidad de generar nuevos contactos de interés y la capacidad real de negocio.

Del 3 al 5 de febrero de 2020
Málaga
Salonhyt.malaga.eu





Más espacio para el *fitness*

Del 15 al 18 de octubre de 2019
Barcelona
www.piscinawellness.com

Aumenta el interés y la demanda de productos del sector *fitness* en diferentes establecimientos, tanto turísticos como deportivos y en centros vinculados al bienestar. Piscina & Wellness Barcelona 2019 recoge esta tendencia y ampliará la zona de exposición comercial y las demostraciones dedicadas al *fitness* en su próxima edición, que se celebrará del 15 al 18 de octubre en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona. Con esta nueva iniciativa, los propietarios y profesionales de hoteles, *campings*, centros *wellness* e instalaciones deportivas que acuden a la feria tendrán la oportunidad de conocer también las novedades en tecnología, equipos y accesorios para crear o renovar gimnasios y espacios para la actividad física. La zona dedicada al *fitness* en Piscina & Wellness Barcelona 2019 se ubicará junto a la de *wellness* y spa para aprovechar las sinergias entre ambas especialidades.



Cuerpo esbelto

Lux es la nueva colección de luminarias de pie de Pujol Iluminación con líneas minimalistas y un cuerpo esbelto, basada en formas geométricas. Lux tiene una pantalla que proyecta una luz difusa y, por este motivo, consigue una atmósfera de lo más placentera, ya que baña la estancia con una luz indirecta, cálida e íntima. Además, es orientable, pudiendo direccionar el foco de luz hacia techo, pared o hacia el interior del espacio. En la colección Lux existen dos modelos diferentes: Lux P-180/SL, la esbelta lámpara con un foco de luz en el extremo superior y la barra limpia, y Lux P-180 con doble funcionalidad. Además de la luminaria principal, incluye un pequeño foco de lectura en un lateral. Este modelo, gracias al soporte con un imán, ofrece dos alturas para su lámpara de lectura, además de incluir interruptor para apagar y encender el foco de lectura de una manera más cómoda.

Nómada e histórica

Lucerna y Pharos, diseñadas por Luca Nichetto, son las nuevas lámparas de Ethimo. Lucerna, de exterior, portátil y recargable, está compuesta por un cuerpo luminoso impermeable que contiene luces led, pilas y sistema de recarga, y por un difusor de vidrio soplado. Lucerna es un farol de estilo moderno y de espíritu nómada: se transporta fácilmente y se puede colocar en el suelo, en una mesa o se puede colgar según las necesidades del espacio que la acoge. Por su parte, Pharos es una farola que incorpora el estilo y las características de las históricas lámparas de hierro fundido. En su reinterpretación contemporánea, Pharos está equipada con una fuente de luz led. Su forma es delgada, minimalista y esbelta, y su diseño, elegante y esencial. Fabricada en metal barnizado, con un acabado mate y en dos tonalidades distintas, Pharos está disponible en dos alturas diferentes (140 cm y 200 cm).



Un lienzo de luz



Flying Surface es una luminaria de Troll, firma del Grupo Luxiona, diseñada por el reconocido arquitecto francés Jean Nouvel. Con esta lámpara, Nouvel define un nuevo concepto que no solo ilumina el espacio, sino que también otorga sensación de luz natural. Flying Surface, con una estructura realizada a partir de una tela tensada, se convierte en una superficie flotante que irradia luz cuando está encendida o en un lienzo blanco cuando está apagada. Sin duda, un novedoso concepto que integra en un mismo elemento luz y diseño, como si se tratara del lienzo de un artista antes de ser pintado.



Versatilidad lumínica



Ocult es una nueva familia de producto de Lamp que se compone de *downlights* modulares y de una estructura configurable. Partiendo del confort visual como premisa de diseño, surge una tipología de *downlight* modular que, bajo una mínima expresión formal, ofrece una gran versatilidad lumínica, pudiendo elegir entre iluminación de acento o general, así como entre una extensa variedad de longitudes, configuraciones modulares y acabados. Por otro lado, Ocult System es un sistema de estructura que posibilita la configuración de una solución lumínica específica para cada espacio. Esta estructura permite integrar distintos módulos lumínicos de *downlights* lineales, proyectores para acentuación y luminarias pendulares dentro de una misma estructura, con distintas posibilidades de acabados, longitudes y flujos.

PISCINAS



HOTEL RIU GRAN CANARIA CLUB (HISBALIT)

Los hoteles apuestan por proyectar piscinas integradas con el entorno, bien equipadas, y con total protección y seguridad. En la actualidad, es preciso tener en cuenta criterios de ahorro y sostenibilidad para que sea una inversión rentable, pero también para que el huésped se sienta plenamente satisfecho. *Por Isabel Fernández*

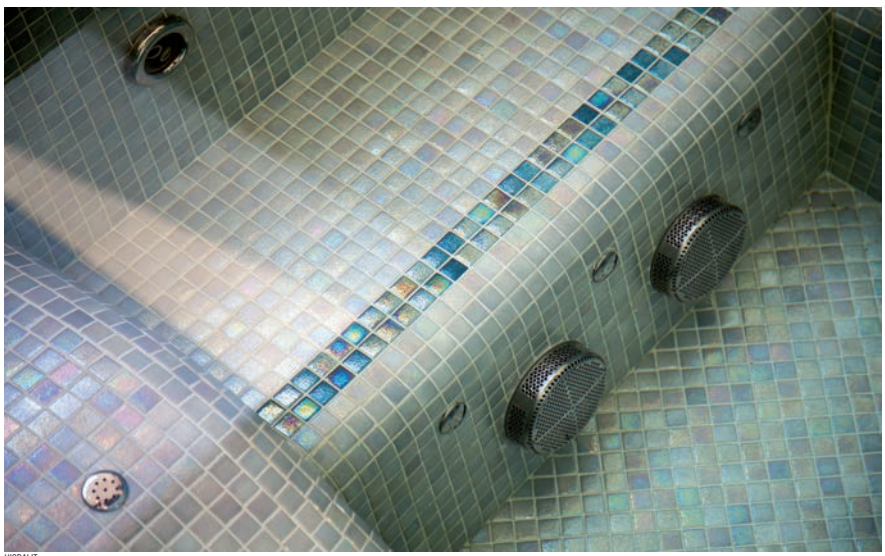
ESPACIOS DE RELAX Y OCIO



El que un hotel tenga piscina puede ser determinante para que una persona decida alojarse en él, siendo imprescindible sobre todo en los hoteles vacacionales. Se trata del espacio más deseada, tanto por niños como por adultos, y su diseño conforma el paisaje exterior del establecimiento. La zona de agua debe transmitir elegancia y funcionalidad.

Para Juan Carlos Plano, director de Laineblock, "una piscina otorga un valor extra al hotel. Este elemento está relacionado con el relax y la diversión de los clientes. Además, la calificación del negocio aumentará con la piscina". Como indica Toni Salvá Massot, gerente de Hidro Balear, "una piscina suele ser el escaparate del hotel. Sin quitar importancia al estado o la decoración de las habitaciones, en cuanto hablamos de zonas comunes, la piscina tiene un valor crucial. Basta ver las fotos con las que los hoteles se promocionan en los buscadores webs". Por su parte, Javier Salvador, del Departamento de Desarrollo de Negocio de Isaba, señala que "los hoteles pueden hacer de una piscina una auténtica experiencia para su cliente. Las piscinas y espacios de baño forman la imagen y esencia del hotel. Y, por supuesto, deben responder a las expectativas de todos los públicos del complejo. Es esencial que los hoteles creen piscinas de ocio para el público infantil y sus familias. Son uno de los segmentos turísticos más fuertes y puede que, en este sentido, aún deba trabajarse más. Los niños necesitan espacios que les estimulen al juego, al aprendizaje, donde puedan divertirse en cualquier momento. Durante el verano que haya agua por medio es esencial. Son muchas las horas que pasan en un hotel en sus vacaciones. Y en esos espacios también deben tener cabida los padres, que buscan pasar tiempo junto a sus hijos, poder jugar con ellos fuera de su entorno habitual. Al final, unos niños contentos son el mejor argumento para las familias".





HISBALIT

Inversión rentable

Una piscina debe ser una inversión a rentabilizar, es decir, un vehículo para vender sesiones *chill out*, copas en el bar, cenas en la terraza, relajación en circuitos de hidroterapia, zonas infantiles en las que jueguen los niños, etc. Por este motivo, cuando se va a realizar un proyecto de piscina, hay que tener muy claro el presupuesto a invertir, el espacio en el que se va a instalar, su tamaño y el perfil de clientes. No es lo mismo un hotel vacacional que uno urbano de negocios de clientela nacional o internacional, de *target* medio o alto. También hay que pensar dónde se van a instalar los vestuarios, las áreas de descanso, el bar, las tumbonas y las sombrillas, etc. Y tampoco hay que olvidar el sistema de limpieza de la piscina, entre otros aspectos.

"Las dimensiones y la clase de piscina a realizar de-



HOTEL MAR MENUDA (ROSA GRES)

penderán de las posibilidades del emprendimiento. La disponibilidad de superficie, el número de habitaciones, el lugar donde se emplace el hotel y el tipo de clientes son los parámetros que definen qué obra debe realizarse", asegura Marc Badia Granados, gerente de Staff Piscinas. Asimismo, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, sostiene que "se deben tener en cuenta, sobre todo, las necesidades de los clientes: ¿quién usará la piscina?, cómo la usará?, ¿se necesitarán zonas accesibles para personas con movilidad reducida?, ¿estará disponible solo los meses de verano o durante todo el año?. También es importante pensar en las propias necesidades del hotel: ¿será una piscina solo para huéspedes?, ¿formará parte de un circuito spa que se ofrezca en el hotel?, ¿destacará por su diseño? Una vez resueltas estas dudas, el hotelero debe definir los servicios que se van a prestar, las zonas que va a tener, la ambientación que se quiere crear así como el espacio disponible. Además, debe tener en cuenta la importancia de la personalización para poder ofrecer unas instalaciones con un sello diferencial".

Tipología

Es muy difícil determinar cuál es la piscina perfecta, ya que ésta lo será en función de las necesidades de los clientes. Existe, según la ubicación del hotel, unas normas de estilo determinadas. Por ejemplo, para uno de montaña se pueden instalar piscinas paisajísticas integradas en el entorno con cascadas y entrada con efecto playa, con revestimiento de gresite y arena. Para los hoteles de playa, se puede apostar por amplias instalaciones temáticas dotadas de zonas infantiles y efectos de agua. En los urbanos se puede diseñar una piscina de acero inoxidable, material que garantiza una total estanqueidad ya que es una caja que puede también fabricarse in situ adaptándose al espacio y que no necesita refuerzas laterales extras. En una piscina interior climatizada se puede crear una zona *wellness* con piscina de acero inoxidable, equipos contracorrientes, banco interior dotado de cascadas, *jets*, luces led, etc. Pero, como ya se ha indicado con anterioridad, hay que tener también en cuenta el público al que se dirige. Por ejemplo, independientemente de donde esté ubicado, el hotel puede ser familiar y enfo-

HOTEL AVENE (ROSA GRES)



car la zona de baño a los más pequeños con juegos, ríos y cascadas, pero también puede dirigirse a un público adulto, y entonces hay que potenciar zonas para el relax y la desconexión.
Entre los expertos, Juan Carlos Plano, de Laineblock, comenta que, "para un hotel vacacional o urbano, sería adecuada una piscina amplia e incluso desbordante. Para un entorno rural, recomendaría una piscina rectangular con vistas al paisaje que rodea el hotel". Asimismo, Toni Salvá, de Hidro Balear, también incide en que "los hoteles rurales tienden más a utilizar tipologías rectangulares y revestimientos continuos de mortero o pequeños mosaicos de colores tierras o matices verdes. Además, suelen tener zonas de playa donde los clientes pueden tumbarse. En cambio, los hoteles urbanos suelen utilizar más acabados como el acero inoxidable y, normalmente, al contar con menos superficie para nadar, se le añaden elementos lúdicos como cascadas, cuellos de cisne o bancos de masaje".

Materiales y seguridad

El hotelero debe garantizar la seguridad de la instalación. En este aspecto, la elección del material (resistente, antideslizante, que no se rompa a los cambios de temperatura para no provocar accidentes, etc.) es fundamental.

LAINEBLOCK POOL



Los hoteles pueden hacer de la piscina una experiencia inolvidable para sus clientes

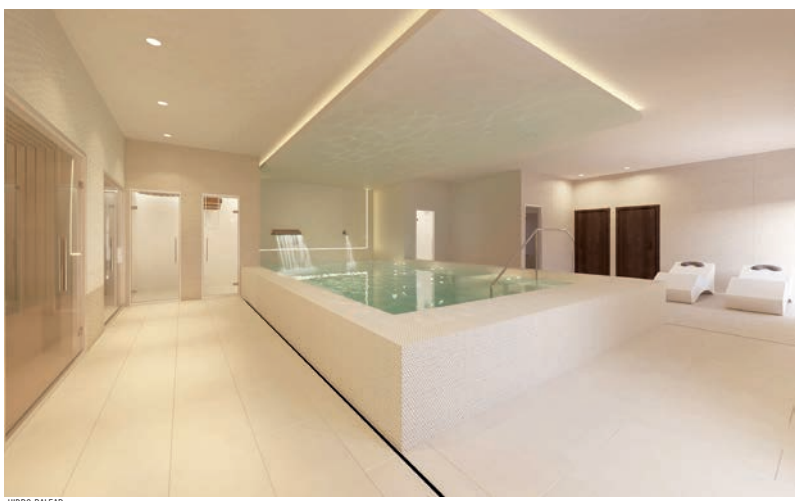
Así, Juan Carlos Plano, de Laineblock, aboga por "los bloques EPS, que están especialmente diseñados para la construcción de encofrados perdidos de piscinas. La versatilidad y las propiedades de este material plástico –ligereza, facilidad de corte, aislamiento térmico y resistencia– facilitan su manipulación e instalación. Los bloques permiten un encofrado rápido y fácil. Además, posibilitan la instalación de todo tipo de accesorios. Las piscinas



De interior

La inversión en una piscina de interior está sujeta a las condiciones de cada hotel y a la utilización que se le dará. En principio, se han de tener en cuenta los mismos aspectos que para una piscina exterior y, además, se debe prestar especial atención a la recirculación del sistema del aire y a la climatización del agua y del ambiente, acompañado de un deshumidificador adecuado a la lámina y volumen de la sala para garantizar con éxito el máximo confort de los clientes.

construidas con bloques EPS pueden ser de cualquier altura de pared y profundidad. Sus paredes constituyen un perfecto aislamiento térmico doble que ahorra casi un 30% de energía para climatización. En cuanto a revestimiento, recomendaría el *liner* (con una gran capacidad de estancamiento y fácil y rápido de instalar) y la lámina armada (membrana formada por dos capas de PVC y una malla de poliéster intermedia reforzada, consiguiendo entre 1,5 mm y 2 mm, en función del fabricante". En cambio, Marc Badia, de Staff Piscinas, comenta que "las piscinas deben realizarse con materiales que aseguren una duración inalterable durante su vida útil. Si planteamos que esta debe ser de 20 años como mínimo, los únicos materiales que cumplen esta premisa son los vasos de hormigón con revestimiento de obra, gresite o gres. Las alternativas disponibles en el mercado, como piscinas de poliéster, de chapa, etc., no garantizan un comportamiento tan longevo". Por su parte, Toni Salvá, de Hidro Balear, defiende "los acabados de gresite o de baldosa porcelánica porque ahora mismo todos los fabricantes disponen de una gran variedad de formas y colores, y son, con un buen tratamiento del agua, muy robustos y aguantan muy bien el paso del tiempo. Es importante utilizar juntas epóxicas para tener un mantenimiento sobre las mismas más livianos". Asimismo, Jordi Cantacorps, director comercial de Rosa Gres, también apuesta por "el gres porcelánico. Las ventajas son múltiples: su resistencia es altísima, no se estropea con el contacto del agua, no le afectan las radiaciones solares ni los cambios de temperatura producidos por el clima y no se altera por el uso de productos para la depuración del agua. El gres porcelánico refuerza la higiene porque, además de requerir un mantenimiento mínimo para conservarse perfecto, no es susceptible de formaciones microbianas. Además, las opciones de diseños y personalización estética son infinitas". Por otro lado, Sara Guzmán, de Hisbalit, se decanta por "los mosaicos de vidrio, ya que se trata de un material higiénico que presenta muchas opciones en cuanto a diseño. Es antialérgico y con un 0% de absorción, por lo que evita la aparición de hongos y bacterias. También es resistente a los agentes químicos y permanece totalmente inalterable al paso del tiempo. Además, es un material ecológico, se instala fácilmente y no requiere apenas mantenimiento".



HIDRO BALEAR

Es obligatorio tener la seguridad como premisa, cum-



STAFF PISCINAS

Mantenimiento

BAYROL IBÉRICA



El mantenimiento de la piscina debe basarse en un protocolo de acciones periódicas que disminuyan el desgaste y garanticen la calidad del agua: hay que mantener los niveles óptimos de pH y Cl, realizar la limpieza del vaso de la piscina y vasos de compensación, lavado de los filtros, revisión de los consumos eléctricos, limpieza periódica de los elementos inoxidables, reposición de materiales con mayor desgaste, etc. En cuanto al sistema de limpieza, hoy en día todas las piscinas incorporan a su circuito hidráulico un sistema de recogida superficial, pero deben apoyarse en un robot limpiafondos para completar la limpieza integral de la piscina. La elección del robot se basa en su poder de succión, las dimensiones de la piscina y su diseño.

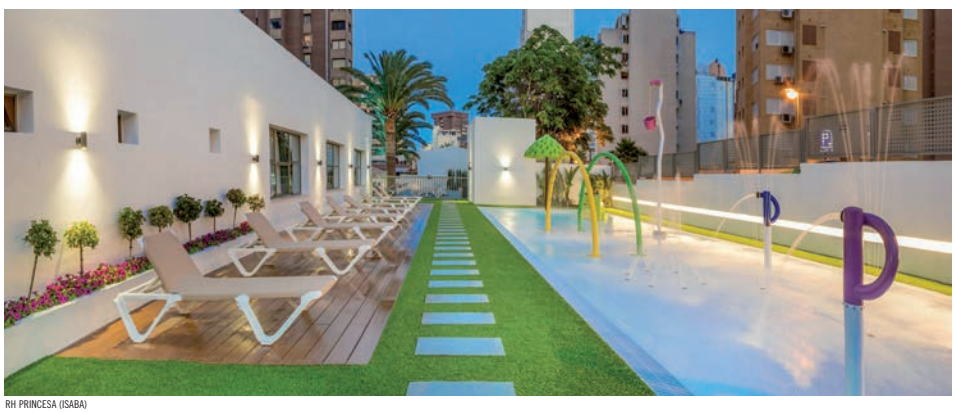
"Para el tratamiento del agua, hay que utilizar productos de buena calidad y con una buena relación calidad-precio para facilitar la vida al personal de mantenimiento", asegura Guillaume Verlet, responsable de Bayrol Ibérica. Además, añade que "debe ser un tratamiento semanal midiendo los parámetros clásicos del agua (pH, cloro, alcalinidad…)".

pliendo siempre con la normativa. En el caso de pavimentos de zonas húmedas, es necesario apostar por revestimientos antideslizantes que hayan obtenido la certificación Clase 3. No deben sobresalir escaleras y/o accesos en las zonas de nado. Tampoco deben haber cantos o aristas vivas que puedan dañar al cliente. Por otra parte, los accesorios de la piscina no deben tener orificios donde pueda haber riesgo de atrapamientos. Un buen dimensionado de la hidráulica y de los accesorios hace que el cliente no se vea expuesto a posibles succiones de alta velocidad. Además, siempre tiene que haber las correctas señalizaciones y/o equipos de salvamento. Por último, hay que tener en cuenta la seguridad infantil. Por ejemplo, en algunos casos, es recomendable cerrar el perímetro de la piscina con un vallado fabricado a tal fin, que impida ser escalado, con cierres de seguridad especialmente diseñados para que los niños no puedan abrirlo o accesorios con cierre automáticos que cumplan con los requerimientos del Código Técnico de la Edificación.

Iluminación

La iluminación puede realzar mucho la belleza del interior de la piscina, reflejando matices y colores en sus paredes y fondos que no se aprecian a la luz del día. También posibilita la distracción de los clientes tanto si es para el baño nocturno como si es para celebraciones o cenas cerca de la piscina. La tendencia se centra en el uso de la tecnología led, de bajo consumo y más duración, y que además permite jugar con luces cálidas y frías, así como iluminar con colores con colores diversos el vaso. También se puede programar la iluminación, de tal forma que se puede conseguir una secuencia con distintos colores.

"Una piscina bien iluminadas se convierte en el centro de todas las miradas, es irresistible. El secreto es crear un diseño de iluminación a medida y que integre el entorno. Recomendamos trabajar teniendo en cuenta los colores del fondo y buscar tonalidades de luz que aporten calidez y destaquen la transparencia y brillos del agua", sostiene Jordi Cantacorps, de Rosa Gres. Por su parte, Sara Guzmán, de Hisbalit, comenta que "existen mosaicos fotoluminiscentes que brillan en la oscuridad ofreciendo nuevas soluciones para el diseño y una alternativa para la señalización de la piscina y su entorno". Asimismo, Toni Salvá, de Hidro Balear, afirma que actualmente "la iluminación tiende a ser más tenue y de colores más cálidos. Se intenta que los puntos de iluminación sean más pequeños y más repartidos, eso sí, siempre iluminando de forma que el cliente perciba la iluminación indirecta. El uso de tiras de leds y de fibra óptica está cobrando cada día más protagonismo". Además, Javier Salvador, de Isaba, sostiene que "la iluminación es una gran ventaja especialmente en parques de agua sin profundidad (*splashparks*). Se puede integrar como una parte más del juego, ya que se pueden secuenciar las luces y los juegos de agua para que formen una coreografía que sorprenda. La iluminación hace que los niños puedan jugar también a última hora del día, con menos volumen de agua y menos altura de las salidas del agua".



RH PRINCESA (ISABA)



CAMPING SANGULÍ (STAFF PISCINAS)

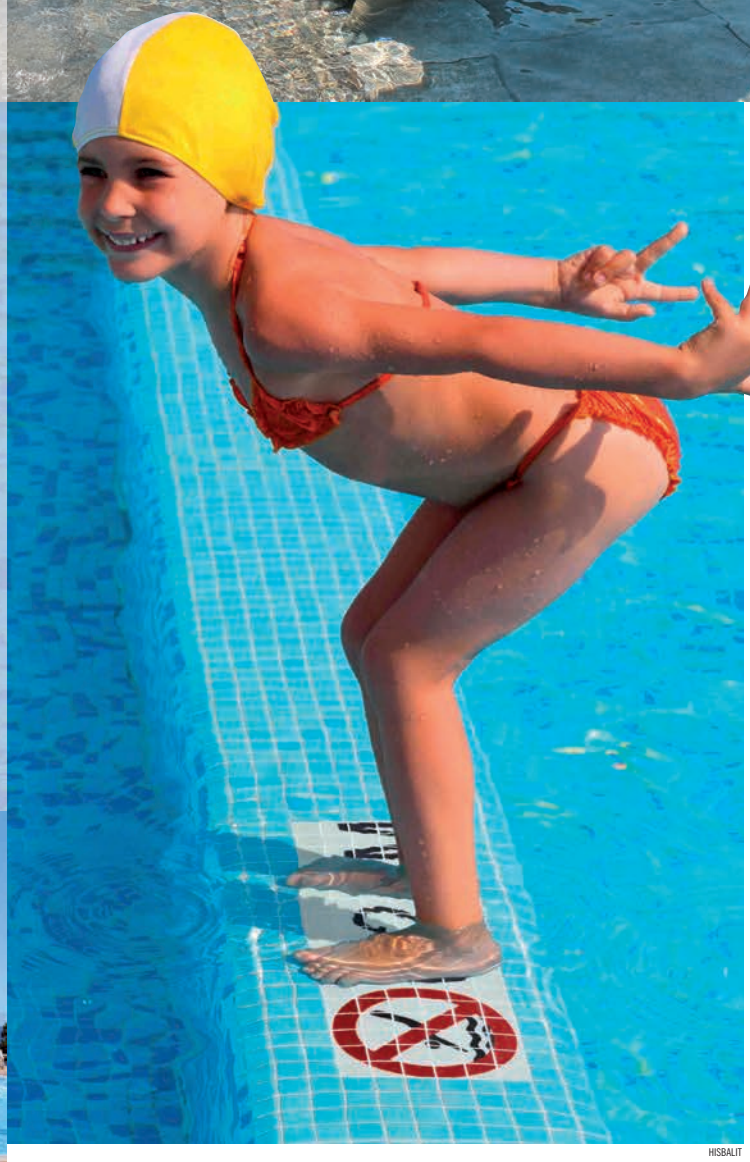
Espacios infantiles

Los hoteles y centros de ocio apuestan cada vez más por la personalización de zonas en la que los niños puedan jugar y divertirse. Ampliar los atractivos de la piscina con componentes lúdicos para ellos es sinónimo de incrementar la diversión para toda la familia y, con ello, el tiempo que pasan los usuarios en las instalaciones acuáticas. En la actualidad, existen ornamentos y juegos acuáticos originales y seguros que captan la atención del niño, al mismo tiempo que posibilitan interactuar con la instalación en un espacio seguro y agradable. Suelen estar fabricados con materiales de alta calidad y resistencia, como el acero inoxidable y la fibra de vidrio, y permiten segmentar la actividades acuáticas por edades.

Para Javier Salvador, del Departamento de Desarrollo de Isaba, "para las piscinas infantiles, las posibilidades son infinitas. Pueden diseñarse parques de agua personalizados casi como te los imagines: parques de agua como tales, con varias alturas, toboganes, juegos dentro del parque, cubos de agua… Estas soluciones pueden plantearse en piscinas de chapoteo, de poca profundidad, pero también con profundidad cero. Estos últimos son los que llamamos *splashparks*, parques de agua sin profundidad que pueden tener un parque de agua y cantidad de juegos de agua. Son una solución a la que cada vez se recurre más porque, entre otras cosas, inspira más seguridad al eliminar la profundidad como factor de riesgos en niños". Por su parte, Marc Badia Granados, gerente de Staff Piscinas, indica que actualmente se están instalando "juegos de agua con estructuras coloridas para incentivar los aspectos lúdicos de los niños. Los castillos llenos de toboganes y cubos, junto con los de agua más interactivos, son casi imprescindibles en toda piscina nueva o renovada".



CABO GATA (ISABA)



HISBALIT



ROYAL HIDEAWAY ASIA GARDENS

Jardines

Muchas de las piscinas de hotel se encuentran dentro de un jardín o terraza. Para diseñar un buen jardín se necesita conocer inicialmente los factores físicos, como el tipo de suelo y la orientación (sombras, exposición al sol, etc.), así como las condiciones meteorológicas de la zona, factores que implican elegir unas especies vegetales concretas.

"A la hora de diseñar un buen jardín, se deben en primer lugar trazar un plano. En segundo lugar, se debe elegir un estilo de jardín: rústico, paisajista, moderno…, y los materiales que se usarán. Por último, es importante tener bien claro el tipo de plantación que se desea", sostiene Juan Carlos Plano, director de Laineblock. Por ejemplo, este profesional indica que, "en el caso de los hoteles rústicos, es recomendable que en sus jardines predomine la vegetación de esa zona, de tal manera que el jardín será mucho más natural y relajante. Por otro lado, en los vacacionales es más común encontrar jardines tropicales o acuáticos. Estos jardines son más bellos y requieren un nivel más alto de mantenimiento". Para mantenerlos y regarlos, recomienda "el riego por goteo, ya que permite utilizar de manera óptima tanto el agua como los abonos". Además, añade que en "iluminación para jardines están de moda los farolillos que contienen una vela en su interior. Otra tendencia es crear una zona de relax y descanso en el jardín. Para ello se utilizan toldos o pérgolas que resguardan los muebles para comer al aire libre decorados con cojines".

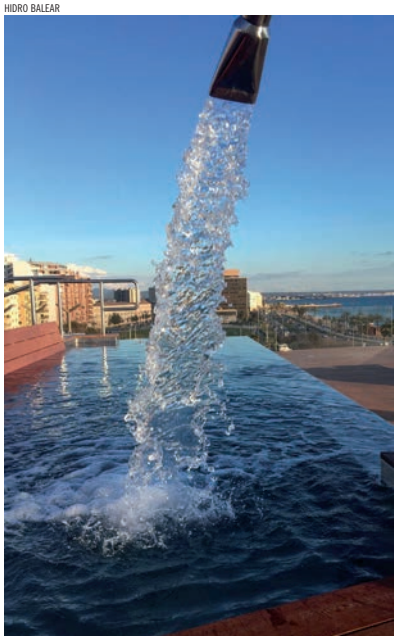
Ahorro y sostenibilidad

El ahorro energético es vital para la gestión de una piscina. Uno de los errores principales cuando se proyecta una piscina es no dimensionar la profundidad según su utilidad. A menos profundidad, menos volumen de agua a depurar, calentar y aportar agua de renovación. La climatización es otro punto a tener en cuenta. Si la deshumudificación del recinto de la piscina no está bien dimensionada, no solo se generan grandes gastos energéticos, sino que además se produce un deterioro de los materiales del recinto e incomodidad a los usuarios. Por tanto, si el hotel prioriza la sostenibilidad y el ahorro se deben proyectar una piscina considerando la dimensión necesaria y conceptos como sistemas automáticos de dosificación de productos, bombas con variación de frecuencia, estudiar los vientos predominantes y la insolación de la piscina, tener muy claro el coste y el mantenimiento, y usar focos de led y no sobredimensionados.

Javier Salvador, de Isaba, recomienda utilizar siempre "sistemas de gestión inteligente de la instalación. Estos te permiten controlar en todo momento el gasto de agua y energía, reducir el funcionamiento de la instalación si no se está usando, bajar los caudales del agua o programar la activación de juegos. También con ellos se automatiza el control de los niveles de agua, el uso de los químicos necesarios, bombas y filtros…, absolutamente todo. Y eso ayuda a ahorrar y a no hacer un uso injustificado de los recursos". Por su parte, Jordi Cantacorps, de Rosa Gres, señala que "el factor clave para que una piscina sea sostenible y eficiente es asegurar la estanqueidad del vaso. Otro punto central es la utilización de materiales de gran resistencia y mínimo mantenimiento, como el gres porcelánico". Asimismo, Marc Badia, de Staff Piscinas, recuerda que "los fabricantes de componentes para piscinas, tanto para filtración como para la desinfección o la iluminación, han mejorado sensiblemente sus productos para que podamos ofrecer a nuestros clientes una variedad de soluciones muy amplia a fin de disminuir por ejemplo el consumo eléctrico. La durabilidad de los componentes es también un dato a tener en cuenta y en esto los fabricantes han invertido mucho".

Los sistemas de gestión inteligente permiten controlar en todo momento el gasto de agua y energía

HIDRO BALEAR



SUMMER
~~WINTER~~ IS COMING



EXPERIENCIAS DE DIVERSIÓN EN FAMILIA

Te ayudamos a crear una historia propia con un proyecto personalizado de ocio acuático e infantil.

ISABA



Ventilación ultrasilenciosa

ComfoFan S es la nueva solución de ventilación de simple flujo de Zehnder Group Ibérica. Se trata de un ventilador de última generación ultrasilencioso y de alta eficiencia. En combinación con el sistema de distribución en estrella Zehnder ComfoFresh, se convierte en un sistema autoequilibrado que asegura que el sistema completo de extracción de aire tenga siempre el mínimo consumo y pase completamente desapercibido por el usuario.

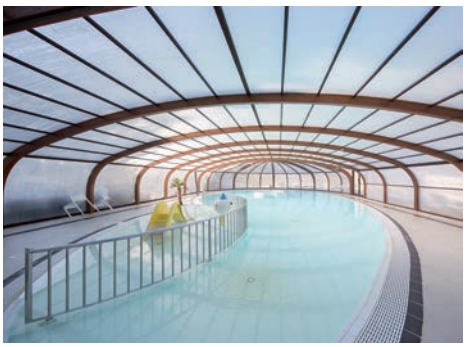


Chimeneas acabadas al óxido

El acabado al óxido de Focus ahora está disponible para los siete modelos de chimeneas que acogen la gama *outdoor*. En la fábrica cada pieza es tratada con ácido con la idea de iniciar así un proceso de oxidación que hará que dicha pátina evolucione de forma natural. En el momento de la entrega al cliente, el óxido que cubre la chimenea es de color naranja, pero su instalación al aire libre hará que éste desarrolle con el tiempo una estructura y acabe adquiriendo un tono marrón. La constitución del acero bruto es tal que el hidróxido de hierro (óxido) que se crea de forma natural en la superficie de la chimenea, en presencia de oxígeno en el aire y en un ambiente húmedo, puede presentar colores aleatorios difíciles de controlar, desde el naranja al negro. Entre las ventajas de este acabado, en comparación con el de pintura negra habitual de la gama *outdoor*, es que estas chimeneas sí se pueden instalar cerca del mar.

Abrisud crea una división de instalaciones de gran formato

Abrisud lanza una nueva división de cubiertas profesionales dirigida al sector turístico. Tras un importante incremento de ventas de cubiertas de grandes dimensiones en Europa, Abrisud ha decidido unificar las distintas unidades de negocio dirigidas al canal profesional bajo la marca Abrisud Pro, situando al mercado ibérico como objetivo prioritario de esta nueva división. Abrisud, propiedad del fondo de inversión Actomezz Rothschild, ha absorbido en la última década dos de las principales marcas de cubiertas de grandes dimensiones (Swim All Seasons y Sun Abris) y ha operado con ellas de modo independiente, satisfaciendo las distintas necesidades de sus clientes profesionales. La centralización de estas dos unidades capitaliza sus fortalezas (gabinete de diseño, fuerza de ventas, equipos técnicos, instaladores…) y ofrece una respuesta transversal específica para el sector del alojamiento turístico que en la última década ha incrementado la inversión en herramientas que permiten desestacionalizar sus servicios.



Blindarse contra los *hackers*



Con el objetivo de asegurar una protección eficaz de las instalaciones de control domótico basadas en el estándar KNX, Jung presenta KNX IP Secure, la tecnología que garantiza la seguridad de la red contra múltiples vulnerabilidades y ataques de *hackers*. Además, los próximos desarrollos de Jung contarán también con la tecnología KNX Data Secure. Conforme con las más estrictas normas EN 50090-4-3 e ISO 18033-3, con AES 128 CCM, los protocolos KNX IP Secure y Data Secure de Jung cierran la puerta a *hackers* y cacos mediante las últimas técnicas de ciberseguridad. Por un lado, bloquean los ataques provenientes del exterior cuando la instalación está conectada a internet, minimizando el riesgo de intrusiones o el robo de datos y, por otro, protegen los telegramas y datos transmitidos entre dispositivos en el interior de la instalación mediante sofisticadas técnicas de encriptado y autenticación.



Estilo arquitectónico

Ethimo presenta dos nuevas piezas, diseñadas por Patrick Norguet, que encajan a la perfección en la colección Swing: una butaca pequeña y un taburete alto. Caracterizadas por un estilo arquitectónico y fabricadas en teca, estos muebles aportan modernidad y elegancia a todo tipo de ambientes. La butaca, cuyas dimensiones reducidas complementan el sillón tipo *lounge* ya existente, se adapta fácilmente a las zonas de descanso: en un jardín, junto al mar, en el campo e incluso en un salón. El taburete alto que, al igual que la butaca utiliza los códigos de la colección Swing, encaja perfectamente en hoteles y restaurantes.

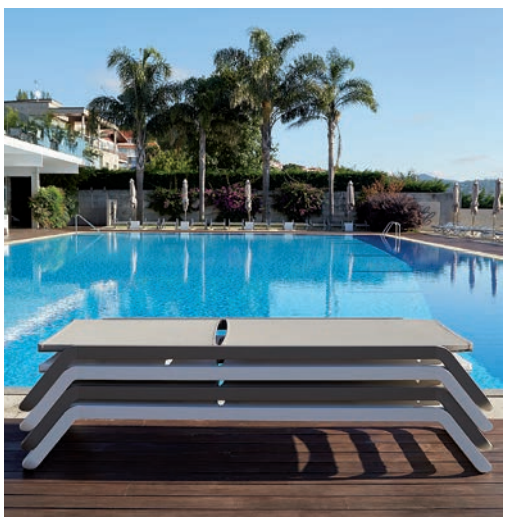


La calidez de la teca

DNA, diseñada por José A. Gandía-Blasco Canales, es la colección más purista de Gandiablasco. Este año incluye en su diseño la calidez y la durabilidad natural de la madera de teca. DNA Teca está construida con listones de madera de teca, el contrapunto perfecto de la estructura de perfilería de aluminio laminado que caracteriza a toda la colección. Inspirada en los juegos de luces y sombras de las contraventanas mediterráneas, y en las obras de algunos arquitectos orientales que trabajan con listones de madera y cañas de bambú. La calidez y naturalidad de la madera de teca contrasta con la frialdad del aluminio que estructura todos los muebles, material fetiche de Gandiablasco. Sus tonos castaños combinan con el color aluminio anodizado y con todos los termolacados disponibles en la colección.

Apilable y resistente

La nueva tumbona Vila de Ezpeleta es apilable y muy resistente. La pieza está compuesta por una estructura de aluminio revestida con tejido Phitertex® de fácil mantenimiento, antibacteriano y resistente a la humedad. Cuenta con patas de polipropileno reforzado con fibra de vidrio. Su respaldo es abatible en cinco posiciones y dispone de ruedas. La tumbona Vila está disponible en color blanco y *taupé*. Su complemento ideal es la nueva mesa auxiliar Vila, con pie de aluminio y tablero compacto.





Múltiples detalles

La fuerza del sistema de asientos Cotton de Casadesús radica en su diseño lleno de múltiples y pequeños detalles. Su aspecto le otorga una sensación de gran comodidad, confort y calidez. El programa de asientos presenta numerosas medidas, así como *chaiselongues* y pufs para la creación de todo tipo de composiciones. La simetría de brazos y respaldos permite la creación de conjuntos combinando las distintas piezas con facilidad. La estructura es de hierro tubular pintado en poliéster, que está recubierta en espuma de poliuretano de diversas densidades y fibra de poliéster. El cojín de asiento es de espuma de poliuretano recubierto con funda protectora rellena de pluma de pato blanca, plumón y fibra de poliéster. Los cojines del respaldo están recubiertos de funda protectora con divisiones internas. Los rellenos está hechos con pluma blanca de pato esterilizada y plumón. La suspensión es de cinchas elásticas, y los pies en acero cromado brillo, desmontables mediante tornillos.



Royal Botania se reinventa con el mueble Mozaix Lounge. Esta pieza, diseñada por Kris Van Puyvelde, es un sofá *lounge* para los más atrevidos. Las cálidas rejillas de caoba ofrecen una amplia gama de posibilidades para crear tu propio "paisaje de asientos" y adaptarse a tu gusto por completo. Mozaix consta de cuatro compartimientos básicos sobre los cuales puedes colocar los cojines a tu elección. Además de proporcionar una gran relajación, están hechos de un tejido de secado rápido para que la lluvia o la humedad no supongan un problema. En los espacios donde los cojines no están colocados, existe la posibilidad de personalizar las distintas partes de los muebles agregando piedras de lava esmaltadas en diferentes colores o azulejos de madera.

Un aire fresco al jardín



Diseño y confort

Capdell ha unido fuerzas con el arquitecto y diseñador Fran Silvestre para crear A Collection, una silla que respira diseño y confort y que entronca con su filosofía Wood vibrations, que prima la madera, su textura, cualidades y calidez en la configuración de todas y cada una de sus piezas de mobiliario. A-Collection nace de la relación de una estructura metálica y mínima de perfil cuadrado y geometría ortogonal y una carcasa de madera, más orgánica, que aporta confort y ergonomía a la madera. Una pieza que juega con el minimalismo del metal y la calidez de la madera, en un producto que aspira a la mínima expresión de sus formas sin prescindir de la comodidad y ergonomía de su sentada.

Una silla con múltiples fines



Itemdesignworks, consultora de diseño industrial y desarrollo de producto con una intensa trayectoria en el mercado nacional e internacional, ha conceptualizado, diseñado y desarrollado la silla Mass para la empresa Sellex, especializada en mobiliario de diseño. La silla Mass ofrece un diseño atemporal que junto a finas y elegantes líneas minimalistas hacen de ella un producto especial y atractivo. Sus características rompedoras la dotan de sofisticación, funcionalidad y diferencia. La silla Mass es ligera y versátil, un producto capaz de adaptarse a los más exigentes del mercado contract.



El *glamour* del terciopelo

El terciopelo se ha convertido en una textura indispensable para dar distinción a cualquier espacio. El Sofá Mosela de la firma Vical apuesta por la elegancia y el *glamour* de este material, con un toque de estilo clásico por sus formas geométricas, y un matiz de modernidad por su color rosa palo, de última tendencia. El contraste entre el material y el color de esta pieza solo tiene un resultado: suavidad e inspiración.



Como si fuese cerámica

Kettal ha desarrollado Glaze, un nuevo y exclusivo acabado de pintura. Con el nuevo Glaze, Kettal ha conseguido un acabado estéticamente como la cerámica y con la misma sensación de calidez. Gracias al desarrollo técnico, Glaze mantiene a su vez la misma durabilidad y calidad de los recubrimientos de aluminio. Este nuevo acabado se aplica en los sobres de mesa de aluminio y está disponible en ocho colores diseñados por Doshi Levien.

Primavera y verano

PortobelloStreet.es presenta una nueva colección de estanterías y aparadores que incluye cinco diseños en varios colores que representan los meses de abril, mayo y junio, así como las estaciones con más luz del año: la primavera y el verano. Los meses de abril, mayo y junio son los nombres de la nueva colección que representa un nuevo concepto de diseño: "el objeto en el objeto". Estanterías y aparadores con una fuerte personalidad, realizadas en metal pintado mate y disponibles en varios colores. Un diseño atrevido e innovador que va más allá de su funcionalidad como estantería y se convierte en un objeto que se presta a diversas interpretaciones personales. Tanto individualmente como combinadas entre sí, esta colección se adapta y sorprende en cualquier interior.



Ergonomía única



Tega es un diseño de Beltá & Frajumar en el que se ha estudiado cada detalle de su composición para ofrecer una ergonomía y comodidad única e inigualable. El sofá dispone de módulos reclinables mediante un mecanismo impulsado por motor eléctrico de extensión pared, lo cual permite reclinar el respaldo por completo sin necesidad de separarlo de la pared. El sofá Tega amplía la colección de modelos relax que Frajumar ofrece a todos aquellos que buscan una comodidad especial con la mayor calidad.

Estética escandinava



Cancio presenta las nuevas sillas Dolce y Moly, un rediseño de otros de sus modelos, de estética escandinava y líneas suaves. Las sillas tienen un diseño aparentemente sencillo, pero realmente hasta el último detalle es importante, todo está calculado y pensado al milímetro. Además, tienen unas líneas, materiales y tonalidades que las hace piezas únicas. La silla Dolce es un rediseño de la silla de la colección Eclipse, pero con líneas más orgánicas. Posee un ergonómico asiento que puede ser tanto de madera contrachapada, teñida, lacada o tapizada. Ahora el tapizado es mucho más fino, y sin cosido perimetral, optándose por líneas más sencillas y tapizados menos gruesos, creando una ligereza totalmente en tendencia. La silla Moly es un rediseño de la silla Hot, pero con las patas de acero lacado epoxy y unas líneas más orgánicas en su asiento. Se trata de un asiento de líneas sutiles y muy ergonómico, que se adapta perfectamente al cuerpo humano. Su asiento puede ser de madera contrachapada o tapizado (vinílico o textil).



La belleza natural de la piedra

Tan natural al tacto y a la vista como un tablón de madera. Así es Chablis, la nueva colección de Gala que viene a completar la exitosa línea de cerámicas de imitación madera de la firma. Fabricada en porcelánico esmaltado y desarrollada bajo los más altos estándares de innovación, la serie Chablis revoluciona por completo el concepto de madera cerámica al incorporar la textura natural de la madera en su acabado. Y es que, incluso al tocarla, es difícil reconocer la diferencia. Este realismo se expresa también en el diseño del modelo, que reproduce a la perfección el veteado y las imperfecciones de la madera, y en su presentación en formato tablón (19,5x120 R cm).



Múltiples posibilidades para exterior

Gabarró Hermanos lanza su nuevo *Catálogo de Madera y Productos para el Exterior 2019,* que incluye nuevos productos de las marcas propias de Gabarró, Wood-Deck y Urban Deck, de las marcas que distribuye en exclusiva en España Lunawood®y Hi-Macs® by LG Hausys, y de las marcas que comercializa TimberTech y Polyrey. Un portfolio que ofrece un amplio abanico de posibilidades para los profesionales que trabajan en proyectos para el exterior, el diseño de terrazas, piscinas y jardines. Las marcas Lunawood®, Polyrey y Hi-Macs® by LG Hausys también ofrecen materiales para el revestimiento de fachadas ligeras para exteriores.

Cambiando de color

Hisbalit amplía su gama Aqualuxe con cuatro exclusivos diseños. Se trata de una colección muy especial con mosaicos nacarados que desprenden brillos de elegancia y cambian de color según la incidencia de la luz. La colección Aqualuxe contaba hasta ahora con ocho referencias en tonos azules, verdes y beiges, e Hisbalit ha querido ampliar las opciones a 12 con propuestas de color sorprendentes e innovadoras para piscina. El modelo Rodas es una referencia en tono beige. Un color con reflejos dorados ideal para quienes busquen que el agua de la piscina se vea azul turquesa. Zante (gris claro) y Elba (gris oscuro) son dos tonos con destellos tornasolados perfectos para conseguir piscinas con un color de agua azul cielo. Para conseguir un efecto espejo en el agua, la apuesta segura es la referencia en color negro: Milo.





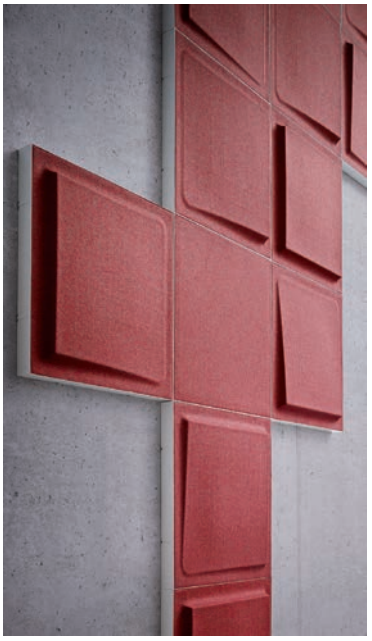
Estampados multicolores

Formica Group presenta su nueva colección Formica Younique® x Okuda San Miguel, una edición limitada de laminados con diseños exclusivos del artista que plantea una refrescante combinación de arte, diseño y arquitectura. La colección ofrece cuatro diseños con las estructuras geométricas y los estampados multicolores característicos de Okuda San Miguel. Los diseños están disponibles en tres escalas (S, M y L) y son adaptables a cualquier proyecto, interior o exterior, desde grandes espacios hasta pequeñas piezas. Además de Color Dots, Rainbow White, Multitexture y Okuda Skin, Formica Group también ofrece a arquitectos y diseñadores la opción de proyectos a medida a partir de diseños personalizados del artista, impresos digitalmente a la más alta resolución en paneles y laminados de alto rendimiento y máxima durabilidad.



Equilibrio entre pasado y futuro

Con Piastrella Mix Natucer apuesta por un concepto cerámico basado en el equilibrio entre pasado y futuro. La búsqueda de la imperfección, controlada en los acabados, bordes irregulares y sutiles volumetrías en la superficie, crean una agradable sensación artesanal en cada una de las piezas. Si a esta esencia tradicional se le suma un formato estilizado y una gama cromática totalmente contemporánea, el resultado no puede ser otro que el éxito.



Paneles acústicos para horeca

Comer, trabajar, vivir y descansar en una estancia agradable y sin ruidos es posible gracias a las placas de aislamiento acústico de Mavilop que, colocadas habitualmente en las paredes o techos de una estancia, permiten disfrutar de un entorno acústicamente saludable. Los sistemas acústicos de Mavilop ofrecen alta calidad y valor estético ya que cada proyecto contract puede contar con la máxima personalización posible. Son paneles innovadores y funcionales, realizados en espuma de poliuretano que permiten neutralizar el sonido y crear un espacio que no rompe con el interiorismo, sino que lo potencia. Se trata de un aliado frente a la contaminación acústica y también en cuanto a la estética. Además, resulta económico y fácil de instalar, y proporciona buenos resultados en el aislamiento acústico de zonas de altos niveles de ruido como restaurantes o pubs.



Nueva carta de colores

Pinturas Jotun presenta la nueva carta de colores para 2019. La paleta de colores Calma está compuesta por colores neutros, todos dentro de la gama de los grises, beige y anaranjados en tonos suaves y cálidos muy sutiles, que ayudan a transmitir sensación de calma y paz. La colección Refinamiento ha sido creada para aquellos que ven un espacio como una galería donde cada uno de sus objetos muestra quienes somos y qué hemos vivido. Esta vibrante paleta está llena de verdes, amarillos y violetas que estimularán nuestros sentidos. Con la colección Autenticidad se pueden recrear espacios rústicos, modernos y agradables a la vista que alimenten el alma. Esta carta de colores está compuesta por tonos de profundos rojos, sensuales melocotón, verdes y marrones otoñales que traen consigo la promesa de un estilo de vida más sencillo.

Unión de estética y practicidad

Quick-Step lanza su nueva línea de vinilo rígido, una innovadora y pionera solución que une estética y un óptimo resultado práctico. La singular combinación de capas flexibles y firmes en su núcleo otorga al vinilo rígido de Quick-Step destacadas ventajas, como protección frente a las abolladuras, una serie de propiedades que evitan la aparición de desigualdades y una facilidad de instalación sin precedentes, incluso sobre superficies irregulares. Al igual que el flexible, el suelo de vinilo rígido de Quick-Step ofrece todas las ventajas prácticas de un producto sintético: un suelo totalmente estanco que proporciona una sensación suave y cálida a los pies y a su pisada. Gracias a las técnicas de vanguardia en impresión HD, que también se aplican a la versión flexible, el diseño de este vinilo rígido resulta casi imposible de distinguir de la madera real. Las planchas van equipadas con el moderno sistema de enganche por clic de Quick-Step para una instalación facilísima.





El Equipo Creativo y Cubiña participan en el proyecto de Oasis Natural Cooking

La nueva apuesta del grupo de restauración AN Grup en Barcelona es el restaurante Oassis Natural Cooking, local de cocina *healthy* con un claro compromiso por la sostenibilidad. Con una superficie de 650 m^2 y ubicado en el Paseo de Gracia, propone una oferta culinaria que se basa en productos de temporada y de proximidad. Oassis es un lugar donde desconectar, escuchar buena música, relajarse y tomar algo. Es el sitio ideal donde perderse y desconectar del bullicio de la ciudad. Informal, lleno de energía positiva, con música especialmente escogida para disfrutar del mejor momento del día en cualquiera de sus rinconcitos. Microambientes que se han logrado gracias a un estudiado interiorismo: distintas familias de lámparas colgantes, grupos de sillas y mesas de distintos estilos, magistralmente escogidos…, siempre con la madera como hilo conductor, en el pavimento y también en el mobiliario. El interiorismo, puro reflejo de su carácter desenfadado y fresco, es obra del estudio El Equipo Creativo y del mobiliario se ha encargado el equipo de expertos en contract de Cubiñá.



El mobiliario de Point en el Shangri-La de París

El hotel de lujo Shangri-La de París, con unas vistas impresionantes a la Torre Eiffel y al río Sena, ha estrenado una nueva zona de relax y bienestar, un spa exclusivo que ha vestido con mobiliario de la marca Point. Los reputados diseñadores Gabriel Teixidó y Alfonso Gallego firman estos muebles que transmiten sosiego y que emplean materias primas de primer nivel. Dos *chaise longues* de la colección U de Gabriel Teixidó potencian la confortabilidad del usuario para crear un oasis sereno en la bulliciosa París. El área de bienestar de este hotel de lujo se ha equipado también con piezas versátiles como el sillón Bubble de Alfonso Gallego, de sugerente contorno redondeado. Como ya avanza su nombre, la tumbona Romantic, diseñada por Alfonso Gallego, destila romanticismo e invita a tomarse un respiro y a reencontrarse con uno mismo junto a las piscinas de aguas termales del spa. Todas estas piezas tienen una estructura de aluminio lacado que se conjuga con un trenzado artesanal de fibras sintéticas.

Prim Spa equipa dos espacios de bienestar en el nuevo Bless Hotel Madrid

El Magness Soulful Spa y el Fitnic Power Gym han llegado a Madrid de mano de Palladium Hotel Group y han sido equipados con todo lujo de detalles por Prim Spa en el primer hotel de la marca Bless Collection Hotels, Bless Hotel Madrid, el nuevo hotel de gran lujo miembro de la prestigiosa colección The Leading Hotels of the World. Prim Spa ha equipado el nuevo espacio de bienestar con una sauna de diseño de la marca Klafs, un hammam turco, duchas de sensaciones, fuente de hielo y un *jacuzzi* de acero inoxidable que completan un cuidado y refinado punto de encuentro con el *welness* en pleno barrio de Salamanca. Por su parte, el gimnasio Fitnic Power Gym se ha equipado por Prim Spa, cuidando todos los detalles con la maquinaria de última generación de la marca Life Fitness para atraer a los huéspedes más deportistas y con ganas de cuidar su figura. Además, está abierto 24 horas y dispone de entrenamientos personalizados.



Las molduras de **Orac Decor** llenan de elegancia el nuevo **Bless Hotel Madrid**



Palladium Hotel Group ha estrenado recientemente el nuevo hotel Bless Hotel Madrid. El que fuera el Gran Hotel Velázquez se ha renovado por completo y presenta un estilo que toma el Madrid clásico de los años 50 como referente, combinado con la vanguardia del arte y la cultura actual, de la mano del interiorista Lázaro Rosa-Violán. Sus 111 habitaciones y suites siguen el estilo del distinguido barrio de Salamanca de Madrid. En sus paredes y techos las molduras de la firma Orac Decor® han contribuido a generar una atmósfera cálida y acogedora, a la vez que elegante. La majestuosidad de los techos se ha conseguido gracias a los rosetones con anillos concéntricos de gran tamaño (referencia R40 de Orac Decor®) y también a las cornisas modelo Canterbury (referencia C338 de Orac Decor®), cuyo patrón rectilíneo en la parte superior e inferior enfatiza enormemente la belleza arquitectónica de la estancia. En las paredes los rizos suaves de las blancas molduras (referencia P8030 de Orac Decor®) aportan un diseño elegante y combinadas a media altura con papel pintado de tonos claros consiguen un aspecto muy refinado.

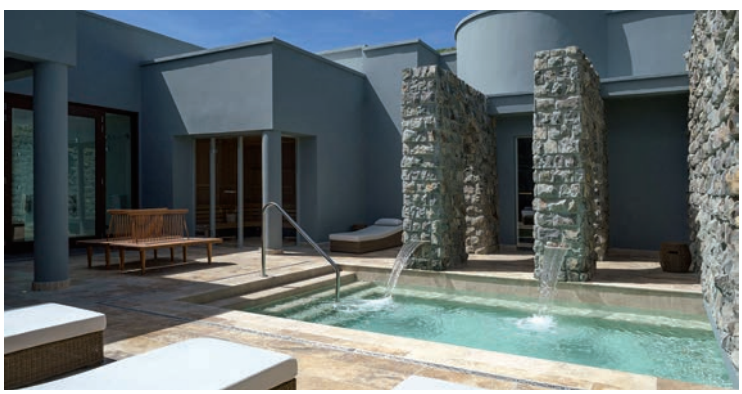
Requena y Plaza se adjudica la reforma de cuatro hoteles de **NH**



Requena y Plaza, estudio de arquitectura e interiorismo, ha logrado la adjudicación, por parte de NH Hotel Group, de la actualización y reforma de cuatro establecimientos de la cadena hotelera en España. El Hotel NH Sants Barcelona, el Hotel NH Sevilla Plaza de Armas, el Hotel NH Ciudad de Cuenca y el Hotel NH Castellón Mindoro serán reformados a lo largo de 2019. Los trabajos contemplan intervenciones en un total de más de 500 habitaciones para actualizarlas y, según los casos, se modernizarán los cuartos de baño, se colocarán o restaurarán tarimas, se renovarán las instalaciones eléctricas y, por supuesto, siendo una de las principales especializaciones de Requena y Plaza, se producirán y suministrarán elementos de decoración, iluminación y mobiliario en muchos de dichos casos.

Freixanet Wellness en el spa del **Park Hyatt St. Kitts Cristhope Harbour**

En la paradisíaca isla de San Cristóbal (St. Kitts), junto al mar y rodeado de aguas turquesas y arenas doradas, el hotel Park Hyatt St. Kitts Cristophe Harbour ofrece el spa Miraval Life in Balance. Freixanet Wellness ha instalado los equipamientos tanto de la zona *wellness* femenina como masculina, situadas al aire libre. La firma ha instalado por duplicado (área femenina y área masculina): saunas de diseño de altura especial, equipadas con dosificador automático de agua y esencias; iluminación Albazza, que proyecta una cálida luz indirecta desde los respaldos; y cielo estrellado, generando un ambiente sumamente relajante. El cristal en esquina y el revestimiento interior en madera de *hemlock* le acaba de conferir a las saunas una estética de gran atractivo. También ha instalado los baños de vapor Wellpro® de forma especial, equipados con sendos generadores de alto rendimiento con bomba de aromas, especialmente preparados para una alta rotación de usuarios, y con un sistema de iluminación perimetral que resalta la geometría circular de las cabinas.



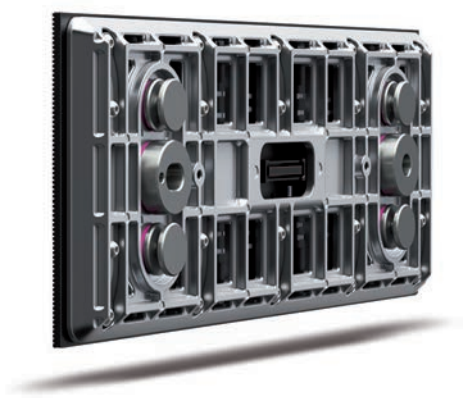
Storyous amplía sus funcionalidades con Cover Manager



Storyous, sistema de gestión y control de la información diseñado para restauración, ha llegado a un acuerdo con Cover Manager, *software* de gestión de reservas de restaurantes, para la integración de sus funcionalidades dentro de la propia plataforma de Storyous. Gracias a este acuerdo, los clientes de Storyous que contraten este módulo podrán gestionar sus reservas de forma automática, sin duplicidades ni papeleo adicional. "Este acuerdo nos permite ampliar las funcionalidades ofrecidas a nuestros clientes, presentando un sistema de gestión aún más completo, de tal forma que desde nuestro propio sistema se puedan controlar, de manera sencilla, eficaz y en tiempo real, todas y cada una de las áreas del restaurante: *stock*, personal, ventas, facturación y, ahora también, las reservas", señala Igor Treslin, CEO de Storyous.

Pantalla multitoque

Macroservice, S.A. ofrece la nueva *tablet* APPC-10SLB de ProDVX, un modelo con pantalla LCD multitoque de 10,1, barra led frontal multicolor y sistema operativo Android (6 o superior) que pretende satisfacer las necesidades de aplicaciones de uso intensivo (24/7). La pantalla con panel IPS HD (1280 x 800) se caracteriza por su tecnología táctil capacitiva proyectada con capacidad de detectar hasta cinco toques simultáneos, *backlight* por led, formato de imagen 16:10, brillo de 500 cd/m², ratio de contraste de 600:1 y ángulos de visión (horizontal y vertical) de 160 grados. El nuevo ProDVX APPC-10SLB, que posee un frontal cien por cien plano sin marco frontal de plástico, se distingue por una banda led multicolor por todo el perímetro del equipo. El color del led se puede programar con la ayuda de las librerías SDK disponibles.



Más pequeño y flexible

Transcurridos casi diez años desde el revolucionario lanzamiento de los MicroTiles, Christie avanza un paso más hacia el futuro con Christie MicroTiles Led. Este *videowall* es más pequeño, más brillante, más potente y más flexible. Asegurando un espacio de color P3 y el cumplimiento absoluto del estándar HDR-10, y con un *software* patentado que mantiene el *wall* calibrado al 97% o con una uniformidad superior, los Christie MicroTiles Led son perfectos en platós de *broadcast*, espacios corporativos, museos, tiendas, estadios, centros de recreo o universidades. La nueva solución incluye un sistema QuickMount™ en línea con los estándares de diseño accesible ADA, que permite crear *displays* con cualquier tipo de configuración y tamaño, incluyendo esquinas interiores y exteriores de 90º y curvas cóncavas y convexas.

Impresión nítida y detallada

Citizen Systems Europe lanza el modelo CL-E331, una nueva impresora de etiquetas de transferencia térmica y térmica directa. La CL-E331 es la incorporación más reciente a la familia de impresoras de etiquetas CL-E y viene a completar la gama con capacidad de imprimir a 300 ppp. La nueva CL-E331 no solo es rápida, sino también precisa y fácil de usar. Ofrece una velocidad de impresión de hasta 150 mm/s (6 pulgadas/s) con una resolución de 300 ppp, ideal para cuando se necesita una impresión más nítida y detallada. La CL-E331, fácil de configurar y de carga rápida y sencilla, combina un diseño contemporáneo que es a la vez elegante y práctico, todo ello en un tamaño compacto que ofrece excelentes funciones, fiabilidad y alta calidad de impresión en todo momento.





El arte botánico hecho colección

Entre las novedades de Gancedo para esta primavera-verano se encuentra la colección The Glasshouse de la marca Sanderson. Durante más de trescientos años, las ilustraciones botánicas han satisfecho nuestra curiosidad a través de observaciones procedentes de todo el mundo, hábilmente grabadas en forma de dibujos. Ahora Sanderson, con su colección The Glasshouse, inspirada en la ciencia de la botánica, rinde homenaje a esos intrépidos exploradores que viajaban largas distancias en busca de nuevos y fascinantes elementos para los jardines de la Inglaterra victoriana. The Glasshouse aúna el estudio científico de las flores y plantas con la belleza del arte para conmemorar la ilustración botánica. Está compuesta por 11 papeles pintados, nueve telas estampadas, dos bordadas y tres *jacquards*, y en ella se plasman en acuarela los detalles de una amplia variedad de plantas que encontramos en el mundo natural.



Estampados, arquitectura y artesanía

Este año el editor textil Alhambra propone tres nuevas colecciones. Gatsby es una colección geométrica de grandes estampados inspirada en el espíritu vibrante del *jazz* de los años 20 y 30. Tejidos geométricos que buscan en sus líneas el ritmo, la alegría y la orquestación de colores. Por otro lado, Brazilia está inspirada en el mundo de los paraísos utópicos, ciudades creadas de la nada en medio de la naturaleza. Nueva arquitectura y nuevos ideales de vida urbana que vieron la luz en los años 50. Muestra espacios luminosos de geometrías rotundas, colonizados por el blanco en contraste con la vegetación y la fauna autóctona. Además, Alhambra completa su propuesta con Palma, una colección de telas para cortina que remite a las tradiciones artesanas y a las vistas enigmáticas de la isla de la Palma.

Figuras geométricas



La colección Isola de C&C Milano está compuesta por figuras geométricas que juegan con las proporciones. Las texturas y estructuras principales, en tonos naturales, crean un ambiente harmonioso que permite una transición entre espacios interiores y exteriores. El primer grupo de telas, diseñado para exteriores, está caracterizado por pequeños patrones geométricos. A las telas en tonos neutros se le añaden trazos oscuros que contrastan con los vívidos colores naturales de los ambientes exteriores. El segundo grupo de telas, diseñado para espacios interiores, crea un equilibrio con los tejidos de exterior. Está caracterizado por la sutil elegancia presente en nuestra gama de linos, lanas y sedas. C&C Milano se distribuye en España a través de Macarena Saiz Textiles.



Tejidos donde el color lo es todo

Con hilos de la máxima calidad, sostenibles y resistentes, Vertisol presenta sus tres últimas líneas de tejidos, Hatching, Density y Rows, realizadas junto al estudio de diseño multidisciplinar Raw Color. Una iniciativa de Daniera ter Haar y Christoph Brach que realiza un sofisticado tratamiento de la materia y el color, mezclando los campos del diseño gráfico y la fotografía. El color y la personalidad que trasmiten ha sido, por lo tanto, la principal fuente de inspiración para Hatching, Density y Rows. Como un imaginario descubierto a través de una ventana, como un universo de armonía e interacción entre hilos y colores, Vertisol y Raw Color han conseguido reinventar un producto muy contract dándole un punto de vista decorativo, elegante y sin perder los altos estándares de calidad que garantizan todos sus productos.



Life Fitness Iberia

Con el concepto Fitness Room el huésped disfruta de la comodidad de practicar su rutina de entretenimiento sin salir de la habitación. Life Fitness apuesta por equipamiento de fácil movilidad, de este modo, si el hotel necesita reubicar el equipo lo puede hacer sin problemas. En el portafolio de Fitness Room destaca la bicicleta de ciclo *indoor* de IC5 de Indoor Cycling Group. Esta bicicleta cuenta con soluciones de entrenamiento virtual, como RunSocial, Zwit, MyRide…, donde el huésped puede incluso realizar una clase de ciclo *indoor* sin salir de la habitación.



Poolbiking Barcelona

El Spa Gym Corner es un concepto de alto valor añadido compuesto por tres de las máquinas Poolbiking más habituales: una bicicleta, una cinta para correr y una elíptica. En apenas 3 m² se tiene un completo gimnasio acuático que cubre todas las necesidades de ejercicio cardiovascular del cliente. El Spa Gym Corner traslada el gimnasio al spa del hotel e incrementa la oferta al cliente que quiere mantener su rutina de deporte cuando viaja.



Tisone Sport

La elíptica Forty Cardio Line tiene un diseño elegante y sistema autónomo de energía. No precisa de corriente externa para su funcionamiento ya que autogenera su propia energía con el esfuerzo del usuario, facilitando así ahorro de energía al gimnasio. Su mínimo espacio entre pedales proporciona un movimiento más natural. Dispone de un sistema de regulación de zancada que propina una mejor adaptación al usuario. Sus 18 programas con 16 niveles de intensidad cada uno dan la posibilidad de realizar distintos tipos de entrenamiento. Su pantalla LCD permite al usuario el control del tiempo, distancia, RPM (velocidad), niveles, calorías, pulso y watios.

Paviflex

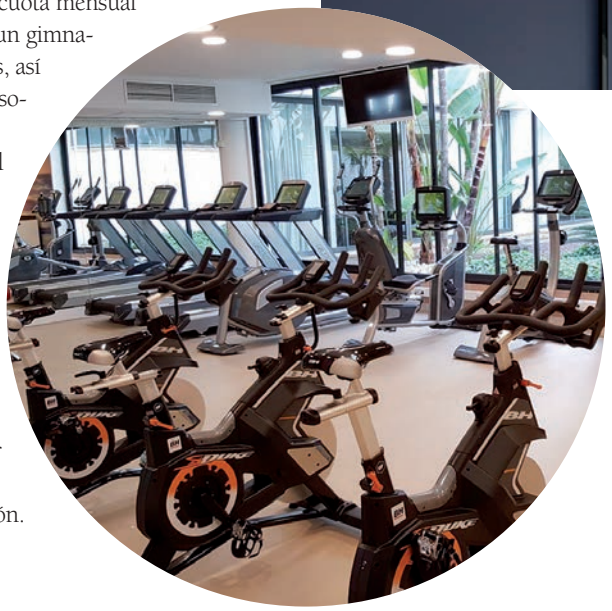
Fitness Pro ofrece al suelo de sala de gimnasio un aspecto elegante y acabado estético con gran variedad de colores y texturas con efectos de madera, mármol y metálicos. Fabricado en España, con goma compacta 100% virgen, es un suelo idóneo para uso intensivo, cardio y trabajo con pesas. Su superficie goza de las propiedades antideslizantes y elásticas de una goma de alta densidad para una mejor tracción, absorción de impactos y reducción de las vibraciones y ruido de los equipos. Y, además, es impermeable: no absorbe agua ni sudor, por lo que es un producto muy fácil de limpiar con excelente mantenimiento.





BH Fitness

El Renting Flexible de BH es una fórmula que está diseñada para permitir a los hoteles contar con un gimnasio de vanguardia sin ningún riesgo y con la máxima flexibilidad. Para ello, a cambio de una cuota mensual fija, posibilita disponer de un gimnasio con todas las novedades, así como de un servicio de asesoramiento y de montaje que permitirá al gestor del hotel diseñar la mejor instalación para sus clientes. Además, el Renting Flexible garantiza el mantenimiento y el buen estado del equipamiento, y no incluye ningún tipo de permanencia, por lo que el hotel puede cancelar el servicio en el momento que se desee sin penalización.

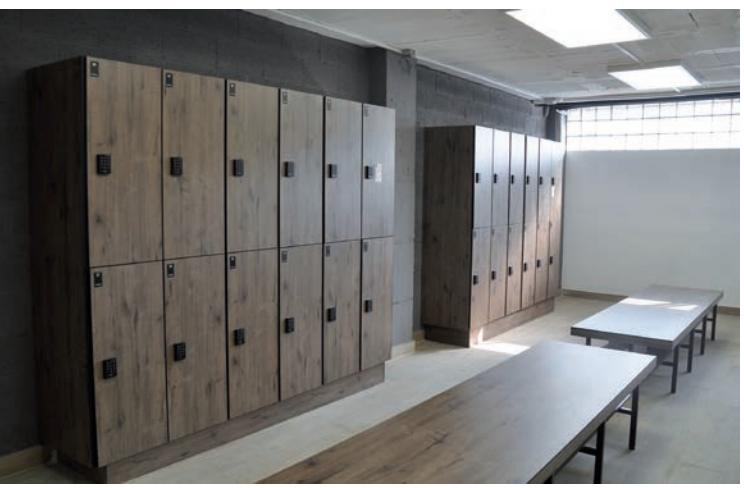


Gabarró

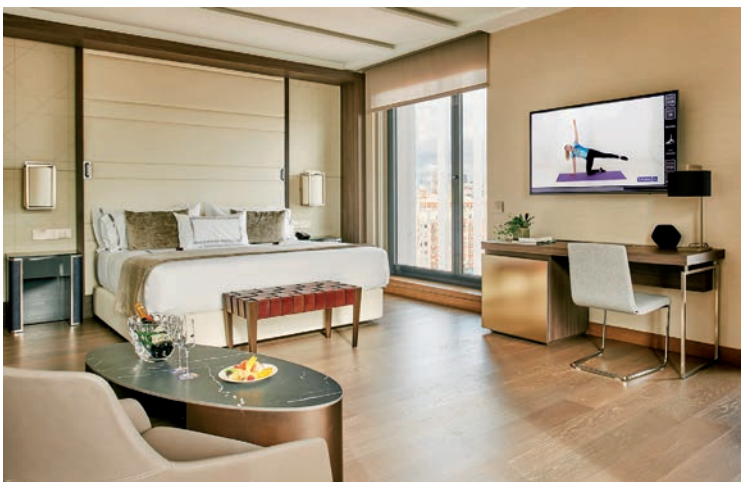
Las cabinas de Gabarró crean sencillas y rápidas distribuciones en zonas de mucho tránsito de personal o que tienen posible contacto con el agua (baños, vestuarios, gimnasios o piscinas de hoteles, polideportivos, etc.) También suponen una mejora en los procesos de construcción, ya que sustituyen a las obras de albañilería, y su montaje es rápido y fácil. Al ser un producto ensamblado sobre fijaciones mecánicas, todos sus componentes pueden reutilizarse, recolocarse o sustituirse con una funcionalidad máxima. Ofrecen una gran calidad y durabilidad al estar fabricadas con el compacto laminado HPL Reysipur de Polyrey, un material con resistencia a la humedad, golpes, arañazos, productos químicos, agrietamiento, abrasión, rayado, calor, etc.

Mobelmol

Las taquillas más demandadas de Mobelmol son los modelos TF1, TF2 y TF2PL. Cabe destacar que estas taquillas siempre están construidas en su totalidad con placa de resinas fenólicas (H.P.L.). Además, no incorporan perfil de aluminio en los cantos, como sí lo pueden hacer otros fabricantes con el fin de rebajar el espesor del H.P.L., y de este modo son mucho más fáciles de limpiar y más higiénicas. Estas taquillas son diseñadas, fabricadas e instaladas por Mobelmol.



Telegim.tv



La creciente demanda de contenidos de salud por parte de los clientes ha hecho que Telegim desarrolle soluciones para que los hoteles que disponen de un sistema de canales internos puedan emitir en sus habitaciones en horarios programados clases, como por ejemplo de yoga, pilates, abdominales, GAP, *videorelaxing*, así como de otras disciplinas. Las posibilidades son ilimitadas y personalizables en cada caso. Las más de 1.500 videoclases de *fitness* personalizables de Telegim están en continúa renovación.

Matrix Fitness

Se puede experimentar el entrenamiento funcional de gran calidad con el versátil y elegante sistema Connexus, especialmente diseñado para adaptarse a las necesidades de cada cliente de hostelería. La nueva Connexus Functional amplía la gama de equipamiento *fitness* de Matrix, adaptándose a espacios y agendas. Se puede ampliar para cardio, para fuerza y para realizar un rango casi ilimitado de ejercicios. Permite añadir un gran abanico de accesorios, y cuenta con una *app* gratuita donde encontrar entrenamientos originales y consejos de expertos.





Mygym

Nohrd Wall es un sistema modular que permite un entrenamiento en intervalos cortos y de alta intensidad, así como una combinación de diferentes entrenamientos funcionales. Entrena de manera efectiva en el espacio más pequeño. Diseñado como una solución completa de acondicionamiento físico, está dirigido a hoteles para entrenamientos exclusivos en las habitaciones y en los espacios específicos de *fitness*. La unidad principal incluye un sistema de entrenamiento virtual que guía al usuario a través de entrenamientos preseleccionados. También cuenta con dos sistemas de cable en distintas versiones (pesas y agua) y mancuernas oscilantes.

Altro

Para equipar las zonas colindantes al gimnasio de un hotel (vestuarios, duchas, cuartos de baño y spa), Altro recomienda el suelo antideslizante Altro Aquarius. Con una resistencia al deslizamiento Clase 3 conforme al CTE, un valor en la prueba del péndulo (PTV) de ≥50 (Deslizante 96), una calificación B en el DIN 51097 y 2 mm de espesor, este modelo reduce el riesgo de caídas a una entre un millón, incluso en presencia de elementos presentes en entornos húmedos como champú, acondicionador y gel. Altro Aquarius es ideal para zonas secas y húmedas, para usarlo sin calzado o con él y es eficaz no sólo con calzado de suela blanda sino también con calzado de suela dura, de goma o deportivo.



Salter

Salter comercializa en exclusiva para España y Portugal la línea cardio de la marca Circle, que está compuesta por aparatos de uso comercial y semicomercial con potentes motores, *interfaces* de usuario más intuitivos y diseños ergonómicos. Tienen una pantalla táctil extra grande para disfrutar al máximo del entreno. Entre sus opciones destaca Virtual Connect, que traslada al exterior al usuario a través de 10 increíbles experiencias interactivas. Dispone además de televisión digital integrada, y acceso a Internet y a las principales redes sociales; todo en múltiples idiomas a seleccionar.



Guía Contract y Canal Horeca





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





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa

+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Mayor visibilidad para su negocio

Reserve ya

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®



direcciones web

A

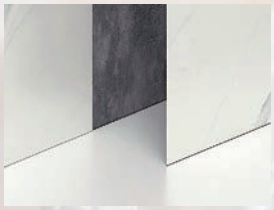
ábc concept www.abcconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath 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
Adria Bandiere www.adriabandiere.com
ADT España Servicios de Seguridad, S.L. www.adt-seguridad.com
Agarel www.agarel.es
Airclos-European Aluminium Systems www.airclos.com
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 Hosteleria 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.altransoutions.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
Apartmueble www.apartmueble.com
Aperitivos Medina www.aperitivosmedina.com
Aqa Pool www.aqapool.es
AquaBikeSpa www.aquabikespa.com
Aquacrist www.aquacrist.com
Aquassent www.aquassent.es
Aquastyl www.aquastyl.com
Arborètum www.arboretum.es
Arcaya Equip, S.L. www.arcaya.es
Arcon www.arcon.es
Ardix Hotels www.ardix.net
Arévalo Refrigeracion 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.balliuexport.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 Alimentacion 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
Boj Olañeta www.byboj.com/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
Bufalo Werner & Mertz www.tanaprofesional.es

C

Caffsa www.caffsa.com
Calma House https://calmahouse.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
Catemar Ibérica S.A. www.catemar.com
Caverin Solutions. www.caverin.com
Celulosas Vascas, S.L. www.celulosasvascas.com
Cerámica Althea 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
Cleytesa www.cleytesa.com
Click&Hotels www.clickandhotels.es





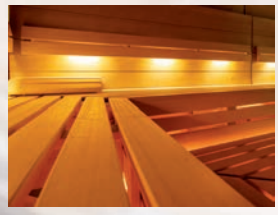


ClickTom System www.clicktomsystem.com
Coblora, S.L. www.coblora.es
Cocinas Rogil, S.A www.cocinasrogil.es
Cocinas Sala www.cocinas-sala.com
Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
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
Crealux Design, S.L. www.crealux.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
Cristalerias 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 www.danona.com
Darlex Soluciones www.darlexsoluciones.es
DBMark, S.L. www.dbmark.com
De Witte Lietaer 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
Desincal España, S.L. www.desincal.com
Dessi Mobel, S.L. www.dessimobel.com
Difriho, S.A. www.difriho.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 / www.turfgrass.es
Dometic 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.drschaer.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
Easywind www.easywind.fr
Ecus www.ecussleep.com
Edesa Hostelera, S.A. www.edesahostelera.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
Equipamientos Capimora https://capimora.com
Equipo DRT www.equipo-drt.es
Equipturis, S.A. www.equipturis.com
Ermotel www.ermotel.com
Espais Sistemas www.espaisistemas.es
Espo www.espo.es
Essenzia Dormire www.essenziadormire.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 Térmica 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
Eurotrade Flooring www.vline.es
Evaluz S.A. www.evaluz.com
Exercycle, S.L. www.bhfitness.es.com
Ezpeleta www.ezpeleta.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
Fit4life www.fit4life.es
Flex Equipos de Descanso, S.A. www.hoteleria.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.franchsilleria.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 Energia www.galpenergia.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
HCS by Airvent www.airventhcs.com
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.hsmb.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
Ideal Standard www.idealstandard.es
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
Ipso Spain www.ipso.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.joudiseñoyluz.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.L www.lavernedasanmiguel.com
La Voliere www.lavoliere.net
Lamp, S.A. www.lamp.es
Lande, S.A. www.landesa.com
Laveleria www.laveleria.com
Laveranda10 www.laveranda10.es
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
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-Masbaga 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
Mavilop www.mavilop.es
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
Miguélez, S.L. www.miguelezhosteleria.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
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 Hostelería www.muebles-hosteleria.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

direcciones web

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
Novell Equipament
www.novellweb.com
Nupik Internacional S.L
www.nupik.es

O

Oak www.oak.es
Ociointeractivo
www.ociointeractivo.com
Omnitec Systems
www.omnitecsystems.com
Oms y Viñas, S.R.C. www.oyv.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
Paviflex www.paviflex.es
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
Platos y Pizarras
www.platosypizarras.com
Poggenpohl www.poggenphol.de
Point, S.L. www.point1920.com
Poliperfil, S.L. www.poliperfil.com
Polti España, S.A www,polti.es
Polyrey Ibérica, S.L. www.polyrey.com
Poolbike www.poolbiking.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
Pujol Iluminación
www.pujoliluminacion.com

Q

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

R

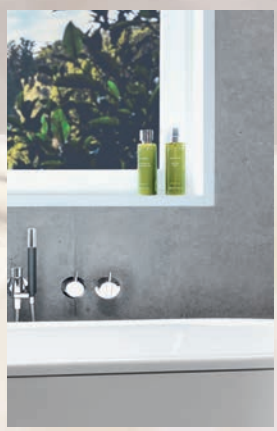
R & C Contract Lighting Design
"Riperlamp Group"
www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L.
www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Renolit Ibérica
www.piscinas-alkorplan.com
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.rital.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
Royal Europe Textile
www.royaleuropetextile.com
Runtal Radiadores www.runtal.es

S

Saga Coffee Ibérica S.A.
www.saecoprofessional.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
Saunas Duran
www.saunasduran.com
Saunas Inbeca www.inbeca.com
Savemah Hosteleria
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
Serenissima www.serinf.es











Serhs Projects&Equipaments
www.serhsprojectsequipaments.com
Shopkit www.shopkit.com
Shott Ibérica www.schott.es
Siena XXI www.sienaxxi.com
Sihot Hotel www.sihot.com
Sika Design www.sika-design.com
Silkdreams www.silkdreams.com
Sillerias 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 Atriol 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
Tecnitramo (MP Diclesa, S.L.)
www.tecnitramo.es
Tecnodimensión
www.tecnodimension.com
Tecno Soley www.tecnosoley.es
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.telegim.tv/hoteles
Termigo Microclimas
www.termigo.com
Texdecor www.texdecor.com
Textiles Vilber, S.A. www.vilber.es
The Muro Lab www.themurolab.com
Thomas Wellness Group
www.thomas.es
Thomil, S.A. www.thomil.com
TimberDeck, S.L. www.timberdeck.es
Tislit S.A. www.tislit.es
TM Sillerías www.tmsillerias.com
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
Uniformes Gary
www.uniformesgarys.com
Unilever Foodsolutions
www.unileverfoodsolutions.es
Unique Spa www.uniquespa.es

V

Vandemoortele Ibérica.
www.vandermoorteleiberica.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
Vidal i Porta www.vidaliporta.cat
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
Vondom www.vondom.com/es
Velilla Confección Industrial
www.velillaconfeccion.com

W

Weelko www.weelko.com
Wega España www.wega.es
Welbilt Iberia SAU www.welbilt.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, S.A. www.zummocorp.com
Zumoval S.L. www.zumoval.com

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

Equipamiento CONTRACT hostelero

La GUÍA de proveedores 2020

CURT EDICIONES SA

Ya disponible edición 2019





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 solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA DE PROVEEDORES 2020

a equipamientohostelero@curtediciones.com

www.equipamientohostelero.com

www.facebook.com/Revista Equipamiento Hostelero&Contract

@EHContract

EUROFRED
being efficient

"Cuando la tecnología se transforma en una extensión natural del talento culinario... todo cobra sentido"

Martín Berasategui



Equipamiento instalado en el restaurante Martín Berasategui
Lasarte - Oria, Guipúzcoa

GALARDONADO CON
3 ESTRELLAS MICHELIN

TECNOLOGÍA DISEÑADA PARA TI

En Eurofred ponemos la tecnología al servicio de todas y cada una de tus necesidades para poder obtener siempre los mejores resultados

Cocción

Frío comercial

Lavado

- Reducción en el consumo de agua y ahorro en la factura eléctrica.
- Gama completa de lavado: desde lavavasos de cesta hasta túnel de arrastre.
- Sistema patentado "EWT" para conseguir una vajilla impecable. Mínimo nivel sonoro gracias a sus brazos de lavado tecnológico y bomba de lavado doble.
- Menos costes de utilización gracias al sistema patentado EDS para una circulación más eficiente del agua.