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

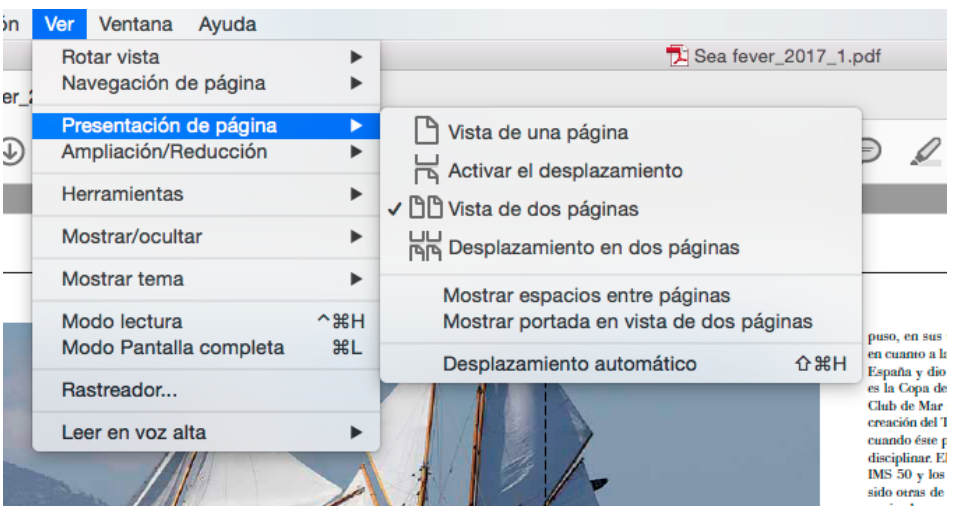
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 210 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero

RATIONAL

iCombi Pro: el nuevo estándar; más inteligente, más eficiciente



TENDENCIAS
Iluminación exterior

DOSSIER
Carpas, toldos y parasoles

PROYECTO A FONDO
CATALONIA SANTA JUSTA SEVILLA



VENDING Y DISPENSING ~ CATERING

PROTOCOLO PARA HOTELES COVID FREE

VISPRING

Luxury Beds - London 1901



Vispring produce camas excepcionalmente cómodas desde 1901.
Con los mejores materiales naturales, tanto para el interior como para el exterior.

Diseñadas para durar. Fabricadas para brindar comodidad.
Elaboradas para ofrecer el mejor descanso.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 210









Preparar la vuelta a la normalidad

La hostelería se prepara para la reapertura de sus establecimientos en las fases de desescalada, pero el sector pide medidas para garantizar la seguridad de los consumidores y que los más de 300.000 establecimientos de hostelería puedan retomar la actividad con éxito. Hoteles y restaurantes han presentado sus protocolos internos específicos de limpieza y desinfección antiCovid-19. Por ejemplo, algunas medidas abarcan desde tratamientos de ozono a través de purificadores de aire para la desinfección de habitaciones y otros espacios, pasando por la utilización de los productos químicos de limpieza más eficientes, reestructurando las plantillas del personal de los departamentos de limpieza, aumentando la frecuencia de las mismas, y todo ello poniendo a disposición de empleados y clientes todo el material de protección recomendado por las autoridades sanitarias. Es esencial también formar a los trabajadores en materia preventiva de Covid-19, así como en los nuevos procesos y protocolos de actuación. Se redistribuyen los espacios, se reduce aforo y se proponen numerosas alternativas para que clientes y empleados se sientan seguros. Sobre ello hablamos en este número, en el que también incluimos temáticas como iluminación exterior; carpas toldos y parasoles; ~*vending* y *dispensing*; *catering*, etc



Rational
Tel.: 934571750.
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.com

2 Tendencias: Iluminación exterior
16 En portada: Rational
18 Proyecto a fondo: Catalonia Santa Justa Sevilla
26 Protocolo para Hoteles Covid Free
27 Alimentación y bebidas
28 Baños
29 Vending y dispensing
34 Cocinas
35 Necta
36 Equipos de catering
42 Iluminación
43 Jung
44 Mobiliario
45 Patricia Von Arend
46 Mobiliario convertible
54 Pavimentos y revestimientos
56 Proyectos
57 Textil
58 Dossier: Carpas, toldos y parasoles
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.

TENDENCIAS

ILUMINACIÓN EXTERIOR





NEWGARDEN

La iluminación exterior de un establecimiento público, ya sea un hotel o un restaurante, es tan importante como la de sus zonas interiores y, puestos a comparar, se podría decir que incluso más. La razón es bien sencilla: la iluminación interior la disfrutan los huéspedes y clientes; la exterior, donde se incluiría la fachada, puede ser un reclamo de primera magnitud para los visitantes potenciales que paseen por delante del establecimiento. *Por Isabel Fernández*

Crear experiencias

Más allá de dar visibilidad, la luz significa presencia y ambiente. Un buen proyecto lumínico de exterior debe compaginar una estética acorde con el diseño del hotel, eficiencia energética y un mantenimiento que resulte sencillo. La iluminación exterior permite, entre otras funcionalidades, destacar las características de la arquitectura del hotel o restaurante, revestirlo de un aura vetusta, singularizarlo y diferenciarlo de su competencia directa, como, por ejemplo, entre los establecimientos de una misma calle, situación bastante común en las áreas hoteleras de muchas grandes ciudades. Además, la iluminación exterior ayuda al cliente a localizar al establecimiento con facilidad. Y no hay que olvidar que refleja lo que se quiere transmitir: una imagen clásica, vanguardista, de diseño…

Para Abel Pérez Gabucio, director y propietario de Àbag Studio, la iluminación exterior "es vital. Es la primera impresión sobre el edificio, con la iluminación se define el carácter y at-

PARACHILNA



HOSTAL EMPÚRIES (MARSET)



mósfera que más tarde se podrá ver en el interior. Es una herramienta imprescindible". Por su parte, Helena Valsells, socia y cofundadora de Let's Pause, indica que "la iluminación exterior es parte fundamental de la experiencia sensorial que un hotel proporciona a sus huéspedes. Por un lado, tiene una función de señalización de la entrada y los distintos espacios comunes (terrazas, zonas de *chill out*, jardín, piscina, comedores exteriores, acceso al *parking*…), garantizando condiciones óptimas de visibilidad y confort visual. Por otro lado, la iluminación es un elemento clave de la decoración del hotel, que contribuye a definir su estilo y a crear atmósferas, definiendo por ejemplo si se trata de un espacio acogedor, informal, contemporáneo o más rústico, etc.". Asimismo, la interiorista Pia Capdevila señala que "la iluminación, sobre todo en espacios exteriores, es básica a la hora de proyectar un espacio. No sólo porque al caer la luz natural los espacios deben estar bien iluminados para poder encontrar los recorridos, sino porque además es la que consigue crear un espacio acogedor y bonito".

Lo más valorado

Entre las cuestiones que más valoran los hosteleros se encuentran, como sostiene Maite García, comercial de Lyte, "por un lado, el efecto visual de llamada a los clientes. Actualmente, lo que se busca es que el hotel destaque por una iluminación que ofrezca al cliente lo que busca: en algunos casos, es una iluminación muy llamativa que sea acorde con el diseño interior del mismo y la oferta que ofrezca el hotel; en otros casos, la iluminación debe ofrecer relax y tranquilidad, sobre todo en aquellos hoteles más dirigidos a negocios o similares". Según Isabel Almerich Ubeda, responsable de Departamento de Marketing y Comunicación de Almerich,



LET'S PAUSE

"los responsables técnicos en primer lugar cuidan que se puedan certificar estos aspectos técnicos, que cumplan las especificaciones y que sean acorde a la eficiencia energética que requieran sus proyectos. La propiedad que tenga un precio y diseño adecuado, ofreciendo garantías necesarias. Además, que sean de fácil mantenimiento". Asimismo, Josep Mª Pujol Llavería, director comercial de Pujol Iluminación, afirma que "valoran mucho que esta iluminación no rompa con la estética del edificio, que la iluminación se integre y acompañe a la arquitectura elegida; también que sea una correcta iluminación para proporcionar a sus clientes la máxima seguridad y confort. En los exteriores, cumplir con la señalética requerida es primordial y obligatorio, pero que esto no interrumpa la estética de la fachada es todo un reto. Además, es muy importante que la señalética de exterior sea también lumínica para su correcta visualización en las horas nocturnas". Para Judith Patiño, directora de Marketing de Vibia, "los hosteleros valoran la calidad del diseño y de los materiales, la funcionalidad y durabilidad de las luminarias, la eficiencia energética, y la rapidez en el servicio y la entrega de las colecciones elegidas".



PUJOL ILUMINACIÓN



El primer planteamiento

Qué es lo que se va a iluminar, qué ambiente se quiere crear y qué actividades se realizarán en el área a iluminar son cuestiones a plantearse a la hora de planificar un proyecto lumínico *outdoor*. Así, Raquel Quevedo, directora de Marketing de Lamp, apunta que "en este tipo de proyectos hay que tener en cuenta la convivencia de dos tipos de usuarios: los usuarios internos y externos. El usuario externo es el público para el que se diseña la experiencia, mientras que el usuario interno es el equipo humano que hace posible la experiencia. La iluminación es un elemento fundamental ya que acompaña a los usuarios, tanto internos como externos, en su recorrido por las instalaciones". Para María Cánovas, directora de Newgarden, "lo más importante a la hora de empezar un proyecto de iluminación es definir qué quieres transmitir. En definitiva, qué personalidad va a tener ese espacio. Hace unos años, la iluminación tenía como único objetivo dar luz. Hoy se ha convertido en un elemento imprescindible para impregnar personalidad, carácter y enfatizar tu apuesta. ¿Quieres un entorno exclusivo, íntimo y romántico? ¿O estás buscando convertir el exterior de tu hotel en una terraza de cóctel que se convierta en referencia nocturna de tu zona? No se trata de iluminar; se trata de crear experiencia". Por su parte, Joan Gaspart, director de Producto de Marset, cree que "el confort lumínico ayuda mucho a potenciar el confort general. Para iluminar el exterior, lo primero que hay que tener en cuenta es que el tipo de luz sea la adecuada en todo momento; iluminación que no intente intervenir en la arquitectura, que la acompañe pero que no actúe agresivamente sobre ella, evitando las líneas de sombra cuando está cerca de las personas, me refiero a las luces en las mesas o en las zonas de estar. Básicamente los conceptos deben ser los mismos que los de una buena iluminación interior: poder discriminar los diferentes puntos de luz y evitar deslumbramientos, así como el hecho de poder bajar las intensidades… una luz para cada cosa. Y en las zonas ajardinadas, es más interesante que la propia luz que emiten los diferentes puntos te ayude a comprender la arquitectura del jardín y te permitan observarla y gozarla. Debería tratarse como si fuera una escena". Además, Judith Patiño, de Vibia, hace hincapié en que, "cuando se realiza un proyecto de iluminación de exterior, es fundamental definir bien cuáles son las necesidades lumínicas de cada zona. No es lo mismo iluminar un camino o una entrada que el espacio alrededor de la piscina o un comedor exterior, con lo cual



ALMERICH

es fundamental que la elección de las luminarias se haga en base a la función que van a cumplir. También es muy importante calcular la cantidad de luz necesaria en cada espacio para evitar crear ambientes demasiado iluminados u oscuros. También es recomendable contratar a un buen *lighting designer* o a un profesional del paisajismo o, si se dispone de un presupuesto menor, dirigirse al establecimiento especializado de iluminación de confianza para solicitar un proyecto acorde con sus necesidades.

Según la zona

Cada área de un hotel debe trabajarse de manera particular según sus necesidades, pero siempre hay que entenderlas como una parte del conjunto, que es el hotel o restaurante en sí, de manera que el tratamiento de cada zona con-



LET'S PAUSE

VIBIA



HOTEL SOL DON PEDRO (LAMP)



creta debe coordinarse con el proyecto arquitectónico o de interiorismo. Aun así, depende del uso que se le dé. Cada espacio debe tener una luz específica en función del volumen, tránsito, uso…

Para Pia Capdevila, "lo ideal es mezclar luces técnicas con piezas más naturales y decorativas. Los elementos fijos de cada proyecto deben servir para crear la iluminación y, a la vez, usar otros recursos que ayuden en la señalética, en marcar los recorridos, etc.". Por su parte, Maite García, de Lyte, apunta a que lo perfecto sería hacer diferentes ambientes: desde la zona de jardín hasta la zona de restauración, con un detalle común, que es no deslumbrar ni molestar". Asimismo, María Cánovas, de Newgarden, indica que "depende de la zona que quieras

Sostenibilidad

En la actualidad no se entiende ya un proyecto lumínico en el que no se considere el ahorro energético. La eficiencia energética debe estar presente en la prescripción de la luminaria y en el diseño del aparato, contemplando procesos de fabricación respetuosos con el medio ambiente, durante su vida útil y después de su obsolescencia, facilitando su reciclado. El uso de fuentes de luz de bajo consumo, como los leds, es lo más aconsejable en términos de ahorro. Pero, además de fomentar la eficiencia y el ecologismo, hay que reducir la contaminación lumínica, evitando la luz molesta o excesiva. Pero no vale solo con ser eficiente, sino que el proyecto también debe ser efectivo. Para conseguirlo, es necesario invertir en productos que den rendimiento económico al hotel y que los diferencie de su competencia, proporcionándole un valor añadido.

> Todo parece indicar que los hoteleros están cada vez más concienciados en lo referente a utilizar una iluminación eficiente y sostenible

Todo parece indicar que los hoteleros están cada vez más concienciados en lo referente a utilizar una iluminación eficiente y sostenible. Para Raquel Quevedo, de Lamp, "el desarrollo de normativas que contemplan índices de eficiencia energética de obligado cumplimiento, de la mano de la omnipresencia de la tecnología led, han hecho que la conciencia sobre el uso de tecnologías eficientes esté muy extendida. Sin embargo, aún queda un camino importante que recorrer cuando hablamos de sostenibilidad, y aquí entran en juego conceptos como el ecodiseño, el uso de materiales respetuosos con el medio ambiente, la utilización de equipos de iluminación separables y reciclables, y, por supuesto, la supresión de contaminación lumínica". Asimismo, Joan Gaspar, de Marset, afirma que "crear confort lumínico no está en absoluto reñido con la eficiencia y la eficacia. Es por ello que es importante definir en primer lugar el concepto de confort lumínico que se quiere conseguir y, después, aplicarlo. Lo que no vale es que el rendimiento lumínico y la eficiencia se conviertan en el escudo del todo vale y generar espacios con excesos de luz o molestos, puesto que ello va totalmente en contra de su uso y disfrute". Según Román Riera, director creativo de Parachilna, "como en las zonas interiores de un establecimiento, hay zonas en las que lo que se necesita es un ambiente de estar confortable; otras, una mayor iluminación, como en un restaurante, y otras zonas en lo que lo que importa es la señalización".



LYTE



crear. Si estás buscando iluminar una terraza con mesas, se recomienda utlizar lámparas de pequeño y mediano tamaño que se carguen con batería eléctrica y carga solar. De esta manera, se olvidan de tener que buscar un punto de carga para cada mesa y pueden montar cada día la terraza según sus necesidades. Si por el contrario quieren crear un espacio diáfano en el que la gente esté de pie, se pueden utilizar lámparas de pie, jugando con diferentes alturas. El color de las luminarias lo pueden ir cambiando, siguiendo la atmósfera que estén buscando crear".
Para Josep Maria Pujol, de Pujol Iluminación, "entre las diferentes zonas no deben crear contrastes bruscos, pero cada zona debe ser tratada según el uso que se le vaya a dar. Es muy importante que la iluminación no sea ni escasa ni excesiva. Juega un papel fundamental que ayuda a crear ambientes atractivos. Por un lado, las zonas de paso deben estar bien iluminadas, aunque no en exceso. Por otro lado, las zonas exteriores de terrazas *chill out* pueden estar iluminadas de manera más tenue, creando un ambiente acogedor para el usuario".

Lo más *in*

Una de las tendencias actuales en iluminación exterior es proponer iluminar los espacios exteriores como si de un interior se tratase con el objetivo de obtener una luz de calidad que haga al cliente sentirse a gusto.
Así, Helena Valsells, de Let's Pause, indica que, "en la iluminación exterior, así como en el mobiliario, destaca una tendencia marcada a optar por materiales naturales y luminarias realizadas con técnicas de fabricación artesanales, que contribuyen a crear ambientes cálidos y espacios exteriores acogedores, donde sentirse como en casa". Además, Raquel Quevedo, de Lamp, comenta que "cobra mucha importancia reducir al máximo la contaminación lumínica y la recuperación de tonalidades cálidas de luz. Por otra parte, contrastan las soluciones basadas en capas de iluminación que marcan jerarquías lumínicas, creando ritmos de luz y sombra, en contraposición con los modelos de iluminación basados en la 'inundación' lumínica que aplanaban el entorno". Isabel Almerich, de Almerich, se decanta por "las luminarias sencillas de diseño minimalista, acabados que acompañen los entornos y de luz suave". Asi-



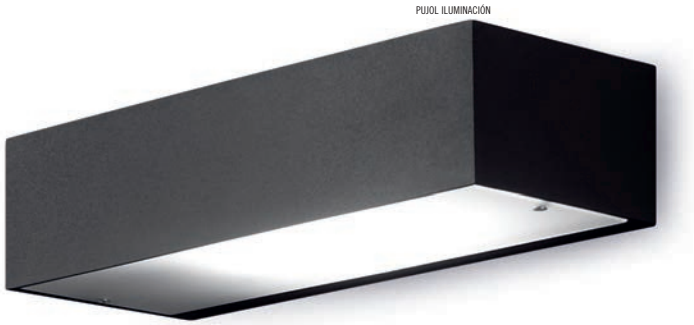
MARSET



HOTEL GRACIA GARDEN (PIA CAPDEVILA)



PUJOL ILUMINACIÓN



mismo, Abel Pérez Gabucio, director y propietario de Ábag Studio, sostiene que "la tendencia es probablemente la sensibilización del sector por apostar por la cuidada iluminación que otorgue el punto diferenciador tomando conciencia de que es la carta de presentación". Para Josep Maria Pujol, de Pujol Iluminación, "en iluminación exterior se buscan luminarias que se integren en la arquitectura, pero que a la vez sean funcionales. Por este motivo, los productos especiales, hechos a medida, son los que marcan tendencia". Pero, ¿qué es lo que más se lleva en materiales, colores o acabados? Pia Capdevila responde que "todo tipo de materiales de led empotrados y apliques que vayan en línea con el proyecto en cuestión". Además, María Cánovas, de Newgarden, indica que "la tendencia *in & out* ha abierto todo un abanico de nuevos materiales en iluminación exterior. Los materiales se entrelazan, creando composiciones hasta el momento difíciles de imaginar. El polietileno se une a la madera, al mármol o al cáñamo y las fibras naturales salen al exterior utilizándose en iluminación, sin miedo a los agentes atmosféricos o cambio de temperatura. ¡Llegó el momento de la revolución de la iluminación exterior!". En ello coincide Helena Valsells, de Let's Pause, al señalar que "en las propuestas de iluminación más naturales se utilizan materiales de origen natural como el esparto o la caña, que se integran perfectamente en el entorno natural y se funden con ello". Josep Maria Pujol Llaveria, de Pujol Iluminación, se decanta por el metal, por sus altas prestaciones técnicas, por su gran durabilidad y por su fácil mantenimiento, que lo convierten en el material perfecto para exteriores y para interiores.". Por su parte, Isabel Almerich Ubeda, de Almerich, recomienda "metal, vidrio, polietileno y maderas de exterior bien tratadas. Los acabados de las piezas han de ser resistentes también al exterior". Por último, Judith Patiño, de Vibia, apuesta por "la variedad de materiales, como el metacrilato, la resina, la fibra de vidrio, el hormigón polímero, el acero y el policarbonato".



1

1. Parachilna

Parachilna quería un producto que pudiera funcionar tanto en el exterior como en el interior y encargó esta primera colección a los internacionalmente reconocidos Neri&Hu, con los que ya habían trabajado previamente con la colección Bay Family. Lyndon Neri y su mujer Rossana Hu se han inspirado en los farolillos chinos para crear The Denglong Collection, lámparas de techo y de pie. Están compuestas por una estructura en aluminio y malla de acero, ambas lacado grafito; un disco superior de acero lacado dorado, y un difusor de fibra de vidrio. La lámpara de pie tiene una base en hormigón arquitectónico negro o gris. Y ambas llevan un módulo led incluido.

2. Flos

Diseñada por Patricia Urquiola, Caule presenta líneas simples y discretas pero con una fuerte identidad de estilo. Imitando la estructura botánica de una flor, la colección es un verdadero tallo flexible y delgado, casi un elemento natural, una adición sutil a cualquier ambiente exterior. Caule está disponible en diferentes modelos, tanto en la versión de suelo como en la de bolardo, y en varias alturas. Cuenta con distintos acabados, facilitando el diseño de la iluminación de cualquier ambiente exterior. Cada modelo garantiza un mayor confort visual gracias a la posición empotrada de la fuente de luz y al uso de lentes específicas, evitando el deslumbramiento directo.

3. Vibia

Wind es una luminaria de Jordi Vilardell, de imponente silueta sobredimensionada, que constituye una rotunda afirmación del diseño. La llamativa estructura reticular de su pantalla en forma de tambor está delicadamente tejida en fibra de vidrio. Ahora también disponible en acabados marrón, verde y ocre rojo, Wind se presenta en forma de lámpara colgante y en tres tamaños de lámpara de pie.

FOTO: TOMMASO SARTORI



2



3



4

4. Faro Barcelona

Cadaqués es una lámpara de pie para el exterior diseñada por Faro Lab. Su estructura recuerda a un triángulo y el haz de luz, cálido, se proyecta justo desde el medio de las dos pantallas. Está fabricada en aluminio y en *textilene*, un material de mucha calidad, que resiste muy bien los cambios de temperatura y que también se usa para fabricar las tumbonas de la playa. Cuenta con un accesorio para fijar la lámpara al suelo y uno para extender la longitud del cable.


5

5. Pia Capdevila

En el jardín trasero del hotel Gracia Garden Pia Capdevila ha trabajado una iluminación indirecta en todos los espacios en los que hay vegetación. El muro de jardín vertical se ha iluminado con focos empotrados en el suelo, los dos árboles se iluminan mediante piquetas, se han instalado dos apliques de pared que dan luz indirecta y toda esa iluminación técnica en conjunto se ha mezclado con cuatro lámparas de exterior de ambiente situadas en cada una de las esquinas del patio interior, que aportan una iluminación algo más cálida. Toda la iluminación de este espacio es de Faro. En cuanto a la iluminación de la fachada, Pia Capdevila ha generado un rótulo retroiluminado que invita a entrar en el espacio.

6. Habitat

Los farolillos de bambú Palawan, un diseño de la firma Habitat, son ideales para iluminar las zonas de exterior de los espacios contract, sean mesas, rincones destinados a tomarse una pausa al aire libre, caminos o zonas de piscina. Palawan pertenece a la colección Naturaleza Boho, que es parte del nuevo catálogo primavera-verano de Habitat. Esta colección resalta los colores suaves y los hermosos materiales naturales (junco de mar, vidrio reciclado, ratán…), aplicados a accesorios auténticos, que valorizan el trabajo y el *savoir faire* de los artesanos.


6


7


8

7. Marset

Con el propósito de componer espacios a través de la luz, separar ambientes o unirlos, aparece La Flaca, una colección de lámparas de pie de grandes dimensiones y poco volumen creada por Christophe Mathieu. Una estructura metálica es la que tensa y da forma al tejido que la envuelve, transfiriéndole su carácter estético. Para esta lámpara se emplea un material textil moldeable pero que no se deforma. A través de él, la luz se filtra, se transforma y adquiere una nueva función: define el espacio. La iluminación indirecta que emite, se acomoda, interviene levemente y pasa a formar parte del lugar.

8. Newgarden

Lola Slim es una serie de lámparas de pie que funcionan con energía solar y batería eléctrica, disponibles también en acabado cable. Esta nueva colección supone una auténtica revolución en el sector, ya que, aunque sean de carga solar, tienen una gran potencia lumínica, alcanzando 800 lúmenes en el modelo Lola Slim 180 y 600 lúmenes en el modelo Lola Slim 120. Diseñadas para estar en el exterior y soportar temperaturas extremas, están certificadas con IP 65. Disponibles en altura 120 y 180 cm y en diferentes colores, se pueden manejar a través de un control remoto incorporado, pudiendo cambiar la intensidad lumínica, colores de uso o apagar y encenderlas desde la distancia. La colección se completa con una versión de lámpara de mesa llamada Lola Slim 30.



9

9. Let's Pause

Kos es una guirnalda de farolillos diseñada para aportar una iluminación cálida y sutil a las veladas. Las pantallas de esta colección están realizadas totalmente a mano mediante una técnica artesana de trenzado del esparto, por lo que pueden presentar ligeras diferencias entre ellas. Al esparto no se le aplica ningún tratamiento químico, ni barniz ni ceras. El esparto como fibra vegetal puede variar de color con el paso del tiempo pasando de su color verde de origen a un tono más amarillo. Con la exposición al sol este proceso de cambio de color se acelera. La guirnalda mide 10 m de cable y lleva 10 pantallas Kos.



10

10. Almerich

Blow es una colección atemporal inspirada por las lámparas Sputnik diseñadas en los 50. Cada pieza transmite calidez y una iluminación amable que envuelve los espacios con sofisticación y elegancia. Existe la de sobremesa o suelo de exterior que cumple la normativa IP65 que impide la penetración de cuerpos sólidos y la penetración de agua. Además, la colección tiene otras piezas de iluminación de interior como lámparas de suspensión, plafones y apliques. El diseño de la base es una estructura de acero acabado en laca epoxi que permite poder suspenderla o fijarla donde se requiere o, simplemente, dejada sobre la superficie. Tiene un diámetro de 50 cm y altura de 19 cm. En un diseño muy versátil y su iluminación es suave, pues con su difusor de polímero matiza la luz para que no moleste al mirarla.



11

12. B.lux

Speers Outdoor es un sistema de iluminación exterior formado por una o varias cabezas lumínicas led (Light Source), de acabado monocolor blanco o negro mate, que se pueden instalar con diferentes accesorios para múltiples aplicaciones. Permite la creación de una luminaria de pie portátil, de 2,5 metros de altura, compuesta por una base cilíndrica de hormigón y una barra metálica en acabado negro mate, en la que se pueden instalar hasta tres cabezas lumínicas. Speers Outdoor también permite su instalación como luminaria de techo, de pared, y de aplique angular, gracias a las barras metálicas en acabado negro mate de 120 y 150 cm.

11. Cassina

Bollicosa Nautilus tiene la misma esfera de vidrio soplado que el modelo de interior con la característica superficie burbujeante causada por el proceso de soplado artesanal. Las irregularidades naturales hacen que el material sea áspero y mate, y le confieren una calidad tridimensional que le da el aspecto de una piedra fosilizada a simple vista. La versión de exterior envuelve el difusor con una red de cordones de polipropileno de color neutro, con nudos de colores contrastantes, que recuerda los tejidos a mano de los muebles de la colección de exterior Cassina. Se presenta en dos tamaños, 30 cm o 50 cm de diámetro, con vidrio transparente *fumé* con nudos verdes, o rosa con nudos de color óxido.



12

13. Lamp


13

La familia de balizas led Seti ha sido diseñada para iluminar zonas privadas y hoteles. Gracias a su diseño minimalista, se integra perfectamente en cualquier espacio exterior de zonas residenciales. Seti está disponible en tres versiones según la altura de la baliza y el tipo de iluminación, Soft o Spot, con una temperatura de color de 3.000 K. El modelo Soft está provisto de una rejilla para realizar señalización, y el modelo Spot está diseñado para dirigir el flujo lumínico hacía el suelo con un haz de luz marcado. Dependiendo de la necesidad de la aplicación, se puede escoger luz hacia a un lado o hacia los dos. Toda la familia tiene un grado de protección IP65 y está fabricada con perfil de extrusión de aluminio con dos acabados externos, negro texturizado y gris antracita, y un acabado interno blanco o negro texturizado.

14. Pujol Iluminación

En los exteriores de los espacios públicos, cumplir con la señalética requerida es primordial y obligatorio, pero que esto no interrumpa la estética de la fachada es todo un reto. Además, es muy importante que la señalética de exterior, sea también lumínica para su correcta visualización en las horas nocturnas. Para solucionar todas estas necesidades, Pujol Iluminación presenta su colección de señalética Icono, ahora también para exterior. Se trata de una serie de luminarias indicadoras de lugar, idóneas para proyectos que buscan una pieza de carácter elegante y vanguardista. Una forma perfecta para espacios arquitectónicos que necesiten indicaciones de lugar en su exterior.


15

15. Simon

Skat es la nueva propuesta de Simon en iluminación urbana decorativa para entornos públicos. Esta luminaria está disponible en dos modelos: MPF (High Power Led) y SPF (Medium Power Led). En ambos, la amplia variedad de ópticas y el elevado grado de confort visual permiten optimizar y direccionar con precisión el flujo lumínico adaptándolo a las necesidades de cada proyecto. Simon Skat está dotada de un sistema de refrigeración interno sin aletas visibles que optimiza la eficacia de la luminaria evitando acumular suciedad en la parte superior. Además, cuenta con un grado de protección IP66 y válvula depresora para mantener constante la presión y evitar la entrada de humedad. Su IK08 garantiza su integridad frente a actos vandálicos.



14


16

16. Airstar
Una solución para iluminar y decorar los espacios exteriores son los globos de iluminación Airstar, en concreto. el modelo Crystal (halógeno o led). Se trata de un globo de iluminación sobre trípode, de muy fácil y rápida instalación que permite en pocos minutos transformar el espacio y dar una iluminación filtrada, sin sombras y de mucha calidez, perfecta para cualquier evento. Estos globos, además de iluminar y decorar, permiten ser personalizados por medio de vinilo de corte con el logotipo del cliente, el nombre del hotel o cualquier mensaje que se quiera comunicar.

17. Metalarte
Pamela Out destaca por su diseño elegante y esbelto, además de por su gran funcionalidad. Diseñada por Ramón Úbeda y Otto Canalda y disponible en versiones de pie, de techo y sobremesa en diferentes tamaños, Pamela ofrece diferentes modelos de pantallas fácilmente intercambiables que también pueden ser personalizadas para interior y exterior. La tecnología led que incorpora, sus lujosos acabados en latón y la posibilidad de cromarla en color negro hacen de la lámpara una pieza decorativa y de calidad que va más allá del concepto clásico y tradicional. Esta lámpara de diseño inconfundible tiene detalles como el efecto *glass* de la pantalla de metacrilato y un práctico *touch dimmer* con luz de posición para que puedas ajustar la luz como quieras.


16

18. Mantra
Mantra propone para embellecer los exteriores Polinesia, colección de elementos decorativos de iluminación explícitamente diseñados por Santiago Sevillano para vestir singularmente los lugares de reunión, relax o las más animadas veladas. Su luz ambiental deja ver el trazado de sus bramantes (en PVC, beige oscuro) conformando los diseños corpóreos de sus pantallas. Las estructuras en aluminio de cada cuerpo disponen de tamaños y formas diferentes. Colgantes, sobremesas, pies de salón y apliques, todos preparados con IP44, para soportar la climatología de exterior.

19. Lyte
En la imagen se observa un restaurante en Lombardia (Italia) donde Lyte ha intervenido. Se trata de un espacio donde se organizan reuniones y eventos. La luz funcional estratégicamente posicionada, además de iluminar los caminos, crea una carga emocional que involucra al espectador en una experiencia puramente perceptiva. Los caminos y todos los sistemas de conexión dentro de las áreas verdes han sido iluminados por la serie Mok, creando diferentes ambientes según las necesidades de cada momento. Se ha realzado la iluminación de plantas y similares con proyectores Miniflea en diferentes potencias según cada zona.


18


19

SKAT

ISTANIUM



ILUMINACIÓN DECORATIVA CREADA PARA HUMANIZAR LAS CIUDADES

La tecnología lumínica que permite adaptarse a diferentes escenarios.

Luz configurable.
Múltiples soluciones ópticas.
Óptima eficiencia energética.
Mayor confort visual.

simonelectric.com

simon
LIGHT UP EMOTIONS



Rational

Nuevo iCombi Pro, mayor potencia de cocción y productividad para las cocinas profesionales.

Sentar nuevos precedentes de manera innovadora no es una tarea sencilla. Hornear, freír, cocinar a la plancha, cocinar al vapor, pochar... Todo esto se puede hacer de manera más inteligente, sencilla y eficiente. Los desafíos diarios en la restauración son muy variados y así lo demuestran. Por eso, Rational ha logrado reunir en tan solo un sistema de cocción, hasta el 90% de las aplicaciones de cocción existentes. Eso se traduce en un solo equipo: el nuevo iCombi Pro.

Muchos establecimientos gastronómicos se resienten de la falta de personal especializado y la presión de los costes añadidos, a lo que se suman las exigencias cada vez mayores de los clientes", explica Erhard Weber, director general de Rational Ibérica. Por estas razones, los cocineros deben contar con el apoyo de funciones de cocción flexibles, simples y eficientes a la vez que inteligentes, como las que ofrece el nuevo iCombi Pro. ¿Se ha dejado la puerta de la cámara de cocción abierta durante demasiado tiempo? ¿El bistec es más grueso de lo habitual? ¿Hay que preparar más patatas fritas de lo normal? En estos casos, el nuevo iCombi Pro ajustará la configuración y le ofrecerá exactamente los resultados que desea, siempre de manera automática y con la máxima seguridad operacional.

Sus cuatro funciones inteligentes mejoradas le hacen ser el ayudante perfecto en la cocina. Empecemos con iCookingSuite. Es la nueva inteligencia de cocción más precisa y eficiente. Sus sensores detectan el tamaño, la cantidad y el estado de los alimentos, y regula los procesos de cocción según el chef lo desee, lo que significa que puede cambiar los parámetros manualmente o seguir con los ya preestablecidos por el equipo. Si por ejemplo la temperatura de la cámara de cocción cambia, iCookingSuite adaptará la secuencia de cocción de forma inteligente, siempre respetando la más alta calidad. Además, el chef ahora puede modificar los procesos de cocción durante la cocción y el equipo adaptará todos los parámetros al momento sin salir del proceso. También se puede pasar de una carga única a una carga mixta con la cocción inicial en marcha y el equipo volverá a reprogramar todos los parámetros para conseguir el resultado deseado por el cliente.

El sistema iProductionManager regula inteligentemente toda la producción, incluso con cargas completas, según su necesidad. Solo se tiene que seleccionar los procesos deseados en la pantalla táctil y enseguida el equipo informa-



rá de lo que se puede cocinar a la vez o no. Además, ahora el cocinero puede escoger si prefiere realizar sus cocciones optimizando el tiempo, optimizando el gasto energético o marcando una hora concreta cuando todo los platos deben estar listos. En cualquier caso, el iCombi Pro le avisará cuándo debe introducir cada alimento en la cámara de cocción y, *et voilà*, la comida estará lista según las indicaciones marcadas por el chef. También se pueden crear y guardar cestas con diferentes procesos de cocción para volver a utilizarlo por ejemplo, planificando menús semanales; una gran ventaja que seguro agradecerán muchos restauradores.

iDensityControl es el sistema que regula el clima interior de la cámara de cocción y produce un vapor fresco y denso hasta 130 º, lo que permite empanados muy crujientes. Controla a la perfección la circulación del aire y ahora, gracias a su deshumidificación más potente y rápida, se conseguirán cortezas perfectas. Además, su mejora en el diseño interno de la cámara de cocción y la potencia extra de sus ventiladores permiten conseguir una productividad un 50% superior junto con una reducción del tiempo de cocción en un 10% comparado con el modelo anterior. Y la gran ventaja es que ahora garantiza resultados uniformes incluso con la máxima carga, ¿se puede pedir más?

La limpieza ultrarápida en tal solo 12 minutos vuelve a sorprender en cuanto a higiene con el nuevo iCombiPro. El sistema optimizado iCaresystem permite al cocinero utilizar un sistema de limpieza intermedia ultrarápida que solo requiere 12 minutos para que el equipo esté limpio, lo que permite seguir trabajando rápidamente sin parar el ritmo de la cocina. Así, por ejemplo, se asegura de que no quede ningún resto de asado en la cámara de cocción y que las verduras al vapor conserven al 100% su sabor y textura. Además, el iCombi Pro es más respetuoso con el medio ambiente ya que las nuevas pastillas de limpieza Active Green no utilizan fosfatos y el equipo ahora integra programas de limpieza en modo eco, utilizando los recursos necesarios de la forma más sostenible. Y, cómo no podía ser de otra forma, toda la nueva Gama iCombi Pro ha conseguido la máxima certificación internacional Energy Star.





La conectividad también está asegurada con el nuevo iCombi Pro ya que integra un puerto Wi Fi para poder establecer una conexión rápida y fácil a una red y conectarse inmediatamente a ConnectedCooking, la mayor plataforma digital de Rational para los cocineros profesionales. La plataforma ofrece interesantes servicios *on line* para optimizar la creación de recetas y la trasmisión de las mismas a todos los equipos conectados a la misma red en un solo clic, independientemente de su ubicación. Además, en ConnectedCooking encontrará recetas de todo el mundo y también podrá guardar las suyas propias para compartirlas con todos los usuarios. Podrá también descubrir nuevos procesos de cocción con nuestros vídeos aplicativos. Además, si el chef necesita obtener los datos APPCC de todas sus cocciones, tiene toda la información *on line* a su disposición.

El nuevo iCombi Pro ya está disponible en todos sus distribuidores en diferentes tamaños, desde el modelo XS de seis bandejas GN 2/3 (6-2/3) hasta el más grande de 20 bandejas GN 2/1 (20-2/1), para cubrir todas las necesidades según la capacidad de su cocina. Para conocer toda la innovación que contiene el nuevo sistema de cocción, cualquier usuario puede registrarse a uno de sus *webinars on line* de la Gira More 2020 hasta empezar con las demostraciones de producto presenciales habituales de Rational. Es tan sencillo como ir a la página de Rational, buscar el evento adecuado para usted según CP o ciudad y disfrutar de ello.

Rational

Tel.: 934571750. E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.com

PROYECTO
a fondo





El Hotel Catalonia Santa Justa, un cuatro estrellas situado en Sevilla, luce nueva imagen tras la ampliación de sus instalaciones, gracias a la adquisición del solar trasero, localizado junto al edificio principal. El proyecto de interiorismo se ha basado principalmente en una equilibrada combinación de elementos nuevos y originales.



Hotel Catalonia Santa Justa

ELEGANCIA Y PERSONALIDAD







El Hotel Catalonia Santa Justa se sitúa en la calle José Laguillo, a medio camino entre la estación de Santa Justa y el casco histórico de la capital andaluza. Con la reforma que ha llevada a cabo, se ha logrado duplicar el tamaño del hotel, pasando de las 75 habitaciones iniciales a las 125, además de incluir otras estancias nuevas, como gimnasio, sala de juntas, aparcamiento y spa.

La conexión entre ambos edificios se ha realizado a través de la planta baja sobre la cual ha recaído gran parte del protagonismo de la reforma que ha afectado al inmueble principal, ya que debía crearse una misma línea visual que unificara este espacio, haciendo que el paso de un edificio a otro resultara totalmente integrado.



Del proyecto de ampliación y renovación del Catalonia Santa Justa se ha encargado el estudio de interiorismo Pia Capdevila, conjuntamente con el equipo de imagen de la cadena hotelera, y el arquitecto Jacinto Arqués Molinero, quien se ha centrado especialmente en la parte de la nueva construcción, caracterizada por su gran singularidad. El edificio adquirido era un antiguo corral de vecinos que, aunque se tuvo que derribar (salvo la fachada original), los propietarios decidieron reconstruirlo en el nuevo proyecto para ofrecer ese encanto histórico que desprenden las edificaciones sevillanas tradicionales. El resultado son tres plantas dispuestas alrededor de un patio central ajardinado que vehicula el acceso a las habitaciones. “Se trata de una construcción diferente dentro del sector hotelero y eso me pedía la





> Para el proyecto, se ha adquirido un antiguo corral de vecinos que, aunque se tuvo que derribar, se ha reconstruido para ofrecer encanto histórico

propiedad: marcar la diferencia con la competencia. Además, he implementado un estilo actual para un elemento clásico como es la corrala andaluza", declara la interiorista Pia Capdevila.

A lo largo y ancho de todo el proyecto de la reforma se pueden adivinar aquellos elementos que Capdevila ha decidido adoptar y ensalzar como propios para este hotel, siguiendo la filosofía del estudio. Esta se basa en respetar al máximo los aspectos originales con los que cuenta la obra, pero dándoles ese toque particular que identifica al estudio y, sobre todo, crear *ex profeso* otros nuevos, teniendo siempre en cuenta el marco que rodea el proyecto y repetirlos en diferentes espacios para generar un mismo hilo conductor.

Unificar elementos nuevos y originales

El elemento más significativo del proyecto es la creación de un motivo gráfico en forma de flor diseñado exclusivamente para el hotel y que nace de la investigación de antiguas baldosas andaluzas. Lo que ha hecho Pia Capdevila es modificar el color y la forma y crear un icono visual que vehicula la estética en todas las estancias del hotel. Además, este se resalta todavía más con una estudiada retroiluminación que lo pone en relieve sobre la superficie mural.

El juego cromático implementado, a partir de una línea muy básica de dos-tres colores, es otro de los aspectos que cabe destacar. Predomina un tono verde, muy trabajado, con grises de carácter actual para potenciar la luminosidad y amplitud que tanto valoran los huéspedes. Suelos de piedra natural que aportan un toque rústico, rejas y barandillas de hierro forjado, terracota en macetas y tejas, y molduras y marcos de estilo antiguo complementan el abanico de elementos que Capdevila ha implementado en el



interiorismo del Catalonia Santa Justa. Ella misma define el estilo como, "en una visión global, cabe destacar un aire actual pero sin perder de vista los elementos clásicos". Además, la vegetación juega un papel fundamental, sobre todo en el patio del nuevo edificio, así como en diferentes estancias interiores haciendo que, junto con la selección de materiales, unifique la imagen integral del hotel desde el momento en el que se accede al *hall*, sin llegar a notar la diferencia entre el edificio ya existente y el nuevo.

La intervención de Pia Capdevila en el Hotel Catalonia Santa Justa implica la construcción de un edificio anexo que alberga las nuevas habitaciones, además de dos plantas subterráneas que acogen salas de reuniones, spa, gimnasio y aparcamiento. Y en el edificio existente se ha reformado toda la planta principal con acceso al nuevo edificio, otorgándole una nueva imagen al *hall*, incluyendo una zona *lounge* con bar y el sótano para convertirlo en el comedor del hotel.







Nuevo edificio anexo

El primer paso que tuvieron que dar Pia Capdevila y el arquitecto Jacinto Arqués, en respuesta a la petición de Catalonia de conservar la tipología histórica de la antigua construcción, fue realizar un estudio exhaustivo de cómo eran las antiguas corralas andaluzas para tratar de implementar la misma estructura en la ampliación del hotel. De esta forma, se construye el edificio de tres plantas que alberga las nuevas habitaciones de diferentes categorías y capacidades. La distribución es de 16 en la planta baja,

La armoniosa mezcla de tonos verdes y grises se hace palpable en las habitaciones, potenciando una atmósfera de serenidad visual idónea para el descanso

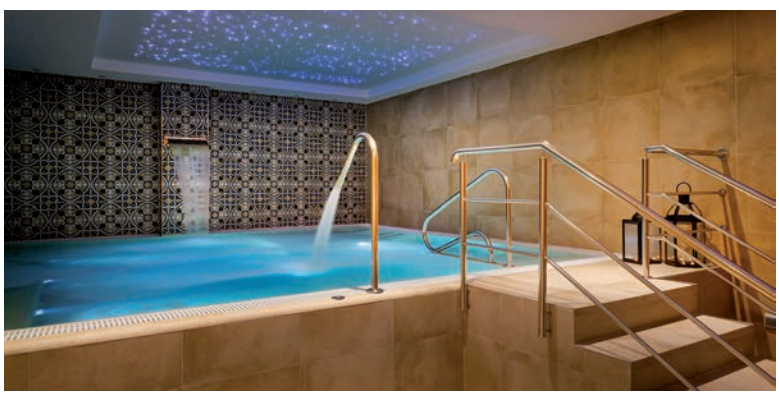


20 en la primera planta y 14 en la segunda. Todas ellas siguen la misma línea decorativa pero la disposición de los diferentes elementos varía, dependiendo de la superficie.

La armoniosa mezcla de tonos verdes y grises se hace palpable en el interiorismo de las habitaciones, potenciando una atmósfera de serenidad visual idónea para el descanso. Se aplica tanto al mobiliario como a los textiles, paredes y suelos, y se combina con materiales como la madera y el hierro. Cabe destacar el diseño de los cabeceros para crear una experiencia de luz, ya que, además de vestir la habitación, juegan con la intensidad lumínica gracias a su diseño retroiluminado.

En cuanto a los baños de las habitaciones, los hay de dos tipos, que se diferencian básicamente por el revestimiento decorativo de la pared del interior de la ducha. Tienen en común el color verde, pero mientras que uno es monótono y de acabado vidriado, el otro combina dos tonos, simulando un dibujo que recuerda una forma arabesca.

El acceso a las nuevas habitaciones se realiza recorriendo el patio que, por su disposición, recuerda una corrala, y en el cual se ha buscado que ofrezca un carácter acogedor





e íntimo, que se ensalza especialmente con la iluminación nocturna y el sutil sonido del agua de las fuentes. Las ventanas de las habitaciones, con sus típicas rejas, miran a los pasillos decorados con flores y plantas, así como con platos artesanales en las paredes. La apertura superior a cielo abierto inunda el patio de luz natural, además de ampliarlo visualmente.

El nuevo edificio incluye dos plantas subterráneas. Una de ellas alberga una zona de salas de reuniones, un gimnasio y un spa con área de tratamientos. La otra está destinada a *parking*. Pia Capdevila ha querido darle a este proyecto un toque arabesco de connotaciones ancestrales del Al-Andalus, seleccionando otras baldosas artesanales con un dibujo que marca mucho esta línea. Esto puede apreciarse en la pared principal del spa, así como en otras estancias del hotel (en algunas habitaciones y en el *hall*).

Nueva imagen del edificio existente

La propia Pia Capdevila reconoce que lo que les llevó más trabajo en el conjunto del proyecto del hotel fue la unión de los dos edificios mediante la planta baja, ya que cada uno mostraba un estilo distinto, pero el resultado es muy satisfactorio porque “ahora no se nota que entras en uno y pasas al otro, ya que todo sigue la misma línea estética”.



Esto se consiguió reformando completamente el *hall*, aunque conservando algunos elementos, como el mueble de la recepción, que simplemente se customizó con listones de madera de color verde y tiras de luces led. Se añadieron otros nuevos, como el revestimiento para delimitar el trozo de suelo entre las dos columnas, utilizando las baldosas de estilo arabesco. De hecho, "es a través del uso de los mismos materiales, así como de la vegetación, que buscamos potenciar esa trama propia que hemos creado para el hotel", declara la interiorista. Asimismo, son las plantas que decoran el patio las mismas que luego se han incluido en el *hall* para generar ese efecto de continuidad visual.

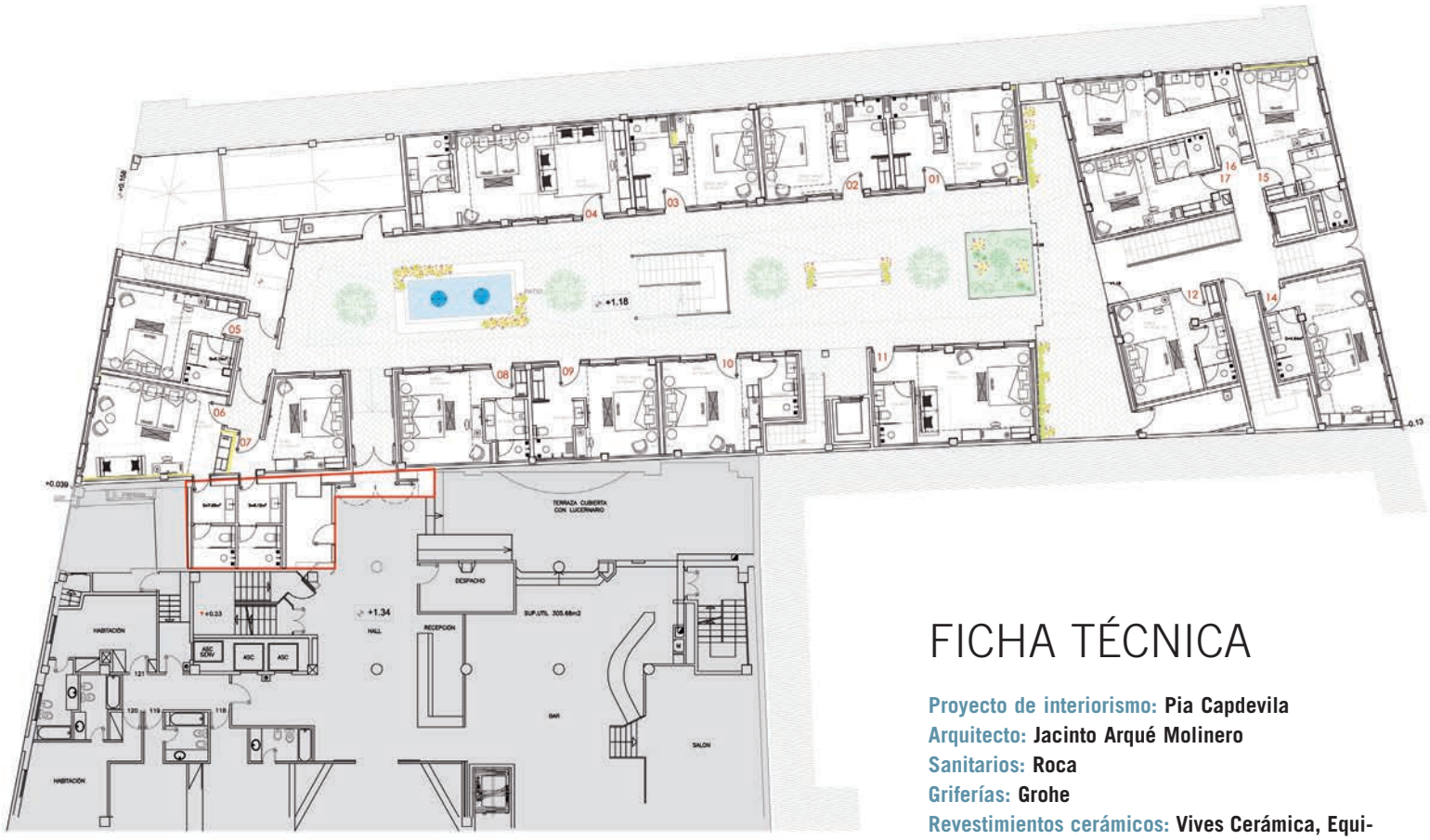
En esta planta principal renovada se ha incluido una zona de bar junto a la zona de estar tipo *lounge* para los ratos de ocio de los huéspedes, jugando nuevamente con los mismos parámetros del interiorismo de todo el proyecto.

Y en la planta sótano, anteriormente ocupada por tres salones, es donde se ha habilitado el comedor de desayunos, teniendo en cuenta que ahora se ha doblado la capacidad del hotel.

Capdevila solucionó el hándicap inicial que representaba no tener luz natural "trabajando muy bien la iluminación y cuidando la estética para que fuera la misma que la de la planta de arriba". Así, se ha creado una amplia estancia aparentemente luminosa que incluye también un falso jardín, logrando con ello fomentar "esas agradables sensaciones que habitualmente se pierden cuando estás en un sótano", explica la interiorista. Para los momentos de ocio y relax, el huésped del Catalonia Santa Justa sabe que puede contar con varios servicios e instalaciones a lo largo de todo el año.









FICHA TÉCNICA

Proyecto de interiorismo: Pia Capdevila
Arquitecto: Jacinto Arqué Molinero
Sanitarios: Roca
Griferías: Grohe
Revestimientos cerámicos: Vives Cerámica, Equipe y Distribución Badagres
Iluminación: Faro, Marset, Philips y Light & Living
Textiles: Gancedo
Carpintería: Bustper
Iluminación técnica y rotulaciones: Atipic
Sillería: Crisal y Sika
Camas: Pikolin
Mobilario decorativo: Crisal, Mercarder de Venecia, Muebles Rojas y Pomax
Decoracion floral: Bossvi

Hotel Catalonia Santa Justa
José Laguillo, 8.
41003 Sevilla.
Tel. 954 411 111.
www.cataloniahotel.com

Zona exterior

Cuando el tiempo acompaña, la terraza de la azotea se convierte en el espacio más solicitado, ya que es donde se encuentra la piscina exterior y el solárium. Situada en el edificio existente, se ha querido aprovechar la reforma para darle un aire nuevo renovando algunos de sus elementos, como el pavimento y todo el mobiliario (hamacas, sillas, pufs, etc.), incluyendo vegetación y zonas de sombra gracias a la instalación de toldos. Asimismo, también se ha añadido como servicio para el huésped un *jacuzzi* al aire libre en uno de los extremos de la terraza. Y otro aspecto nuevo es la mejora de la accesibilidad a este espacio con la instalación de un ascensor que va directo desde la recepción a la terraza.



Protocolos de seguridad, limpieza y desinfección

HOTELES COVID FREE

Los hoteles y cadenas se están preparando con protocolos de seguridad y medidas de limpieza, desinfección e higiene, aplicables a distintos espacios e instalaciones con los cuales garantizarán a todos sus clientes y empleados poder disfrutar, y trabajar, en un ambiente seguro y libre de contagios ante la existencia del virus Covid-19.

RESUINSA



Son numerosas las cadenas y asociaciones hoteleras que están trabajando en en la reapertura de los establecimientos. Para ello, están desarrollando un protocolo común para la creación de certificados Hoteles Covid Free que garanticen la seguridad de los clientes y trabajadores de los hoteles. Es el caso de la Asociación Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM) o la Asociación Provincial de los Hoteles de Alicante (APHA), o de cadenas como Marriott, Accor, Meliá, Sol y Mar Hoteles, BlueBay Hotels, VP Hoteles…, que ya han presentado sus protocolos internos específicos de limpieza y desinfección antiCovid. Es esencial también formar a los trabajadores en materia preventiva de Covid-19, así como en los nuevos procesos y protocolos de actuación.

Por ejemplo, algunas medidas abarcan desde tratamientos de ozono a través de purificadores de aire para la desinfección de habitaciones y otros espacios, pasando por la utilización de los productos químicos de limpieza más eficientes (hipoclorito de sodio 0,1%, peróxido de hidrógeno 0,5%, Ethanol 62-71%, etc.), reestructurando las plantillas del personal de los departamentos de limpieza, aumentando la frecuencia de las mismas, y todo ello poniendo a disposición de empleados y clientes todo el material de protección (guantes, mascarillas y geles hidroalcohólicos) recomendado por las autoridades sanitarias.

También se redistribuirán los espacios que requerirán adaptarse a los nuevos parámetros de distancia entre personas, aproximadamente dos metros, como pueda ser la ubicación de mamparas en las recepciones, limitación de ocupantes en ascensores, baños, cocinas y otros espacios cerrados, la colocación de dispensadores de geles desinfectantes para uso de clientes y empleados en todas las áreas públicas de los hoteles, así como la reorganización de los bufés

VP PLAZA ESPAÑA DESIGN



con servicios a la carta, la asignación de horarios o fijación de distancias mínimas entre las mesas en los restaurantes.

Cadenas como BlueBay priorizan sus nuevos protocolos el desarrollo de soluciones tecnológicas *contactless* que reduzcan la interacción física de los clientes con los empleados o con ciertos objetos materiales, ofertando menús digitales accesibles con códigos QR en los restaurantes, instalando quioscos de *autocheck in* integral en las recepciones, dotando de cerraduras Rfid que eviten la necesidad de llaves, o a través del control por voz de determinados elementos de las habitaciones.

Uno de los hoteles que ha presentado ya un protocolo más exhaustivo ha sido el VP Plaza España Design, que ha informado que realizarán test rápidos a todas las personas que quieran entrar tanto al hotel como a Ginkgo Sky Bar y siempre será necesario tener una reserva previa. Una vez que procedan a entrar, tendrán que pasar por una sala especial habilitada con un equipo sanitario experto que realizará el test a los clientes. Tras esperar los resultados y dar negativo en Covid-19 podrán acceder sin problemas tanto al hotel como al Sky Bar. A los clientes se les facilitará mascarilla FFP2, guantes y un bote de gel hidroalcohólico. En todas las zonas comunes será obligatorio el uso de mascarilla y guantes. Se colocarán dosificadores de desinfectantes en todos los puntos donde haya botoneras. Se informará al cliente sobre el exhaustivo protocolo de limpieza especial que se ha seguido en la habitación (tiempo de ventilación, productos utilizados con sus especificaciones técnicas, temperatura de lavado de lencería de cama y ropa de baño, etc.). Se reducirán las mesas del restaurante/desayunador, dejando una distancia de seguridad mínima de 1,5 m. Se habilitarán mamparas protectoras para separar las mesas de las zonas comunes y restaurantes. Existirá un teléfono directo en las recepciones para consultas que tengan que ver con información actualizada las 24 h sobre posibles medidas restrictivas en la ciudad o país, situación de vuelos o medios de transporte. Todos los hoteles dispondrán de termómetros que no tocan la piel y se realizará un registro obligatorio de temperatura a todos los empleados que trabajan en el hotel.

En lo que a textiles se refiere, la firma Resuinsa recomienda que los textiles de baño, habitación y comedor han de someterse a los lavados del proceso industrial entre 60-90 ºC con el detergente habitual, aumentando la frecuencia en el cambio de los mismos y recomendando no sacudir la ropa sucia antes del proceso de lavado.



VP PLAZA ESPAÑA DESIGN

Renovado por dentro y por fuera

Bodegas Luzón ha renovado su emblemático vino Altos de Luzón tanto por dentro como por fuera. Altos de Luzón, elaborado exclusivamente con uvas de monastrell en la D.O. Jumilla, es el resultado de un cuidadoso proceso que se inicia en la selección de los mejores racimos de monastrell y continúa con 12 meses de crianza en barricas de roble americano y francés, convirtiéndose en un regalo tanto para los aficionados como para los paladares más exigentes. Altos de Luzón posee un sabor marcado, que aporta la frescura propia del clima mediterráneo, "algo único, bello y hermoso" a descubrir; mensaje incorporado en la contraetiqueta de la botella.



Aromas frescos

Bodegas Alta Pavina es el fruto de la pasión por el vino de los hermanos Diego y Hugo Ortega. Enclavada en la localidad vallisoletana de La Parrilla, la finca cuenta con uno de los mejores y más extensos viñedos de *pinot noir* en nuestro país –actualmente con 35 ha–y fue la primera en España que se atrevió a plantar clones de esta delicada variedad francesa, muy habitual en la zona de Borgoña. Su vino Citius 2016 es un tinto de color rojo rubí claro, muy brillante y limpio, y de nariz elegante y delicada, en la que destacan aromas frescos a frutos rojos fundidos sutilmente con el aporte del roble en el que ha descansado durante 18 meses y que lo ha dotado de expresividad y complejidad. En boca sorprende su delicadeza y aterciopelada sensación sin dejar de mostrar viveza, expresividad y persistencia.



Mixers contemporáneos

Seventeen Contemporary Mixers ha llegado para revolucionar el mundo de los *mixers*. Una nueva gama de cuatro productos con innovadoras combinaciones de sabores elaborados a base de ingredientes naturales, con un muy bajo contenido en azúcar y caracterizados por su versatilidad y sus sorprendentes sabores, perfectos para combinar con distintos tipos de destilados o para tomarlos solos. Además de 1724 Tonic Water, una tónica muy equilibrada y ligera con un toque de mandarina, introducen la explosiva Spicy Tomato, con tomates maduros ahumados y vino de Jerez; una Ginger Beer muy especial, a la que han añadido guaraná que se fusiona con una sofisticada combinación cítrica con bergamota, lima y pomelo; y por último, Apple Kombucha, toda una novedad en la variedad de mezclas que incorpora esta beneficiosa bebida fermentada de té y manzana con matices de pera.



Un estilo más moderno



Bodega Emina ha renovado la imagen de las etiquetas de tres de sus referencias adaptándolas al estilo moderno, ligero y frutal que caracteriza a sus vinos. La nueva imagen de Emina Pasión, Emina Verdejo y Emina Sauvignon trata de transmitir la frescura y la elegancia propias de dichas referencias, acordes a los gustos del consumidor actual. Para ello, se han modificado varios elementos de su identidad visual, como por ejemplo las tipografías o las ilustraciones; el tamaño de la propia etiqueta, y sus materiales. Esta transición amable y progresiva a un concepto visual mucho más acorde con la marca, sus vinos y consumidores empezó, hace ahora un año, con el lanzamiento de Emina Rosé y Emina Rosé Prestigio.



La higiene personal a un nuevo nivel

Gala·Innova, el nuevo *shower toilet* de Gala, responde a una nueva generación de inodoros en los que la tecnología toma el control y aprovecha el poder del agua para lograr una limpieza íntima más profunda, suave y eficiente. Gala·Innova incorpora una cánula para la higiene íntima con dos posiciones –anal y perianal– y diferentes opciones de uso: el usuario puede regular la posición de la cánula, la intensidad de la presión del agua y su temperatura. Para una experiencia de limpieza perfecta, el inodoro incluye una función de secado, donde la temperatura del aire también es regulable. Todas estas opciones se controlan desde un mando a distancia de uso muy sencillo e intuitivo, aunque las funciones principales del *shower toilet* también se pueden dirigir desde un panel de control situado en el lateral del inodoro. La cánula es autolimpiable y se puede extraer para su limpieza manual con gran facilidad.



Geberit lanza Geberit One, el primer inodoro suspendido del mercado que permite regular su altura entre 1 y 3 cm, una vez instalado. Además, hace extensiva esta ventaja a los bidés de la misma serie, de manera que ambos elementos puedan bajarse o subirse sin necesidad de tocar el bastidor de montaje, gracias a un innovador sistema de regulación incorporado en el interior de la porcelana sanitaria. Así, resulta muy fácil para el instalador adaptarlo a los gustos y necesidades de cada usuario una vez finalizada la obra o la reforma. Además, supone una sencilla solución en aquellos casos en que, una vez instalado en la pared, la altura del inodoro no resulta del todo cómoda. El inodoro suspendido Geberit One es además, a efectos estéticos, una solución elegante y perfectamente proporcionada.

Altura ajustable



VENDING

ZUMMO



DISPENSING



NEXUS MACHINES

La venta de bebidas y comidas expendidas mediante *vending* es una industria que ha crecido en las últimas décadas gracias a que se amolda al ritmo de vida actual y a cualquier mercado. Grandes empresas, pymes, colegios, hospitales, hoteles, aeropuertos, estaciones de tren y autobuses y/o cualquier emplazamiento donde haya tránsito de personas son los lugares perfectos para instalar una máquina expendedora. *Por Isabel Fernández*

Abierto 24 horas

La competencia en el canal horeca es cada vez más intensa, con lo que hay que disponer de fórmulas que faciliten el máximo de servicios y atenciones al menor coste posible. Las máquinas dispensadoras posibilitan que el cliente tenga a su mano determinados productos en todo momento sin que tenga que intervenir el personal del establecimiento.

En la actualidad, las máquinas expendedores ofrecen las 24 horas del día cualquier producto que antes era impensable encontrar en determinados lugares, implantándose cada vez más en hoteles. Los bufés constan de pequeñas máquinas de cafés, zumos o cereales, de manera que el cliente se autoabastece de todos los productos expuestos a su gusto y tantas veces como desee, consiguiendo así minimizar costes. A ello se le llama *dispensing*, ya que no se necesita una forma de pago (monedas o tarjeta) para disponer del producto. Otro concepto a definir son las máquinas O.C.S. (*office coffee service*), el café de máquina para oficinas y empresas. Además, cada vez es más común encontrar este tipo de máquinas en *halls* y recepciones.

Respecto al papel de las máquinas expendedoras en el canal horeca, Joan Sacristán, de Dirección de Nustrisport, comenta que "el consumo de productos de conveniencia viene creciendo en los últimos años, más todavía ahora cuando el concepto *pay per use* o compra según necesidad es cada vez más relevante. Día tras día el consumidor opta por comprar aquello que necesita en el momento que lo desea, pues la oferta también permite que éste se evite tener que hacerlo con previsión. No obstante, hay un factor muy relevante en este canal, también en otros pero aquí por la idiosincrasia de la venta todavía más, el precio". Por su parte, José Pascual, director de Marketing de Zummo, considera que "los sistemas de *vending* son una fórmula de optimización y rentabilidad de los espacios libres en cualquier ubicación. Una máquina de *vending* en un *hall*" o recepción de hotel es una muy buena opción para poder ofrecer servicio a los huéspedes que entran o salen ocupando el mínimo espacio posible". Además, Isaac Guerra Cañisa, administrador de Nexus Machine, añade que "ofrecer un servicio 24 h a los clientes es el motivo principal, pero además debe ser de calidad, y cada vez más la oferta va enfocada en este sentido. Pero ya no se trata solo de expendedoras automáticas, ahora la tendencia son los *minimarkets* o *corners*..., servicio más manual pero con sensación de mayor calidad del producto obtenido".

GARCÍA DE POU



¿Fuente de ingresos o valor añadido?

Los acuerdos de explotación suscritos con el operador de *vending* significan una fuente de ingresos para los hoteles, pero el punto más importante resulta del valor añadido que el establecimiento ofrece a sus clientes, con un servicio moderno y de calidad que posibilita a los clientes consumir distintos productos fuera del horario de cafetería, por ejemplo, sin necesidad de disponer de un minibar.

Para Susana Fernández, de Administración de Ventas de García de Pou, "las máquinas expendedoras en los hoteles y cadenas hoteleras suelen ser más un valor añadido para sus clientes pero también se trata de otra entrada de dinero de forma fácil. No sustituye a lo que puede ofrecer la cafetería o el *catering*", sino aporta algo más, un complemento para el consumo fuera de las horas clásicas y ofrecen productos diferentes".

¿Qué valoran más los hoteleros de este tipo de maquinaria? Joaquín Roca, product manager de Zumex Group, responde que "flexibilidad, facilidad de uso y seguridad son algunas de las ventajas más demandadas por los operadores hoteleros que ofrecen que cada vez más experiencias de pago *cashless* en sus establecimientos, facilitando así el uso de la máquina en cualquier momento y espacio; desde la zona de piscina del hotel o cualquier zona de relax, hasta su ubicación en el desayuno como apuesta alternativa al *catering*. Asimismo, Joan Sacristán, de Nutrisport, añade que esta clase de maquinaria se demanda que sea "de bajo consumo energético, visualmente atractiva para captar la atención del potencial cliente, con la más amplia oferta de métodos de pago, que permita ofrecer productos de diferentes categorías (no solo bebidas o *snacks* o bollería…) y que optimice al máximo el espacio".

ZUMEX



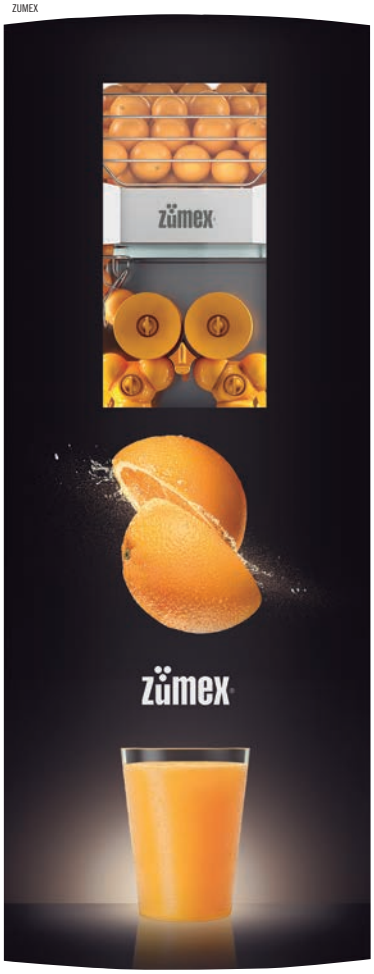
Las máquinas expendedoras de producto son una solución para todo tipo de hoteles. Pueden variar los modelos a usar, según sus necesidades o el tamaño de cada establecimiento: en bufés de desayuno, salas de reuniones, *coffee breaks*…, ya sea a través de *dispensing* o máquinas de *vending* de bebidas calientes, refrescos, *snacks*, sándwiches, frutas., etc. Pero es más habitual, sobre todo en el caso del *vending*, ver más este tipo de soluciones en hoteles de *low cost* que en los de lujo, no sucediendo lo mismo con el *dispensing*. Para Susana Fernández, de García de Pou, "es cierto que las grandes cadenas hoteleras suelen tener un amplio horario en el servicio de restauración. Pero es un reclamo más las máquinas *vending* en una zona de paso, en el *hall*, en la sala Wi Fi, en la piscina… El cliente puede adquirir aquello que quiere en momento preciso, en definitiva, una satisfacción rápida para él y una segunda vía de negocio para el hotel. En cuanto a los hostales o hoteles de *low cost*, se ofrece al huésped la posibilidad de adquirir un alimento, café o refresco a cualquier hora del día o de la noche, y no tienen gasto de personal y obtienen un beneficio".

En lo referente a las máquinas más requeridas, Isaac Guerra, de Nexus Machine, indica que, "habitualmente, las de *snacks* y bebidas son las que se suelen instalar más, en los hoteles de gama media, ya que la mayoría disponen de cafetería. El servicio de café está creciendo con máquinas de café superautomáticas como las de los bufé de desayuno y que pueden incorporar sistemas de pago. También máquinas expendedoras de barritas energéticas y bebidas isotónicas en las zonas de *fitness* están creciendo".

Cabe preguntarse si las máquinas de *vending* y *dispensing* se emplean más o menos en España que en otros países. José Pascual, de Zummo, cree que "todavía queda mucho por hacer. En nuestro caso, es relativamente joven en España el *dispensing* de zumo de frutas, pero el público cada vez lo valora más dentro de la corriente saludable y *healthy* que vive la sociedad; poco a poco vamos viendo como aumenta el servicio".

Para Joaquín Roca, de Zumex, "tanto en la oferta hotelera nacional como en la de otros países, el *vending* sigue siendo una apuesta segura, una fuente de ingresos extra para los hoteles, que cada vez más recurren a este canal dentro de sus establecimientos como complemento ideal y alternativa a su servicio de restaurante o bar. En cuanto a los hoteles españoles, encontramos mayor disponibilidad de productos frescos y, por tanto, una oferta más económica, frente a otros países de la Unión Europea donde suelen proporcionar servicio de zumo exprimido con máquinas de pequeña capacidad".

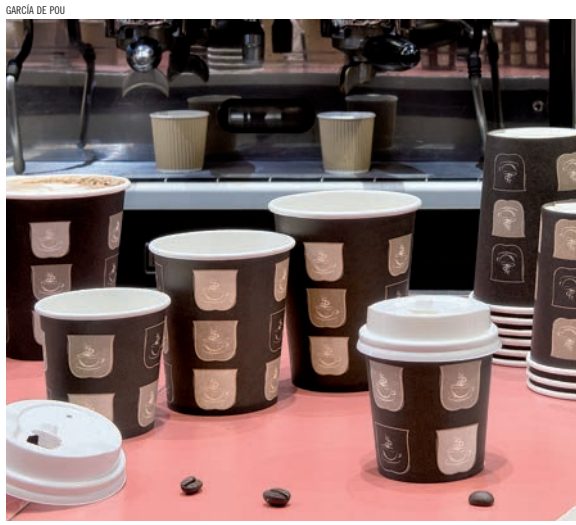
ZUMEX



ZUMMO



GARCÍA DE POU



Innovación

En las máquinas de café, una de las innovaciones más importantes de los equipos son las soluciones que permiten una mejor extracción del *espresso*. El resultado viene garantizado a través de un mayor control del grado de molido, de la compactación de la pastilla de café, del control de la presión del agua y del flujo del agua, así como un mayor control en la estabilidad técnica, buscando un café *espresso* de mayor presencia, calidad, mejor color y mayor persistencia de la crema, en definitiva, perfeccionando la extracción. A ello hay que sumar el uso de molinos de bajas revoluciones con fresas más anchas, que mejora el trato de la molienda del café. Además, la incorporación de la leche líquida es otro aspecto a destacar.

Las máquinas *table top* o de sobremesa son probablemente hoy en día uno de los segmentos más dinámicos dentro del *vending*. Son por ejemplo los equipos que incorporan desde hace tiempo la posibilidad de utilizar tanto café en grano como en cápsula, y los que tienen más personalización de los productos en función de los gustos y necesidades de los usuarios.

También se producen mejoras en las interfaces, al introducirse nuevos teclados capacitivos y pantallas *touch screen* con distintas funcionalidades. De esta manera, los operarios pueden usar el punto de venta como un medio de comunicación en el que se pueden proyectar mensajes y fotografías destinados al cliente. Se trata de incorporar nuevas tecnologías que favorezcan la interactividad y la experiencia del usuario.

Los sistemas *cashless* están cada vez más presentes ya que cada vez más se puede pagar sin efectivo.

El sector también se encamina cada vez hacia productos *healthy*, así a como que haya más variedad en las máquinas. "El *vending* se dirige hacia un suministro global de todo tipo de productos, desde libros a comida preparada, desde helados hasta productos de parafarmacia, desde ropa hasta material de oficina… Las posibilidades son infinitas. El *dispensing*, por otro lado, se dirige a un autoservicio de calidad donde el producto obtenido tiene un valor añadido (cafés de calidad, *snacks* de gama superior, refrescos más chics...").

La preocupación lleva a trabajar la eficiencia energética en las máquinas, incorporando mejoras que disminuyen el consumo eléctrico. Luces led de bajo consumo, posibilidad de programar los periodos de encendido y apagado de las pantallas, así como el control remoto de la temperatura para garantizar la eficiencia energética, son solo algunos ejemplos.



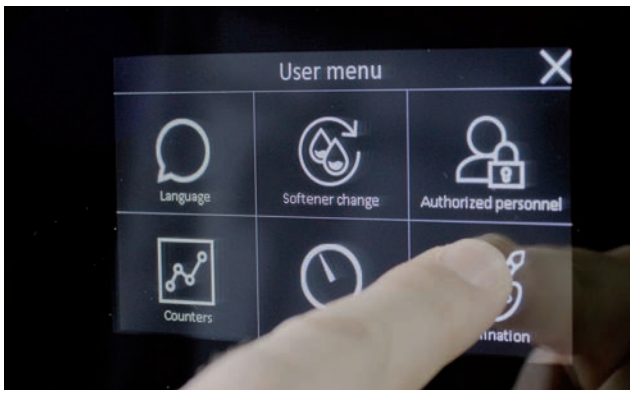
NEXUS MACHINES



Staub presenta su nueva colección de utensilios de cocina, piezas que ponen el diseño y la tecnología al servicio de las cocinas de profesionales y aficionados. Los nuevos "ayudantes" Staub han sido diseñados para combinar fácilmente con el resto de elementos de la cocina.

Perfectos ayudantes

Con un diseño elegante y atemporal, son perfectos tanto para su utilización en cocina como para servir en mesa. Todas las piezas disponen de mango ergonómico fabricado en madera de acacia de alta calidad. La silicona negra mate permite usarlos de forma segura, evitando dañar los revestimientos antiadherentes y el hierro fundido esmaltado. Los utensilios Staub poseen una alta resistencia al calor, hasta 220 ºC, lo cual es especialmente importante en algunos procesos de elaboración a altas temperaturas.



Acabados de alta calidad

Tras el exitoso lanzamiento al mercado de la máquina Futurmat Sensius, Quality Espresso ha evolucionado este modelo con la Futurmat Sensius Gold. La Futurmat Gold es un nuevo modelo que, manteniendo las características técnicas de la Futurmat Sensius, va un paso más allá al tener acabados de alta calidad en madera e incorporar de un intuitivo *display* táctil LCD de 4,7" con *scroll* y con avanzadas funcionalidades pensadas para el barista, con el objetivo de convertirse en la máquina de referencia en el mercado de máquinas de café *espresso* tradicionales para uso profesional. Mediante el *display* táctil se puede configurar la temperatura de la caldera y la presión de la bomba, establecer la temperatura de las lanzas de vapor, seleccionar el idioma, regular la iluminación de la máquina, tanto la iluminación general como de la de la zona de trabajo, definir los colores de los iconos y de la barra de progresión, y controlar la estabilidad térmica durante la erogación. Asimismo facilita el trabajo del barista al poder guardar las configuraciones seleccionadas para cada máquina y establecimiento.



Todo en *foodservice*

Smeg se consolida en el sector del *foodservice* en España y lanza una renovada oferta para 2020. El catálogo 2020 de Smeg Foodservice presenta un elevado nivel tecnológico en el diseño y la fabricación. En el nuevo catálogo se encuentran todas las novedades de la marca en lavado, cocción, minibar y complementos. La gama de lavado Smeg Foodservice destaca por sus aparatos especialmente silenciosos que presentan gran cuidado en los detalles. Está compuesta por lavavasos, lavavajillas de carga frontal y cúpulas. Se caracteriza por obtener una gran reducción de consumos, una elevada calidad de resultados y por ser garantía de higiene, todo combinado con un diseño distintivo. Smeg Foodservice ofrece también, en algunas máquinas, un descalificador integrado para eliminar la cal. La gama de cocción se caracteriza por su cocción homogénea, máxima fiabilidad y una gran sencillez de uso. Los hornos de convección ofrecen un diseño meticuloso, una tecnología avanzada y los mejores materiales, por lo que representan la solución ideal para la restauración rápida, supermercados y restaurantes. La combinación del cuidado diseño de la cámara de cocción y de la ventilación forzada garantizan una distribución del calor rápida y uniforme para obtener la máxima velocidad y homogeneidad de cocción. Por último, este catálogo ofrece también una cuidada selección de productos de la gama de pequeño electrodoméstico y minibar.

Necta

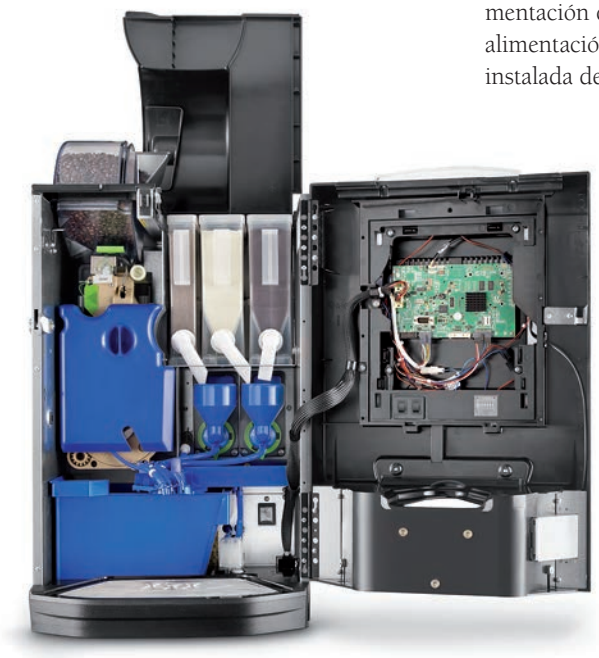
Krea Touch, un toque de distinción

Krea Touch es el elegante modelo que enriquece a toda la gama horeca de Necta, marca de Evoca Group.





El diseño atractivo, luz decorativa, marcos cromados, superficies brillantes de color negro y su gran rendimiento hacen de Krea Touch la solución ideal para un *coffee break.*
La amplia pantalla táctil y la sencilla inferfaz del modelo Krea Touch posibilitan una amplia variedad de selecciones, gestión de recetas flexibles y personalizadas, promoción de la marca del torrefactor, acciones de ventas y gestión de vídeo.
La máquina destaca por su gran innovación tecnológica gracias a su pantalla táctil HD de 7"; su nueva plataforma electrónica; LAN, Wi Fi, Bluetooth y 3G opcionales para la conexión a la nube; gran fiabilidad de todos sus componentes internos; una nueva área para la taza más amplia y más fácil de limpiar, y un vano de erogación en acero inoxidable con soporte de taza de metal.
Krea Touch tiene capacidad para cuatro contenedores, y permite 1,2 kg de café en grano, 0,7 kg de leche, 1,5 kg de chocolate, y 0,8 kg de café soluble.
El modelo de Necta mide 750 mm de altura, 410 mm de anchura, 574 mm de profundidad y 855 mm de profundidad con la puerta abierta. Su peso es de 41 kg. Otra de sus características es que tiene una tensión de alimentación de 230/240 V; una frecuencia de alimentación de 50/60 Hz, y una potencia instalada de 1.950 W.



Necta

Evoca Iberia, S.L.
Avda. de Suiza, 11-13. Pold. Ind. Pal.
28821 Coslada (Madrid).
Tel.: + 34 91 277 44 00.
San Ferran, 34. P.I. Almeda.
08940 Cornellà de Llobregat.
Tel.: + 34 93 474 00 17.
www.evocagroup.com

EQUIPOS DE CATERING




FAMESA


DEGERMAN

Organización y servicio

Cuando se escogen los equipos para *catering* en hostelería se busca una combinación entre funcionalidad, diseño, calidad y precio, teniendo en cuenta también la variedad y las sugerencias que, como empresas expertas en el sector, les pueden aportar sus proveedores para sorprender a sus clientes, llevando siempre a rajatabla la normativa.

Por Isabel Fernández

Hay una serie de necesidades que implican llevar a cabo una correcta clasificación de los productos a la hora de organizar cualquier tipo de *catering*, todo ello a partir de cuatro categorías. La primera de ellas se refiere a los alimentos perecederos, que se deben almacenar a temperatura controlada y clasificados en cámaras separadas adecuadas a productos como las verduras y frutas, pescado, carnes rojas y embutidos, alimentos congelados, así como alimentos elaborados o de quinta gama. Por su parte, la segunda categoría confiere a los alimentos no perecederos, que deberán mantenerse en un ambiento limpio y seco, y que se clasificarán entre los envasados (ya sea en latas, bolsas o botellas), tubérculos y bebidas. Otra clasificación clave es la de los productos no alimentarios –desde consumibles de un solo uso a porcelanas, recipientes o blondas–, que no deben superar las temperaturas máximas de almacenamiento indicadas por parte de los fabricantes. Y, en último lugar, pero no menos importante, los químicos: productos que tendrán que almacenarse siempre completamente aislados de los alimentos y que tampoco podrán superar la temperatura máxima de almacenamiento indicada por los fabricantes. Asimismo, productos como detergentes, abrillantadores o desinfectantes deben almacenarse siguiendo las normas de seguridad en ventilación, contaminación, vertidos, intoxicación etc.

Así, Sonia Armengol, *business & corporate communication* de Araven, recomienda "organizar los espacios de conservación con una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza. Para ello, es fundamental separar siempre los alimentos cocidos o listos para consumir de los que aún están crudos y siempre que sea posible establecer zonas según ti-

GARCÍA DE POU



pologías de alimentos y en cámaras de refrigeración separadas. Al guardarlos en la misma cámara de conservación, es mejor establecer zonas que permitan organizar separadamente los alimentos, los contenedores con alimentos crudos en la parte inferior, y evitar así que puedan gotear y contaminar a los ya preparados. Hay que recordar que es necesario utilizar recipientes herméticos para conservar los alimentos debidamente protegidos e identificados. A temperatura ambiente se almacenan los productos alimenticios no perecederos, en cubetas con tapa de gran capacidad (por ejemplo, legumbres secas, pastas, latas, cereales, etc.) no precisan de condiciones especiales de conservación, lugares ser frescos, secos y bien ventilados". Por su parte, Xènia Soler, responsable de Marketing de Distribuidora Joan, sostiene que "la organización en una cocina de hotel pasa primeramente por el cuidado y seguridad de los alimentos en todo momento para evitar así el posible deterioro de estos y también por el uso de mobiliario y materiales adecuados que faciliten el trabajo de los camareros y cocineros. Es muy interesante en cocinas organizarse por código de color. Utilizar recipientes de almacenaje, tablas de cortar, espátulas… con un color distinto para cada grupo de alimentos es un buen método que ayuda a evitar la contaminación cruzada".



ILPRA

Para Javier Vicente, de Famesa, "los alimentos deben preservarse siguiendo estrictamente las directivas europeas al respecto así como la legislación específica de cada país o comunidad autónoma. La estandarización gracias a las normas gastronorm facilita la compatibilidad de los utensilios y equipamiento en la cocinas, de manera que las bandejas y los recipientes herméticos estén correctamente almacenados en estanterías, pero también en frigoríficos, hornos, etc. Es imprescindible que los recipientes y productos en contacto con los alimentos cumplan los requerimientos de migración impuestos para cada material. A su vez, los envases deben facilitar la trazabilidad de la comida e identificar el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada".

Equipamiento básico

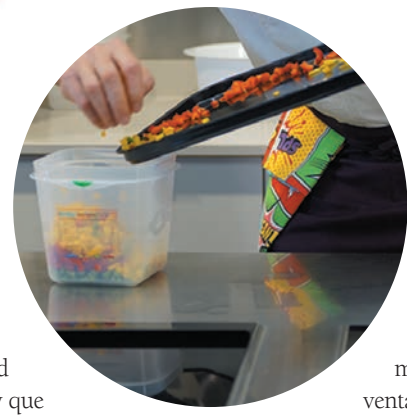
Si se tiene en cuenta que es difícil definir un equipamiento básico ya que cada cliente tiene distintas necesidades, pueden ser imprescindibles aquellos productos para la presentación de pequeños bocados, vasos, copas, bandejas, platos y cubiertos de un solo uso en muchas formas, tamaños y materiales, así como los productos biodegradables. A ello se pueden añadir las estaciones de bufé y *catering*, adaptadas y versátiles en su uso, además de otros elementos como los bols para aperitivos, palilleros, saleros o los platillos de cambio.

Esenciales son también los elementos de almacenaje, tanto de seco como de frío, entre los que se encuentran estanterías, cubetas, recipientes de manipulación y conservación de alimentos, carros plataforma y medios de transporte interior. Una lista que se completa con dispositivos como cubetas, cajas apilables, cubos, jofainas, barreños y bols para el almacenaje del género y de las salsas, las cajas norma Europa para el transporte de los utensilios necesarios, así como botes nevera para las salsas, cubetas modulares y cuberteros. Y pensando en el exterior el protagonismo es para los vehículos climatizados ATP, contenedores y recipientes isotérmicos, elementos de *finishing* y regeneración para el servicio, elementos de transporte exterior de alimentos, menaje y servicio de mesa.

ARAVEN



FAMESA



Productos resistentes y fáciles de apilar

En un *catering* se suelen emplear productos fáciles de apilar y almacenar para los trayectos y las necesidades de cada servicio, mientras que en el almacenaje se valora más la durabilidad y la fiabilidad del producto.

Un equipamiento sobre el que una de las principales preocupaciones de los hosteleros pasa por la diferenciación, buscando la personalidad de éstos en la estética y en el uso. Además, el equipamiento para *catering* y almacenaje debe ser robusto, ligero y, sobre todo, fácil de transportar. Un equipamiento perfecto debe cumplir las funciones por las cuales ha sido diseñado, además de diferenciarse de otros y ser ligero para su desplazamiento, pero sin dejar de lado la calidad. Todo ello sin olvidar la necesidad de seguir la normativa sectorial.

En cuanto a los materiales más utilizados, Pedro Abadía, de Desarrollo de Negocio de Ilpra, señala que "el polipropileno (inyectado o termoformado) es el material más extendido por su versatilidad y funcionalidad, especialmente cuando se trata de manejar producto caliente. Hoy en día los plásticos multicapa permiten reducir la carga de material sin perder funcionalidad, y muchas veces añadiéndola gracias a los nuevos materiales. Pero no todos vienen con la facilidad de reciclado, por lo que hay que encontrar la forma de usarlos en la cantidad y momentos apropiados. El inox es el material por excelencia en la cocina y también en las vías de suministro. Ha sido durante mucho tiempo el mejor estándar y, pese a su alta inversión, su durabilidad lo hace muy conveniente. Y, por supuesto, hay nuevos compuestos desarrollándose con el fin de ofrecer la funcionalidad del acero inoxidable, añadiendo más ligereza y menor inversión". Por su parte, Rafael Lázaro, de Dégerman, también sostiene que "los materiales tienen que disponer de aptitud alimentaria desde el transporte de comidas, los plásticos alimentarios y el acero inoxidable que son los más utilizados".

Inversión

¿En qué ocasiones el *catering* resulta fundamental y una buena inversión para un hotel? Rafael Lázaro Rotaeche, director general de Dégerman, responde que "la mayor ventaja es cubrir la estacionalidad del hotel. Si un día tenemos 30 comensales y al día siguiente 250 para una semana, es muy complicado tener plantillas estables para tales cambios de producción de una semana a otra. Por ello, este sistema de contratar comida especializada externamente en quinta gama es una magnífica opción. Cuando verdaderamente es rentable para el hotel es cuando opera directamente en el exterior. Los hoteles ya disponen de toda la infraestructura operativa, instalaciones y personal, esto hay que aprovecharlo". Para Javier Viente, de Famesa, "la ventaja principal sería contar con un equipo profesional de primer nivel, y con la capacidad necesaria, y a la vez reducir la inver-

ARAVEN



sión en costes fijos, de manera que el hotel pueda adaptarse mejor a los cambios de demanda. Además, cumplir con todas las exigencias de sanidad y seguridad alimentaria puede ser un verdadero quebradero de cabeza si el hotel no está preparado para ello". Asimismo, Sonia Armengol, de Araven, apunta a que una de las ventajas de contar con una empresa de *catering* para suministrar comidas en un hotel es "no incurrir en unos gastos de personal y de equipamiento y poder cubrir correctamente la necesidad ante una demanda variable". Para Pedro Abadía, de Ilpra, "un buen *catering* siempre es una buena inversión. Si ya se dispone de la infraestructura (espacios, mobiliario, cocina, personal…), el hotel puede convertir el *catering* en una fuente de ingresos y dinamización. Y puede tanto hacerlo *in house* como contratarlo externamente, dependiendo de la capacidad de trabajo de que pueda disponer. Un *catering* bien pensado, que combine tecnologías de conservación con conocimiento de procesos y regeneración, permite, hoy en día, centrar todos los esfuerzos en el servicio. No hay motivo para no tener un servicio mínimo, pero de alta calidad, de comida 24 h (gestionable fácilmente por el mismo personal de guardia de recepción, con un mínimo de formación), sin que cueste dinero, especialmente cuando ya se ha hecho la inversión en cocina y personal para atender a los huéspedes del hotel".

Novedades

El *catering* es un sector en el que se evoluciona constantemente. Así, Pedro Abadía, de Ilpra, señala que "un elemento diferenciador en la actualidad es la capacidad de atención a los comensales 'especiales' (tratamiento de alérgenos y dietas apropiadas). Atrás quedaron los días de platos únicos y cerrados. Hoy en día es posible ofrecer platos a medida, en pequeña cantidad, de gran calidad y a coste controlado…, sin tener que sufrir a última hora o sobreequipar la zona de servicio. El *catering* es y siempre será un negocio de servicio. La parte 'material' (decoración, comida/bebiba propiamente) es fundamentalmente un soporte, que es absolutamente necesario que esté bien planificado y ejecutado, y es donde se consigue ganar dinero, pero el foco del negocio ha de ser un buen servicio. Los equipadores de *caterings* lo que hacemos es facilitarles la vida (con buenos productos, buen material y también buen servicio hacia ellos) para que ellos puedan centrarse en ofrecer una buena experiencia a los clientes. La posibilidad de conservar gracias a la atmósfera modificada durante más tiempo permite ampliar la carta sin sacrificar ni margen ni producto. El objetivo de la conservación ha de ser an-

Pautas a seguir en higiene

La elaboración, manipulación y transporte de comida conllevan necesariamente el cumplimento de una serie de normas de seguridad alimentaria que garanticen que la empresa de *catering* sigue el protocolo establecido por las Administraciones Públicas. Las pautas relacionadas con la higienización y limpieza están conectadas directamente con la organización previa y en seguir las normas preestablecidas por el equipo, siendo las más importantes la preparación, manipulación de los alimentos y exposición de los productos, así como el transporte. En concreto, las pautas en cuanto a higienización y limpieza giran en torno a un protocolo específico denominado Análisis de Peligros y Puntos de Control Específico (APPCC), que tiene como principal función garantizar la seguridad de los alimentos en todos los niveles de la cadena alimentaria, evitando posibles casos de intoxicaciones y contaminación alimentarias a partir de las buenas prácticas y la higiene. Todo ello a partir de establecer mecanismos de vigilancia y medidas de control y documentación sanitaria.

Por último, y además de disponer de toda la documentación anterior y seguir los requisitos establecidos en la legislación vigente, las empresas de *catering* deben contar con un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles daños que se puedan producir a los consumidores durante el desarrollo de su actividad relacionada con los productos alimentarios.

GARCÍA DE POU



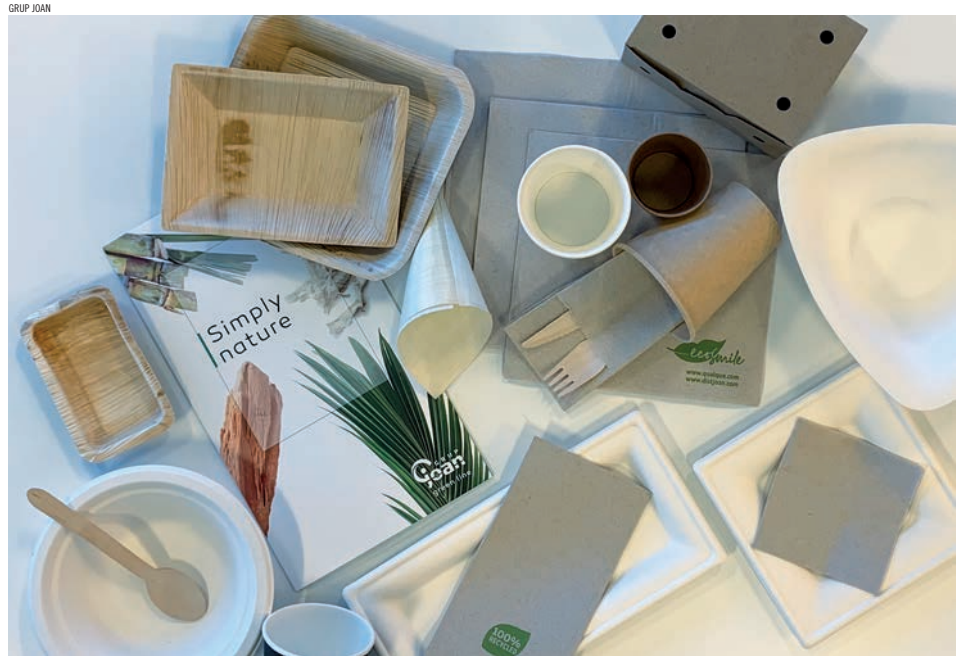


ARAVEN

La planificación es primordial para un buen servicio

ticipar trabajo y trabajar en cocina sin picos que destrozan la rentabilidad, y reducir al máximo el desperdicio. En este sentido, la eficiencia de consumo (menor consumo energético, menor desperdicio alimentario y de producto, menor huella de CO_2, etc.) se está convirtiendo también en una máxima para cualquier *catering*. Otra novedad es la demonización del plástico en un sector, el de *catering*, que tiene mucha visibilidad en cuanto a consumo de productos de usar y tirar (cubiertos, bandejas, etc.). Esto está generando la aparición de fórmulas alternativas, como la cubertería en materiales como el bambú o la pasta de celulosa, con ofertas más amplias. No hay que engañarse, muchas veces esto supone un sacrificio en términos de funcionalidad…, pero como se trata de una necesidad, y no de una moda, se están invirtiendo muchos recursos en recuperar esa funcionalidad con los nuevos materiales,

GRUP JOAN





ILPRA

que ahora necesariamente han de ser más fácilmente reciclables".

Por tanto, cada vez la tendencia va más encaminada hacia los productos biodegradables, como madera, caña de azúcar, hoja de palma, salvado de trigo, cartón Kraft y cpla. Así, Susana Fernández, de Administración de Ventas de García de Pou, apunta que, "hasta hace nada, la mayoría de los miles de toneladas de envases, vasos y cubiertos desechables consumidos al año en Europa se fabricaban con plásticos, mientras que solo una parte de estos productos eran plenamente biodegradables. A medida que nos hemos vuelto más conscientes de nuestro impacto en el medio ambiente, hemos ido cambiando su composición y optando por usar materiales más ecológicos. Y esta es una tendencia en aumento. Los consumidores cada vez están más interesados en utilizar de manera responsable productos que tengan el menor impacto posible en el medio ambiente, y valoran soluciones y modelos de servicio para los envases y buena conservación de sus alimentos incluyendo los vasos en los que se toman el café para llevar, los envases para platos preparados, conchas de hamburguesa, cajas americanas, cajas con ventana para sándwiches, novedosas cajitas triangulares para pastelería, fundas *roller* para bocadillo, etc.".



Diseño minimalista

La colección Virginia de a by Arturo Álvarez hace referencia a Virginia Woolf, la escritora británica considerada una de las más destacadas figuras del vanguardista modernismo anglosajón del siglo xx y del feminismo internacional poniendo de relieve las dificultades de las mujeres. Este diseño minimalista hecho de malla de acero inoxidable presenta las características idóneas para la creación de composiciones en espacios interiores con sus versiones de pie y colgantes.



Portátil

Andale de PortobelloStreet.es no es una lámpara de sobremesa convencional ya que no solo proporciona luz, sino que también crea experiencias controlables a través del color y el tipo de iluminación para adaptarse a cada situación y estado de ánimo. Un diseño que aúna iluminación y sonido. Sus altavoces permiten personalizar cada momento vía Bluetooth adaptando el estilo y color de la iluminación mientras suena la música. Un diseño que consigue crear experiencias inolvidables y, gracias a la tecnología led inalámbrica, puede transportarse sin apagar la luz ni dejar de escuchar la música. Sus dos arcos de madera curvada le proporcionan un estilo escandinavo muy actual que combina a la perfección con los nueve colores de luz disponibles y su resistencia al agua lo convierte en un diseño ideal tanto para interior como exterior. Tanto la lámpara con altavoz como la de sobremesa tiene incorporada una opción WireFree para cargar que permite deshacerse de los cables visibles.

Inspirada en un tren

El diseñador barcelonés Jordi Veciana ha diseñado la nueva colección Ghan para Parachilna. Con un aspecto minimalista esta lámpara es increíblemente versátil y potente. Es útil para leer, como foco o como luz indirecta cuando el cabezal giratorio apunta hacia el techo. Es una lámpara de acero inoxidable a la que se le puede dar un toque de color eligiendo entre cuatro opciones de cabezales: lacado amarillo mostaza, lacado negro, cromo y aluminio cepillado. Inspirada en el tren The Ghan, la luminaria es un homenaje al origen del nombre de Parachilna. El Ghan es el tren que cruza desde el norte de Australia hasta Adelaida, la región donde se encuentra la ciudad de Parachilna.

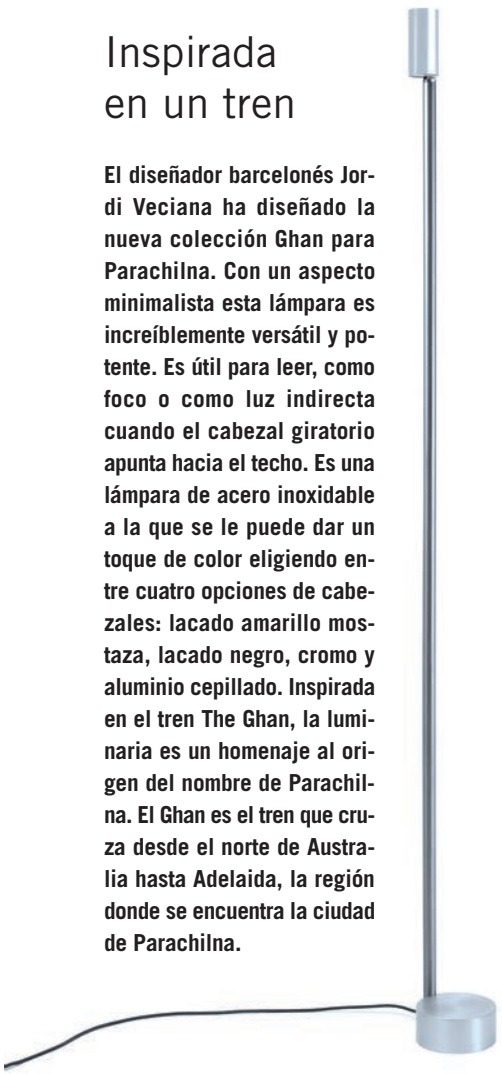


FOTO: ©MARIAL GARA PHOTOGRAPHY



Fibra de sisal tejida a ganchillo

Let's Pause teje en ganchillo la fibra de una planta andina, el fique, para crear una colección de lámparas cálidas, orgánicas, que celebran la artesanía y respetan el trabajo de las mujeres que las crean. En el origen, una planta suculenta de pencas carnosas, el fique (Furcraea andina), del que se extrae una fibra dura, fina y brillante con la que se han fabricado hamacas, redes y sacos de café. En el proceso, a partir de este hilo fibroso, el trabajo experto de mujeres que lo tejen con ganchillo siguiendo los diseños elegantes de Let's Pause. Y, en el otro extremo, como resultado, las lámparas Nus iluminando con suavidad a través de mallas que conservan su original esencia natural y que cuentan la historia de mujeres respetadas y valoradas.

Jung

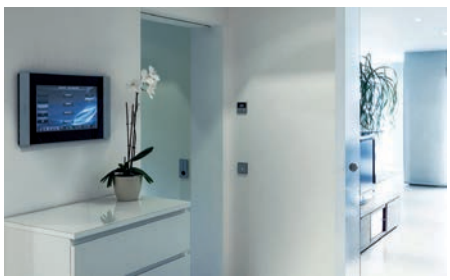
Nuevos paneles táctiles mejorados Smart Control





La gama Smart Control de Jung es ahora más atractiva y versátil que nunca. Gracias a importantes mejoras, estos paneles de control inteligentes ganan en espectacularidad y funcionalidades, aumentan su resolución de pantalla y enriquecen sus prestaciones con nuevos sensores de luminosidad y proximidad, además de perfeccionar su flexibilidad funcional basada en la arquitectura operativa cliente-servidor.

Los dispositivos Smart Control forman parte del porfolio de soluciones de automatización domótica de Jung. Pueden aplicarse a todo tipo de edificaciones, como viviendas, oficinas, hoteles, comercios, etc., para gestionar con extraordinaria facilidad una gran variedad de equipos y sistemas electrotécnicos. No importan las dimensiones o el uso de las instalaciones, ni tampoco si se trata de obra nueva, rehabilitaciones o reformas.
Los Smart Control utilizan la interfaz gráfica Launcher de Jung, que muestra en la pantalla las aplicaciones disponibles. Estas *apps* controlan los sistemas que convierten una vivienda en un hogar inteligente. Para tener el control absoluto de la instalación, el usuario solo tiene que tocar sucesivamente los iconos que representan cada funcionalidad, activándolas o desactivándolas según sus deseos.
Jung ha dotado ahora al Smart Control 7.1 con un sensacional *display* de 1.024x600 píxeles de resolución, similar al de una *tablet* de última generación. Esta calidad de imagen no solo facilita el manejo al mostrar mejor los detalles de la interfaz gráfica, sino que convierte el dispositivo en un elemento de gran atractivo estético.



Por otro lado, los modelos con los tamaños de pantalla de 10, 15 y 19 pulgadas incorporan ahora sensores de proximidad y de luz ambiental. Este último facilita la legibilidad de los contenidos gráficos y textuales al adaptar el brillo de la pantalla a las condiciones de iluminación imperantes, mientras que el de proximidad añade un plus de confort sacando el dispositivo del modo *stand by* cuando se aproxima el usuario.
Los paneles táctiles Smart Control responden a una robusta arquitectura operativa cliente-servidor, que permite incorporar nuevas funcionalidades en cualquier momento. Es decir, tanto Facility Pilot Server y Visu Pro Server como Smart Visu Server o eNet Smart Home (servidores) están optimizados para manejarse de forma descentralizada desde los paneles Smart Control (clientes).
La gama de paneles para empotrar Smart Control de Jung, disponible con pantallas de 5, 7, 10, 15 y 19 pulgadas de diagonal, tienen un seductor diseño minimalista que aporta una impresión de gran ligereza. Sobresalen de la pared apenas unos 3 mm y pueden instalarse apaisados o en vertical, según sea la decoración, los gustos del usuario o las necesidades constructivas.

Jung Electro Ibérica
Avda. El Pla, 9 (Pol. Ind. El Pla).
08185 Lliçà de Vall (Barcelona).
Tel.: 938 445 830.
E-mail: info@jungiberica.com
www.jung.de/es

Como un reloj de arena

Diseñado por Mario Botta, el taburete Clessidra, de la empresa italiana Riva 1920, está realizado de un solo bloque de cedro aromático que tiene dos semicírculos colocados uno encima del otro para formar un reloj de arena. Se trata de un modelo hecho de madera completamente natural, terminado a mano sin ningún tipo de tratamiento. Los movimientos, las grietas y los cambios en el aspecto de la madera son características intrínsecas de estos artículos, y son el resultado del asentamiento natural y de las diversas condiciones ambientales.







Al borde de la piscina

Una de las principales novedades de Newgarden es la tumbona Rasa, disponible en acabado blanco y perfecta para colocarla al borde la piscina. Es el complemento ideal para aportar un toque diferente y único al exterior de hoteles, *beach clubs*, chiringuitos o espacios similares. Es una tumbona cómoda y ligera, fácilmente apilable hasta 12 unidades y totalmente resistente ante altas temperaturas, por lo que su vida útil es extraordinariamente larga. Su nombre es un guiño a la segunda sede de la firma –que fabrica en España y México–, ya que hace referencia a una isla del golfo de California.

Vivir el exterior

Formas fluidas y un lenguaje común, italiano e internacional, que permite experimentar la belleza de la tierra, el sol, el agua y las estrellas en todas las latitudes. La colección de exteriores de Lapalma está preparada para adornar muchos y diferentes paisajes, viñedos, jardines tropicales, arquitectura contemporánea, piscinas, rincones de mar azul y, por qué no, montañas cubiertas de nieve. Mesas, sillas, sofás modulares y accesorios salen al aire libre, nuevos o rediseñados para asegurar la máxima resistencia a los agentes atmosféricos.

La firma italiana **Molteni** llega a Barcelona

Llega a Barcelona la firma que nació en Guissano (Italia) en 1934 y que es referente internacional del diseño y la arquitectura. Molteni&C Dada tiene presencia en más de 80 países y cuenta con más de 50 *flagship stores* en las principales metrópolis del mundo, que representan minuciosamente la filosofía de la marca. Diseño contemporáneo, sofisticación y elegancia, sin olvidarse del confort, son sus señas de identidad. Gracias al concepto de *flagship store*, creado por el director de arte y arquitecto Vincent Van Duysen, la nueva tienda ofrece las últimas novedades de ambas firmas, así como piezas emblemáticas de la colección Heritage de Molteni, como la mesa D.859.1 o la butaca D.156.3, diseñadas por Gio Ponti, y la silla Miss, diseñada por Afra y Tobia Scarpa en 1986, entre otras. El nuevo espacio, que cuenta con más de 400 m², proporciona a los clientes la oportunidad de experimentar una secuencia de diferentes escenarios.



Patricia Von Arend, socia de Denys & von Arend

“Es necesario trabajar el interiorismo de confianza para adaptar los hoteles a la nueva realidad cuando pase la pandemia’



Patricia von Arend, socia del estudio de interiorismo Denys & von Arend, reflexiona sobre cómo están trabajando desde su estudio el diseño interior en los establecimientos hoteleros tras el efecto del Covid 19.

FOTO: VÍCTOR HUGO



Hotel dONNa

FOTO: SANDRA ROJO



Hotel Bel Air

FOTO: VÍCTOR HUGO



Parador de Toledo

Cuando la pandemia del Covid 19 pase, que pasará, los hoteleros se enfrentarán a un nuevo turista, que priorizará más una serie de valores tales como la sostenibilidad, la solidaridad y el compromiso social de las empresas, pero que también será mucho más cauteloso y preocupado por su higiene y la de su entorno.
Las compañías hoteleras, que durante años ya habían hecho un esfuerzo importante en actualizar el diseño interior de sus establecimientos, deberán apostar por hacer más seguros e higiénicos todos los espacios de los hoteles y adaptarlos a una nueva realidad en la que el diseño interior tendrá un papel clave, como transmisor de seguridad y confianza.
“El interiorismo de confianza va a ser muy necesario en los establecimientos hoteleros”, explica Patricia von Arend, socia-fundadora del estudio de interiorismo Denys & von Arend. Los hoteles que triunfarán en el futuro serán lugares que serenarán las preocupaciones sobre salud y seguridad; los establecimientos hoteleros deberán conseguir actuar como verdaderos oasis donde los clientes puedan relajarse y sentirse protegidos. Será un examen difícil para los hoteleros, pero no imposible con un estudiado ejercicio de interiorismo de confianza en el que estudio Denys & von Arend ya está trabajando.

“En este escenario, interioristas y hoteleros debemos trabajar ahora más que nunca codo con codo para generar nuevas atmósferas de tranquilidad, seguridad e higiene en los hoteles, para ofrecer a los clientes aquello que esperan de los establecimientos y sorprenderles con un plus”, afirma Patricia von Arend.
“Con la nueva forma de relacionarnos que nacerá tras esta pandemia los interioristas debemos ser más imaginativos para hacer atractivos los nuevos elementos que serán necesarios”, asegura Patricia von Arend, como por ejemplo, redistribuyendo espacios para conseguir las distancias de seguridad que serán exigibles.
Las nuevas costumbres harán necesario habilitar habitaciones con zonas cómodas para desayunar de manera independiente, porque serán los propios clientes quienes exigirán más de ese servicio. También será bueno sacar el máximo partido a zonas exteriores, pues los clientes estarán ávidos de disfrutar de espacios abiertos cuando pase el confinamiento.
“Estamos trabajando ya en el interiorismo de confianza para ofrecer los hoteles como lugares muy seguros, donde los clientes podrán transitar por cada espacio sintiendo que alguien se ha preocupado por su seguridad e higiene, donde cada detalle va a estar pensado para generar emociones positivas”, concluye la interiorista.

MOBILIARIO CONVERTIBLE

Buscar las soluciones más óptimas es uno de los principales retos de todo hotelero. El espacio es un lujo que tenemos que aprovechar al máximo. Con esa premisa surge el mobiliario convertible, desde los clásicos sofás que se transforman en camas hasta las mesas elevables o las estanterías que también son escritorios. Son productos versátiles que facilitan el uso de las habitaciones según las necesidades de los clientes. *Por Isabel Fernández*

El lujo del espacio

Los muebles convertibles son protagonistas de unos hoteles que, más allá del diseño, también priorizan otros aspectos clave como la funcionalidad y la comodidad del huésped, aunque también se valora cada vez más la estética.

Facilitar distintas clases de habitación ayuda a los hoteles a complementar todos los segmentos de clientes posibles, incrementando la satisfacción y la tasa de ocupación en múltiples ocasiones. Evidentemente, no tendrá las mismas características una habitación destinada a personas con movilidad reducida o profesionales de los negocios que una en la que se alojarán parejas o familias. En este último caso es cuando, normalmente, se habilitan estancias de dimensiones más amplias que cuentan con mobiliario versátil como los sofás cama. De esta forma, los niños no tienen que dormir separados de sus padres.

Así, Francisco Cruces Tito, gerente de Sofás-Camas Cruces, opina que, "con el *boom* del turismo familiar y la nece-







ECUS

SOFAS CAMAS CRUCES









CANCIO

sidad de camas auxiliares de calidad, los muebles convertibles están adquiriendo un protagonismo indudable. El hecho de tener un buen sofá cama o una cama abatible de calidad, completamente integrada en la decoración de las habitaciones, evita el tan engorroso trabajo de llevar de un lado para otro las camas auxiliares. Los muebles convertibles de calidad tienen camas en las que se duerme igual que en las camas fijas, por lo que las terceras o cuartas personas obtendrán un descanso perfecto. Para Pol Hernández, de Ventas de Gems Barcelona, "el mobiliario convertible es el producto más elegido en pequeños establecimientos, ya que es donde normalmente los espacios son más pequeños y es necesario optimizarlos". Por su parte, Nerea Durá Anabitarte, responsable de Marketing de Sellex, señala que "el negocio contract consiste en el aprovechamiento del espacio. Por ejemplo, las camas y literas plegables permiten la optimización del espacio ya que cuando están cerradas tan sólo ocupan 30 cm de profundidad…, ¡menos que una silla! Con un programa de camas y literas abatibles es posible tener una mayor ocupación de las habitaciones pudiendo llegar a tener habitaciones triples, cuádruples, quíntuples y hasta séxtuples…". Asimismo, Mario Sánchez Ruiz, *export manager* de Ecus, añade que "el canal contract demanda principalmente productos que se integren en la decoración y el diseño del establecimiento. Tradicionalmente, el mobiliario convertible ha tenido un papel de funcionalidad. No obstante, hoy en día hay productos de mueble convertible en el mercado a la altura de los interiorismos más exigentes, donde cumplen su función auxiliar y están a la altura del diseño de otros elementos del proyecto de interiorismo".

Por establecimientos

Todo tipo de establecimientos puede tener sofás cama en sus habitaciones, ya que su estética y funcionalidad pueden adaptarse a todas las clases de alojamiento. Como ya se ha indicado, los hoteles con clientela familiar son los que más invierten en muebles convertibles con el fin de ofrecer una solución

ECUS



económica y práctica. Según Esmeralda Cancio, responsable del Departamento de Marketing de Cancio, "este tipo de mobiliario es escogido principalmente por hoteles que buscan estar equipados con las mayores calidades para ofrecer una estancia sobre todo segura a sus clientes. Además, el mobiliario convertible supone un ahorro económico para el hotelero, ya que, a diferencia de un mueble convencional, tiene más de una funcionalidad. También es un reto para el interiorismo, dado que este tipo de mobiliario aporta un valor añadido a la estancia gracias a su multifuncionalidad y evidencia el hecho de que en los hoteles se cuidan todos los detalles". Por su parte, Javier Peña, gerente de Euroconvertibles-Senntar, marca de Peña Vargas, remarca que, "especialmente, los hoteles vacacionales, ya que son los que más demandan camas supletorias que puedan estar siempre disponibles. Cuando la habitación no requiere más ocupación, la cama supletoria no solamente no estorba sino que ofrece el confort de un cómodo sofá". Para Nera Durá, de Sellex, "hoteles, hostales, albergues y residencias de estudiantes son los establecimientos que más escogen este tipo de mueble".

Equilibrio

Las opciones que ofrecen los muebles convertibles son muy dispares y, además de ahorrar espacio, tienen como finalidad conseguir un equilibrio entre funcionalidad y diseño, que es lo que demanda el hostelero.

De esta manera, Silvia Andrés, del Departamento de Comunicación de Casual Home & Contract, indica que desde la hotelería se tienen en cuenta, "en primer lugar, la practicidad; un mueble convertible te permite cambiar radicalmente una estancia para dos usos totalmente diferente. En segundo lugar, la versatilidad, ya que con ellos puedes agrandar espacios suprimiendo lo superfluo. Y en tercer lugar, la facultad de aprovechar el máximo espacio posible, ya que puedes aprovechar también el espacio vertical disponible en las estancias". Además, Francisco Cruces Tito, de Sofás-Cama Cruces, afirma que "los muebles convertibles tienen un uso más intensivo que el resto el mobiliario. Por ello, una de las premisas debe ser la calidad. Como, además, el uso es doble, como sofá por el día y como cama por la noche, se deben tener en cuenta ambos usos, y buscar sofás cama que sean estéticos y cómodos



CANCIO


GEMS BARCELONA


GEMS BARCELONA

como sofá y con camas robustas, con somieres planos y colchones firmes y cómodos. Se debe buscar un sofá cama cuya cama sea al menos tan cómoda como las camas fijas de las habitaciones. Por desgracia, en muchos casos, prima el precio sobre la calidad. El desconocimiento de la gran variedad de muebles convertibles del mercado hace pensar que todos los sofás cama o muebles cama son iguales, con lo que el precio suele determinar la elección.

Como en todos los suministros para hoteles, hay sofás cama de calidad y sofás cama que no tienen suficiente calidad para un uso intensivo. Para Nera Durá, de Sellex, "la "la funcionalidad, la durabilidad y el diseño son las principales premisas que cuenta el hotelero a la hora de elegir su mobiliario convertible. Además de lo anterior, la relación calidad precio debe ser competitiva". Asimismo, Javier Peña, de Eurocovertibles-Senntar, también apunta a que, "como en todas la inversiones, el criterio principal siempre es el precio. No solo el coste de compra es importante; hay que tener en cuenta que durante años hay que amortizar la compra, por lo que la durabilidad en buen uso es fundamental: barato que dure poco es mala inversión; sin embargo, más costoso pero que dure mucho, es buena inversión"


SOFAS CAMAS CRUCES



Clases de sofá cama

En la actualidad es posible escoger entre diferentes clases de sofá cama y formas de apertura. La mayoría se acciona por un sistema mecánico que cuenta con amortiguadores eléctricos que posibilitan el armado de la cama sin realizar esfuerzo, de una manera rápida y sencilla. También se encuentra el sistema de palancas que acciona el mecanismo manual colocado normalmente en el respaldo del sofá, oculto a la vista para que el mueble sea estético en todo el conjunto.

El sistema de apertura italiano posibilita cambiar de sofá a cama, y a la inversa, con mucha facilidad gracias a una base de sujeción de los almohadones. No es necesario quitar los cojines a la hora de montar una cama al ir adheridos a la estructura del mueble. Además, con el sistema de apertura italiano el colchón se emplea como superficie de descanso durante el sueño y no recibe el peso directo del cuerpo cuando el mueble está cerrado, o sea, en modo sofá. Estos sofás cama suelen tener reposabrazos, almohadones de asiento y respaldo desenfundables para facilitar su limpieza. Normalmente se suministran con colchón de muelles o espuma, aunque los fabricantes también acostumbran a que el cliente pueda escoger el tipo de colchón.

El sistema de apertura clic clac, o de libro, destaca por su sencillez y precios competitivos, al compararse con otros modelos existentes el mercado. Por lo general, es una opción de sofá de tres plazas que, cuando se despliega, se transforma en una cama abierta para dos personas. Es un mueble muy básico en el que simplemente se abre el respaldo como si fuese un libro para conformar una cama de 1,90 o 2 metros, amplia, pero poco ergonómica, ya que el cuerpo descansa sobre la misma base, que se usa tanto para sentarse como para dormir, disminuyendo así su comodidad y durabilidad. Los armazones han de ser muy resistentes y algunos modelos son articulables una vez se han transformado en cama con cajones debajo para guardar la ropa de

GEMS BARCELONA



GEMS BARCELONA



cama. Con el paso del tiempo, se generan hundimientos en el asiento del sofá que imposibilitan un descanso confortable. Además, no puede plegarse con la cama hecha y está pensado para un uso esporádico.

La versión deslizante o con cajón escondido se parece al sistema de clic clac porque el respaldo se abate y desliza a la vez. Un cajón extraíble bajo el sofá permite extender la colchoneta doblada que forma el asiento y conformar finalmente la cama. Con la cama hecha, no puede plegarse, y es más pequeño al coincidir la longitud del sofá con el ancho de la cama (de 1,40 a 1,50 m).

El futón es un sofá de origen asiático que se ha popularizado en los últimos años. Tanto el colchón como la estructura deben ser de buena calidad para que sea confortable. Una vez abierto, queda situado casi a ras de suelo.

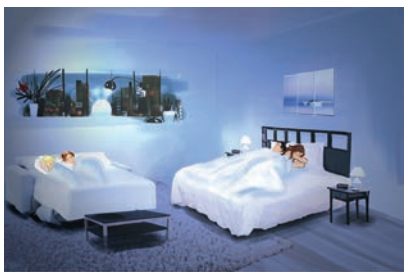
Otra opción puede ser el modelo con una estructura semejante al tradicional sofá cama pero con dos camas gemelas que se abren individualmente, o el de sillón de una plaza con el que se obtiene una única cama.

También es interesante el sofá convertible en litera, con lo que al abrirse queda una cama encima de la otra.

Cada vez se usa más en hoteles la cama abatible, cuyo diseño acostumbra a ser de manejo sencillo con ajustes de tensión ocultos, que hacen que la cama se levante y baje sin esfuerzo. La de tipo horizontal tiene el eje de apertura en un lado de la cama, por lo que es adecuada









Sofás-cama para hotel





Senntar
de Peña Vargas S.A.

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

SELLEX



cuando no hay mucho espacio en la habitación. Hay versiones con apertura y bajada manual, apertura semiautomática regulada por muelles o pistones, y las de apertura automática, en las que solo hay que tirar un poco de la cama para que esta baje sola. Por su parte, la vertical tiene el eje de apertura en el lado corto de la cama, por lo que cerrada ocupa menor ancho de pared que la horizontal.

Pero, según los profesionales consultados, ¿cuáles son los tipos de sofá más demandados? Javier Peña, de Euroconvertibles-Senntar, responde que "hay muchos tipos de sofás cama, de los cuales el más común actualmente es el que se convierte en cama recogiendo automáticamente los almohadones de asiento y respaldo bajo la cama. En los sofás de calidad superior la cama incorpora un colchón y una base con un confort muy parecido al de una cama convencional". Por su parte, Silvia Andrés, de Casual Home & Contract, recalca que "hoy en día existe una gran variedad de sofás cama donde elegir, desde los clásicos de dos o tres plazas, hasta extensas rinconeras y *chaise longue*, con diferentes sistemas de apertura que se adaptan a tus necesidades. Las más populares son la apertura italiana y la apertura libro. Estos dos tipos de apertura son los más sencillos de usar, su facilidad de apertura y la durabilidad de sus mecanismos hace que sean los favoritos de la mayoría de clientes. Pero existen muchas más, como la apertura estilo delfín, que con su sutil y particular movimiento despliega el sofá convirtiéndolo en una gran cama de matrimonio. Si buscas espacio, existen piezas donde el respaldo forma parte de la cama, haciendo que esta sea más grande. O la apertura de acordeón o pliegues, que facilitará enormemente el trabajo. En definitiva, un sinfín de diferentes tipos para que se pueda elegir la pieza que mejor se adapte a las necesidades".

Los establecimientos con clientela familiar son los que invierten más en mobiliario convertible

En cuanto a los materiales y acabados, se puede contar con modelos con cualquier clase de diseño, configurados casi a la carta con tapicerías al gusto de cada cliente. Triunfan las líneas modernas y depuradas, las texturas suaves y las tonalidades que van desde colores discretos a otros más llamativos. Así, Mario Sánchez Ruiz, de Ecus, opina que, "ya que son productos sometidos a una exigencia importante, se buscan materiales que aguanten bien el paso del tiempo y el uso prolongado. Por ejemplo, tejidos repelentes de líquidos o antimanchas son cada vez más demandados". Por su parte, Pol Hernández, de Gems Barcelona, sostiene que "las tapicerías han de ser resistentes y de fácil mantenimiento. De esta manera, el sofá siempre se ve en perfecto estado. Todos los editores textiles y fabricantes de tejidos disponen de una amplia colección de producto, para adaptarse a cada proyecto". Según Esmeralda Cancio, de Cancio, "los mecanismos in-

EUROCONVERTIBLES-SENNTAR



Las tapicerías deben ser resistentes y de fácil mantenimiento para que el sofá se vea siempre en perfecto estado

CASUAL HOME & CONTRACT



teriores suelen ser siempre metálicos, para ofrecer la máxima de las garantías. No obstante, funcionalidad y estética deben ir siempre de la mano sobre todo en espacios contract. Es por eso que los materiales favoritos hoy en día son los materiales nobles, como la madera, y los materiales más avanzados tecnológicamente, como puede ser el Dekton".

En cuanto a lo que impera actualmente en el sector contract, Silvia Andrés, de Casual Home & Contract, indica que "el entorno actual en el que vivimos, demanda muebles cada vez mas prácticos, funcionales, convertibles y, en definitiva, multiusos. Los espacios se reducen cada vez más y este tipo de mobiliario se adapta muy bien a estos espacios. El mobiliario convertible está sufriendo una revolución debido a su gran demanda, transformándose en piezas de calidad, llenas de confort, reflejados en sus formas y acabados, con sus superficies curvas y acolchadas y textiles táctiles. Desde Cancio, Esmeralda Cancio, destaca que "las tendencias siempre van a ser productos de calidad y duraderos, aquellos que aporten la máxima funcionalidad siendo piezas exclusivas. En espacios concurridos la calidad es siempre la máxima tendencia en mobiliario".

SOFAS CAMAS CRUCES



Para Pol Hernández, de Gems Barcelona, "se siguen las tendencias generales del mercado actual de la decoración. El diseño nórdico es el que está de moda, pero es incompatible con el mecanismo cama del sofá, por lo que se intenta dar otras líneas para que se vea actual". En ello también coincide Francisco Cruces Tito, de Sofás Cama Cruces: "La estética de los muebles convertibles va completamente paralela a las tendencias de la moda en decoración. Actualmente sofás cama de líneas depuradas, con brazo recto y respaldos de una pieza. Diseños atemporales. También está de moda la inspiración del mueble nórdico, con colores claros en las tapicerías y patas de madera clara".

Y es que la estética es fundamental en un espacio hotelero, ya que marca la diferencia entre el resto de establecimientos y tiene que ser un valor añadido imposible de obviar. De esta manera, queda resuelta la dicotomía entre estética y funcionalidad a la hora de hablar del mobiliario convertible dirigido al canal de la hostelería.

Otros muebles

Más allá del sofá cama existen otras piezas que forman parte del sector de los muebles transformables. La innovación en este mercado es constante. Los fabricantes apuestan por elementos ergonómicos que pueden descomponerse y recomponerse de una forma fácil, rápida y efectiva, consiguiendo tener dos muebles en uno. Así, se pueden encontrar mesas que se convierten en cama con un par de movimientos; paredes falsas que resultan ser camas ocultas; camas que se transforman en escritorios; cunas transformables que ofrecen numerosas posibilidades; estanterías que se despiezan para acabar siendo sillas o escritorios que no hacen falta vaciar; pequeñas mesas de centro que se despliegan formando mesas mucho más grandes; banquetas convertibles en maleteros…

Avanzando con la tecnología

Hasta ahora, los esfuerzos de los fabricantes de mobiliario convertible se han centrado en conceptos como la comodidad, la facilidad de uso y la estética, que han sido los principales elementos a tener en cuenta, pero hay mucho camino por recorrer. Como ocurre con todo tipo de muebles, en el convertible para hoteles llegará el servicio a la carta, pudiendo elegir el cliente el tipo de colchón, almohada, sábanas, etc., todo dirigido a dar el mejor servicio y personalizado posible.

En paralelo, el avance de la tecnología propicia la aparición de nuevos materiales y conceptos de construcción y diseño, como pueden ser los sistemas de cama plegable con colchones expansibles basados en goma espuma de nueva composición química. Todas estas evoluciones no dejan de lado el factor diseño, ámbito en el que se sigue trabajando para ofrecer mejores productos cada vez más versátiles.



Aplicación perfecta para exteriores

La tarima de bambú de Dasso, perteneciente a la marca propia WoodDeck de Gabarró Hermanos, es ideal para suelos, fachadas, paneles y recubrimientos exteriores de edificios de servicios. La tarima de Bambú CTECH de Dasso está especialmente diseñada para exteriores ya que protege los poros con partículas cerámicas finas, cristaliza los nutrientes y previene el ataque de bacterias, hongos, moho e insectos, evitando así la putrefacción de las fibras. Durante su proceso de fabricación se retiene el color natural del bambú, dando como resultado un vistoso color caramelo. Un material ecológico que, además de una agradable estética y un tacto confortable y acogedor, tiene múltiples ventajas para exteriores como una alta resistencia a la intemperie y su posibilidad de renovación, ya que permite eliminar el desgaste y los arañazos, propios del uso, mediante un simple lijado y aceitado.



La versión más lujosa del mármol cerámico

La nueva colección Marble·lous de Vives Azulejos y Gres explora la versión más exclusiva y lujosa del mármol cerámico gracias a su acabado pulido de excelente calidad. Una colección definida por un gran cuidado técnico que hace que los ambientes brillen con vida propia. Esta nueva colección está disponible en los formatos 59,3x119,3 cm, 79,3x179,3 cm, y 119,3x119,3 cm rectificados, un acabado que consigue eliminar visualmente el borde de las piezas para generar superficies continuas y aumentar la sensación espacial. Marble·lous se compone por una deliciosa selección de ocho mármoles escultorales que llenan el espacio con su mera presencia.



Carácter y elegancia

La ciudad estadounidense de Nueva Orleans fue la indiscutible cuna del *jazz*. En pleno barrio francés, los músicos se reunían para tocar. Y fruto de toda esta historia se encuentra Lenda, una colección de Keraben, que con su madera envejecida y en forma de espiga otorga más carácter y elegancia a cualquier espacio.

Nuevas tendencias en color



Pinturas Jotun presenta la nueva carta de colores de tendencias para este 2020. En esta nueva carta de colores se pueden encontrar tonos claros y oscuros que invocan serenidad, relajación o equilibrio. 12 tonos entre los que elegir aquellos que permitan transportarse a otro lugar, allí donde la mente e imaginación quieran llegar. La colección de colores de 2020 incluye tonos relajantes que crean espacios tranquilos para respirar, tonos atrevidos que invocan a la aventura y la exploración, y colores llamativos que motivan a lograr esperanzas y retos para los próximos años. Los colores se pueden usar individualmente o combinados.

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera de Gran Hotel Turismo aplazan su fecha de entrega



Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, organizados por la revista *Gran Hotel Turismo* del Grupo Curt Ediciones, al que también pertenece *Equipamiento Hostelero Contract*, aplaza la gala de entrega de los galardones, que iba a celebrarse el próximo 4 de junio en el Roca Barcelona Galllery, debido a la situación provocada por la pandemia generada por el Covid-19.

La nueva fecha de celebración de los premios se conocerá después del verano. La organización de esta convocatoria sigue abierta y, por tanto, los hoteles y cadenas pueden continuar presentando sus candidaturas en las diferentes categorías existentes en la web www.premiosrocahotel.com.

Las 12 categorías de la XIII Convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera a los que hoteles y cadenas pueden presentar candidaturas son: Arquitectura, Remodelación, Hotel Vacacional, Gastronomía (restaurante de hotel y servicio coctelería-bar), Hotel MICE, Hotel de Salud y Deporte, Hotel Singular, Hotel Urbano, Edificio, instalaciones y servicios sostenibles, Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa, y Cadena Hotelera.

El sector hotelero y turístico de nuestro país está viviendo una situación complicada, pero siempre ha mostrado su fortaleza ante las dificultades. Para reconocer su gran labor, esfuerzo y dedicación, surgieron los Premios a la Iniciativa Hotelera en 1993 y, en esta ocasión más que nunca, quieren apoyar a un mercado que es esencial para la economía española. La gala de entrega de estos galardones será un momento en el que todos nos reencontraremos para celebrar con éxito que los hoteles españoles están entre los mejores del mundo y que se ha vuelto a la normalidad.

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera cuentan con el patrocinio de Roca, y la colaboración de Alvic, Orac Decor®, Tattoo Contract y Viajes El Corte Inglés.

COLABORAN:

ALVIC Feel the innovation · interihotel un proyecto de CENFIM · ORAC DECOR · tattoo. · VIAJES El Corte Inglés

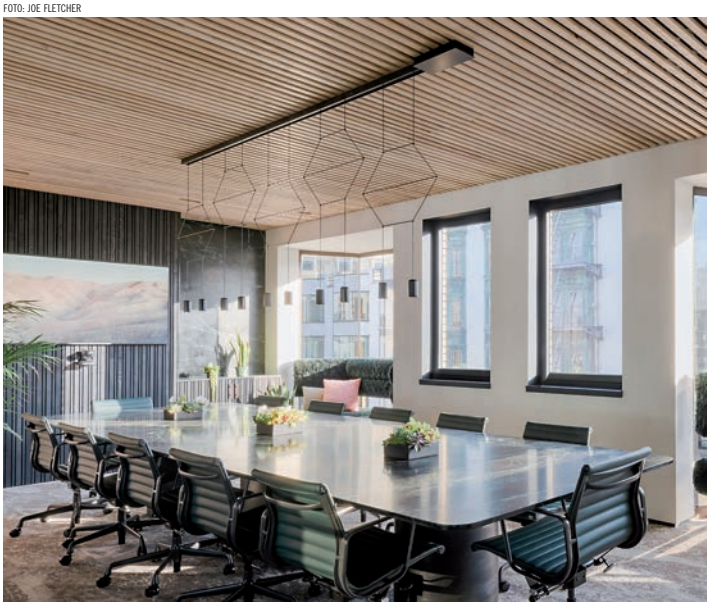
Inscripciones en
www.premiosrocahotel.com



Coblonal Interiorismo diseña su nuevo estudio al estilo *home office*

Las nuevas oficinas y estudio de Coblonal Interiorismo en Barcelona se encuentran en la plaza Tetuán. El estudio de interiorismo se mudó a este nuevo espacio, mucho más amplio y céntrico que el que ocupaban anteriormente, pensado como una oficina con el alma de un hogar, lo que es conocido como una *home office*. Entrelazados con elementos de carácter industrial, los tonos, materiales y piezas de mobiliario e iluminación se han tratado como si fuera una vivienda. El objetivo fue diseñar y construir un espacio pensado para trabajar y, al mismo tiempo, para recibir clientes y visitas. Aún siendo un espacio de trabajo, su diseño interior está inspirado en los tonos, materiales y piezas de mobiliario e iluminación de las viviendas, con la voluntad de generar un espacio acogedor. Estos elementos se entrelazan con otros de carácter industrial como es el pavimento de cemento original o el trazado visto de las instalaciones en tubo de cobre, así como multitud de piezas de mobiliario –mesas, armarios, lámparas, estanterías y bancos– diseñadas y producidas por Coblonal en hierro negro y madera.

FOTO: JOE FLETCHER



Vibia ilumina un espacio de *coworking* en San Francisco

En un barrio histórico del centro de San Francisco se encuentra Canopy Jackson Square, un espacio de *coworking* diseñado por Yves Behar y Amir Mortazavi. A través de una arquitectura de vanguardia que incorpora elegantes áreas de trabajo y de descanso para tareas privadas o comunes, el proyecto de esta planta abierta que supera ligeramente los 1.200 m² constituye una rotunda afirmación del diseño diáfano y contemporáneo, reinventando el espacio de trabajo tradicional y convirtiéndolo en un entorno que se caracteriza por sus espectaculares líneas geométricas y materiales naturales, como los suelos y las mesas de mármol, los techos de madera y el hormigón visto. La iluminación minimalista incorpora las luminarias Wireflow y Wireflow Lineal –diseño de Arik Levy para Vibia–, complementando un mobiliario moderno y ergonómico. Wireflow Lineal presenta una silueta hexagonal bidimensional, a partir de elegantes cables negros y una estructura de barras de metal lacado.

Irsap colabora con el **Hotel Niditas** de Santillana del Mar

Naturaleza, experiencia y desconexión; así es el Hotel Niditas, realizado junto al estudio de interiorismo Pardo Interior. Un pequeño y encantador hotel ecuestre situado en la histórica localidad de Santillana del Mar (Cantabria), en el que Irsap otorga calidez con sus radiadores Tesi. Consciente de la necesidad de desconectar y respirar lejos del ajetreo del día a día, el Hotel Niditas brinda la oportunidad de descubrir un lugar único, mágico y especial en el que descansar y recargar pilas. Asimismo, y con el objetivo de ofrecer a los huéspedes una experiencia sin límites en un espectacular paraje natural, el Hotel Niditas en colaboración con el estudio de interiorismo Pardo Interior apostó por instalar radiadores decorativos Irsap y otorgar así mayor confort y calidez. Concretamente, se escogió el icónico radiador de la firma Tesi. Un elemento de diseño en sí mismo totalmente personalizable y adaptable a cualquier espacio capaz de otorgar elegancia y distinción a las estancias.





Refinado aspecto rústico

Una de las nuevas colecciones de Alhambra es Ikaria. Situada frente a la costa de Turquía y bañada por el mar Egeo, Ikaria es un remanso de paz con un ritmo de vida en *adagio*. Sus costas abruptas esconden pequeñas calas y playas de guijarros y aguas turquesas. Enmarcada por el sol y el clima mediterráneo, esta isla griega se presta al descanso y la serenidad, pero también a la aventura de descubrir ese lugar al que no muchos han llegado. Los tejidos de Ikaria poseen un refinado aspecto rústico. Linos de gran ligereza junto a paños con aspecto de lana cruda y cardada. Gruesos tejidos naturales que descubren en sus hilos intrincados diseños. La atención está puesta en las texturas que buscan en todo momento la serenidad mediterránea.



Ligereza, frescura y versatilidad

Turkestan presenta la colección Bokeh, un conjunto de piezas elaboradas por la tribu de los Qashqai, originaria de la zona de Fars, al sur de Irán, que mezclan a la perfección materiales, texturas y colores de una forma creativa y totalmente tradicional. Durante más de medio milenio las mujeres de Qashqai han tejido *kilims* de distintas procedencias y empleado diversas técnicas. Ejemplo de ello es Bokeh, una colección donde encontramos diseños con estilos tan singulares como los Caprino (de estilo rústico y elaborados 100% con pelo de cabra, cuya trama y urdimbre configuran una base abierta pero de gran resistencia); los Gatschme (elaborados mediantes *jaquards* geométricos de lana y adornados con múltiples pompones de colores) y los Jajims (coloristas *kilims* de lana que crean diseños geométricos; tipo cuadros tartán, zigzags o formas romboidales aderezadas con pompones y bordados de lana en colores llamativos).

El influjo de París

El influjo de París, sus emblemáticas calles y rincones llenos de historia y personalidad propia sirven de inspiración para crear Flaneur, la primera colección *outdoor* de Lizzo. Impregnados de detalles, matices y contrastes sutiles, estos tejidos tapiceros ofrecen gran resistencia a factores externos como la luz solar, agua clorada, ácaros o moho, además de ser transpirables y de fácil limpieza (lavables). Son perfectos para tapicería y presentan con 50.000 ciclos de Martindale. Bovary, Marelle, Tropic y Camelia son los diferentes tejidos de la colección. Los tres primeros están fabricados en 100% polipropileno y Camelia en poliolefina ignífuga.





Gancedo lanza sus colecciones para 2020 con un canto al color y a los diseños geométricos que, lejos de pasar de moda, están atravesando su mejor momento. Además de su colección estrella, Canigou, diseñada para la firma por el interiorista y anticuario francés Serge Castella, Gancedo presenta otras tres colecciones, dos de ellas ignífugas y aptas para contract (Mosaik y Vitral), y la tercera (Chromatics) es la colección imprescindible para los amantes del color y todas las posibilidades que este ofrece, decorativamente hablando.

Geometría y color

Lonper

Ideal, un modelo de Lonper, es una pérgola minimalista de última generación que garantiza todas las expectativas. Diseño, confort y calidad es la apuesta segura de esta pérgola. Sus líneas rectas y discretas hacen que esta pérgola sea muy atractiva. Gracias a su robustez y resistencia, se pueden montar módulos individuales de 6 metros de línea por 7 metros de salida, única en esas medidas en el mercado.





Iaso

Con una estética sencilla y elegante, Selene surge de la necesidad de ofrecer al cliente una pérgola ligera y versátil con una estructura y tejadillo de aluminio lacado y con techo textil móvil. Además, cuenta con un diseño esbelto y a la vez ligero, pero sin dejar de lado la resistencia estructural. Destaca por la posibilidad de iluminar de forma independiente, además del techo y el perímetro, sus pilares frontales. Aparte de la novedad de la iluminación, cabe destacar que dispone de una canal impermeabilizada con una funda interna de tejido para evitar goteras. También permite el cerramiento perimetral mediante cortinas enrollables tipo Clausa, que en el travesaño frontal quedan integradas en el interior, replegables o correderas de cristal.



Kettal

Kettal presenta el VDL Pavilion, de 12x4 m, con una estructura compuesta de bigas, techo con *skykight*, laterales opcionales pudiendo elegir entre *louvers* Kaufmann o *minilouvers* eléctricos, y suelo cerámico. El VDL Pavilion dispone de un sistema domótico dirigido por una *app* desarrollada para el control del sistema eléctrico. Bajo la supervisión del arquitecto Dion Neutra, hijo de Richard Neutra, se han actualizado las técnicas constructivas y los materiales, respetando todos los detalles. El VDL Pavilion está disponible en los colores originales y en 30 colores de aluminio.



Balliu

El parasol Agora Balliu está concebido y especialmente diseñado para el canal profesional. Sus varillas de fibra de vidrio confieren elasticidad a la estructura, haciéndolo muy resistente a temporales fuertes de viento. El tejido acrílico, tintado en masa, contiene protecciones UV en todos los colores evitando de este modo la decoloración durante la exposición solar. De fabricación 100% nacional, todos los componentes son de gran calidad e inalterables a los fenómenos meteorológicos. Un parasol de fácil mantenimiento, ya que todas sus piezas son sustituibles, asegurando su larga duración y su buen estado durante muchas temporadas. Sus dimensiones y su ligereza lo hacen perfecto para terrazas y zonas de restauración.



Unopiù

¿Es posible transformar una simple base para sombrillas en un elemento de decoración práctico y útil? A partir de esta pregunta nacen las nuevas bases para las sombrillas Lipari, que permiten utilizarlas de manera diferente. La sólida estructura de hormigón es circular, la mesa redonda es de madera de iroko y los herrajes son de acero. La base está disponible en dos dimensiones y se puede utilizar como portaobjetos. La mesa es regulable en altura y se ofrece en dos diferentes diámetros para varios usos. De tal manera es posible convertir el espacio en el que se colocan las sombrillas en un novedoso rincón para relajarse.



Fim

Flexy Zen es un sistema modular con un diseño moderno y único que se caracteriza por sus palos inclinados. El toldo es fácilmente plegable y basculante gracias a un sistema manual o eléctrico. Este modelo de la empresa italiana Fim está disponible en 10 dimensiones diferentes y en 60 tonos de telas hipertécnicas para una personalización máxima. El producto puede tener un sistema de iluminación led integrado en los palos.



Toldifust

La serie Berlín de Toldifust la forma un parasol de grandes dimensiones con estructura de aluminio reforzado y mástil cuadrado de 100x100. Su apertura es con manivela de husillo y cuenta con un sistema telescópico que permite cerrar el parasol sin tener que apartar mesas o sillas. Este modelo está disponible en diferentes acabados y calidades de lona para la cubierta.

KE Outdoor Design

KE introduce en exclusiva en su propia gama el revolucionario tejido Irisun Blockout de Giovanardi. Se trata del primer tejido *blockout* no de PVC nunca fabricado antes. Irisun Blockout es un tejido técnico de aspecto ligero y luminoso que mejora la típica rigidez del PVC, ideal para ser utilizado en pérgolas con tejido enrollable o empaquetado, toldos de brazos y verticales enrollables. Esta combinación de elegancia y rendimiento, por un lado, garantiza la protección frente a los rayos del sol; por otro, ofrece nuevas posibilidades de diseño para los espacios al aire libre. La principal ventaja de Irisun Blockout es asegurar una protección solar total frente a los rayos del sol, tanto desde el punto de vista de la luz como del calor. Es bicolor y está disponible en seis tonos, ya sea con ambos lados del mismo color o en bicolor para hacer contraste.



Hags

La Framed Sail es una estructura de cuatro pilares y una cubierta cuadrada existente en tres tamaños estándar de 6x6 m, 9x9 m y 12x12 m. Su característica fundamental es su capacidad de dar sombra a grandes superficies con un reducido volumen de hormigón en sus cuatro zapatas de anclaje. Tiene un diseño atractivo, ideal para zonas urbanas y, además, existe la posibilidad de concatenar varias unidades para conseguir mayor superficie de sombra, optimizando los costes: diseños lineales uniendo dos o más módulos o incluso diseños en cuadrado, uniendo como mínimo cuatro unidades.





Somfy

La instalación del motor Pérgola de Somfy proporciona una seguridad superior y complementaria al funcionamiento de la pérgola, además de ofrecer una mayor comodidad al usuario. El accionamiento automático del motor a través de los sensores Somfy, sensibles a situaciones de viento, sol, lluvia o granizo, permite proteger la pérgola de las inclemencias meteorológicas de forma activa. Gracias a los sensores, el usuario no tiene que preocuparse por el estado de la pérgola. El sistema TaHoma posibilita la creación de ambientes personalizados en la terraza. El sistema domótico de Somfy permite controlar y activar las luces y la música mediante escenarios preconfigurados. Además, a través del móvil se podrá visualizar y comprobar la pérgola de su terraza en cualquier momento y desde cualquier lugar.

www.equipamientohostelero.com

REVISTA Equipamiento CONTRACT hostelero

@EHContract www.facebook.com/equipamiento.contract

Herramienta indispensable para informarse y promocionar lo necesario para equipar un hotel.



TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

Y ADEMÁS, TU REVISTA DE SIEMPRE GRATIS ON LINE



CURT EDICIONES SA

Consell de Cent, 398 · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101
comercialgranhotel@curtediciones.com · www.curtediciones.com

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

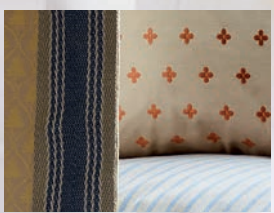
B

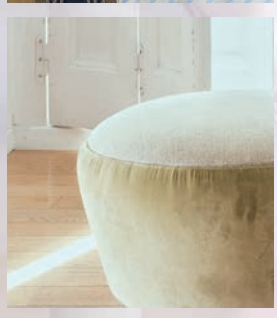
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol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



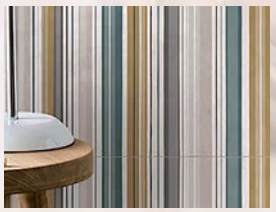




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa 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

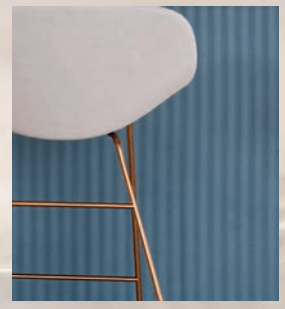
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit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

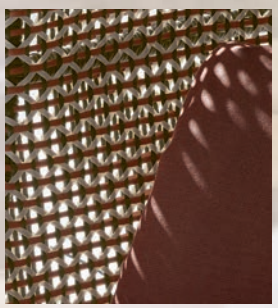
S

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

vicaima

UNEXPECTED HARMONY

Noches Tranquilas.

Soluciones de Puertas Acústicas Vicaima.
Mantenemos el ruido bajo y la
performance al maximo.



Síguenos:

vicaima.com