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

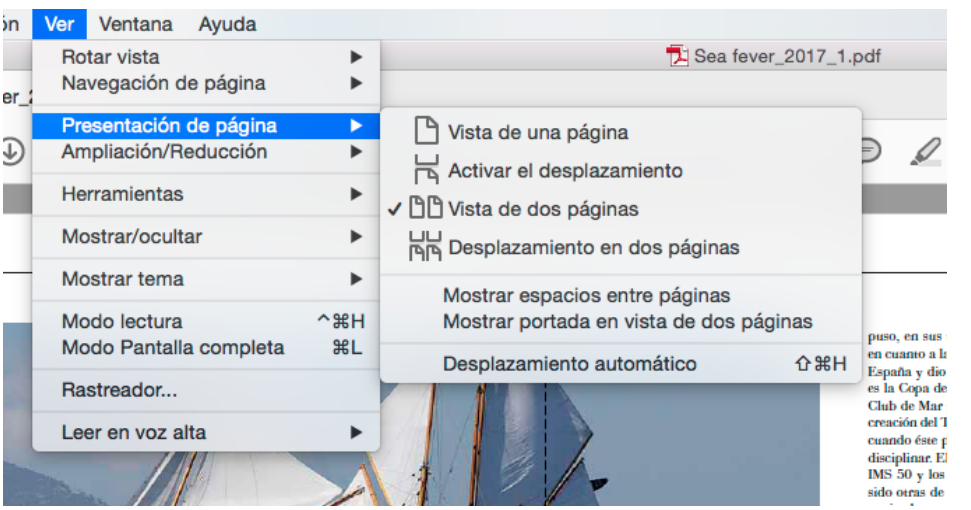
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 209 • 5 €

Equipamiento hostelero

CONTRACT



Roca

CASA CACAO,
el nuevo hotel de los hermanos Roca

TENDENCIAS EQUIPAR UNA MESA

PROYECTO A FONDO



TXALUPA GASTROLEK

DOSSIER FOOD & BEVERAGE

PISCINAS ~ COCINAS PROFESIONALES

KALEA
PLUS



EMOCIONES
CON UN SABOR INOLVIDABLE

A partir de hoy todos los días serán especiales con KALEA PLUS gracias a su diseño refinado y la amplia gama de bebidas calientes elaboradas a partir del **café en grano** y de la **leche siempre fresca** respetando la mejor tradición italiana.
KALEA PLUS encontrará rápidamente la respuesta correcta a tus necesidades. Gracias a la experiencia de Necta, podrás siempre vivir y ofrecer emociones con un sabor inolvidable.



NECTA

necta.evocagroup.com

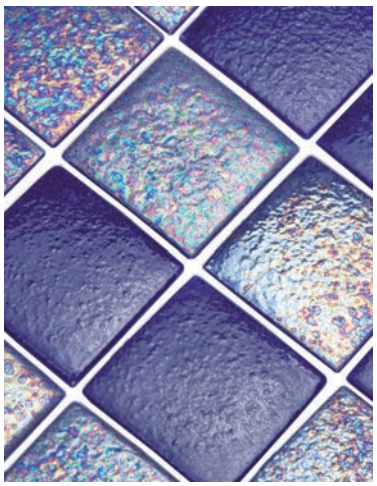

STREET
LOVERS
Hay mucha historia detrás de cada bocadillo.
Hemos seleccionado las mejores focaccias y panes especiales, ideales para sándwiches, hamburguesas y bocadillos. Descúbrelos en nuestra web junto con nuestras deliciosas y prácticas recetas.
Todo pensado especialmente para Foodservice.
Todo pensado para ti.
FOCACCINA ALL'OLIO
Entra en www.vandemoortele.com, o escanea este código con tu móvil, y descubre todos nuestros productos.
Vandemoortele

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 209









Más unidos que nunca

Ante la alerta sanitaria decretada por el Covid-19, hoteles y restaurantes permanecen cerrados y han sido muchos los establecimientos que se han convertido en un ejemplo de solidaridad al ceder sus instalaciones para atender a pacientes o sus alimentos a entidades sociales de toda España. En muy poco tiempo la situación mundial ha cambiado y lo más destacable es que la sociedad ha sacado lo mejor que tiene. Estamos en un momento en el que tenemos que cuidarnos para cuidar de los demás, en el que nos obligan a estar separados pero estamos más unidos que nunca. Cuando esta pesadilla termine, volveremos todos con más fuerza a llenar hoteles y restaurantes. Veremos como en las cocinas profesionales se preparan los alimentos y bebidas que se sirven en esas mesas que los restauradores han vestido con el textil y menaje que ofrecen unos fabricantes que siempre han apostado por la calidad y la innovación. Y volveremos a alojarnos en hoteles con piscinas espectaculares en las que poder relajarnos, divertirnos y compartir un chapuzón con otras personas. Y en agradecimiento a la labor que todos estamos desarrollando, en Curt Ediciones hemos tenido la iniciativa de ofrecer todas nuestras publicaciones gratuitas a través de nuestra web con la esperanza de que su lectura contribuya a hacer más amena la estancia en nuestras casas.

©JOAN PUJOL CREUS



Roca
Roca.es
Casa Cacao
Casacacaogirona.com

4 Tendencias: Vestir la mesa
22 Proyecto a fondo: Txalupa Gastroleku Restaurant
30 Baños
32 Cocinas profesionales
40 Cocinas
41 Iluminación
42 Pavimentos y revestimientos
43 Orac Decor
44 Proyectos
45 Roca
46 Piscinas
56 Dossier: Food & Beverage
62 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: 48€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografia 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.









45 Años de producción de banderas artesanal

Banderas técnicas con productos 100% hecho en Italia.

"Adzia Bandieze"

Via Arno, 23 - 47042 Cesenatico (FC) - Italy
Tel. +39 (0)547 672090
Fax. +30 (0)547 672048
E-mail: info@adriabandiere.com
Web: adriabandiere.com

TENDENCIAS

VESTIR la MESA

Experiencia visual y gustativa

El comer se ha convertido en una experiencia para todos los sentidos. El cliente espera llegar al restaurante y que la decoración, los colores, las texturas y los materiales le sorprendan: sentarse en la mesa y observar cómo es el menaje o los textiles es una introducción a lo que será la experiencia visual y gustativa. *Por Isabel Fernández*





La funcionalidad y la estética son dos aspectos básicos a la hora de equipar y presentar la mesa en cualquier restaurante. Emplear más o menos cubiertos, copas específicas para cada tipo de vino, platos de presentación o la particular colocación del mantel y la servilleta son decisiones que determinan la propuesta de valor de un local. Los hosteleros demandan, por un lado, diferenciarse del resto de establecimientos transmitiendo al cliente experiencias únicas, pero además quieren productos que garanticen la calidad, el confort y la satisfacción del comensal, y a un precio competitivo y rentable. Para Burkhardt Schmidt, director de Ventas de Hospitalidad de Villeroy & Boch, "la visita a un restaurante es normalmente un evento social, por lo que los comensales deben sentirse bienvenidos y atendidos. La mesa actúa como una tarjeta de visita del restaurante. Idealmente, transporta el espíritu y el concepto del establecimiento e invita al cliente a quedarse desde el primer momento. Además de la comida, los platos, vasos, cubiertos y la decoración de la mesa son las cosas que tienen el contacto más cercano con los clientes. Por lo tanto, un concepto bien pensado y rigurosamente implementado debe comenzar con la mesa".



VILLEROY & BOCH





RESUINSA

Elementos que no pueden faltar

Son muchos los factores que hay que tener en cuenta para determinar los distintos productos que conforman la *mise en place* (puesta en escena) de una mesa. En la decisión intervienen, por ejemplo, el tipo de establecimiento que es, la clase de comida que se sirve, el concepto gastronómico que se quiere transmitir, la decoración... En cualquier caso, siempre serán necesarios un plato de presentación, un vaso o copa, la cubertería correspondiente y, como mínimo, una servilleta.

Textiles

Ana Luiza Duarte, de la Dirección de Royal Europe Textile, comenta que "los principales elementos que no deberían faltar en una mesa de un restaurante y que deben distribuirse de una manera determinada según indica el protocolo serían el centro de mesa, el mesero, el mantel, el cubremantel, el bajoplato, la servilleta doblada, los cubiertos, los vasos y las copas". Según Félix Martí, director general de Resuinsa, "la mantelería es crucial para conseguir una velada perfecta. Y esta debe ofrecer un maridaje perfecto entre diseño, innovación y calidad. Una armonía que hace que el cliente se sienta especial. Para ello, el servicio debe hablar el mismo lenguaje que el establecimiento y, por eso, la personalización de los textiles se ha convertido en uno de los aspectos más demandados en el sector *hospitality*, y deben guiarse por patrones de ele-



SUPRATEX



RESTAURANTE PALACIOI DE GORRAIZ (RIVOLTA CARMIGNANI)



Faldones, fundas de mesa y de silla, manteles, cubremanteles y servilletas son el conjunto de tejidos que actuarán como carta de presentación ante los clientes del restaurante

gancia, pulcritud y coherencia; coherencia con el alma y la personalidad de su promotor, que debe impregnar cada rincón del restaurante". También Tobías Madueño, gerente de Supratex, sostiene que "no puede faltar una buena mantelería. La ropa de mesa es el conjunto de textiles que te ayudarán a cubrir tus mesas y sillas para proporcionar, por un lado, una mayor seguridad ante posibles derrames de líquidos y, por otro, un toque extra de decoración, que te permitirá adaptar tu restaurante o comedor del hotel a la imagen que quiera transmitir. Faldones, fundas de mesa, fundas de silla, manteles, cubremanteles y servilletas son el conjunto de tejidos que actuará como carta de presentación ante los clientes".

En cuanto a lo que más se demanda en textiles, Greisy Palacio, administradora de Hacienda Textil 2019, empresa que distribuye en España la firma italiana Rivolta Carmignani, afirma que "hay una tendencia muy clara a artículos de fibras naturales: algodón 100%, lino 100% o lino-algodón". Por su parte, Enrique Romero, jefe de Ventas de Bassols, indica que "se siguen eligiendo productos de procedencia local con calidades y diseños personalizados que permitan dar ese toque especial y único al restaurante, reflejando su esencia. Así, se piden fibras naturales y sostenibles, con tejidos suaves y motivos sutiles, como un pequeño logo bordado, para recordar el lugar donde estamos disfrutando de un buen plato. Además, para el restaurador también es fundamental la durabilidad, para que la inversión le resulte lo más rentable posible, pero sin perder calidad". En ello incide Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí: "En el caso de los textiles, además de un valor estético que aporte personalidad al establecimiento, se demanda funcionalidad y durabilidad. Los textiles deben tener una gran calidad y ser capaces de soportar el uso intensivo al que van a ser sometidos. Asimismo, propiedades como Easy Clean permiten una fácil limpieza mediante un acabado de nanopartículas que bloquee la entrada de suciedad y posibilita la eliminación de manchas difíciles incluso sin la necesidad de agentes químicos de limpieza, simplemente con agua".

Por lo que se refiere a tendencias en textiles, Ana Luiza Duarte, de Royal Europe Textile, observa que "el mercado exige cada vez más diseños sofisticados que superan la clásica lencería monocromática tan comúnmente encontrada en los establecimientos de restauración. Cada vez más se demanda manteles y servilletas en diferentes calidades, como en lino, algodón, y mezclas con estampados y/o bordados. La innovación también alcanza la forma y la preparación de la ropa de mesa. Ya no es raro, por ejemplo, encontrar servilletas de medidas 25x25 cm, que huyen completamente de la clásica servilleta de tamaño estándar". Asimismo, María José Esteve, directora de Comunicación y Marketing de Vayoil Textil, comenta que "cada espacio debe contar una historia diferente, por lo que hay tantos estilos como restaurantes. La apuesta principal son proyectos personalizados e irrebatibles que trasladen el alma del proyecto. Se busca esa simbiosis entre cocina y un producto textil confeccionado para ese entorno y recogiendo todas las necesidades de su apuesta culinaria". Por su parte, Tobías Madueño, de Supratex, añade que, "en la actualidad, lo más demandado son estampados florales, sencillos y elegantes, sin ser recargados pero con personalidad acorde al espacio". Además, Enrique Romero, de Bassols, indica que, "por un lado, los restaurantes de alta gama se orientan hacia piezas donde prima la calidad del material y el tipo de tejido, pero con diseños minimalistas, lisos en blanco puro para que destaque el color, y brillo de los platos y vinos. Y, por otro lado, en proyectos más creativos, banquetes o eventos donde la decoración tiene un gran peso se ven cada vez más diseños ornamentales en tejidos *jacquard* o delicada rayas en colores". Además, Mamen Pérez, de Carmela Martí, considera que "una de las principales tendencias es la personalización que permite al establecimiento ofrecer experiencias únicas, to-

Monouso

DUNI



Por su sentido práctico y sus infinitas posibilidades estéticas, cada vez más se apuesta por manteles, servilletas o piezas de menaje de usar y tirar. El monouso no necesita de un gran espacio para su almacenaje, no ata al establecimiento a un solo modelo de vajilla o servilletas, y ahorra tiempo en recoger y limpiar, entre otras ventajas.

Para Karen Marini, *trade marketing* manager de Duni Europa del Sur, "las tendencias van y vienen. Lo que está de moda en un momento dado está condenado a ser reemplazado por nuevos estándares, todos igualmente fugaces. Lo que es seguro es que estamos viendo un retorno a lo básico. Impulsado por los requisitos y valores del cliente, el sector de los restaurantes no es una excepción". Su compañera, Inmaculada Garrucho, comercial de Duni Europa del Sur, comenta que "los clientes quieren dar una imagen más ecológica y dan más importancia a que estos productos lo sean". Además, añade que "lo natural, orgánico y simple se impone. Los colores naturales y las plantas nos acercan a la naturaleza pura y se da más importancia a crear ambientes y tematizarlos. Los consumidores de hoy buscan ambiente y estilo, así como productos y servicios de calidad. La oferta es amplia y los clientes son cada vez más volátiles. Lo esencial es convertir su establecimiento en un destino donde los clientes puedan experimentar la experiencia general que están buscando. Por lo tanto, se debe prestar atención a los detalles".

DUNI



talmente en consonancia con la personalidad del lugar". A ello Félix Martí, de Resuinsa, agrega que "las mantelerías temáticas se están abriendo paso en el sector del *hospitality*".

Es importante 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. Así lo remarca Greisy Palacio, de Hacienda Textil 2019: "Lo más importante es fácil lavado y planchado, y la garantía absoluta en el caso de los colores. Esto solo lo podemos garantizar con fibras naturales y tejiendo directamente con los hilos de color". Asimismo, María José Esteve, directora de Vayoil Textil, comenta que "es necesario que sean duraderas, con poder de secado, con presencia, es decir, que tengan caída, solidez de colores y fácil planchado. Además, su diseño y color debe estar en perfecta sintonía con el resto de elementos decorativos de la estancia y personalizarlo si así lo requiere el establecimiento. Para conseguir estas prestaciones, la mantelería debe estar elaborada con fibras naturales (algodón, lino…) y también cabe la posibilidad de utilizar el poliéster junto con dichas fibras que les aporta un mejor planchado. Muy importante también es la construcción de los tejidos. Esto le dará mayor o menor durabilidad a las prendas. En la construcción de los tejidos interviene el grosor del hilo, la cantidad de hilos y las pasadas. Una vez construido el tejido, este se transforma en las prendas demandadas a través del acabado y la confección. Este proceso es el que determinará el aspecto de la prenda terminada. Interviene el ta-



VILLEROY & BOCH



maño del dobladillo, el tipo de esquina (montada o inglesa), las aplicaciones o personalizaciones que se le quiera dar, es decir, vainica, bordado, festón y muchas más opciones que hacen que la mantelería queda integrada totalmente en el ambiente y decoración del restaurante o salón al que visten".

Vajilla

El diseño es lo más importante que percibirá el cliente en cuanto a vajillas. Es cierto que los hosteleros siempre valoran otros aspectos como la calidad, la dureza o la resistencia a las rayaduras, pero no se debe dejar de lado en ningún momento lo principal: que debe sorprender y cautivar al cliente. Una cosa no va reñida con la otra y siempre es posible decantarse por una pieza que destaque en ambas facetas. Es fundamental disponer de una vajilla completa, que contenga como mínimo platos hondos, llanos y de postre. Si no se tiene una línea uniforme en cuanto al preparado, acabado o presentación de los alimentos, puede provocar una sensación de dejadez.

Para Burkhardt Schmidt, de Villeroy & Boch, "en gastronomía, los platos tienen una doble función. Por un lado, crean el ambiente visual y háptico en el que se sirve la comida a los comensales. Por otro lado, son una herramienta importante para el personal de cocina y de servicio, que debe apoyar, simplificar y presentar su trabajo de la mejor manera posible. Por lo tanto, el perfecto ajuste de la mesa combina formas expresivas y diseños inusuales con una excelente funcionalidad".

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 distintos materiales como el vidrio o la porcelana, son algunas de las tendencias que muestra el sector de la vajilla.

CARMELA MARTÍ



“Las tendencias actuales varían enormemente: desde la comida (muy) formal a la informal. En los últimos años, han surgido tendencias muy rústicas, pero ahora se están volviendo más minimalistas. Actualmente estamos observando cómo la comida formal está evolucionando hacia una menos convencional y más joven. Las generaciones más jóvenes ven las visitas a los restaurantes como un evento culinario: quieren ser entretenidos, descubrir cosas nuevas pero aún así se sienten cómodos. La solución es un equipo individual de alta calidad que no deje de lado los aspectos prácticos”. Además, añade que “tendencias como la formas ovaladas y nuevas superficies, como la piedra, la pizarra y el metal, dan a los restaurantes la oportunidad de vivir aún más su toque individual. Sin embargo, por razones de coste y almacenamiento, los restaurantes también deben trabajar con las existencias que tengan. La solución: mezclar y combinar.. Platos, vasos y cubiertos combinables de forma versátil pueden mezclarse con las clásicas formas redondas y blancas, y convertirse en un atractivo aún más fuerte en combinación con piezas más sencillas. Los conceptos que se pueden añadir o remezclar permiten a los restauradores trabajar eficientemente con sus presupuestos de equipamiento y, al mismo tiempo, implementar nuevas ideas”.

Las piezas que conforman la vajilla de un restaurante 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.

Sobre esto, Burkhardt Schmidt apunta que “los aspectos prácticos, como la resistencia al lavavajillas, a la salamandra y al microondas, la apilabilidad, la estabilidad y muchas combinaciones posibles, juegan un papel importante en la decisión de compra. Los productos de corta duración con posibilidades limitadas de reabastecimiento, escasa disponibilidad y alta rotura pueden obligar al propietario del restaurante a incurrir en elevados gastos de funcionamiento”.

Cubertería

Otro de los elementos que no faltan en la mesa son los cubiertos. De líneas minimalistas y simples o más clásicas, con formas cuadradas o redondeadas, muchas son las opciones que encontramos en el mercado de cuberterías.

Para Alfonso Bravo, director general de Rhointer España, “es evidente que en una mesa de restaurante, sea del estilo y la gama que sea, siempre van a hacer falta cubiertos, tanto para servir la comida como para disfrutarla. La combinación más básica de cubertería consiste en la

BASSOLS



SUPRATEX



cuchara, el tenedor y el cuchillo de mesa junto a un cuchillo de carne. Si elevamos el nivel de servicio, es necesario introducir la pala y el tenedor de pescado, así como la cuchara de café-té. Tampoco deben faltar, en un establecimiento de alto nivel gastronómico, el refinamiento del set de cuchara, tenedor y cuchillo de postre, la delicadeza de la cuchara de moka e, incluso, la elegancia de la pala de mantequilla. Como elemento revelador para saber que estamos ante una mesa realmente exclusiva, debemos prestar atención al cuchillo de mesa enmangado. Esta pieza, formada por una hoja de acero martensítico y un mango de acero 18/10, posee mayor prestancia que cualquier otro cuchillo y otorga un estatus de lujo inmediato. Su mango cuenta, además, con un volumen y brillo adicionales que garantizan una mayor perdurabilidad".

El diseño, la hechura y el lustre de un buen cubierto dejan muestra de personalidad y elegancia en un restaurante. Un menú de precio medio-alto tiene que ir en concordancia con el menaje con el que se come.

Para Bravo, "existe una demanda creciente de cubiertos modernos y, a la vez, atemporales.



CRUZ DE MALTA (RHOINTER ESPANA)

ROYAL EUROPE TEXTILE



Colecciones que no sean especialmente atrevidas en cuanto a su diseño para que tengan la cualidad de perdurar en el tiempo sin pasar de moda. Está en boga que las piezas tiendan al minimalismo, pero sin excederse y desatender la ergonomía o la estética, cualidades imprescindibles de un buen cubierto. Este tipo de diseños parece que encaja muy bien con el estilo y la filosofía de los restaurantes urbanitas o gastrobares que se expanden en nuestro país".
Además, este profesional añade que "el nuevo tipo de establecimientos no solo está condicionado el estilo de los cubiertos, a unos más urbanitas y atemporales, sino que también está rompiendo las normas en cuanto a las posiciones que se emplean en cada momento. Para los *brunchs* o picoteos casuales, se está convirtiendo en tendencia utilizar cubiertos de postre o cadete en lugar del juego de mesa. La longitud de aproximadamente 4 cm menos de estas piezas las hace más manejables, por ejemplo, si los comensales están de pie. Estos cubiertos se están llevando especialmente en líneas estilizadas, poco recargadas, con gusto en determinados clientes por la vuelta a modelos clásicos que hagan contraste con la estética moderna de sus establecimientos".

CARMELA MARTÍ



Cristalería

En el momento de escoger una cristalería sería bueno evitar, en la medida de lo posible, copas de formas complicadas o diseños demasiado vanguardistas que hacen dudar de cuál es la copa de agua o cuál es la de vino.
Las piezas básicas son las de agua, vino y de cava o *champagne*, pero también las hay de cóctel, jerez, cerveza, *whisky*, etc. Lo más indicado es apostar por diseños sencillos y de cristal transparente. Las de color es mejor dejarlas para ocasiones más informales y puntuales.
La cristalería quizás es el menaje cuya reposición requiere una mayor inversión para el hostelero. Los índices de rotura de copas y vasos son elevados, por lo que normalmente los restauradores se decantan por las de vidrio tensionado.
El uso determina en gran medida la forma de la copa. Las de vino tinto son más amplias, de manera que la superficie en contacto con el aire es mayor y se consigue una mayor oxigenación. En cambio, las de cava o *champagne* son más estrechas y alargadas, reduciendo la superficie del aire y prolongado la duración de las burbujas. Las copas de pie más largo se emplean generalmente para vinos blancos, quedando el cáliz más alejado de la mano, con lo que no se transmite calor al vino.
Lo más demandado siempre son las copas más versátiles, por limitaciones de presupuesto y espacio. Una de las exigencias más solicitadas es la originalidad; muchos hoteleros buscan salirse de lo normal, innovar y sorprender al comensal.
Desde el punto de vista de la cristalería, hay que hablar de cuatro factores: diferenciación, calidad, versatilidad y funcionalidad. La diferenciación es el primer y obligatorio paso. Estamos en un momento de gran oferta en horeca y, si queremos que el consumidor apueste por nuestro hotel o restaurante frente a otros, debemos presentarle propuestas diferentes y con un gran valor añadido. Esto se relaciona con la calidad y, aún más allá, con la creación de experiencias de consumo únicas, que permanezcan en el recuerdo. Este factor es fundamental para crecer en el mercado actual. La versatilidad es otra de las demandas actuales. Los profesionales de hoteles y restaurantes nos demandan vasos y copas diferentes, de calidad… y que sirvan para diferentes bebidas, porque el mismo vaso que al mediodía llenamos con un zumo o un refresco, por la noche es la opción ideal para un *gin-tonic* o incluso para disfrutar de un postre. Finalmente, la funcionalidad siempre ha sido una demanda en el canal horeca. Ante todo un vaso o una copa debe ser fácil de manejar en barra, apilable (todo lo posible), que ocupe poco espacio y de fácil mantenimiento.
En cuanto a las tendencias, del nexo de todas ellas es la necesidad de presentar al consumi-

VAYOIL TEXTIL



dor propuestas originales y alternativas con las que crear experiencias de consumo. La vuelta al pasado es una de estas tendencias. Lo *vintage* ha llegado a la decoración y también a la cristalería, donde se vuelven a ver diseños de antaño, renovados y adaptados a las necesidades actuales.

Las copas, vasos y cualquier otra pieza de cristal quedan muy brillantes si se lavan con una combinación de agua con vinagre y se dejan secar en un escurridero, sin frotarla con ningún paño. Si la cristalería es muy fina, hay que tener cuidado con los cambios bruscos de temperatura al fregarla o sacarla del lavavajillas, ya que una corriente de aire podría resquebrajar o romper algunas piezas. Si tiene algún resto pegado, nunca hay que utilizar un estropajo metálico ya que puede rayar la cristalería. También hay que limitar el contacto entre las copas para no rayarlas.



RESUINSA

El futuro

Pero, ¿hacia dónde se dirigirá el sector en los próximos años? Greisy Palacio, de Hacienda Textil 2019, responde que "en lo que se refiere a nuestros clientes, al tratarse de un nivel bastante alto, nos exigen cada vez más exclusividad en sus diseños y acabados especiales".

Para Mamen Pérez, de Carmela Martí, "el sector de la hostelería se dirige indudablemente hacia la sostenibilidad, con el objetivo de reducir el impacto en el medio ambiente y llegar a alcanzar una economía circular. Hoy en día ya hay muchas propuestas en este sentido, como las realizadas en tejidos reciclados. Una nueva línea de investigación se abre para descubrir nuevos materiales realizados a partir de fibras naturales como algas y bacterias o restos de frutas como piña o naranja. A pesar de que queda mucho por recorrer, este tipo de materiales abre un nuevo y excitante camino". En ello incide Félix Martí, de Resuinsa: "La sostenibilidad es el camino. El carácter multifuncional de la actividad turística permite desarrollar un extraordinario abanico de iniciativas que posibilitan luchar contra el cambio climático sin perder la calidad y el confort de las prendas. Tecnología y medio ambiente serán las coordenadas del sector para los próximos años".

Los restaurantes en el momento de invertir en lo que pondrán sobre sus mesas, más allá de seguir una tendencia de moda, deben pensar en compras que garanticen asesoría, servicio y reposición prolongada.●


1


3


4

1. Vayoil Textil

La mantelería Satén 50/50 Ocean está elaborada con poliéster RE PET de Repreve. La composición del tejido es algodón 50% y poliéster 50%. El poliéster RE PET de Repreve garantiza que las fibras de poliéster proceden del reciclaje y recuperación de botellas de plástico (PET) y a sus características se unen los beneficios del algodón, fibra natural que aporta suavidad y absorción. Esta colección se engloba en la familia Ocean Concept, un catálogo que, además de incluir productos procedentes del reciclado del plástico, es un paraguas que abarca todos aquellos productos que, por su composición, se consideran sostenibles.

2. Supratex

Supratex presenta la mantelería con la técnica de impresión digital. El estampado digital supone un gran avance para la mantelería ya que el cliente crea su propio diseño y Supratex lo fabrica a medida. El gran valor de la impresión digital radica en que no hay límite de colores y posibilita colores vivos, degradados e, incluso, estampar fotografías. Permite diseños imposibles de reproducir en un estampado convencional. La ropa de mesa se personaliza a gusto del cliente adaptándola a su decoración con infinidad de posibilidades y creando un entorno único.



2

3. Villeroy & Boch

Con la nueva colección Stella Cosmo, la clásica forma redonda de la línea Stella Hotel ha sido rediseñada. El resultado son platos en diferentes formatos y medidas. Así, los platos ovalados planos y los de media profundidad, ambos en dos tamaños (25 y 29 cm), están diseñados como elipses claras y curvas con contornos orgánicos y bordes levantados. Stella Cosmo está diseñada para ser usada en todas las ocasiones culinarias, ya sea en el desayuno o la cena, en el almuerzo o en un gran café, en una mesa o en un bufé, en una reunión exclusiva o en un gran banquete.

4. La Cartuja de Sevilla

La colección Oxaca rescata los moldes originales de la primera vajilla que fue creada en 1841 por La Cartuja de Sevilla. Así, Aurora es un diseño suave y elegante realizado sin aristas ni ángulos profundos, que además permite que el brillo de la loza se escurra a través de toda la pieza. El patrón decorativo de la orla pertenece a su colección Ceilán, inspirada en los paisajes imaginarios del océano Índico con elementos florales cargados de exotismo. Y como base cromática, una greca que rodea las piezas en colores internos y vibrantes: verde aguacate, azul Francia, celeste, rosa amaranto y amarillo puro. En el centro se coronan motivos de fauna y flora tropicales seleccionados de toda la iconografía de los elementos textiles de Gastón y Daniela.


5


6


7

5. Rhointer España

164 Baguette es el último modelo de cubertería de Meneses, marca disponible en Rhointer España. La colección cuenta con 17 referencias distintas, entre piezas de mesa y servicio, disponibles en el mejor acero austenístico 18/10, acero plateado, alpaca plateada y plata de ley, con la personalidad que solo aporta un tratamiento artesanal. Este modelo de cubiertos proviene de la más genuina tradición inglesa y es señal de un refinado estilo victoriano. Su mera presencia en la mesa denota el verdadero significado de la palabra lujo, y trasmite una sólida sensación de elegancia y distinción.

6. Caterideas

Fashion es la colección de Mepra más transgresora e innovadora en acero inoxidable. Cuenta con piezas de presentación de todo tipo: bajoplatos, fuentes gastronorm, bandejas, etc. Entre sus características se encuentran que presenta un apilado eficiente y una fácil limpieza. Además, la colección es personalizable y adaptable a cualquier idea del cliente, lo que sin duda llama la atención de cualquier persona.

7. Royal Europe Textile

En la imagen se observa la colección de mantelería en lino cuya composición es 100% lino y mezclas de lino-poliéster, y tiene un peso de 250-270 g/m. Los manteles y la servilletas están disponibles con esquinas inglesas (capet) de 2 cm. El capet es un acabado muy refinado y elegante, siendo el más recomendado por las lavanderías industriales ya que reduce la presión en las esquinas, lo que evita el desgaste del tejido. También tiene acabado *anti-pilling*. La formación de pastillas (*pilling*) es el fenómeno por el cual, a lo largo de su uso, se forman gránulos (píldoras) o aglomeraciones de fibra en las superficies de los tejidos que restan valor a la apariencia externa.


8

8. Vical

Cóctel de exotismo y elegancia en la vajilla Kai. Apetitosa y refrescante, esta vajilla, elaborada en porcelana y cerámica, fusiona lo mejor de un estilo tropical con un estampado elegante y refinado. Se trata de una colección de colores vivos y con un perfecto equilibrio cromático de tonos azules, verdes, turquesas y amarillos. Kai muestra calidad en los materiales y un diseño cuidado hasta el último detalle para los banquetes más exquisitos.


9


11


10

9. Resuinsa

Resuinsa ha desarrollado mantelerías temáticas basadas en culturas gastronómicas como las de Japón, México, Estados Unidos, España, Francia, Italia…. Entre las de la cultura asiática, se encuentran Holi, Diwali, Tokio, Kioto o Sendai, que integran, como en el caso de Holi (en honor al festival hindú de los colores) y Diwali (el festival hindú que dura cinco días), el cromatismo con un diseño donde los púrpura copan toda la atención, una tensión que se relaja con la presencia de los dorados propios de la cultura a la que representa. En Kioto, Tokio o Sendai los caminos de mesa y manteles combinan los patrones geométricos con detalles más tradicionales, como la planta de bambú. Además, se utiliza el cromatismo como columna vertebral: los beige casi rosados propios de la planta *sakura* junto a los rojos y negros.

10. Aguadé Ceràmica Disseny

La colección Puzzle es una de las vajillas con formas orgánicas disponibles en la firma Aguadé Ceràmica Disseny. Las diferentes piezas de la colección están fabricadas con gres cocido a 1.280 ºC y se pueden esmaltar en colores tierra, como el ocre o el verde así como en colores transparentes.

11. SM Decoración

Los manteles de polipiel con forma de huevo son un artículo diferente que están teniendo bastante éxito entre los productos de SM Decoración. Al confeccionarse en tejido de polipiel, estos manteles se pueden limpiar fácilmente con un paño húmedo. Existen más de 36 colores para elegir y se pueden combinar con la decoración del restaurante. Además, quedan ideales sobre las mesas de madera vista.

12. Arbaiza Vilallonga

Los cubiertos de la imagen son de líneas rectas y limpias y formas vanguardistas con influencia Art Decó. La forma de los cubiertos está pensada para combinar con la sofisticación de las mesas que se visten en la actualidad, de mucho colorido y formas complicadas. El lustre que desprenden ilumina la decoración de los comedores más innovadores. Estos modelos pueden ser de plata de ley, baño de plata y acero inoxidable.


12



13. Duni

La servilleta Dunilin® Max, con un tamaño de 40x60 cm, ofrece el encanto de la tela gracias a su textura gofrada suave y muy agradable al tacto. Se sostiene en el regazo como pocas servilletas. Los profesionales maximizan la experiencia con una servilleta gruesa y absorbente. Siempre limpia e impecable, existe en tres diferentes diseños tono sobre tono, cuatro colores lisos y una versión personalizable con el logo del restaurante. Además, es compostable y está certificada OK Compost!

14. Manatex

Textiles Manatex dispone dentro de su categoría Casual propuestas tan sorprendentes como la línea Torino. Este producto cuenta con siete propiedades que provocan una gran fidelidad: fácil limpieza, no encogen, alta resistencia, fácil planchado, alta durabilidad, apariencia natural y aporte de ahorro energético.







15. Mado Fontanals

Los tejidos para manteles antimanchas están realizados con 100% algodón con doble capa de resinado y una capa de Teflon, de 22 g/m^2. La parte del derecho tiene las capas de Teflon, y el revés, la capa de tejido de algodón. El Teflon se limpia con una bayeta o debajo de un grifo, pero si queda alguna mancha que se reseca se puede introducir en la lavadora a 40 ºC y planchar por el revés (algodón). Con él se pueden fabricar manteles, caminos de mesa o individuales.

16. Hosteltex

La nueva mantelería Tendencias amplía la carta de tejidos en línea de mesa de Hosteltex con una gama de colores en la que se introduce el poliéster 100% como tejido estrella. Entre sus ventajas, resalta que es fácil de lavar y plantar, que se presenta en multitud de colores, que tiene una gran resistencia, que está realizada con tintura Indanthern y que ofrece un precio altamente competitivo.


17


18


16

17. Guerrero Claude

El fabricante alemán Schönwald, representado en España por Guerrero Claude, amplía su colección Shiro, que fusiona el estilo escandinavo con aires japoneses. Sus piezas *coupé* combina con bordes especialmente anchos. Shiro denota elegancia y una atractiva puesta en escena cuando combina sus platos lisos y con relieve. Shiro Glaze es el nuevo surtido de Schönwald, cuyas piezas decoradas en verde agua y gris perla, además de sus piezas lisas y con relieve, crean un surtido de inspiración rústica y artesanal.

18. Lacor

Las paneras Natura, disponibles en negro y marrón, están fabricadas en España con fibra virgen natural, un material ecológico y respetuoso con el medio ambiente. Hechas a mano, son lavables, resistentes y duraderas. Con un espesor de 0,55 mm, tienen un tacto agradable y suave, similar a la piel.

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



TXALUPA GASTROLEKU RESTAURANT

El Equipo Creativo ha realizado la transformación de un antiguo bar de pinchos de San Sebastián en el nuevo restaurante Txalupa Gastroleku, que se caracteriza por ofrecer a los comensales dos espacios con diseños distintos. *Fotografías: Adrià Goula*

Dos ambientes, dos salas




SUKALDE



Dos bares en un solo local. El color ayuda a diferenciarlos y dotarlos de personalidad. Una escalera teñida de luz roja invita a descubrirlos.

Txalupa Gastroleku

El proyecto comienza con un antiguo bar de pinchos en plena parte vieja donostiarra, el cual ha de ser transformado completamente debido a un cambio de dueño, pero sin perder parte de la esencia de estos locales tradicionales, con sus largas barras llenas de pinchos y su ambiente animado y desenfadado.

El local se sitúa en la calle Fermín Calbetón, una clásica calle de pinchos donostiarra que conecta literalmente el puerto de la ciudad, donde aún atracan pequeños barcos pesqueros y coloridas *txalupas*, con el mercado de la Bretxa, la antigua lonja de pescado de la ciudad que aún mantiene el uso de mercado gastronómico.

Su antiguo nombre, Txalupa, nombre con el que se denomina a las pequeñas y coloridas embarcaciones pes-





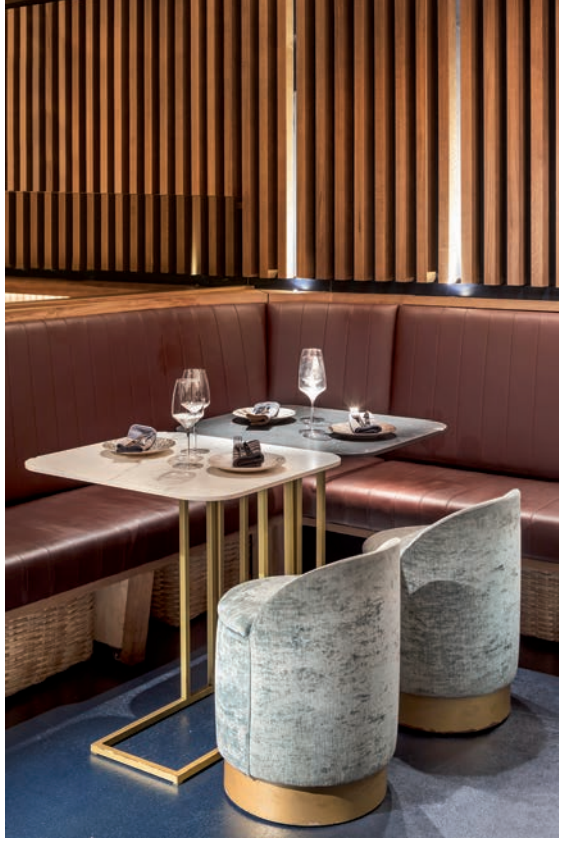
El color es el recurso que ha utilizado el estudio de El Equipo Creativo para diferenciar los dos espacios que integran este local de pinchos de San Sebastián

queras, fue un punto de partida sugerente que daba pie a hablar de la esencia de este barrio, inseparable del puerto y del mar.

El bar en la planta baja se trabaja con una clara referencia al puerto y su colorido. El agua del puerto donostiarra, con una cierta profundidad y calma, adquiere un tono verdoso oscuro. Este tono envuelve el diseño del local en todas sus caras, como fondo que cede el protagonismo a la barra, una clara referencia a las *txalupas*, tanto en sus tonos como en su materialidad.

Las piezas cerámicas artesanales, diseñadas específicamente para el local, ayudan a introducir un efecto acuático, a través de su intenso color turquesa, sus imperfecciones y su brillo.

Como contrapunto de color aparecen las cuerdas, tan típicas en las redes de pesca tradicional. Estas cuerdas ayudan a dar cierta privacidad y personalidad a las mesas, al mismo tiempo que juegan a contrastar la profundidad del fondo turquesa, gracias a sus tonos claros y cálidos.

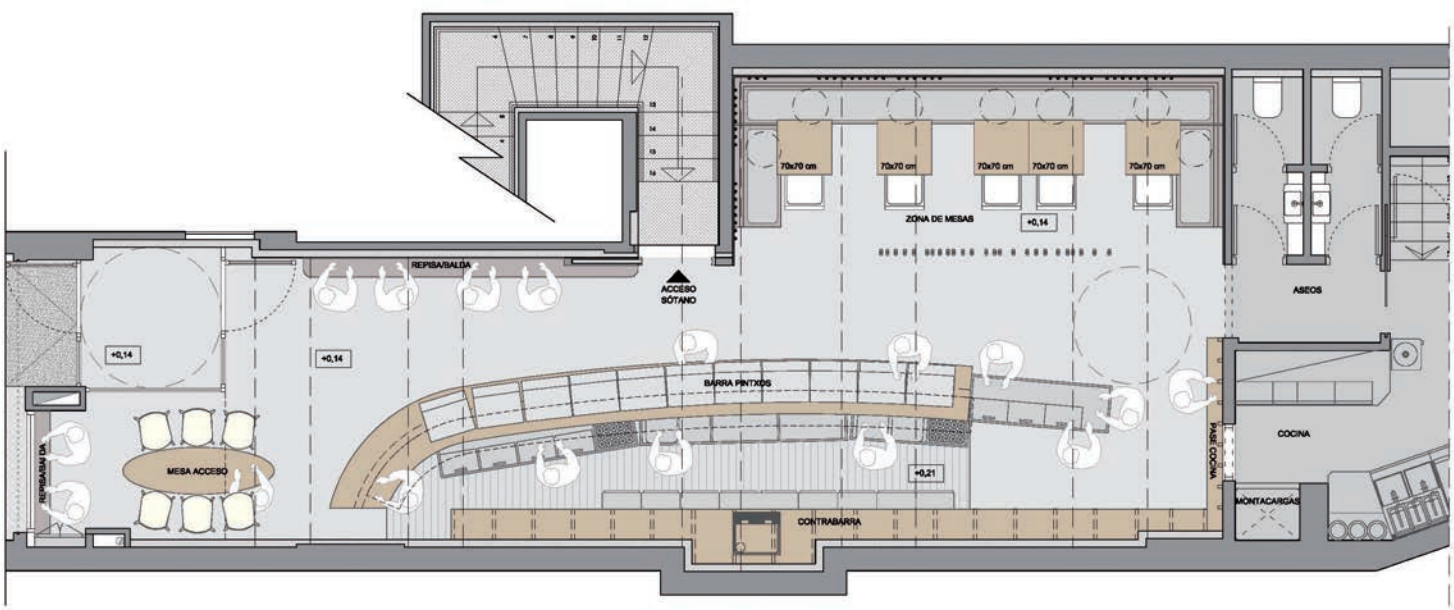







WC




70x70 cm
70x70 cm
70x70 cm
70x70 cm
70x70 cm
ZONA DE MESAS
+0,14
REPISA/BARRA
ACCESO SÓTANO
ASEOS
+0,14
+0,14
BARRA PINTXOS
REPISA/BARRA
MESA ACCESO
+0,21
PASE COCINA
COCINA
MONTACARGAS
CONTRABARRA



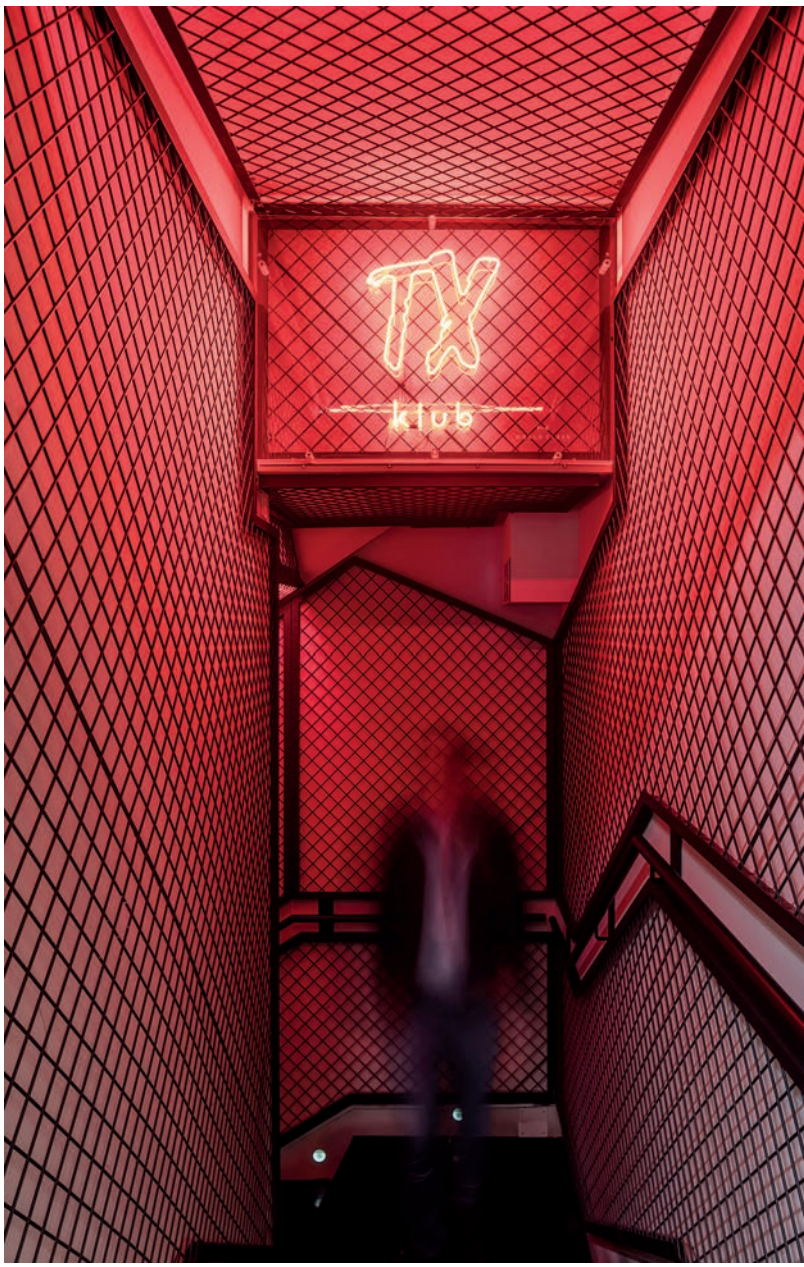
TX Club

En una planta inferior debía situarse un espacio antagónico al clásico bar de pinchos. La idea era crear un pequeño club privado, de ambiente nocturno y sofisticado, y con una oferta de *snacks* y cócteles selectos. La propuesta de diseño de El Equipo Creativo se inspira en una antigua bodega de un barco, donde el tono cálido de la madera nos envuelve en todas sus caras, en contraste con el azul del pavimento, una vez más la referencia al fondo marino

Esta atmósfera de color, diametralmente opuesta a los intensos azules de la planta baja, ayuda a diferenciar cada planta como dos bares y ofertas distintas y con una personalidad propia.

La escalera roja

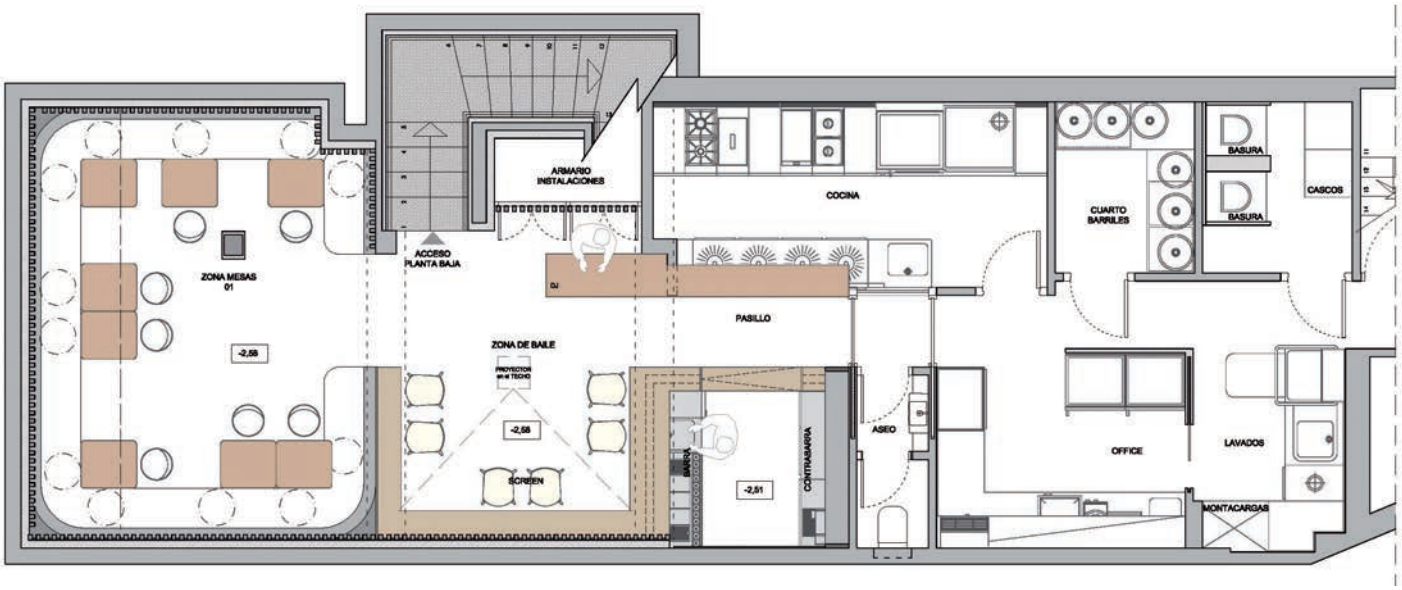
La escalera de conexión entre los dos bares se convierte en uno de los protagonistas principales del local, tanto a nivel de color como a nivel escenográficos. Un túnel teñido de luz roja invita a atraer, gracias a toda su carga simbólica, a clientes en búsqueda de una experiencia más nocturna y tal vez prohibida.



FICHA TÉCNICA

Diseño e interiorismo: **El Equipo Creativo**

Txalupa Gastroleku Restaurant
Fermín Calbeton, 3.
20003 San Sebastián (Guipúzcoa).
Tel.: 843 685 019.
E-mail: eventos@gastroleku.com
https://txalupagastroleku.com/



Amenities naturales y éticos



Escandinavian White es una línea inspirada en los países nórdicos cuyos productos con certificación Ecolabel protegen el medio ambiente y el bienestar de los clientes. Es la primera gama responsable y sostenible de Groupe GM. La formulación de los productos Scandinavian White cumple con los requisitos de la Ecolabel y sus envases se ajustan a los criterios de la Etiqueta Ecológica de la UE. El envase minimalista blanco y negro de Scandinavian White está inspirado en el mundo escandinavo, donde se cultivan el *hygge* noruego y danés y el *lagom* sueco. Representan un estilo de vida íntimo y acogedor que promueve una filosofía basada en el bienestar, el equilibrio, la simplicidad y la ética. Los envases de Scandinavian White están fabricados con materiales reciclados o de origen biológico.

Sin ornamentación

Gala presenta el mueble de baño Jade de 100 cm, que se presenta en las dos versiones clásicas del mueble Jade: de dos cajones suspendido o de tres cajones con patas. Además, este mueble de baño está disponible en cuatro acabados: los dos más clásicos, en lacado blanco brillo y en roble bardolino; *nature*, una madera muy clara con un veteado marcado, y roble, para interiorismos que demandan un acabado más oscuro. En el éxito de Jade reside, sin duda, su moderno diseño, de estética minimalista en la que no hay ningún tipo de ornamentación, ni tiradores.





La belleza del mármol natural

Una oda a la elegancia del mármol natural: así es Athos, el lavabo sobreencimera de Nuovvo® que pretende trasladarnos a la arquitectura veneciana, lujosa e impactante. La propuesta posee un sutil desagüe que permanece oculto bajo una tapa alargada del mismo material que el lavabo, otorgándole continuidad, y un aspecto limpio y sofisticado. Este exclusivo lavabo sobre encimera tiene una forma cuadrada con unas dimensiones de 38x41x12 cm e incluye un orificio para integrar la grifería en la misma pieza. Además, se puede combinar con los muebles de baño Roma, Ryo, Ryo Up, Aware, Sakura, Sakura Up y Palo. Athos pertenece a la serie de lavabos y encimeras Pura Pietra de Nuovvo®, hechos de mármol natural y disponibles en nueve colores diferentes.

Grifos antibacterianos



Grupo Presto Ibérica incorpora a sus colecciones la innovadora tecnología antibacteriana HealthCover® que aporta a la grifería características anticontaminación y antibacterianas. La tecnología HealthCover se ha convertido en lo último para eliminar las bacterias en las instalaciones. La nueva gama de grifería antibacteriana de Presto y Galindo forman parte de los nuevos lanzamientos de 2020. Atendiendo a la normativa ISO 22196:2011- actividad antibacteriana de superficies plásticas y otras no porosas, HealthCover® evita el principal problema, la proliferación. Es decir, impide que las bacterias encuentren en la grifería un lugar adecuado donde proliferar, descartando el grifo como superficie de contagio. Es una tecnología que libera uniformemente iones de plata en la superficie del polímero a un ritmo controlado impartiendo un efecto antimicrobiano eficaz y persistente evitando que proliferen las bacterias tanto en el exterior como en el interior. Esta solución tiene una excelente resistencia al lavado siendo efectiva para un uso a largo plazo.



Unión perfecta

Duravit desarrolló un proceso mundialmente innovador y único por el cual la cerámica del lavabo y la superficie de los muebles se fusionan en una unión perfecta. En la nueva serie Viu /XViu versión C-bonded, el lavabo se fusiona prácticamente por completo con el mueble mediante un laborioso proceso. El grosor del material del lavabo se vuelve invisible y se reduce a un canto preciso que produce una sensación visual única en la transición entre la lisa cerámica y la estructura natural de la madera. La solución C-bonded convence no solo en el aspecto visual: la cerámica especial DuraCeram®, que posibilita esta precisión, se caracteriza por una resistencia extremadamente elevada. Además, las superficies lisas y sin juntas pueden limpiarse de forma rápida y sencilla.

Sesderma se incorpora a Welcome Amenities

Welcome Amenities presenta en exclusiva los nuevos *amenities* para hotel de la empresa española dermocosmética Sesderma. Este laboratorio es pionero en la formulación de productos con nanotecnología y activos de gran pureza como el aloe vera, ingrediente principal de la línea Hidraloe para Welcome Amenities. Sesderma proporciona el cuidado más natural para la piel con aloe vera 100% orgánico que hidrata, alivia y protege la piel. Con Hidraloe hasta las pieles más sensibles encuentran alivio, hidratación y protección en su fórmula a base de zumo de aloe vera 100% procedente de cultivo orgánico (no extracto), cuyo método de extracción artesanal garantiza su calidad y propiedades medicinales.





COCINAS *profesionales*

Eficiencia y tecnología

SAMMIC



ADISA COOKING



Cuando se trata de equipar una cocina industrial son muchos las decisiones que se deben tener en cuenta, siendo el espacio y el ahorro de tiempo, además de la eficiencia energética y la tecnología, las principales preocupaciones de los profesionales. *Por Isabel Fernández*

EUROFRED



ROMAG



REPAGAS



FLORES VALLES



Factores como el volumen de producción, la oferta gastronómica y la tipología de servicio son cruciales a la hora de proyectar un diseño funcional de la cocina de un restaurante. Se deben mirar las necesidades actuales y futuras, la distribución, los retos técnicos, el diseño, la capacidad de respuesta del servicio técnico y, por supuesto, el presupuesto. Es evidente que hay que fijarse en la fiabilidad y calidad de los equipos, pero también en su rentabilidad y eficiencia.

Para Mario Saltor, de Eurofred Horeca Business Unit, "es imprescindible escuchar al cliente y entender las necesidades del negocio. Solo así podremos encontrar aquella máquina que dé una solución a cada necesidad. Además, es importante trabajar el flujo de trabajo de la cocina juntamente con los usuarios y proponer soluciones que rentabilicen la inversión a corto plazo. Así, por ejemplo, invirtiendo en un horno de más capacidad y un abatidor de temperatura, podremos reducir los días de cocción, cocinando menos veces, pero en mayores cantidades y, a posteriori, abatir el producto cocinado, congelarlo y regenerarlo en el horno cuando lo necesitemos. El resultado final del plato será como si lo acabáramos de cocinar".

Por su parte, Patricia de Alba, responsable de Marketing de Flores Valles, considera que "existen cinco factores primordiales: el espacio disponible con una distribución que facilite la comodidad y la organización de las tareas; el número de comensales que va a tener de forma diaria el hotel; el tipo de cocina que se va a servir para así diseñar una cocina en función de las necesidades, con más o menos quemadores, baños maría, planchas, frigoríficos, etc.; la eficiencia energética, ya que la instalación de una cocina industrial supone un gasto de recursos elevado, lo que la convierte en una prioridad para reducir el consumo de gas, agua y/o electricidad al mínimo y ayudando al medio ambiente, y los materiales utilizados en la fabricación de la cocina para asegurar una larga duración y resistencia".

Exigencias

El restaurador exige que el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a sus necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le posibiliten reducir sus costes de mantenimiento y les permitan ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez. De esta manera, Daniela Schukalla, responsable de Marketing de Adisa Cooking, indica que "un proyecto hotelero suele ser muy complejo y es fácil salirse del presupuesto. El factor más decisivo suele ser la relación calidad-precio de la oferta. Aparte de eso, como en todos los proyectos, hay que ofrecer soluciones a medida y ser muy flexible para adaptarse al 100% a las necesidades del cliente. Los hoteleros demandan un servicio integral, que engloba todos los pequeños puntos que hay que tener en cuenta en un proyecto tan especial como el de equipar la cocina de un hotel. Además, todos los módulos de cocción y espacio de trabajo tienen



EUROFRED



ACO

AISIMAS



Materiales

En las cocinas profesionales se busca robustez y durabilidad de materiales y componentes, a la vez que una operativa más intuitiva y funcional para facilitar el uso a los operarios. Por la necesidad especial de mantenerlo todo en unas condiciones de limpieza adecuadas, hay materiales que no están permitidos en una cocina, como es el caso de la madera.
Montse Beltrán, técnico de Proyecto de Aisimas Diseño, recomienda "materiales de alta resistencia, higiénicos y de gran durabilidad, como el acero inoxidable en sus distintas composiciones y acabados. También materiales de última generación como los *solid surface*, aconsejados para montaje de platos".

que garantizar rapidez, eficiencia y potencia, para poder ofrecer el mejor servicio al cliente". Según Julio César Martínez, *sales manager* de Angelo Po Ibérica, "los hoteleros tienen en cuenta a la hora de escoger un proveedor de cocinas aquel que le acompañe en todo el proceso: proyecto, ejecución de obra, puesta en marcha y servicio postventa". Asimismo, Jordi Romagosa, gerente de Romag, comenta que se exige "principalmente una óptima distribución de las zonas de trabajo y de la maquinaria, donde todos los elementos se complementen para un óptimo funcionamiento". Además, Alfonso Velasco, responsable de Obras Completas y Departamento Técnico de Repagas, opina que "lo que más se valora es que la instalación sea funcional, operativa, higiénica y correctamente dimensionada. No obstante, cada día se tiene más en cuenta la estética de la instalación. En otro orden de ideas, cuando hablamos de una cocina a la vista, obviamente el aspecto de la cocina es tan importante como su funcionalidad. Otro aspecto muy valorado es respetar los plazos de entrega para la finalización de la obra". Además, Montse Beltrán, técnico de Proyectos de Aisimas Diseño, añade "funcionalidad, durabilidad, limpieza y diseño". A ello se suma Amaia Altuna, responsable de Marketing de Sammic, al comentar que se demandan "soluciones y el máximo rendimiento por metro cuadrado y euro invertido. Ello se consigue combinando equipos adecuados a sus necesidades de producción y flujos de trabajo, fiables y que faciliten la estandarización de procesos y la trazabilidad posterior". Asimismo, Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica, sostiene que "sobre todo se demanda utilidad pero también se fijan en las prestaciones, servicio y tecnología 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 solicitan que su inversión, que al principio es muy fuerte, se vea retornada". A todo ello Ignasi Masallé, director de Marketing, Canal Distribución & Customer Service de Aco, agrega que se pide "limpiabilidad y seguridad. La limpiabilidad es valorar el funcionamiento higiénico de cualquier instalación de servicios de alimentación y como su diseño repercute en la limpieza. No haber planteado la cocina pro-

RATIONAL



RATIONAL



> No hay dos cocinas iguales. Cada instalación responde a una distribución y funcionalidad diferente



RATIONAL



RATIONAL

fesional en estos términos puede suponer una inversión mayor en tiempo y dinero en la limpieza y mantenimiento de las instalaciones. Por esta razón, es idóneo optar por aquellas soluciones para el drenaje de aguas residuales que puedan limpiarse completamente y que requieran menor uso de agua y detergentes".

Un proyecto para cada tipo de servicio

No es lo mismo diseñar una cocina para un restaurante que para un *catering* o para un salón de banquetes. Por ejemplo, el tipo de maquinaria a instalar y el número de equipos va a ser diferente en cada uno de ellas. También será distinta según la especialidad del restaurante, incluso según su ubicación.

Así, Daniela Schukalla, de Adisa Cooking, comenta que "en un hotel costero se necesita una sala de cocina con módulos de cocina de gran tamaño donde caben, por ejemplo, seis fuegos en un módulo, fuegos con alta potencia, planchas grandes, barbacoas, horno a brasa y horno de convección; y una sala de comedor con bufés fríos y calientes, tipo *show cooking* con buena extracción. En un hotel lujoso pequeño y/o mediano, una cocina abierta y/o a la vista con cocina monobloc con diseño extraordinario, tipo *show cooking* con un horno a brasa con buena extracción. Y un hotel tipo *business* en áreas metropolitanas, una sala de cocina con módulos con planchas y fuego vivos, y una sala comedor con bufés fríos y calientes". En cuanto a la tipología concreta del restaurante, Mario Saltor, de Eurofred, afirma que, "en una pizzería, para que cualquier usuario trabaje como un maestro pizzero, será necesaria una maquinaria que cuente con amasador, porcionadora-boleadora, pizzaform y horno de piedra lávica. Por supuesto, el proyecto también deberá incluir un equipo de lavado, conservación y congelación de producto. Por otro lado, para poder ofrecer la capacidad de maquinaria necesaria para un negocio dado, será necesario dimensionar el trabajo. Además, se deben proyectar las máquinas sobre el plano del local para que el cliente pueda visualizar la distribución propuesta y formar, siempre que sea necesario, a los usuarios de la maquinaria.

Por lo que respecta a un restaurante gastronómico, el proyecto debe incluir equipo de lavado, conservación y congelación del producto, así como horno, cocina y complementos de cocción ajustados a la especialización del negocio, es decir, cuecepastas, parrilla, freidora, etc. Al igual que en el caso anterior, también será necesario dimensionar el trabajo, proyectar las máquinas sobre el plano del local y formar a los usuarios cuando sea necesario. Además, deberán presentarse soluciones que permitan amortizar la maquinaria en el plazo de tiempo más corto posible". Además, Santi Carles, director de Serhs Projects, indica que "no existe una cocina igual que otra, ya que cada instalación responde a una distribución y funcionalidad diferente, en función de sus necesidades y del 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

ADISA COOKING



Extracción y ventilación

La ventilación y la extracción de humos deben cumplir con la normativa de renovación de aire (UNE 165-2004) para crear un clima de trabajo adecuado para el equipo de cocina y ser eficiente para poder extraer el humo y el calor producido por los elementos de cocción. Santi Carles, director de Sehrs Projects, sostiene que "es importante analizar bien el espacio y las características estructurales del local para poder instalar la mejor opción de extracción y ventilación en la cocina. 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, se puede atemperar el aire, es decir, lo podemos calentar y cambiar la temperatura en 15º superior al de entrada, consiguiendo un mayor confort en la cocina. También se deben instalar 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 su inversión es elevada".



SEHRS PROJECTS

cada cocina a las necesidades de cada establecimiento, por lo que todo proyecto estará muy parametrizado y calculado a medida. La maquinaria que encontraremos en cada tipo de proyecto o instalación dependerá del tipo de establecimiento al que vaya destinada (por volumen, capacidades, producción…); no obstante, los fuegos abiertos, planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas y basculantes continúan siendo las máquinas a adaptar en un bloque de cocción, sin olvidar los hornos de convección más vapor y los de brasa; en algunos casos, los aparatos multicocción se empiezan a incluir en las nuevas instalaciones".

En lo referente a las piezas que son fundamentales en la cocina, Jordi Romagosa, de Romag, asegura que "hoy en día han tomado mucho protagonismo las máquinas que facilitan el trabajo y permiten adaptar preparaciones y planificar mejor. A modo de ejemplo, horno, abatidor y envasadora, las cuales vienen a complementar las tradicionales cocinas, marmitas, freidoras, etc.". Por su parte, Alfonso Velasco, de Repagas, se decanta por "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 dotada de buenos fogones con potencia, fiabilidad y fácil limpieza. También es muy importante una buena línea de lavado (tanto en *office* como en *plunge*) y los armarios verticales de refrigeración y congelación que aportan facilidad operativa en las labores de preelaboración y servicio". Asimismo, Montse Beltrán, de Aisimas Diseño, apuesta por "los hornos de vapor, las placas de inducción, que se imponen frente a los fuegos tradicionales, y las planchas de cocina". A ello hay que sumar, según Ignasi Masallé, de Aco, "los sistemas de drenaje de aguas residuales con canales de drenaje y sumideros higiénicos que estén diseñados para no albergar bacterias y minimizar la acumulación de partículas y residuos. Las empresas que realizan operaciones que implican la generación de aguas residuales con grasa como restaurantes y hoteles tienen la obligación de instalar separadores de grasa tipo EN 1825 para separar correctamente la grasa y el aceite orgánico del agua". Este profesional también propone sistemas de recogida de desechos húmedos.

Sostenibilidad

En la actualidad es esencial contar con equipos con alto rendimiento y que proporcionen un consumo energético lo más boje posible. En el mercado hay maquinaria con un alto desarrollo tecnológico y con un nivel de eficiencia energética muy elevado que permite obtener un alto rendimiento óptimo con el menor coste de explotación. Además, existen sistemas que posibilitan controlar los consumos energéticos de determinados equipos en función de las necesidades que la cocina tenga en cada momento.

Según Julio César Martínez, de Angelo Po Ibérica, "cualquier novedad técnica que incluya ahorro de energía en los equipos, ahorro de agua en la limpieza y utilización de menos productos químicos es apreciada por los hosteleros, que se sienten orgullosos de equipar con maquinaria que aporte ese plus en sostenibilidad". Para Amaia Altuna, de Sammic, "la sostenibilidad y el ahorro son fundamentales en cualquier cocina industrial. En este sentido, es indispensable tener en cuenta la optimización de recursos y flujos tanto en el diseño de los equipos como en la proyección de los flujos de trabajo en la cocina". Además, Santi Carles, de Serhs Projects, recuerda que "constantemente los fabricantes tienen en cuenta el ahorro energético, aspecto que transmiten en su equipamiento. Un ejemplo lo encontramos en los sistemas de refrigeración. Existen diferentes tipos de sistemas que permiten optimizarlos y que contribuyen al ahorro de gases. Ello implica un ahorro energético y de costes de mantenimiento. En relación a las máquinas de lavado, los fabricantes hoy en día han conseguido un ahorro muy importante de agua en todos los procesos de actividad de la máquina, así como la utilización de detergentes y otros líquidos, lo que conlleva un ahorro superior en el consumo de agua y una reducción de costes en consumibles de limpieza. En lo referente a los hornos, son equipos que se están convirtiendo en elementos cada vez más importantes en una cocina actual y se está trabajando para mejorar su eficiencia en el mismo ámbito". Para Mario Saltor, de Eurofred, "antaño se valora de forma equivocada, pero, poco a poco, la tendencia está cambiando y nos va poniendo en la buena dirección. En cuanto al ahorro, no debemos preguntarnos cuánto me ahorro en maquinaria a la hora de proyectar una cocina, sino cuánto debe invertir de más en maquinaria para tener un ahorro diario en consumos, uso de productos relacionados –aceite en la cocción, agua, luz, detergente, etc.– y horas de dedicación en mi restaurante". En resumen, como apunta Patricia de Alba, de Flores Valles, los equipos tienen que "conseguir la máxima productividad con el menor coste energético".

ANGELO PO





SAMMIC



Tecnología

Nos encontramos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores como la cocina al vacío, a bajas temperaturas, etc., y en un entorno digital totalmente conectado.

Alfonso Velasco, de Repagas, señala que "desde hace algunos años las máquinas de vacío y los cocedores por inmersión son algo cada vez más frecuente en las cocinas, junto a los abatidores y los hornos combinados *on line*. Aparte de esta maquinaria cada vez más habitual, se están empezando a introducir dispositivos que cuecen a baja temperatura y abaten en un mismo ciclo: un mismo aparato es capaz de cocinar y refrigerar. Por otro lado, las impresoras 3D de productos alimentarios se están abriendo camino poco a poco en la gastronomía. Otra tendencia muy observada es que, paradójicamente, despuntando entre este panorama tecnológico, el horno de brasas está cada vez más solicitado, al igual que los hornos combinados en formato compacto". Para Daniela Schukalla, de Adisa Cooking, "en la cocina industrial se puede observar la combinación de dos tendencias: por un lado, las nuevas tecnologías están ganando terreno. Como en toda la industria, la automatización de los procesos nos ayuda a optimizar la experiencia del cliente y a facilitar el trabajo del equipo de cocina. Por otro lado, no vemos mucho cambio en la manera de preparación de los platos. El fuego sigue siendo la herramienta número uno en las cocinas profesionales". Además, Patricia de Alba, de Flores Valles, indica que "existe un crecimiento de la demanda de la tecnología novedosa en el sector de Building Management System. Este sistema sirve para gestionar a través de un único punto y de forma no presencial todas las funciones tecnológicas de las cámaras y/o máquinas de la cocina que comprenden sistemas electrónicos. Por ejemplo, puede controlar el control de temperatura, tiempos, programación, etc. Además, se detectan mucho antes las incidencias, aumenta la productividad…".

> Los equipos tienen que conseguir la máxima productividad con el menor coste energético

El protagonismo del diseño

Las cocinas se han abierto a los comensales y han dejado de ser espacios escondidos. Al comensal le gusta ver cómo se manejan los cocineros, qué están elaborando, cómo se emplatan… La tendencia marca cocinas tipo monobloc de encimera única, fáciles de limpiar y cómodas de uso.

Pablo Torres, de Rational, opina que "la estética es siempre muy importante, aunque lo es más en cocinas abiertas. La tendencia actual está en las cocinas a la vista 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". Desde Flores Valles, Patricia de Alba, apunta a que "la personalización y el colorido está de moda". Por otra parte, Mario Saltor, de Eurofred, destaca, "sobre todo, modelos funcionales, pero con estéticas cuidadas. Materiales de acero inoxidable y líneas armónicas en todo el diseño. En este sentido, trabajando en un proyecto de restaurante desde el primer momento junto con el equipo de interioristas y diseñadores se consigue que funcionalidad y diseño vayan de la mano".

¿Cómo podemos ser energéticamente eficientes en cocina?

Una de las maneras más sencillas de ahorrar energía está íntimamente relacionada entre los hábitos de trabajo entre los que se pueden enumerar:

- **Tapar ollas y marmitas: con este sencillo gesto podemos ahorrar mucha energía ya que se acumula la temperatura dentro del recipiente y se evita que se escape al medio ambiente. Obviamente hay procesos de cocción en los que es necesario trabajar sin tapas (por ejemplo reducciones), pero si se quiere por ejemplo llevar a ebullición una olla para cocer pasta ganaremos mucho tapándola (tiempo y energía).**
- **Evitar las sobrecocciones: al aplicar el tratamiento térmico necesario a nuestras elaboraciones no solo ganaremos en calidad, además utilizaremos la energía estrictamente necesaria y reduciremos considerablemente las mermas.**
- **Practicar la cocina de planificación (línea fría/*cook and chill*): es muy importante saber disociar la producción del servicio de manera eficiente para rentabilizar los procesos de cocción utilizando, por ejemplo, nuestra maquinaria con cargas completas; no es lo mismo a nivel energético utilizar dos bandejas de un horno para asar paletillas que utilizar las diez bandejas simultáneamente.**
- **Mediante el uso de maquinaria de gran capacidad: un poco dentro del "campo semántico" de la cocina de planificación y, atendiendo a grandes volúmenes de producción, podemos hacer referencia a la maquinaria de gran capacidad, herramientas indispensables para optimizar energéticamente y a nivel de costes el trabajo de producción en cocina reduciendo considerablemente los tiempos.**
- **A través de la utilización de hornos combinados de última generación eficientes.**
- **Mediante técnicas modernas de cocción como el vacío y baja temperatura.**



REPAGAS

Fuente: Alfonso Velasco, responsable de Obras Completas y Departamento Técnico de Regagas



Contenedores flexibles

Araven lanza nuevas cubetas gastronorm de policarbonato. Concebidas para facilitar todas las labores de la restauración, la principal innovación de estas cubetas es su tapa de apoyo universal, que se puede utilizar también en otros recipientes gastronorm de diferentes materiales. Una ventaja que se suma a todos los detalles exclusivos de Araven y las propiedades del policarbonato. En total, se suman 38 referencias: 22 cubetas, 6 tapas de apoyo, 6 tapas de apoyo con muescas y 4 cubetas perforadas, para ofrecer un conjunto flexible y adaptable a las diversas funciones. Así, sus versátiles tapas se pueden utilizar en cualquier recipiente fabricado según estas especificaciones, independientemente de su material de fabricación, e igualmente sirve para apilarlos.



Vista Alegre abre tienda en Barcelona

Vista Alegre, prestigiosa firma portuguesa de porcelana fina, cristalería y artículos de decoración, inaugura su nueva tienda en la Avenida Diagonal de Barcelona. El espacio cuenta con 250 m^2 distribuidos en tres plantas que permitirán a ciudadanos y visitantes disfrutar de las nuevas colecciones de Vista Alegre y Bordallo Pinheiro. Durante la inauguración, Juan Avellaneda, embajador de la compañía, presentó las nuevas colecciones de Vista Alegre para este 2020. Diseño, arte y cultura son las señas de identidad de la firma portuguesa, que sigue apostando por proyectos de responsabilidad social corporativa.

Quality Espresso presenta la nueva versión de La Reale con tecnología DFC (Dynamic Flow Control). La Reale es una máquina *premium*, de la marca Gaggia Milano, que eleva la tradición del café *espresso* italiano al más alto nivel y que ahora dispone de una nueva versión con el innovador sistema DFC que incorpora una tecnología que permite modular y crear distintos perfiles de sabor. La configuración de los parámetros del DFC proporciona un control absoluto de cada fase del proceso de extracción logrando un café *espresso* perfecto y totalmente personalizado. Entre sus principales características técnicas destacan *displays* individuales por grupo, área de trabajo con iluminación led, lanzas de vapor *warm 2 touch*, portafiltros ergonómicos, y dispensador de agua caliente programable en volumen y temperatura.

Elevar un *espresso* al más alto nivel





Cocina inteligente

Desde 1731 Zwilling no solo ha sido sinónimo de calidad, funcionalidad, precisión y perfección, sino también de experiencia en corte. Esta cualidad ha evolucionado a lo largo de su historia y ha supuesto la base de innovadoras herramientas de corte en la nueva línea de electrodoméstico Enfinigy®. El corazón de la serie Enfinigy® son sus cuchillas, producidas en Solingen, donde Zwilling fabrica sus piezas desde hace 288 años. La combinación perfecta de todos los elementos de la batidora (cuchilla, recipiente y motor) garantiza resultados de mezcla profesionales. Gracias a Matteo Thun y Antonio Rodríguez, tiene un diseño limpio y claro en el que los dispositivos se ejecutan con un solo botón central, lo que permite un manejo simple e intuitivo. Con los diversos niveles de velocidad y los programas automáticos, los cubitos de hielo, las frutas congeladas, las verduras crudas o las nueces se pueden cortar fácilmente.



Pantalla esférica de alabastro

Alma Light presenta el nuevo portátil Tribeca USB, fabricado con materiales nobles y cuya característica más visible es la pantalla esférica de alabastro. Esta piedra, que proviene de canteras nacionales y que tiene una gran tradición en nuestro país, confiere a cada pantalla una identidad única, con vetas blancas y grisáceas, a veces con algún matiz de color terroso fascinante y una suave traslucidez. Tribeca es una colección trabajada artesanalmente que posee un aire retro, elegante y minimalista. El alabastro transmite una gran calidez y la dota de un *look* espectacular cuando la luz se enciende, y de un aspecto muy bello cuando está apagada.



Intersección geométrica

La editora Omelette Editions ha creado Bold, una lámpara que nace de la intersección geométrica de la esfera y del óvalo, un diseño elegante y que humaniza el espacio que habita. Su impecable factura técnica se alía con un estilo contemporáneo y una esencia mediterránea que genera sensaciones nuevas ligadas al diseño de interior y a la manera de entender los espacios. Esa esencia se trasmite en los materiales y en los acabados de Bold, diseñada por La Mamba. La lámpara, fabricada en vidrio Opal tríplex y aluminio anodizado, está disponible en versión aplique y en opción colgante. Sujeta a la pared, la intersección de las figuras geométricas crea el pie de la pieza mientras que, suspendida del techo, se convierte en la conexión fluida entre ambos elementos.

Homenaje a Clara Campoamor



La colección Clara de a by Arturo Álvarez es un homenaje a Clara Campoamor, abogada, escritora, política y defensora de los derechos de la mujer española a finales del siglo XIX y XX. Fue además una de las principales impulsoras del sufragio femenino en España, que se logró en 1931. Esta colección de lámparas de pie y mesa está dotada con tecnología led para iluminar los espacios interiores. La combinación de dos tipos de malla de acero inoxidable permite la forma orgánica que la caracteriza.

Nuevo *showroom* de Faro Barcelona

El nuevo *showroom* de Faro Barcelona se ha concebido como un espacio versátil, donde se exponen los últimos diseños de la firma tanto en iluminación como en ventilación. La exposición se transforma por medio de unas estructuras móviles, permitiendo así adecuar el espacio a las necesidades concretas de cada momento. Cercanía, bienestar y funcionalidad son algunos de los conceptos inherentes a Faro Barcelona que la marca ha querido transmitir en el nuevo *showroom*. Concebido como un espacio de cocreación, reflexión e intercambio de ideas para profesionales consolidados, talentos emergentes y estudiantes de diseño, desde el *showroom* de Faro Barcelona se llevarán a cabo múltiples actividades para promover la creatividad y el diseño, exhibiciones artísticas, talleres, presentaciones y conferencias, entre otras. Ubicado en el corazón del barrio de El Born de Barcelona, la rehabilitación de este espacio ha sido llevada a cabo por el estudio de interiorismo Piedra Papel Tijera.





La esencia de los sesenta

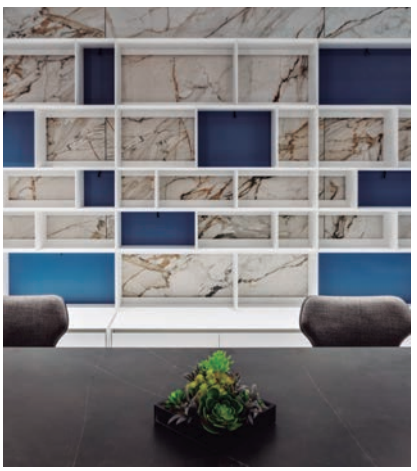
Pop Tile Collection es la nueva propuesta de pavimento porcelánico de Vives es el pequeño 15x15 cm rectificado que nos traslada a la esencia de los años sesenta. Diseños llenos de color y un estilo único reflejan el carácter vitalista y alegre de una época cargada de elementos icónicos. La serie destaca por su acabado rectificado que permite minimizar las juntas y conseguir una sensación de continuidad en las superficies. A ello se suma su acabado R10 antideslizante, permitiéndole adaptarse a todo tipo de proyectos.



Exterior sostenible

Gabarró lanza su nuevo catálogo de madera y productos para el exterior 2020. El catálogo incluye nuevos productos de las marcas que distribuye en exclusiva en España, Lunawood®, de las marcas Dasso, TimberTech y Franke, y también de sus propias marcas Wood-Deck y Urban Deck. Una amplia gama de soluciones para los profesionales que trabajan en proyectos de exterior como el diseño de terrazas, piscinas o jardines. Las marcas Lunawood®, Dasso, Urban Deck y Franke también ofrecen materiales para el revestimiento de fachadas ligeras para exteriores. El nuevo portfolio de Gabarró refleja el compromiso de la compañía con la sostenibilidad y el medio ambiente, así como su apuesta por una gestión rigurosa y eficiente de los bosques. Toda la gama de Gabarró de madera de pino de Flandes está certificada y también impulsa las maderas de Km 0.

Atraer las miradas



Neolith® lanza Calacatta Luxe, una nueva superficie disponible a escala global para todo tipo de aplicaciones de interior y exterior. Calacatta Luxe combina un estriado de grises sombríos, azules oscuros, marrones tabaco y sutiles dorados para conformar una hipnótica veta que atrae todas las miradas sobre su impoluto fondo blanco, plasmando la magia y la sofisticación del mármol italiano al tiempo que aúna las extraordinarias cualidades de resistencia, rendimiento e higiene inherentes a todas las superficies Neolith®. La superficie se comercializa con los acabados Polished y Ultrasoft, en 6 mm y 12 mm de espesor, y está disponible en formatos de 3.200x1.600 mm y 3.200x1.500 mm, siendo ideal para encimeras de cocina, muebles y suelos.



Inspiración en la aviación civil

Lines es una colección moderna, concisa y muy técnica de Gaudi. Está dominada por los motivos del industrialismo, donde prevalecen las formas suaves aerodinámicas, que parecen moverse en el espacio, combinadas con líneas y bordes claros y muy definidos. La colección incluye 32 elementos que se pueden utilizar en diferentes superficies con combinaciones entre sí, debido a su multifuncionalidad. Lines está inspirada en el mundo de la aviación civil para crear elementos decorativos de altos vuelos. Está compuesta íntegramente por elementos HDPS de alto impacto. Todas las gamas de cornisas, molduras y zócalos para iluminación indirecta están revestidas en aluminio en su interior, con el fin de potenciar la proyección de la luz, ahorrando energía consumida en la ambientación de cualquier espacio.

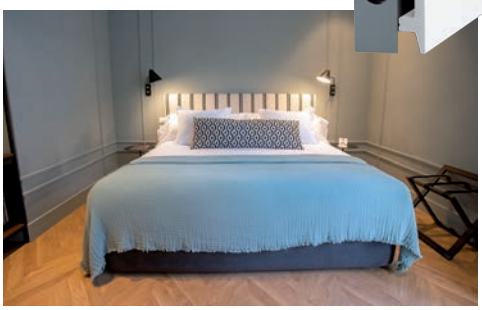


Orac Decor®

Pone estilo al Hotel Soho Boutique Colón de Málaga



Las paredes del nuevo Hotel Soho Boutique Colón de Málaga destacan por su simplicidad y estilo gracias a los perfiles de la firma Orac Decor®.







El nuevo Hotel Soho Boutique Colón es un alojamiento que se sitúa en la popular Alameda de Colón, en el centro de Málaga, ofreciendo la estancia perfecta tanto para vacaciones como para viajes de negocios. Ubicado en un edificio construido en el año 1871, este hotel *boutique* ha sido reformado poniendo especial atención en cada detalle. Fruto de este cuidadoso diseño nace un alojamiento que conserva su coqueta fachada y se combina con los toques elegantes de sus instalaciones.

Las molduras y perfiles de Orac Decor® se han escogido para decorar las paredes del hotel por su aportación estética, que contribuye a una elegancia sutil, aportando simplicidad y estilo en habitaciones y zonas comunes. También su funcionalidad ha sido tenida muy en cuenta, ya que este tipo de molduras decorativas son la solución perfecta para espacios hoteleros y de restauración porque, además de poderse pintar, ofrecen una capa adicional de protección a las paredes, al estar realizadas en un innovador material que es altamente resistente a los golpes y al agua. Por este motivo se pueden instalar en todas las estancias, incluso en las zonas húmedas como los baños o áreas de *wellness*.

En las habitaciones de Soho Hotel Boutique Colón los perfiles enmarcan la arquitectura interior y consiguen la proporcionalidad perfecta. En las habitaciones, pintadas en el mismo tono suave que las paredes los perfiles verticales y horizontales Orac Decor® hacen las estancias más distinguidas. En las escaleras los perfiles se han utilizado para enmarcar distintos paneles de papel pintado, lo que despierta curiosidad al visitante. En el área de *lobby* y recepción, también son las molduras Orac Decor® las que acentúan de manera sutil el estilo elegante, recordándonos que nos hallamos en un edificio con más de un siglo de historia.

Orac Decor®

Roger de Llúria, 67-69. Pral 2º. 08009 Barcelona.
Tel.: 900 993 289. E-mail: spain@oracdecor.com
www.oracdecor.es



El Boulevard, el último proyecto de Costa Este con Futur2

En el corazón de una de las principales arterias de Barcelona abre el nuevo restaurante y club del grupo Costa Este con el nombre de El Boulevard. Futur2 Estudio es el responsable del concepto y el diseño de este local, donde el visitante podrá disfrutar de restaurante, *lounge* y club en el mismo lugar, mientras vive en primera persona la transformación del espacio. A nivel de diseño, el equipo de Pepe López del Hoyo ha creado dos zonas muy diferenciadas. Mientras la planta calle es capaz de pasar de un ambiente diurno y muy llamativo a otro más tenue y acogedor para el horario de noche, la planta baja presenta la estética propia de un club. Esta capacidad camaleónica, sello de Futur2, es posible gracias al diseño de la iluminación. El Boulevard nos transporta a un jardín de gran formato en el que encontramos su restaurante, rodeado de cristaleras instaladas en las paredes capaces de iluminarse con mucha intensidad para recrear una luz diurna que se funde junto a la vegetación. Este concepto se apoya en otros elementos como espejos y esculturas arbóreas que refuerzan esta ilusión. Por su parte, el mobiliario destaca sobre lo vegetal con una mezcla ecléctica y colorista de piezas monocromáticas y estampadas diseñadas y elegidas con exquisito gusto para que el conjunto encaje con su entorno y transmita un ambiente lujoso y divertido.

Pia Capdevila participa en la renovación del Catalonia Santa Justa de Sevilla



El Hotel Catalonia Santa Justa de Sevilla luce nueva imagen tras la ampliación de sus instalaciones gracias a la adquisición del solar trasero que había junto al edificio principal. De esta forma, se ha logrado duplicar el tamaño del establecimiento hotelero, pasando de las 75 habitaciones iniciales a las 125, además de incluir otras estancias nuevas, como gimnasio, sala de juntas, aparcamiento y spa. Todo el proyecto de ampliación y renovación del Catalonia Santa Justa ha estado dirigido por el estudio de interiorismo Pia Capdevila junto con el equipo de imagen de la cadena hotelera, y el arquitecto Jacinto Arqués Molinero, quien ha trabajado más la parte de la nueva construcción, de gran singularidad. Y es que el edificio adquirido era un antiguo corral de vecinos que, aunque se tuvo que derribar (salvo la fachada original), la propiedad quiso reconstruirlo en el nuevo proyecto para ofrecer ese encanto histórico que tienen las edificaciones sevillanas tradicionales. El resultado son tres plantas dispuestas alrededor de un patio central ajardinado que vehicula el acceso a las habitaciones.



4Retail construye el restaurante Mussol en el Aeropuerto de Barcelona-El Prat

4Retail ha culminado para Eat Out Group las obras del nuevo restaurante Mussol, marca que pertenece a AN Grup, en la zona Tierra de la terminal 2 del Aeropuerto de Barcelona-El Prat. Mussol es un concepto de masía urbana donde el cliente puede saborear auténtica cocina catalana gracias a una carta que fusiona modernidad y tradición. El interiorismo del local destaca por un aire muy mediterráneo, donde predomina el mobiliario de madera y los tonos rojo, negro y blanco. El equipo de 4Retail se ha encargado de la ejecución de la totalidad de los trabajos del proyecto de obra civil, instalaciones y cocina. El establecimiento consta de una superficie total interior de 200 metros cuadrados y las obras se han finalizado en un total de dos meses.

Roca

Participa en Casa Cacao, el nuevo hotel de los hermanos Roca

Los hermanos Roca dan inicio a un nuevo proyecto, Casa Cacao, que cuenta con un hotel *boutique* y un obrador de chocolate. Un sueño hecho realidad, definido por la originalidad de la oferta y la calidad en todos los detalles en el que han contado con Roca.

©Joan Pujol Creus



©Joan Pujol Creus



El hotel *boutique* Casa Cacao de Girona, cuyos interiores son diseñados por el equipo de Tarruella Trench Studio y Callís Marès Arquitectes, está dirigido por un reconocido miembro de la familia Roca, Anna Payet. Vinculada en el sector turístico desde el mundo docente durante 20 años y cómplice de la actividad de El Celler de Can Roca desde sus inicios, Anna Payet ve en el hotel una posibilidad de extender la filosofía y la hospitalidad de la casa Roca.

El proyecto consta de tres plantas con 15 cálidas y amplias habitaciones y una espléndida terraza con vistas al centro histórico de Girona. La apuesta por la calidad es clara y, por ello, se ha contado con las marcas que mejor representan su espíritu, como es el caso de Roca, marca líder de productos para el espacio de baño y pavimentos y revestimientos cerámicos, con quien han equipado los espacios más íntimos de este carismático proyecto.

Los hermanos Roca y familia ya habían realizado proyectos con la marca de productos de baño. "Nos sentimos cómodos con la marca Roca, tanto por su compromiso con la excelencia como por el diseño de sus productos", comenta Anna Payet. Ambas marcas, aparte del nombre, comparten valores, calidad y el carácter internacional.

El espacio de baño de las habitaciones del hotel *boutique* Casa Cacao cuenta con el mejor equipamiento para garantizar a los huéspedes una estancia confortable y relajante. Entre lo más destacado, podremos encontrar la simplicidad y elegancia del inodoro Meridian o el diseño cosmopolita de la grifería Loft. También la gama *premium* de rociadores de ducha metálicos extraplanos Raindream y Rainsense, con innovadores sistemas para una fácil limpieza.

Casa Cacao también ofrece una iniciativa en la que Jordi Roca se reencuentra con un antiguo compañero de El Celler, Damian Allsop, para crear un obrador, una chocolatería y una tienda en la que se ofrecerán todo tipo de productos con el chocolate como protagonista. Bombones y otras creaciones partirán de una revisión de la pastelería clásica con chocolate. Además, los productos estarán empaquetados con materiales que provienen de fibras recicladas del cacao.

La originalidad de la oferta y la calidad en todos los detalles –tanto en productos como en espacio y servicios– definen la trayectoria de una familia que no pasa desapercibida, y cuyas iniciativas son conocidas y reconocidas en todo el mundo.

Roca

Roca.es
Casa Cacao
Casacacaogirona.com

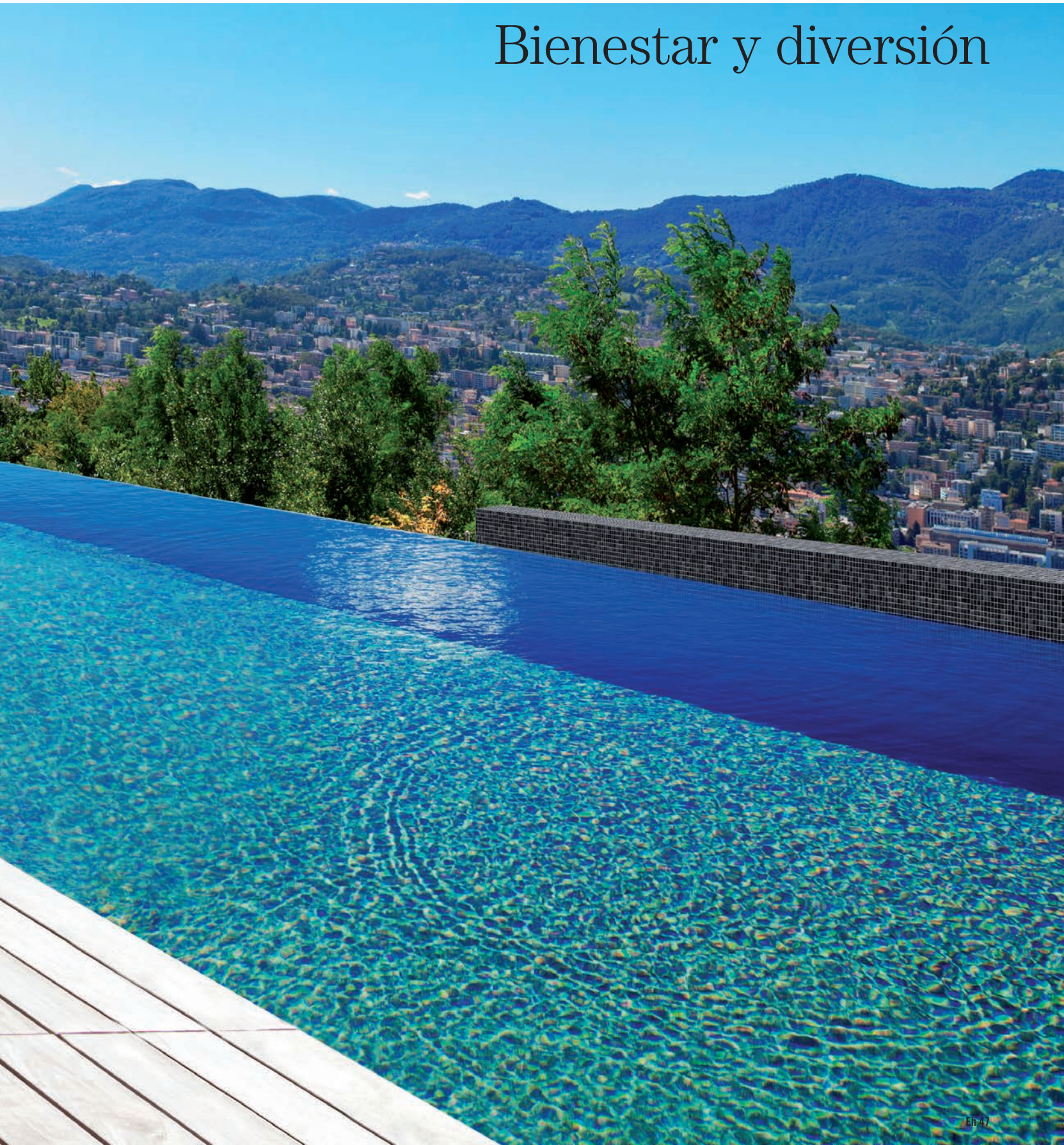
PISCINAS



HISBALIT

Una piscina evoca bienestar total, desconexión y diversión, siendo uno de los espacios más fotografiados del hotel. La imagen de una piscina dice mucho sobre el tipo y nivel de la instalación hotelera: si esta y su entorno nos seducen, el establecimiento del que forma parte también lo hará. *Por Isabel Fernández*

Bienestar y diversión



HOTEL ARTS BARCELONA (MYRTHA POOLS)



SPECK ESPAÑOLA





Ofrecer a los clientes la posibilidad de disfrutar de una piscina bien diseñada, confortable y con servicios atractivos (deportivos, *wellness*, infantiles…) es una inversión que redunda en la imagen del hotel y un excelente reclamo para que los huéspedes lo escojan para una estancia de vacaciones o de negocios.

Emilio Alonso, director de Operaciones de Myrtha Pools España, afirma que "la piscina suele ser una de las primeras imágenes de la página web de un hotel porque la mayoría de los clientes valora mucho este tipo de servicios a la hora de elegir". Por su parte, Olivier Gasca, gerente de Piscinas Pressing, señala que "la piscina se convierte en un reclamo imprescindible, ayuda al hotel a diferenciarse de su competencia y aporta un espacio de disfrute a los clientes con el que completar la experiencia vacacional". Además, María González, responsable de Comunicación de Isaba, agrega que se trata de "uno de los valores añadidos de un hotel y uno de los motivos del cliente para decidirse por un alojamiento u otro. Los espacios acuáticos son un reflejo de la personalización del hotel hacia sus perfiles de cliente, de la experiencia de cliente que generen, etc. Por ejemplo, en hoteles vacacionales contar con piscinas lúdicas para niños y familia va a indicar si el hotel valora a este tipo de turismo, si ha pensado en ellos o si ha sabido especializar sus servicios para superar las expectativas de esas familias". Asimismo, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, indica que "la piscina es una pieza clave en la arquitectura y el diseño del hotel. Por tanto, debe tener el mismo enfoque y compartir la línea estética utilizada en el interiorismo del alojamiento".

Iniciar el proyecto

Cuando se va iniciar el proyecto, hay que tener muy claro el presupuesto a invertir, el espacio en el que se va a instalar, su tamaño y el perfil de cliente del hotel. No es lo mismo un hotel vacacional que uno urbano de negocios con clientela nacional o internacional, de *target* medio o alto. También se debe pensar dónde se van a instalar los vestuarios, las áreas de descanso, las tumbonas y las sombrillas, el bar, etc. Y, entre otros aspectos, tampoco hay que olvidar temas como el de la iluminación o la limpieza.

Para Ignasi Conillas, de la empresa Ignasi Conillas-Arquitectura d'Exteriors, "lo ideal es que la piscina esté integrada dentro de un proyecto global e integral de arquitectura de exterior, ya que de esta forma conseguiremos crear un ambiente agradable, con paisajes y vistas atractivas, y en el que todos los elementos guarden coherencia. Dejarse asesorar por una empresa especializada en proyectos de arquitectura de exteriores es esencial". Por su parte, Ignacio González, *sales manager-commercial* Pool & Wellness de Fluidra Comercial España, comenta que el hotelero debe tener en cuenta "primero de todo que va a ofrecer un servicio y, por tanto, las expectativas que quiera vender sobre este servicio tendrán que ir alineadas al tipo de piscina y a su equipamiento. El hotelero debe evitar que el servicio se vuelva en su contra y esto pasa por tener una piscina correctamente diseñada y equipada". Además, Luis Rodríguez, *manager* Water Division de Filinox, sostiene que "hoy en día el concepto de agua en la oferta de ocio de un hotel es muy importante por dos razones: el turismo que tenemos tiene la cultura de agua muy desarrollada (spa, *wellness*, balnearios, etc.) y tiene un alto poder adquisitivo para hacer rentable una instalación que de por sí no es barata". Por otro lado, Martí Valentines, gerente de Speck Española, apunta que "deben tomarse en consideración las normativas de construcción y calidad del agua que impone la Administración. Consultar el proyecto a una empresa del sector asociada a ASOFAP (Asociación Española de Profesionales del Sector de la Piscina) es garantía de éxito y profesionalidad".

Según el hotel

A cada tipo de hotel, con su particular clientela, le corresponde una piscina distinta. El objetivo principal de un resort vacacional familiar es el de conseguir que todos los miembros de la familia disfruten al máximo de las piscinas, y de ello depende, en cierto modo, que la estancia de dicha familia se prolongue más o menos. Esta clase de instalación requiere la generación de espacios, equipados con elementos lúdicos, en los que pueden convivir personas de diferentes edades. En cambio, en un hotel urbano, la piscina puede servir para relajarse después de una jornada turística o de trabajo.



HOTEL MALKORRA (PRESSING PISCINAS)



CAMPING SOLMAR (ISABA)

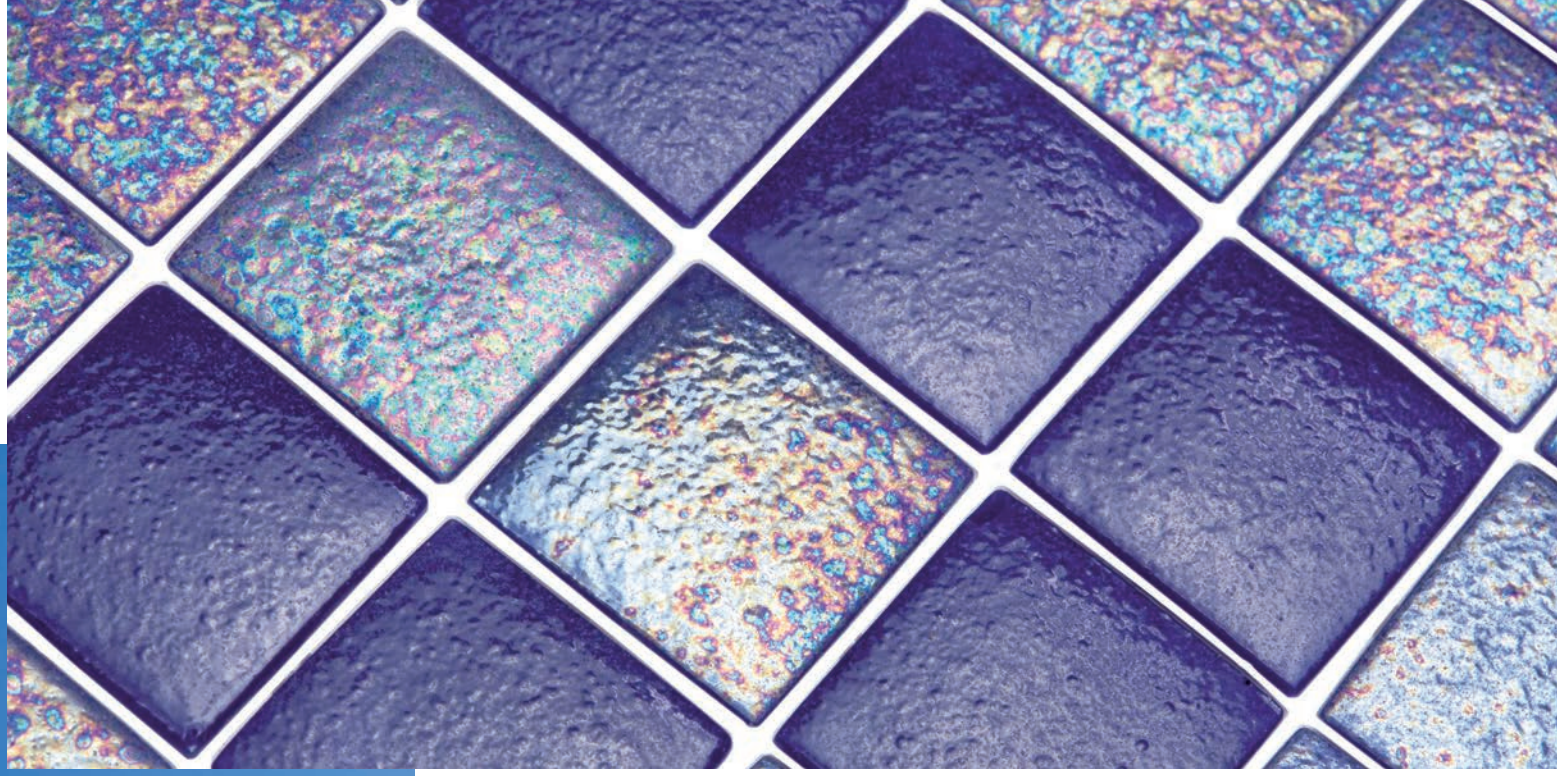


H10 TINDAYA (ISABA)

Zonas para niños

Ampliar los atractivos de la piscina con componentes lúdicos para niños es sinónimo de incrementar la diversión para toda la familia y con ello el tiempo que pasan los usuarios en las instalaciones acuáticas.

María González, responsable de Comunicación de Isaba, señala que, "para las piscinas infantiles, las posibilidades son infinitas. Pueden diseñarse parques de agua personalizados casi como te los imagines. Aunque para entendernos, tenemos cantidad de soluciones de las que solemos hablar cuando plantearnos un proyecto de ocio acuático. Parques de agua como tal, 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 splashpark, 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 riesgo en niños".



HISBALIT



ABORA INTERCLUB ATLANTIC BY LOPESAN HOTELS (ISABA)

Así, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, señala que "si la ubicación lo permite es muy conveniente una piscina *infinity* (desbordante a paisaje), que visualmente se integra en el paisaje y resulta muy atractiva, ya sea con el mar o la montaña como fondo. En el caso de hoteles urbanos en los que el espacio suele ser más limitado, la tendencia son piscinas en azotea, aportando al hotel una zona de relax con vistas a la ciudad. En todas las piscinas es muy importante la impermeabilización para evitar posibles fugas de agua, más si cabe en piscinas de azotea". Por su parte, María González, de Isaba, afirma que, "en el caso de ocio acuático infantil, para un hotel rural o urbano resultan interesantes los parques de agua sin profundidad. Son espacios mucho más familiares e interactivos, con las mismas posibilidades de juego (estructuras, toboganes, elementos de juego…), pero sin necesitar un vaso de agua, facilitando el manteniendo y la seguridad. Por su parte, un hotel vacacional puede diversificar mucho su ocio acuático, creando zonas por edades con toboganes, parques o juegos para los más pequeños. En este caso, la experiencia de agua y de diversión tiene que ser mucho mayor, por el tipo de hotel y por las expectativas de la familia que acude". Para Ignasi Conillas, "el proyecto de la piscina debe adaptarse al estilo del hotel, poniendo especial atención a la arquitectura preexistente para así integrarla de forma coherente en el espacio. Por ejemplo, si hablamos de un hotel rural, lo más probable es que para la piscina pensemos en un estilo más rústico en el que se usen elementos como la piedra natural y las tonalidades arena o beige. Si por el contrario habláramos de un hotel con carácter urbano, lo que nos viene a la mente es un estilo más moderno, con elementos de diseño, acabados más finos y tonos más arriesgados".

Iluminación

La iluminación es un elemento importante para dotar de singularidad a la piscina, que incluso se puede convertir en centro de actividades cuando cae el sol. Por eficiencia, la tendencia es el uso de proyectores led, que tienen una vida útil superior a los sistemas de iluminación tradicionales y reducen el consumo eléctrico de la instalación hasta un 80%. Los focos led de bajo consumo pueden ser monocolor o RGB multicolor, que le confieren gran personalidad.
"La iluminación led es la última tendencia. Además, exclusivos faros de diseño y canales retroiluminados crean ambientes más acogedores para poder jugar así con los colores y enfatizar, por ejemplo, una puesta de sol", sostiene Emilio Alonso, de Myrtha Pools España. Según Ignacio González, de Fluidra Comercial España, "en hoteles, la iluminación debe marcar un papel diferenciador, original y único. La tendencia actual está muy definida al juego de colores (RGB) desde su automatización y siempre con la lámpara led, que ofrece un mayor rendimiento y un menor coste de mantenimiento y consumo".

Revestimiento

El revestimiento de la piscina debe ser ante todo seguro. La elección del material (resistente, antideslizante, que no se rompa a los cambios de temperatura para no provocar accidentes) es esencial.
Para Sara Guzmán, de Hisbalit, "a nivel de tendencia en revestimiento, lo que más destaca es la personalización. Cada vez se busca más alejarse de la norma, apostando por nuevas tonalidades y acabados. Otro aspecto fundamental es el carácter sostenible. Los arquitectos o los hoteleros buscan materiales ecológicos que respeten el medio ambiente. El

Jardines

Un jardín o terraza de hotel es el entorno ideal para instalar una piscina. Para diseñar un buen jardín, en primer lugar, se debe trazar un plano. En segundo lugar, se tiene que escoger el estilo de jardín: paisajista, moderno, rústico… y los materiales que se emplearán. Por último, es importante tener bien claro el tipo de plantación que se desea.
Ignasi Conillas, de Ignasi Conillas Arquitectura d'Exteriors, comenta que "el hotelero cuide hasta el mínimo detalle y decida apostar e invertir en una zona de exterior confortable no solo es recomendable, es imprescindible. El cuidado y la atención que se le presta a los jardines debería ser la misma que se da a otras zonas del hotel. Es una manera que tiene el hotelero de transmitir el cuidado para con el cliente y de adaptarse a sus necesidades para que este vuelva a hospedarse y recomiende las instalaciones a terceras personas". Este profesional añade que "los jardines y espacios exteriores deberían adecuarse al estilo de cada hotel y a la imagen y uso que se quiere dar a cada espacio. Lo principal y esencial a la hora de prestar un buen servicio de arquitectura de exteriores es conseguir la correcta integración entre los espacios y entre los elementos incluidos en estos". Además, agrega Conillas, "lo primero que se debería tener en cuenta es que la vegetación es un elemento vivo y está en constante movimiento y cambios. Es necesario prestar atención a la hora de decantarnos por unas especies u otras, a su evolución a lo largo del tiempo. Del mismo modo se recomienda siempre utilizar especies que se adapten al concepto adoptado en cada proyecto y a lo que se busca, ya sea sostenibilidad o bien lujo y estética".

IGNASI CONILLAS ARQUITECTURA D'EXTERIORS



Las tendencias en revestimiento se centran en mosaico de vidrio ecológico, gresite, cerámica de gran formato y acabados de acero inoxidable



IGNASI CONILLAS ARQUITECTURA D'EXTERIORS

mosaico de vidrio ecológico sigue siendo el más utilizado". Por su parte, Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, apunta que "el revestimiento es un elemento que aporta mucha personalidad al diseño de la piscina. Las tendencias actuales son el revestimiento cerámico de gran formato y los acabados de los empotrables en acero inoxidable. La cerámica de gran formato aporta elegancia a la piscina, con acabados de alta calidad que resultan muy resistentes y duraderos. Por otra parte, en la actualidad se cuenta con una gran gama de gresite que abarca todo tipo de tonos y permiten infinidad de diseños. Cuando se opta por revestir la piscina con lámina armada, la tendencia son las nuevas opciones que aportan una textura 3D al revestimiento imitando formas naturales". Según Ignacio González, de Fluidra Comercial España, "en España, en cuanto a revestimiento, aún somos muy clásicos y el gresite continúa siendo la tendencia actual. El gresite permite diferenciar unas piscinas de otras. Incluso existe en el mercado opciones de gresite de lujo. Otras opciones como el liner las tenemos más identificadas para piscinas de clubs deportivos o de natación, aunque es una opción totalmente válida para piscinas de grandes dimensiones de hoteles vacacionales, por ejemplo".

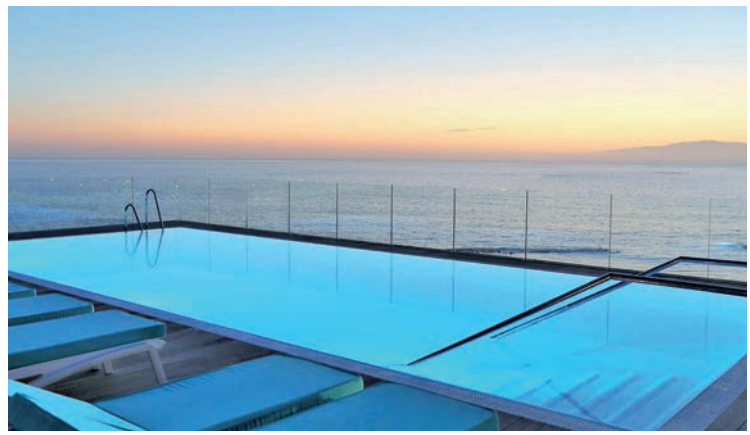
HOTEL MENDI ARGIA (PRESSING PISCINAS)



Diseños estrella y novedades

Las piscinas estrellas en instalaciones hoteleras son las de tipo desbordante, por el placer visual que generan al recrear el efecto de un lago natural, y las piscinas *infinity* –también desbordantes– en las que el agua cae en forma de cascada por uno de sus lados y se recoge en un vaso de compensación o pileta, situada en un plano inferior.

Según Ignasi Conillas, "las piscinas con suelos móviles o paredes sumergibles son una de las soluciones más novedosas e inteligentes, ya que nos permiten elegir la profundidad de la piscina y hasta crear espacios mucho más versátiles y con distintos usos, permitiéndonos sacarle más rendimiento a los metros cuadrados de la zona de exterior. Destaca a su vez la creación de zonas de spa y *wellness* integradas en la propia piscina, pues suponen un plus a la hora de proyectar y elevan el valor de la piscina y el confort de quien la usa". Además, Emilio Alonso, de Myrtha Pools España, apunta que "las piscinas con fondos transparentes y las lagunas con fondo de arena son algo nuevo y con impacto". Desde Hisbalit, Sara Guzmán comenta que "se buscan piscinas de autor, proyectos a la carta con efectos tornasolados y con todas las garantías de seguridad". Para Olivier Gasca, de Piscinas Pressing, "se mantiene la tendencia de piscinas con formas rectas, líneas sencillas y limpias; proyectos de piscinas que se integran con el carácter de cada complejo. Una tendencia al alza es la instalación de sistemas de climatización para utilizar la piscina todo el año o alargar la temporada de baño". Asimismo, Luis Rodríguez, de Filinox, cree que "hay una tendencia a introducir más elementos de ocio y disfrute en la piscina de un hotel. Ya no vamos a nadar a la piscina del hotel, vamos a tener nuevas experiencias con el agua a través de elementos como cascadas, cañones, tumbones de aire, espacios de *wellness*, etc.".



IBEROSTAR SABILA (FLUIDRA COMERCIAL ESPAÑA)

Ahorro y sostenibilidad

Para potenciar la sostenibilidad y la eficiencia de la instalación es necesario, sobre todo, garantizar la estanqueidad del vaso. También habrá que recu-

La domótica permite ser eficientes ya que posibilita utilizar cada equipamiento de la piscina cuando es necesario

rrir a la utilización de materiales de gran resistencia que exijan un mantenimiento mínimo. "Nosotros siempre hablamos de eficiencia. Hemos de ser eficientes con el consumo de agua y energía. Ya que tenemos que consumir sí o sí agua y energía, seamos lo más eficiente posible. Así, todo debe girar alrededor de la automatización de la piscina: del sistema de filtración automático mediante bombas de velocidad variable o bombas con variador de frecuencia; del tratamiento de agua (UV, electrólisis o *freeppol*); de la climatización de la piscina (especialmente si está ese *indoor*); del sistema de iluminación led… La domótica permite ser eficientes ya que posibilita utilizar cada equipamiento de la piscina cuando es necesario", asegura Ignacio González, de Fluidra Comercial España. Por su parte, María González, de Isaba, recomienda que se apueste por ello: "Que se mojen desde la configuración inicial, escogiendo sistemas de control inteligente de la instalación, medidas como activadores de juego, bombas eficientes, materiales más resistentes y, por lo tanto, con menos necesidad de sustitución. Todo esto son medidas en pro de la sostenibilidad que, aunque supongan una primera inversión, a la larga significarán beneficios para la sostenibilidad del espacio y para el hotel". Además, Martí Valentines, de Speck Española, recomienda "construir un proyecto utilizando materiales de primera calidad que combinen adecuadamente las nuevas tecnologías (*ecofriendly*).



LA ALHÓNDIGA (MYRTHA POOLS)



FLUIDRA COMERCIAL ESPAÑA

Mantenimiento

Debe haber un protocolo de acciones periódicas que disminuyan el desgaste y garanticen la calidad del agua: hay que mantener los niveles óptimos de pH y CI, 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. Por lo que se refiere al sistema de limpieza, en la actualidad casi todas las piscinas incorporan 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.

Ignasi Conillas indica que "una piscina requiere comprobaciones periódicas relacionadas con el correcto funcionamiento de las instalaciones, la limpieza de filtros y el control del estado, del nivel y del pH del agua. La adopción del sistema de electrólisis salina es un nuevo concepto en el tratamiento del agua que se tiene cada vez más en cuenta, ya que nos ayuda a mantener la calidad del agua, evitándonos además el uso de productos químicos y facilitándonos los trabajos de mantenimiento de la piscina". Por su parte, Ignacio González, de Fluidra Comercial España, aconseja "mantener los parámetros físico-químicos del agua. Cuando hablamos de parámetros físicos nos referimos principalmente a controlar el nivel de cloraminas y pH óptimos recomendados según normativa. En este sentido, nuestra recomendación es siempre evitar la manipulación de productos químicos en la instalación en beneficio de utilizar un tratamiento automático del agua".

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) es fundamental.

Para Sara Guzmán, de Hisbalit, "en materia de seguridad, es necesario tener en cuenta que los materiales elegidos cumplan con el Código Técnico de la Edificación /CTE). En el caso del pavimento de zonas húmedas, es necesario apostar por revestimientos antideslizantes que hayan obtenido la certificación Clase 3". Según Ignacio González, de Fluidra Comercial España, "principalmente, hay que evitar zonas profundas y ocultas para el socorrista, así como zonas de riesgo de atrapamiento; pavimento antideslizante en playa y, en definitiva, en todos los casos cumplir con CTE". Además, Martí Valentines, de Speck Española, aconseja "instalar en las piscinas cubiertas automáticas que garanticen la plena seguridad de los huéspedes".

SDC Sin Gluten

Komeko es una marca japonesa, disponible en SDC Sin Gluten, que ha presentado en España productos elaborados con una harina sin gluten muy versátil. Esta harina de arroz japonesa (*komeko*, en su nombre original) es un tipo de harina fina que se produce únicamente a partir del arroz de grano corto original de Japón y que conserva todas las propiedades y nutrientes del arroz. Como ejemplo, los *noodle fettuccine* con los que se pueden preparar platos de pasta sin gluten exquisitos en recetas tanto japonesas como mediterráneas o veganas.





Vandemoortele

Vandemoortele amplía su familia de panes *food service* con la incorporación de nuevos productos: los *pangog*, unos panecillos de colores ideales para hamburguesas y elaborados con harina de trigo, arroz y centeno. Ambos vienen precortados y están realizados sin colorantes artificiales. El *pangog* con remolacha incorpora zumo concentrado de remolacha, una raíz muy rica en fósforo, hierro, yodo y vitaminas B1, B2, B3 y B&, que ayudan a regular la tensión arterial de forma natural. Por su parte, el *pangog* con cúrcuma tiene extracto de cúrcuma, principal ingrediente del *curry*, conocido por ser un potente antiinflamatorio y antioxidante de origen natural.



Casa Rojo

Las Viñas Bastardas es un vino tinto con el que Casa Rojo hace un homenaje a las viñas viejas y a sus agricultores que, por motivos geográficos y territoriales, han quedado desclasificados de D.O. Está elaborado a partir de uvas de la variedad monastrell, *cabernet sauvignon* y tempranillo. Los viñedos seleccionados son singulares y muchos de ellos casi centenarios, estando todos fuera de los límites de las D.O. Jumilla, Yecla y Alicante, tres denominaciones geográficas vinícolas que dejan un triángulo descalificado entre ellas, precisamente en la zona en la que se encuentra la bodega.



FoodVac

FoodVac presenta como novedad la corvina confitada de oliva virgen extra. La corvina es un pescado blanco bajo en grasa muy apreciado en la gastronomía por su carne sabrosa y su gran versatilidad. Sus proveedores de corvina está reconocidos a nivel internacional por desarrollar acuicultura sostenible y responsable. Una vez llega a FoodVac se cocina al vacío a baja temperatura, manteniendo todo su sabor y sus nutrientes, consiguiendo una textura jugosa y sabrosa. Para mantener su versatilidad, solo se cocina con sal y pimienta, dejando todo el espacio al chef para que pueda personalizar el plato.

Conservas Baymar



Baymar, de Redisco Alimentación, presenta el berberecho de la ría de Noia envasado con agua de mar recogida en pleno corazón de la ría de Arosa y sometido a un proceso de microfiltrado e higienizado con ozono sin añadir ningún producto químico, ofreciendo absoluta garantía de calidad y pureza. Con este proceso se evita que el cloro y otros desinfectantes y agentes presentes en el agua corriente alteren las propiedades organolépticas del berberecho. Gracias a este agua se consigue potenciar el sabor del berberecho al no alterarse su sabor natural con otros elementos en el agua corriente como el cloro. Además, mejora el aspecto del berberecho en lata y su conservación.



Dominio Dostares

Los vinos rosados están de moda y a su nutrida paleta de colores se une Tombú 2019 para aportar un bonito color rojo cereza. Elaborado con la variedad prieto picudo, este rosado ha permanecido seis meses sobre lías, presentando una gran estructura y potencial aromático. Es brillante, intenso, sedoso y buen acompañante de aperitivos, tapas y platos elaborados con arroces y pastas.





Crispins Europe

My Gelatto by Crispins es un sistema revolucionario de producto y máquinas heladeras de diferentes características y un gran rendimiento que proporcionan un helado *soft* de gran calidad. Además de las heladeras, una de pequeñas dimensiones y otra de gran capacidad, Crispins dispone del auténtico Gelatto. Se presenta en BiB de 10 litros, tiene amplia fecha de caducidad y no requiere manipulación previa. Simplemente se llena la máquina y se deja enfriar hasta su completa emulsión dando como resultado un helado suave y cremoso. Se puede combinar con cualquiera de los *toppings* líquidos de Crispins, los *toppings* sólidos o con café y cacao en polvo.



Antica Tradizione



Antica Tradizione presenta unos siropes ecológicos que sirven para aromatizar chocolates, cócteles, pasteles, zumos, tés, *smoothies*, batidos, etc. La gama está compuesta por cinco sabores diferentes (rosa, yuzu, cacahuete, caramelo y jengibre) que aportan sensaciones exóticas y que hoy recorre los paladares de los clientes de los mejores establecimientos del mundo, ya sean grandes cocinas de restaurantes o pastelerías. Los siropes son sin gluten, grasas hidrogenadas, aceite de palma, OGM, colores ni conservantes.





Makro

La nueva gama Mézclum Makro Premium, elaborada con el chef con una estrella Michelin Rodrigo de la Calle, revolucionará el mundo de las guarniciones y ayudará a los hosteleros a llenar sus platos de sabor, color, textura y volumen. Este nuevo producto cuenta con cuatro variedades verdes desarrolladas para que los hosteleros puedan acompañar entrantes y pastas, para pescados, para carnes, y para hamburguesas y sándwiches.

Chocolates Lacasa



El nuevo sobre de cacao soluble de 18 gramos marca Lacasa se presenta en formato de estuche con 25 unidades. Este producto potencia el sabor a chocolate con un 27% cacao mínimo. En línea con la tendencia actual saludable del mercado, los parámetros nutricionales de consumo se mejoran con un producto sin colorantes, ni conservantes, ni gluten ni aceite de palma. Además, tiene un alto contenido en calcio y fósforo.

Aperitivos Medina

Aperitivos Medina lanza un nuevo formato *on the go*. Salud e innovación se dan la mano en en este nuevo producto en formato *cups*, compuesto por sus tres gamas: Nuts Time, Eco y Crudos, con dos mezclas distintas dentro de cada una de frutos secos crudos y fruta desecada. Se presenta en formato de impulso en vasitos de 100 gramos, sellados y envasado en atmósfera modificada, y con tapadera removible.





Rioja Vega

Elaborado con un 75% de la variedad tempranillo y un 25% de la de graciano, Rioja Vega Crianza Edición Limitada tiene un atractivo rojo rubí de capa alta, brillante, profundo y con reflejos morados. Presenta un buen ensamblaje de los aromas varietales y los aportados por su crianza en barrica, a frutos negros maduros, así como a notas especiadas y balsámicas, con ligeros tostados. Tiene una entrada firme, con cuerpo y calidez; una acidez bien ajustada, siendo rico y envolvente. También cuenta con ligeros matices minerales en el recorrido y un final de boca con el recuerdo a la fruta negra. Bien estructurado, es expresivo y persistente.

Nocilla

Nocilla Profesional es una nueva gama exclusiva dirigida al sector hostelero. Con la misma fluidez en temperatura ambiente que otras cremas calentadas, de fácil aplicación y, por tanto, un menor tiempo de preparación, Nocilla fluida, sin necesidad de calentar es perfecta para usar directamente en *toppings*, rellenos y decoración, además de para complementar y decorar helados, pasteles, *crêpes* o gofres, y para rellenar cruasanes, madalenas, *coulants* o buñuelos. Está realizada con aceite de girasol alto oleico y manteca de cacao, y sin aceite de palma. Es una receta con menos grasas saturadas y apta para celiacos, ya que no contiene gluten.



Torre de Oña

Finca San Martín, crianza de 2017, está elaborado con 100% tempranillo. Presenta un color rojo picota, de intensidad media-alta, con ribete granada. Muy intenso en nariz, tiene un marcado carácter frutal: arándanos rojos, grosellas y moras que envuelven unos aromas balsámicos de pastelería, cacao, café molido, canela y regaliz. Con una elegante frescura en boca, es equilibrado, con un tanino fino y suave final. Tiene un retrogusto frutal, con un marcado reflejo de las frutas rojas y balsámicos procedentes de su crianza en barrica. Este vino de Rioja Alavesa marida con embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes en general.





Juvé & Camps

Pagos de Anguix, el sueño de la familia Juvé en la Ribera del Duero, es un vino 100% tinto fino procedente de viñedos con edades entre los 30 y los 40 años, situados en suelos pedragosos con fondos arcillo-calcáreos, y a una altitud de 850 metros sobre el nivel del mar. Tiene una crianza de 10 meses en barrica de roble francés. Durante la cosecha de 2017 los equipos de Pagos de Anguix y Juvé & Camps trabajaron codo con codo para elaborar este tinto que marca el estilo profundo, maduro y elegante de la gama de vinos de la bodega.

Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions lanza en España la marca vegetariana para los amantes de la carne The Vegetarian Butcher. Una marca holandesa de referencia que ofrece productos con el sabor, aspecto y textura de la carne pero a base de proteínas vegetales. Cuenta con hamburguesas, salchichas, *nuggets* y sustitutos del pollo y carne picada, desarrollados para los comensales que aman la carne, pero que también que se preocupan por el medio ambiente.



Deleitas

Los *smoothies* de Deleitas, ahora con 0% azúcares añadidos, presentan todo el sabor de la fruta y la verdura en una deliciosa bebida. Ricas en vitaminas, revitalizantes, energéticos y detox, estas bebidas se pueden consumir a todas horas: prepara batidos, *milkshakes* y *smoothies*, con más o menos hielos. Hay diversas variedades: arándanos, frutos del bosque, *exotic*, *green*, remolacha, y mango y fresa, cuyo sabor, aroma y textura enganchan.





Nespresso Professional

Nespresso Professional lanza su primer café orgánico certificado, Peru Organic, como parte de la renovación de su gama de café profesional Origins, que ya incluye tres cafés únicos provenientes exclusivamente de Brasil, Guatemala e India. Cada uno de estos cafés se obtiene de zonas cuidadosamente seleccionadas de un solo país de origen, y se enriquece empleando métodos de cultivo, cosecha y tratamiento a los que las comunidades agrícolas locales se mantienen fieles. La acidez frutal de Peru Organic se equilibra con los aromas contrapuestos de los cereales dulces tostados.



Edetària

El Mas d'Edetària Selecció, de la D.O. Terra Alta, se elabora con garnacha peluda, garnacha fina y cariñena. Con una gran y compleja expresión aromática, este vino transmite el abanico de variedades y la singularidad del suelo de *tapàs* y *tapàs* blanco donde crecen sus viñas. Tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros que le permite acabar de matizar armónicamente su conjunto. Con un intenso color rojo, sus primeros aromas son balsámicos y mentolados. Con un movimiento de copa aparecen frutas rojas maduras, así como notas a especias, cacao y hoja de tabaco. En coca es potente, sedoso, con taninos redondos y muy integrados. Destaca por su complejidad y elegancia gracias a una buena acidez.

Bidfood Guzmán

Bidfood Guzmán elabora y comercializa el 1.000 hojas de patata del chef Marc Gascon. Es un 1.000 hojas de patata cocido, confitado y congelado al momento. Se trata de una barrita de patata semejante a un churro, de 18 centímetros, elaborada tan solo a base de patata agria gallega, aceite y sal, sin sulfitos, conservantes ni colorantes. Un aperitivo informal que sorprende por su textura y crujiente, características preservadas en su tratamiento para que el restaurador solo friendo pueda obtener unos bastones que cuando llegan a la mesa tienden a abrirse en capas mostrando un hojaldrado inverosímil. Así, se evita tiempo de cocinado, escandallos y mermas.



Guía Contract y Canal Horeca





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

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es





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

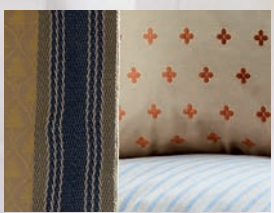
B

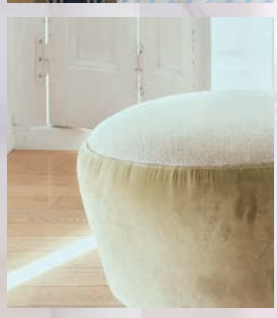
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol 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



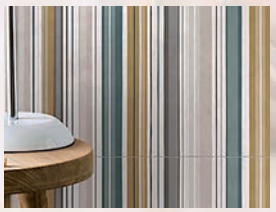




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa 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
Drylab www.drylab.es
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
Fiaka www.fiaka.es
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 Wellness www.freixanetwellness.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
Hospitality Unique Group www.4-hug.com
Hosteltis, S.L. www.hosteltis.es
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.joudisenoyluz.com
Jung Electro Ibérica, S.A. www.jungiberica.es

K

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

L

La Mediterránea www.la-mediterranea.es
La Metalúrgica del Mueble www.lametalurgica.com
La Verneda-San Miguel, S.C.C.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
Manatex www.manatex.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.miguelezseating.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
Miracle Play www.miracleplay.com
MisterWils www.misterwils.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.U. www.qualityespresso.net

R

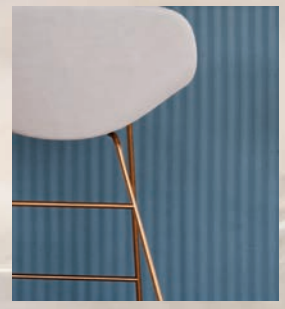
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit 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.robotbas.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

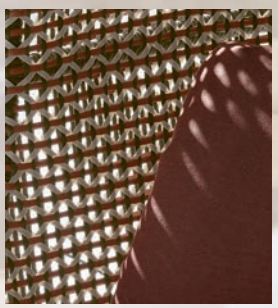
S

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
Serrentis www.serrentis-hotelsupplies.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

CURT EDICIONES SA de proveedores 2020



Ya disponible edición 2020



C Cisa - Colchones

índice empresas 36

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

Contacto: Gerard Belenes
Dirección: P.I. La Charluca, C/F Parc M16-17 50300 Calatayud (Zaragoza)
Tel: 976 889 230 **Fax:** 976 884 061
E-mail: cisaspain@allegion.com
Web: www.cisa.com
@cisalocks
Distribuidor ●
Marcas: CISA, PEGASYS (NORMBAU)
Productos: Cerraduras y cilindros electrónicos, cajas fuertes, ahorros de energía y controles de acceso. Sistemas cloud de gestión de accesos a través de sitio web o PC.

Clima Wines

Contacto: Adolfo Esteban González
Dirección: López Bravo, 19 Pol. ind de Villalonquejar 09001 Burgos
Tel: 947 257 722
E-mail: info@climawines.com
Web: www.climawines.com
Fabricante ● **Importador** ● **Exportador** ●
Servicio Mantenimiento ●
Marcas: CLIMA WINES
Productos: Armarios climatizados para vinos, dispensadores de vinos por copas, climatizadores de espacio-bodega, sistemas de almacenaje de botellas, sistemas de almacenaje de cajas de vino, cava de puros.

Cocktails Machine Iberia

Contacto: Sebastien Pérez
Dirección: Carrer d' Europa, 13 08028 Barcelona
Tel: 663 722 378
E-mail: sebastien@cocktailsmachine.es
Web: www.cocktailsmachine.es
cocktailsmachine iberia
Marcas: COCKTAILS MACHINE

Colchón Dupen S.A.

Contacto: Ignacio Sancho Roig
Dirección: Polígono Industrial Norte, s/n 46230 Alginet (Valencia)
Tel: 961 754 304 **Fax:** 961 750 590
E-mail: isancho@dupen.com
Web: www.dupen.com
Fabricante ● **Importador** ● **Exportador** ●
Distribuidor ● **Servicio Mantenimiento** ●
Marcas: DUPEN
Productos: Colchones, bases tapizadas, somieres, literas, camas, canapés, almohadas, muebles a medida, decoración, etc.

Colchón Relax

Contacto: Ignacio Quintana
Dirección: P.Ind. Centrovia Crta Nacional II, Km 303 C/ La Habana, 1 50196 La Muela (Zaragoza)
Tel. 976 145 400 **Fax:** 976 145 418
E-mail: hoteleria@relax.es
Web: www.relax.es
colchones relax @colchonesrelax
Fabricante ● **Exportador** ● **Instalador** ●
Servicio Mantenimiento ●
Marcas: RELAX, BIOSYSTEM, DORELINE
Productos: Colchones de muelles, látex, viscoelásticos, Hr. Bases tapizadas; tapirelax, canapé firmeza, canapé abatible, bases elevables. Camas articuladas, eléctricas y manuales. Camas supletorias plegables y cama supletoria vertical. Somieres de lamas de madera de haya. Carta de almohadas para hoteles, almohadas de fibra, látex, vicoelásticas, HR. Fundas de colchones y almohadas. Edredones, nórdicos. Camas geriátricas eléctricas y manuales. Carro elevador con accesorios y complementos.

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

Contacto: Miguel Angel Badenas Fornals
Dirección: Santa Bárbara s/n 46114 Vinalesa (Valencia)
Tel: 961 490 317 **Fax:** 961 493 007
E-mail: Hosteleria@colchonstar.com
Web: www.colchonstar.com
Fabricante ● **Exportador** ● **Instalador** ● **Representante** ●
Servicio Mantenimiento ●
Marcas: STAR HOSTELERIA, STAR NAVAL
Productos: Colchones, bases, almohadas, mesillas y cabeceros.

Colchones Denoi

denoi

Contacto: Jose Manuel Torres
Dirección: Crta Nacional, 340, Km 685 03300 Orihuela (Alicante)
Tel. 966 740 827 **Fax:** 966 736 113
E-mail: info@colchonesdenoi.com
Web: www.colchonesdenoi.com
www.facebook/colchones.denoi
Fabricante ● **Exportador** ●
Marcas: DENOI
Productos: Colchones, topper, colchonetas para sofás cama, bases, canapés fijos y elevables, somier, camas supletorias, almohadas, rellenos nórdicos.

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA

de proveedores 2021

a equipamientohostelero@curtediciones.com
o descárguelo en www.equipamientohostelero.com

Equipamiento Hostelero Contract @EHContract

MAISONS DU MONDE BUSINESS

¡Tu negocio, nuestra pasión!

Nuevo catálogo 2020 para empresas
Dales estilo a tus proyectos

Descubre las 260 referencias Business diseñadas en exclusiva para tu negocio:
hoteles, restaurantes, oficinas, interioristas, arquitectos…







¿Tienes un proyecto de apertura o renovación?

Contáctanos en el 800 000 150 (llamada gratuita) o en business.ES@maisonsdumonde.com
www.maisonsdumonde.com/ES/es