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

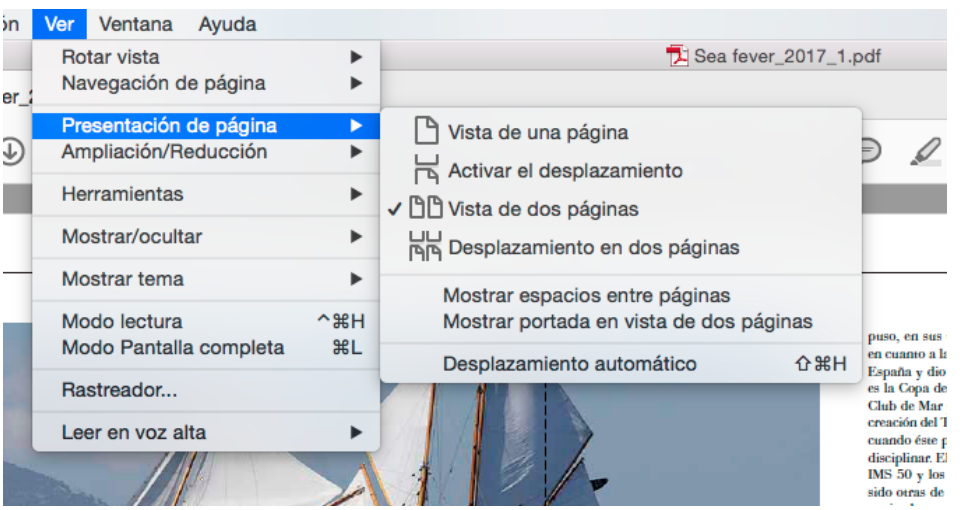
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

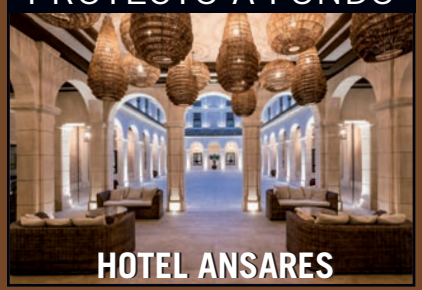
www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 216 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



INFRICO
Líder en el mercado de la refrigeración

PROYECTO A FONDO



TERRAZAS EN INVIERNO

DOSSIER
Sofás y sillones

TENDENCIAS ILUMINACIÓN INTERIOR

MÁQUINAS DE FRÍO ~ ELEMENTOS DECORATIVOS



amenitiespack
novotecnic since 1972

&

HAAN

Protección · Protection · Schutz · Protezione







Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 216









Transmitir emociones

La luz lo es todo. Una mala iluminación puede arruinar un ambiente, por mucho que se haya invertido en su decoración. Debe tratarse con sutileza y al detalle para potenciar al máximo la atmósfera de cada espacio. En hostelería se valora la calidad del diseño y de los materiales; la funcionalidad y durabilidad de las luminarias, y la eficiencia energética. En la iluminación interior se centra el "Tendencias" de este mes. Tan importante como la iluminación es ofrecer interiorismos en los que se preste atención a los detalles, como plantas, motivos florales, jarrones, velas, lámparas, espejos o cuadros, elementos que consiguen transmitir emociones a los clientes. Algunos de estos complementos los encontramos en las terrazas, que han cobrado aún más protagonismo al priorizarse las actividades al aire libre a causa del Covid-19. Sobre cómo equiparlas para pasar el invierno hablamos en este número. El coronavirus ha provocado que se reinventen conceptos para atraer clientes a los hoteles, que han tenido que adaptar sus instalaciones a nuevos usos. Por otro lado, incluimos un reportaje sobre los equipos de frío de los restaurantes, que ofrecen alta prestaciones tecnológicas y un alto rendimiento con un bajo consumo. A todo ello hay que sumar el interiorismo del Hotel Ansares de Tarancón (Cuenca) en nuestro clásico "Proyecto a fondo" y el "Dossier" sobre sofás y sillones para cerrar el año con un número redondo.



En portada

Infrico

Los Piedros. Las Navas, s/n. 14900 Lucena (Córdoba).
Tel.: 957 513 068. E-mail: info@infrico.com
www.infrico.com

2 Tendencias: iluminación interior
18 En portada: Infrico
20 Proyecto a fondo: Hotel Ansares
28 Food & Beverage
30 Nuevos usos hoteleros
33 Majestic Hotel & Spa Barcelona
34 Baños
35 Cocinas
36 Equipos de frío
42 Elementos decorativos
48 Terrazas en invierno
52 Complementos
53 Instalaciones
54 Mobiliario
55 Pavimentos y revestimientos
56 Proyectos
57 Textil
58 Dossier: Sofás y sllones
61 Guía del canal contract y horeca
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:** 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:** Litografía Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

Edita: CURT EDICIONES SA *Consell de Cent, 398. bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.

Potenciar ambientes

La iluminación debe ser coherente y unitaria en todas las instalaciones del hotel, desde el restaurante o las zonas de paso a las habitaciones o salones de eventos. La disposición e intensidad de la luz permiten al cliente detectar distintos ambientes donde pasear, leer, comer o descansar. *Por Isabel Fernández*



PUJOL ILUMINACIÓN

OLE! LIGHTING



La creación de un proyecto hotelero no solo parte de la arquitectura y el interiorismo, sino de la iluminación como transmisión de sensaciones. La tonalidad e intensidad que imprime la luz dentro del establecimiento, así como la estructura que lo contenga, pueden dotar de distintos matices el espacio. Por tanto, se deben diseñar soluciones adaptadas a las necesidades específicas de cada proyecto.

Así, Daniel Pascual Sánchez, CCO de mdc, considera que "la luz lo puede ser todo; una mala iluminación arruina un ambiente. La luz debe tratarse con sutileza y al detalle para potenciar al máximo las atmósferas de cada espacio. Una iluminación de acento puntual ayuda a que los usuarios focalicen la atención en aquellos detalles que queremos destacar. Otro tipo de iluminación más funcional puede influir en la movilidad de la gente o en su estado de ánimo. La luz es parte de la decoración, de la arquitectura del espacio… La luz lo dibuja todo". Para Cristina Martínez Soler, *marketing manager* de Ole! Lighting, "es el elemento fundamental en cualquier espacio. Con el tratamiento adecuado de la luz podemos cambiar las percepciones tanto de los elementos decorativos o funcionales como del volumen que los contiene, por ejemplo, obteniendo más o menos altura subjetiva, cambio de las texturas de sus paramentos, etc. Con ella somos capaces de crear y transmitir el ambiente deseado en cada interior, según la funcionalidad que tenga el mismo. Será diferente la necesidad lumínica dependiendo de la zona que se trate y el uso

MDC





LUXCAMBRA

que va a tener: zona de descanso, de trabajo, de restauración, etc. Además, con la iluminación adecuada, podemos resaltar objetos, exposiciones, puntos de interés…". Y como resalta Meritxell Lázaro, *lighting project manager* de Simon, "la iluminación es clave para el bienestar de las personas y este aspecto es muy importante para un hotel".

Equilibrio entre diseño y sostenibilidad

El canal contract se rige en la actualidad por buscar el equilibrio entre diseño, consumo y sostenibilidad, tanto para reducir los costes energéticos como para no contaminar el medio ambiente. Según Judith Patiño, directora de Marketing de Vibia, "el canal contract valora 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". Por su parte, Andrea Gómez Díez, del Departamento de Marketing de Carpyen, sostiene que "uno de los factores que hace al espacio adquirir ese carácter diferenciador es poder cubrir este con una iluminación personalizada, exclusiva para el proyecto. Siempre sin olvidar el fácil mantenimiento, que todas tengan la misma intensidad, que puedan reemplazar la bombilla, led, de la manera más sencilla posible… y tener acceso a reposición rápidamente". Asimismo, Meritxell Cambra, de Luxcambra, indica que "la iluminación debe estar en armonía con el resto de la decoración y la luz debe transmitir calidez al ambiente". Para Antonio Almerich, de Almerich, "además de iluminar, se debe potenciar la decoración, integrándose perfectamente con el resto de los elementos como son los muebles, suelos, paredes, cuadros, etc., que se integran en el ambiente para conseguir el clima deseado". Desde Arkoslight lo resumen en cuatro conceptos: "Eficiencia (aplicar la máxima tecnología para reducir los costes de consumo y hacer los espacios más sostenibles a largo plazo); diseño (una línea de producto atemporal y minimalista que responda a las necesidades del proyecto y que aporte valor añadido); innovación (creando sistemas y luminarias cada vez más miniaturizadas o efectos lumínicos que mejoren la salud y confort del usuario), y asesoramiento (un servicio formado por profesionales que diseñen a medida la iluminación para un proyecto)".

Por zonas

Cada área de un hotel debe trabajarse de manera particular según sus necesidades, pero siempre hay que entenderlas como una parte del



CARPYEN

Planificar el proyecto

A la hora de plantear la iluminación interior de un hotel o restaurante hay que preguntarse qué es lo que se va a iluminar, qué ambientes se quiere crear y qué actividades se van a realizar en el área a iluminar. Interioristas y técnicos deben ser conscientes de las necesidades y recursos del proyecto, además de los requisitos espaciales, de decoración, etc. Algunos aspectos que se deben tener en cuenta son el diseño de la iluminación, la fuente de la luz y el presupuesto que se va a destinar. Es recomendable contratar a un buen *lighting designer* y, si el presupuesto no alcanza, dirigirse a una empresa especializada en la materia para que les asesore en el proyecto.

conjunto, que es el establecimiento en sí, de forma que el tratamiento de cada zona concreta se debe coordinar con el proyecto arquitectónico o de interiorismo. Cada espacio debe tener una luz específica en función de su tamaño, del uso que se le vaya a dar, del tránsito de personas que tenga, etc.

Josep Maria Pujol Llavería, director comercial de Pujol Iluminación, apunta que "las distintas zonas de un establecimiento deben estar correctamente iluminadas para poder diferenciar y aportar la iluminación que requiere cada uno de estos espacios. En muchas ocasiones, el diseño del espacio es totalmente diáfano y es la iluminación la encargada de sectorizar, por lo tanto, es un trabajo realmente importante". Por su parte, Amaranta Gómez, *project manager & technical architect* de Her by LedBCN, cree que la iluminación debe estar "siempre acorde a los usos y actividades que tengan establecidas las áreas, teniendo muy en cuenta normativas, valores lumínicos necesarios y criterios no objetivos de personalización de la decoración deseada". Además, Cristina Martínez Soler, de Ole! Lighting, afirma que "lo primero es decidir el tipo de iluminación más adecuada para cada espacio, decidiendo entre iluminación decorativa o técnica. Después habrá que decidir las temperaturas de color (ºK - cálida, neutra o fría) y el CRI (Índice de Reproducción Cromática) de lo que queremos iluminar. Por último, el nivel de iluminación (Lux) de luz deseada. Todo esto varía dependiendo de la funcionalidad de cada una de las zonas y el ambiente que se pretende conseguir. En *halls/lobbies*, al tratarse de la entrada del hotel, buscamos transmitir



VIBIA

ARKOSLIGHT



Todo controlado

Mediante un control inteligente de la iluminación se consigue mejorar la imagen del hotel y la experiencia que los huéspedes tienen en él. Este tipo de sistemas puede dar una luz de bienvenida automática al entrar en la habitación; una iluminación personalizada (regulación y/o escenas) a gusto del cliente; encendidos únicamente si es necesario (sensores de luminosidad interior); automatización de persianas y toldos (subida y/o bajada en función de los niveles de luz exterior), y pulsadores locales para el control manual.



JUNG

desde el inicio el tipo de ambiente que el cliente va a encontrarse en el establecimiento. Por eso, predomina una iluminación decorativa que se ajuste al diseño del hotel. Además, optamos por una luz cálida para crear un entorno acogedor. En zonas de restauración, depende mucho del tipo de restaurante, pero generalmente optaríamos por luz cálida, puesto que de normal se busca un entorno agradable y una iluminación ambiental que acompañe. En las habitaciones, optamos por luz *dimable* para poder regular la intensidad de la luz según el momento. Además, pensamos que es imprescindible la presencia de apliques acompañando las mesitas de noche, permitiendo también puntos de lectura. En zonas de paso como pasillos, nos decantamos por una luz de baja intensidad para que por la noche altere lo mínimo el estado de sueño. En las zonas de trabajo como cocinas o salas de reuniones, suele inclinarse la balanza hacia una iluminación más técnica, y una luz neutra o fría, con un elevado CRI, para no alterar los colores de los objetos y crear un espacio bien iluminado". Sobre ello también redunda Meritxell Lázaro, de Simon, al señalar que todas las zonas deben encontrar un equilibrio entra la luz funcional y la luz emocional. La funcional es la luz de seguridad, de cumplimiento de normativa; la emocional la que nos permite crear una sensación u otra en función de las necesidades del espacio o del momento del día. En el *lobby* la luz bien trabajada, sobre todo emocional, marca un papel clave con la primera imagen que nos llevemos de este espacio. En el restaurante no puede ser nunca luz estática. Siempre tenemos que tener una luz para cada momento del día: luz de desayuno (mucha luz y más bien fría), luz de mediodía (bajamos nivel lumínico y luz mas cálida incorporando también una parte ya de luz más focalizada y emocional), luz de cena (concentramos la luz en la mesa y muy cálida con el resto del espacio en claroscuro). En la habitación la luz debe poder ser regulada al gusto del usuario, así en cada momento cualquier persona se sentirá cómoda. También combinaremos siempre la luz funcional: en entrada, armario, mesitas y después completamos con elementos decorativos y luz ambiente que podemos hacer con tira de led". Como indica Daniel Pascual Sánchez, de mdc, "los espacios deben iluminarse desde dos



HER BY LEDBCN

premisas: los ojos del usuario y tener claro que intención existe en cada espacio. Si es un lugar de tránsito donde los usuarios deben fluir, la luz ayudará a que estos se muevan según se desee. Por contra, la iluminación de la recepción y acogida tiene otra intención. En este tipo de espacio intervienen más protagonistas, desde los espacios de espera, con iluminación acento en elementos arquitectónicos para crear un atractivo adicional y hacer la espera de los usuarios más confortable, a la sobreproyección de los mostradores de recepción o información para que sean identificables de la manera más intuitiva. La luz es una experiencia más para las personas. En la restauración se suele dar juego con muchos constrastes en diferentes escenas en las que la luz juega siempre es protagonista. No existe una regla, pero hay que tener claro el mensaje que se le quiera dar a cada espacio para que la luz ayude a comunicarlo".

Nuevas ideas y retos

El sector se dirige hacia una iluminación racional en consumo y poco mantenimiento con una calidad correcta y un buen diseño, además de hacia un futuro sostenible.

Judith Patiño, de Vibia, asegura que "la llegada de la tecnología led transformó profundamente el mundo de la iluminación en los últimos diez años. Liberados de las especificidades de las fuentes luminosas tradicionales, los diseñadores disfrutan ahora de vía libre para experimentar y crear nuevas formas con efectos especiales. El led es sinónimo de creatividad. Ha sido una verdadera revolución en el mundo de la iluminación y ha contribuido enormemente a diversificarlo. Ya no se considera que los diseñadores crean luminarias en función del tipo de fuente luminosa, puesto que ahora cada lámpara posee ya su propio led, fabricado especialmente para ella. Los diseñadores creen que el reducido tamaño de los leds constituye uno de los factores esenciales para realzar la creatividad. Las luminarias pueden tener un carácter más gráfico, reducido, en la mayoría de casos, a su expresión más pura, a sus elementos más esenciales. Además de su eficiencia energética –los leds consumen el 80% menos que las bombillas incandescentes y los fluorescentes–, la tecnología led ofrece también a los diseñadores múltiples posibilidades técnicas. La luz led permite una iluminación muy controlada en ciertas zonas, dejando el resto en la sombra y creando 'objetos luminosos casi mágicos'. La posibilidad de controlar la temperatura y la intensidad de la luz permite a arquitectos y diseñadores de interior imaginar verdaderas experiencias narrativas. Por todas estas razones, lo que nos espera ahora es un proceso de mejora continua para conseguir fuentes de luz led cada vez más avanzadas, en su forma, tecnología,

SIMON





SIMON

potencialidades y menor impacto medioambiental. Con estas nuevas fuentes de luz tenemos por delante infinitas posibilidades creativas de personalización de proyectos de iluminación". En cuanto a las últimas tendencias, Andrea Gómez Díez, de Carpyen, se decanta por "la iluminación indirecta y las luminarias que aporten una iluminación focal de pequeño angular para una iluminación más puntual de los espacios… Las luminarias con mayor expresión escultórica y el resto una iluminación más técnica". Asimismo, Meritxell Cambra, de Luxcambra, comenta que, "por un lado, es tendencia la gran combinación de metal, cristal y colores blancos puros. Por otro, el pasado y el futuro de la iluminación llegan como la última tendencia en lámparas ofreciendo un toque retro y chic con colores negros, dorados o cobres. La tendencia en iluminación de zonas comunes son grandes *chandeliers* circulares con múltiples pantallas que iluminen toda la estancia regularmente. Las habitaciones deben disponer de luz de lectura led en el cabecero y, a la vez, disponer de más elementos para complementar con sobremesas o pies". Desde Arkoslight abogan por la miniaturización (se diseñan sistemas con dimensiones mínimas); el valor decorativo (luminarias con un valor añadido como objeto), y el estilo de vida del usuario (luminarias que respondan a actividades que desarrolla el usuario en un espacio determinado)". Sobre algunos de estos aspectos también incide Amaranta Gómez, de Her by LedBCN: "Las tendencias nos llevan a piezas minimalistas, casi inapreciables, de máximo confort visual y que faciliten iluminaciones dinámicas, siempre aportando versatilidad en cuanto a la customización de estas". También señala Josep Maria Pujol Llaveria, de Pujol Iluminación, que "cada vez hay más demanda de luminarias personalizadas, hechas a medida y



PUJOL ILUMINACIÓN



ALMERICH



La luz debe tratarse con sutileza y al detalle para potenciar al máximo las atmósferas que componen cada espacio de un hotel

bajo petición del cliente, piezas exclusivas y totalmente customizadas. Con este servicio, el cliente podrá definir las formas y materiales que necesita, y nosotros nos encargamos de hacerlo realidad, asistiéndole y aconsejándole en cada parte del proceso de diseño y del proyecto. Cualquier boceto o idea que el cliente pueda tener en la mente o que más encaje con su proyecto lo haremos realidad para que se integre a la perfección en el lugar deseado. Por ejemplo, en el caso de las luminarias de señalética, sabemos que cumplir con la funcionalidad es primordial y obligatorio, sobre todo en los espacios públicos como los hoteles y los restaurantes, pero que esto no rompa la estética del lugar, es todo un reto. Además de estar bien señalizado un espacio, es muy importante que la señalética sea lo suficientemente visible en zonas con poca luz o en las horas nocturnas". Por último, Antonio Almerich, de Almerich, cree que "en diseño no hay avances…. solo propósitos. Es evidente que cada marca tiene unos materiales, forma de producir, diseñadores, mercados y, en definitiva, son preferencias u objetivos a la hora de plantear que sus productos interesan incorporar a su catálogo".●



VIBIA


1


2

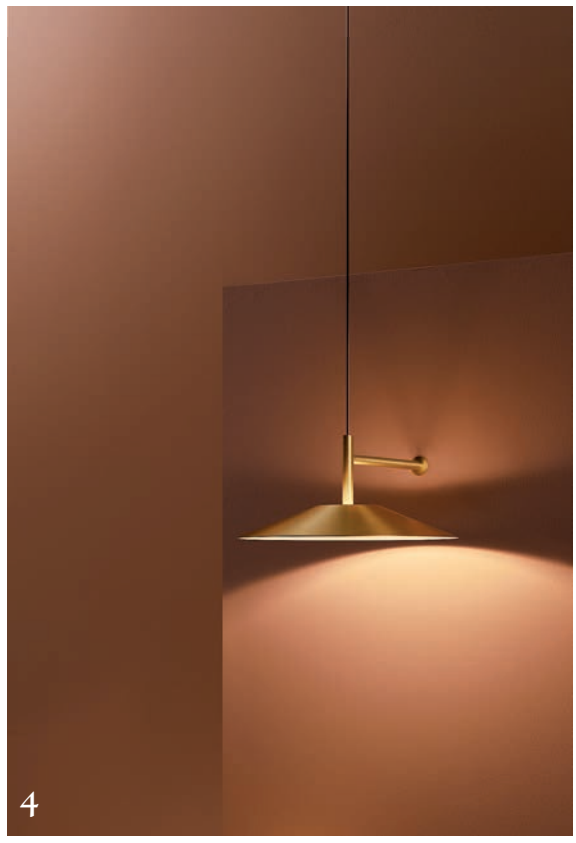

3

1. Carpyen

A Dan Yeffet siempre le fascinaron los objetos de luz, los rayos de luz y los reflejos. Rebound es un icono atemporal modernizado de una lámpara con una luminancia inesperada. Cuenta principalmente con los reflejos de la luz, un objeto de luz icónico no direccional. Para el diseñador trabajar en general con materiales nobles le permitió crear un objeto que se sitúa entre la función y el deseo, jugando con formas icónicas con sus propias interpretaciones, formas clásicas con un toque contemporáneo con la última tecnología de iluminación en led.

2. Cancio

La lámpara París es de líneas sencillas e inspiración escandinava que combina funcionalidad con modernidad. Está formada por una base de tres patas y una tulipa, dos partes que van unidas haciendo una medida total de 180 cm de alto en su conjunto. Su tulipa de tela en la zona superior presenta un acabado blanco o antracita. Tiene una medida de 45 cm tanto en su altura como en su base, que se va estrechando ligeramente hasta llegar a su superficie. El pie se constituye de tres patas, de sección cuadrada y 135 cm de altura, de madera maciza de haya teñida o lacada. Estas patas salen unidas del cuerpo de la tulipa, y se van prolongando y separando hasta llegar al suelo.


4

3. Jung

Plug & Light, con iluminación led de 12 voltios, es el primer portalámparas empotrable que puede combinarse con diferentes luminarias intercambiables. El sistema se basa en un enchufe compatible con cualquier caja eléctrica estándar de empotrar. Tiene un mecanismo magnético que permite fijar la luminaria insertándola en el orificio central del enchufe, si bien también está disponible un clip de seguridad para niños y como medida antirrobo en hoteles y lugares públicos. Este imán pestillo también permite asegurar la posición de la luz y el ángulo de enfoque. Una vez fijada, se puede girar 360º o cambiar por otra aún estando encendida.

4. Leds C4

La colección de luminarias H nace como reinterpretación contemporánea del clásico sobremesa de pantalla cónica. De geometrías esenciales y arquetípicas, destacan la ligereza de su pantalla y la de su fuente de luz, que descansan sobre una base de diámetro generoso que aporta empaque y solidez al conjunto. Su luz indirecta inferior y superior proporciona una iluminación confortable y cálida, poniendo en valor el espacio que la rodea. Esta colección ofrece una amplia gama de posibilidades para iluminar espacios de forma delicada, mediante piezas que aportan un gran valor representativo y una importante coherencia de conjunto.

5. Simon

Con una perfecta integración en techos, Hole se puede utilizar en todo tipo de proyectos y para múltiples propósitos que requieran de una fuente luminosa difusa. Hole es el vacío de un cilindro puro lleno de luz que se genera como si proviniera del exterior. Esta luminaria está diseñada para asegurar máxima calidad lumínica, una altísima reproducción cromática y confort visual. El efecto resultante es mágicamente bello por su simplicidad, la magia de controlar la luz integrada en la arquitectura.


5

6. Pablo Designs

Elegante y versátil, Swell es un sistema de iluminación led modular diseñado para trascender la división entre interiores e iluminación exterior. Este modelo ahora está disponible en nuevos tamaños XL para espacios que exigen una escala mayor. Swell XL se ofrece en los mismos acabados y opciones de configuración que la gama Swell pero con tres tamaños más grandes: Swell XL Narrow tiene un diámetro de 30 cm, Swell XL Medium tiene un diámetro de 46 cm y Swell XL Wide tiene un diámetro de 61 cm. Formados a partir de aluminio hilado, los tres diseños Swell combinan líneas fluidas y onduladas con un interior de bronce radiante, y se pueden mezclar y combinar para crear agrupaciones dinámicas. El sistema modular de Swell permite que una cadena fluida de lámparas se conecte a una sola fuente de alimentación.


7

7. Pujol Iluminación

Con un diseño de líneas rectas y un estilo depurado, como si de una línea de luz se tratase, así es la estética de Prim, una colección que con unas líneas minimalistas da una luz cálida y uniforme, gracias a su temperatura de color de 1.800, 2.700, 3.000, 4.000 y 5. 000k, ideal para proyectos en el que la iluminación debe tener sofisticación, contemporaneidad y una alta funcionalidad. Se encuentra disponible en versión aplique y luminaria de suspensión. Todas las luminarias están fabricadas en aluminio de extrusión, por lo que tienen una alta durabilidad que las convierte en la iluminación ideal para proyectos contract.


6

8. Mantra

Orion es una nueva propuesta de iluminación creada por Hugo Tejada para el catálogo técnico de Mantra. Diseño de elegante sencillez, funcionalidad y versatilidad, es ideal para ambientar puntualmente espacios con su luz indirecta. Confluyendo en un solo punto de conexión se puede dar destino a sus reflectores colgantes a distintas localizaciones, dibujando estéticas líneas en el techo, gracias a sus diversas combinaciones en número de elementos, vistiendo todo un salón dando intimidad y ambiente a cada punto escogido. Restaurantes, cafeterías o salones de reunión son ideales para su instalación, otorgando una estética mínima y una luz ambiente privada y cordial.


8



9. B.lux

Stone Designs ha diseñado para B.lux una nueva colección de luminarias decorativas, inspirada en las tradicionales lámparas japonesas Akari. Esta reinterpretación, que lleva el nombre de Misko, destaca por la pureza y limpieza de su concepto, al igual que sus homólogas niponas. La colección está compuesta por tres luminarias de mesa, tres de pie, tres lámparas de techo, un aplique, una luminaria portátil de batería y un sistema de suspensión. Todas ellas se crean a partir de un disco de madera en acabado nogal, o pintado en negro, que da soporte a un difusor de vidrio soplado acabado en blanco, que simula la textura del papel de arroz con el que se fabrican las lámparas Akari. El difusor de vidrio está disponible en tres formatos diferentes.

9



10



11

10. Ole! Lighting

La nueva colección Bimba es una familia de modelos con un diseño original que incluye suspensiones, plafones y apliques. Estos diseños se basan en estructuras de metal envueltas de cuerda trenzada a mano. Estas luminarias presentan un trenzado de cuerda que permite un gran flujo lumínico, creando una dispersión de luz única. Están creados con la idea de utilizar bombillas led decorativas y espejo, ya que quedarán visibles como parte del diseño. Se pueden elegir uno o dos colores de cuerda diferentes para combinarlos, pudiendo escoger tonos discretos o atreverte con colores vivos.

11. mdc

La serie Senda tiene un diseño orgánico y atemporal. Su cabeza, inspirada en los elementos de la naturaleza, ha sido fabricada en aluminio para otorgarle esa singular geometría y alargar la vida útil del producto gracias a sus propiedades técnicas y mecánicas. La familia Senda se compone de lámpara de pie, de mesa, aplique de pared y colgante de cuatro focos. Todas son orientables permitiendo dirigir la luz al punto deseado. Presentándose en blanco o negro mates, la estructura está compuesta por una barra metálica, en todas sus propuestas menos en el aplique, y la pantalla en el mismo material. La particularidad son los moldes de inyección realizados en aluminio, material que consigue disipar la temperatura y alarga la vida útil del led.



12

12. Arkoslight

Minimal Track, diseñado por Rubén Saldaña, es un sistema de carril de superficie de bajo voltaje (24 V) donde la miniaturización del perfil, luminarias y componentes alcanzan un nuevo paradigma. Su diseño ultrafino se percibe como una línea minimalista en el techo y crea un efecto visual *trimless*. El sistema está formado por un perfil de aluminio anodizado negro mate junto con un conductor flexible de sección rectangular. Los dos elementos se fusionan en una uniformidad visual total en todo su recorrido. Con un ancho de 15 mm y una altura de 10 mm, su aplicación en superficie es inapreciable y no se muestran uniones, elementos de fijación o pistas de conexión.



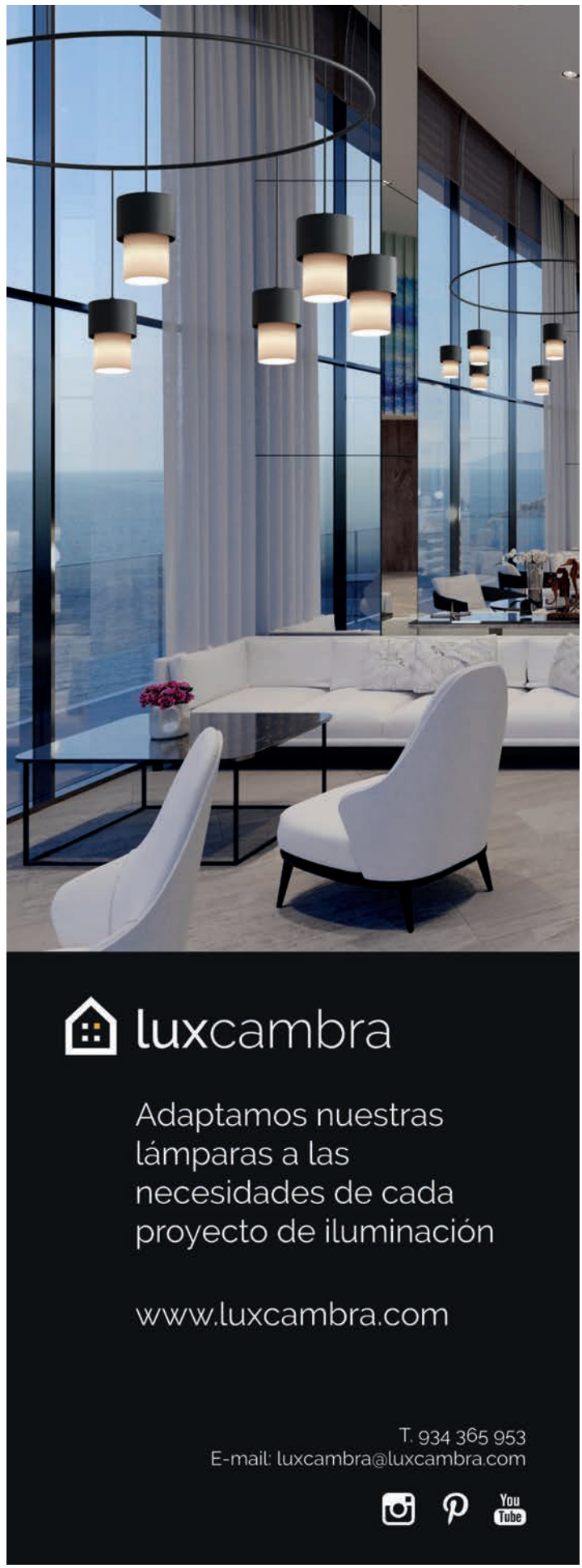
13. Forum Internacional

Zeppo Reader es una luminaria que combina la tecnología de una luz de lectura con led integrado con una pantalla de luz ambiental de cristal opalino soplado. Zeppo representa la evolución de los las lámparas de lectura, pues ofrece un diseño que rompe las reglas de la iluminación de lectura tradicional. Dispone de doble encendido y se fabrica en tres acabados.

14. Her by LedBCN

La serie TAR42 es un sistema clic-magnético de concepto minimalista mediante un sistema de carril electrificado de bajo voltaje. Construye múltiples sistemas de iluminación mediante un mismo concepto de montaje *tool-free installation*: líneas invisibles, elementos de suspensión decorativos, combos de proyectores ajustables y modulables. Cuenta con la última versión de la tecnología led. niveles de reproducción cromática superiores al 90%, y ángulos cerrados y de máxima apertura, regulables mediante cuatro protocolos de señal distintos.






15


16

15. Vibia

Diseñada por Arik Levy, la colección Sticks se basa en un concepto vanguardista que fusiona tecnología, espacio y arquitectura a través de la luz. Unas varillas de aluminio minimalistas conectan pared con pared, suelo con pared, pared con techo o el techo con el espacio. La idea de Levy era crear e interrumpir planos con estas formas luminosas, dando infinitas posibilidades para crear un sinfín de espacios ilimitados. Las varillas miden de 1,5 a 3 metros cada una y pueden combinarse en cualquier dirección hasta una longitud máxima de 6,5 metros. Las varillas giratorias permiten orientar la iluminación a voluntad, actuando como *toolkit* personalizable para integrar elementos luminosos en espacios interiores.

16. Luxcambra

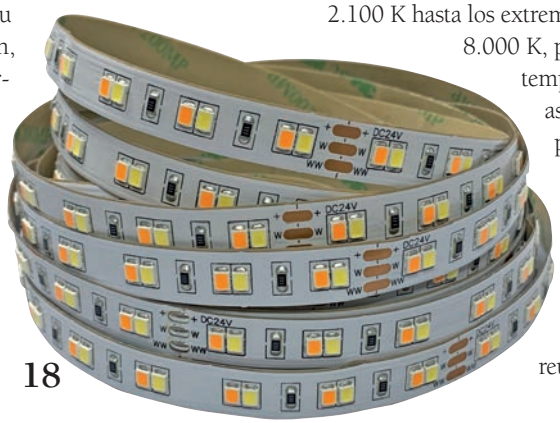
Con una fuente de luz simple y funcional inspirada en la forma de una seta en crecimiento, la colección Champignon, diseñada por Benditas Studio, crea escenarios escultural y elegantes, combinando lo poético y lo práctico en un mismo producto. La lámpara de suspensión ofrece versatilidad y se puede configurar sola o en compañía de otros "champiñones". La colección se completa con el aplique articulado de dos brazos, la lámpara de sobremesa y la lámpara de pie, y disponibles en tres acabados: blanco, negro y latón satinado. El pasado mes de noviembre la lámpara de suspensión Champignon ganó el premio de diseño en la categoría de iluminación de los Archiproducts Design Awards 2020.




17

17. Almerich

Coco es una lámpara de extrema simplicidad tanto estéticamente como funcionalmente, habiéndose ahondado en el tratamiento de la luz. Su cúpula puede orientarse levemente con el fin de dirigir la luz hacia los lados. Se caracteriza por los contrastes, la rotundidad de su geometría, la fuerza de la esfera contrapuesta a la ligereza visual de la estructura y la calidez de su luz. La colección, diseñada por Arnau Reyna para Almerich, obtuvo el premio Oro en la categoría de iluminación para espacio personal.


18

18. Pritec

La temperatura de color en la iluminación de un espacio es capaz de cambiar por completo el ambiente y las sensaciones del cliente. Una temperatura de color cálida evoca tranquilidad, relax y acogimiento. En cambio, una temperatura de color fría incita al movimiento, futuro, agilidad. Con la nueva tira led Pritec PT1202180 es posible regular la tonalidad desde el más cálido de 2.100 K hasta los extremadamente fríos de 8.000 K, pasando por todas las temperaturas intermedias y así pudiendo variar los espacios como si lugares distintos se tratara solo modificando la temperatura de color. Ideal para *hall*, zonas comunes, restaurantes, bares, salas de spa, salas de reuniones, etc.

19. Plussmi


19

Light & Plant Container es un diseño de Martín Azua. Una masa de luz en el interior de una cesta metálica que parece flotar. La luz es inmaterial, pero al mismo tiempo las lámparas también son un objeto. En este caso se trata la luz como algo que tiene peso y volumen. Se hace en dos tamaños diferentes. El difusor de vidrio genera una luz cálida, difusa y agradable con sombras suaves, muy indicada para mesas de restaurantes, barras, recepciones, mesas de reuniones y trabajo. Su carácter escultórico permite personalizar espacios singulares *halls*, huecos de escaleras… Plussmi es una marca de Massmi.

20. Lifra Contract by Idees

Lifra Contract by Idees destaca Oblique, la nueva lámpara de mesa de Flos con diseño de Vincent Van Duysen. La estructura robusta y compacta de aluminio fundido de esta lámpara tiene un diseño atemporal, funcional y sencillo. El cabezal plano redondeado de Oblique le asegura la mínima intrusión visual con un haz de luz asimétrico, potente y controlado que la marca ha patentado. Destaca su temporizador y el puerto USB-C de su parte trasera para la carga de dispositivos externos. Disponible en seis acabados distintos, del blanco y negro a los tonos pastel, Oblique es perfecta para dar personalidad y funcionalidad a cada entorno.


20




21


23


22


24

21. Marset

Mover el punto de luz es la idea que yace detrás del nuevo diseño de Jaume Ramírez, disponible en Marset. Milana consiste en un sistema de lámparas de suspensión modular que se combinan entre sí y se pueden desplazar tanto a nivel vertical como horizontal. Este diseño empieza con la deconstrucción del arquetipo de una lámpara: sintetizándola al máximo, se queda solo con un cuerpo cilíndrico suspendido con un led incorporado. A este cilindro se le pueden añadir distintas pantallas cónicas en blanco perla, negro, beige, gris y rojo, y en varias medidas. Pero lo más ingenioso es que cada una de estas lámparas puede llevar un simple contrapeso que permite que, al colgarlas entre dos puntos, se puedan mover. Una lente, casi imperceptible, cubre el led y se ocupa de distribuir la luz.

22. Omio Atelier & Design

Erizo es una luminaria diseñada ex profeso para el Iberostar Paseo de Gracia. Ubicada en el *lobby* del hotel, este colgante de grandes dimensiones (ø3.000x1.900 mm) está realizado en resina y fibra de vidrio catalizado con cuatro capas de piróxido de mec y acabada en oro mate. Su corona la forman 240 tubos conificados y en su interior alberga 68 bombillas esféricas led. Un diseño original de Omio inspirado en la forma de los erizos marinos, que evoca los orígenes mediterráneos del cliente. Una pieza muy exigente en su desarrollo, ensamblaje e instalación que no pasa desapercibida a nadie y se convierte en referente estético del establecimiento.

23. Ledvance

Regulable de manera táctil es el CCT Panan Alu, con un moderno interruptor que permite elegir entre las temperaturas de color blanco cálido, blanco neutro y blanco frío, lo que hace a esta luminaria estar perfectamente equipada para cualquier uso. Llama especialmente la atención su máxima flexibilidad y su diseño minimalista con carcasa de aluminio de alta calidad, disponible en un elegante tono negro. La eficiencia energética y la durabilidad también destacan en el modelo CCT Panan Alu.

24. Parachilna

Parachilna presenta Nitô, diseñada por Dominik Lutz. Una lámpara de techo inspirada en Nito, un estilo de esgrima japonés conocida por el uso de catanas. Todas las partes están magnetizadas, por lo que se juntan fácilmente creando multitud de formas, no importa la posición, siempre se mantiene en perfecto equilibrio.

DUNI

ILUMINA EL MUNDO...

LED RECARGABLES CON LLAMA PARPADEANTE



¡Escanea el código para ver el video!





INFRICO

Líder en el mercado de la refrigeración

El catálogo 2020 de Infrico deja claro que la marca sigue apostando por la última tecnología para seguir siendo líder en el mercado de la refrigeración.



Si el propósito de Infrico siempre ha sido el de mejorar la experiencia de compra de sus clientes, no es de extrañar que el catálogo 2020 responda detalle a detalle a este objetivo. Casi 650 páginas en las que se respira innovación, funcionalidad y elegancia. Tres ingredientes que siempre han formado parte de la esencia de Infrico y que ahora también acompañan a la empresa en su proceso de digitalización en plena era de la industria 4.0.

Desde su nacimiento en 1986, Infrico ha tenido claro que su actividad debía sustentarse sobre tres pilares: vanguardia tecnológica, calidad certificada y excelencia de los pro-

Características de los armarios de maduración

- Modelos disponibles: AGB 701 MDA y AGB 1402 MDA.
- Fabricado en acero AISI 304.
- Interior en acero inox AISI 304, con guías y fondo embutidos y uniones curvas para facilitar la limpieza.

AGB 701 MDA
- 687x864x2.130 mm
- Temp. +2 ºC/+6 ºC
- C. Clima. 4 / 38 ºC
- 230V/1ph/50Hz

AGB 1402 MDA
- 1.385x864x2x130 mm
- Temp. +2 ºC/+6 ºC
- C. Clima. 4 / 38 ºC
- 230V/1ph/50Hz







ductos. Si a esto se suma un compromiso firme por la innovación, es comprensible que la firma se haya posicionado como líder absoluto en el sector del equipamiento del frío comercial.

Este 2020 la innovación sigue siendo una constante. En el catálogo destacan propuestas como el armario madurador de carne, que cuenta con la última tecnología en refrigeración. Perteneciente a la serie AGB, está diseñado para acoger el proceso de *dry aging* de forma fácil, segura y controlada, obteniendo los mejores resultados en cuanto a sabor, textura y aromas. El interior está fabricado en acero inox AISI 304 e incluye iluminación led.

Del catálogo de este año destaca también la nueva gama Gastrobuffet de Infrico. La solución definitiva para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas. Con un sistema de desescarche automático, el control de la temperatura es digital. Por supuesto, la gama Gastrobuffet también incluye modelos para la conservación de alimentos calientes.

Infrico

Los Piedros. Las Navas, s/n. 14900 Lucena (Córdoba).
Tel.: 957 513 068. E-mail: info@infrico.com
www.infrico.com



PROYECTO
a fondo

HOTEL ANSARES



JUAN SERRANO CORBELLA

Vical ha sido la marca seleccionada para diseñar todo el interiorismo de un lujoso hotel de nueva construcción ubicado en Tarancón, el Hotel Ansares, que nace creando un nuevo concepto de espacio que combina exclusividad, gastronomía y confort.

Lujo rústico con matices exóticos

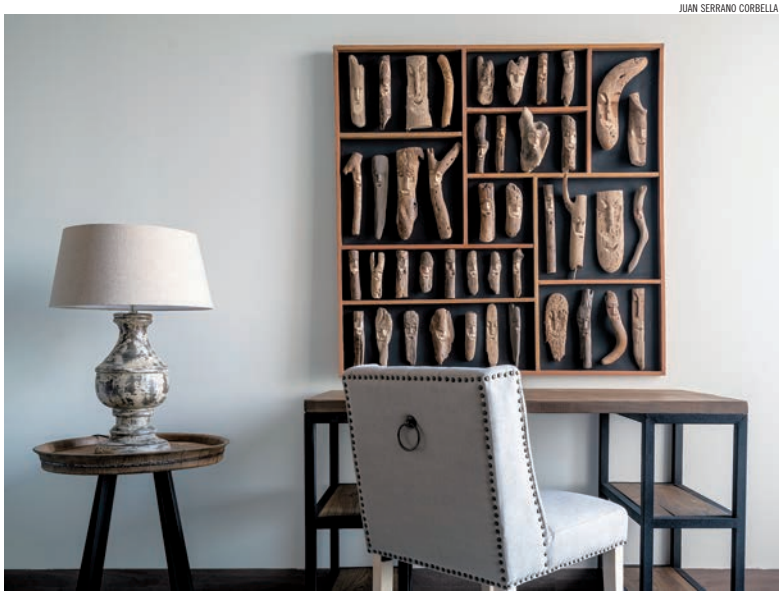


KIKO MONCADA (ESKAPARATE)

KIKO MONCADA (ESKAPARATE)



JUAN SERRANO CORBELLA



Antonio García Treviño, decorador de Vical, ha sido el responsable de liderar el proyecto de decoración contract del Hotel Ansares, de Tarancón (Cuenca), que ha consistido en dotar de una personalidad única a cada uno de los espacios y rincones del nuevo hotel planteado para ofrecer posibilidades de alojamiento a todo aquel que visitara el prestigioso restaurante Essentia y su centro de convenciones.

JUAN SERRANO CORBELLA



La arquitectura del edificio, llevada a cabo por el arquitecto Antonio L. Sánchez Peña, de Estudio OAP, se centró en proyectar un edificio de tres alturas que simulara un claustro antiguo con amplias estancias ubicadas alrededor de un gran patio interior de estilo mudéjar donde los grandes arcos de piedra son los protagonistas.

El resultado de esta combinación entre arquitectura e interiorismo deriva en un majestuoso hotel de estilo rústico con los característicos toques exóticos de la marca Vical. Y, como consecuencia, espacios con un gran impacto visual sin desatender el principal objetivo del proyecto: la máxima comodidad y exclusividad para todo aquel que lo visita.

El proyecto de decoración contract consistió en ambientar cada espacio del hotel formado por la recepción, salas de descanso, terrazas exteriores, un gastrobar y cada una de las estancias: 60 habitaciones estándar, ocho *deluxe* y dos suites.

El estilo rústico y las texturas naturales fueron los elegidos: motivos en piedra y muebles elaborados con maderas nobles, yute, lino y colores naturales de los propios





JUAN SERRANO CORBELLA

Se ha proyectado un edificio que simulara un claustro antiguo con estancias ubicadas alrededor de un gran patio interior de estilo mudéjar

JUAN SERRANO CORBELLA



KIKO MONCADA (ESKAPARATE)





materiales. Pero siempre con un toque exótico que sirve de contraste entre Oriente y Occidente, algo que se anticipa desde la primera estancia del hotel.

En palabras de Antonio García Treviño, "cada detalle está pensado exclusivamente para este proyecto". Pero para él, el *lobby* es quizás uno de los espacios más diferentes y especiales de este proyecto: exclusivos parabanes elaborados en madera asiática, mesas de centro de una única pieza de madera maciza y alfombras de estilo *kilim* procedentes de India.

El broche final a esta entrada al hotel lo pone la decoración empleada para la recepción. Una composición de apliques luminosos tras el mostrador que logran lo imposible: reinterpretar el propio logotipo e imagen corporati-



JUAN SERRANO CORBELLA

JUAN SERRANO CORBELLA

JUAN SERRANO CORBELLA



JUAN SERRANO CORBELLA



va del hotel usando para ello la inspiración exótica de toda su decoración.

Contiguo al *lobby*, se encuentra una cafetería que arriesga con un estilo más moderno, pero fiel a la tradición: una vitrina acristalada compuesta por coloridos jarrones, impresionantes lámparas doradas y cuadros de madera asiática tallada a mano.

En las habitaciones se han creado ambientes relajados a base de una armonía de colores y texturas

Dentro de las instalaciones del hotel se encuentra el gastrobar, otro de los lugares donde más presente se hace la combinación de estilos, inspiraciones y orígenes tan propia de las piezas de Vical.

Paredes inspiradas en jardines verticales y una miscelánea de lámparas de techo de ratán son el mejor decorado para una cena diferente: las mesas contienen su propia plancha para que cada comensal cocine su carne en su punto deseado, después de haberla elegido en el mostrador. Mesas y sillas de cuero, madera y acero, y una iluminación estratégica desde diferentes rincones de la sala for-

JUAN SERRANO CORBELLA



man el punto final de este diferente gastrobar a la altura de un hotel de estas características.

Las habitaciones del Hotel Ansares se caracterizan especialmente por su confort y amplio tamaño. Y en ellas la intención decorativa se basan esencialmente en crear ambientes relajados a base de una armonía de colores y texturas que invitaran al máximo descanso.

Una paleta de tonos más suaves que los empleados en el resto del edificio como el rosa pastel, beige o grises combinados con la elegancia y sofisticación del terciopelo, detalles en dorado metalizado y la madera de las piezas auxiliares.

Pero la joya de la corona la forman la gran cantidad de zonas de descanso, salas de estar y terrazas exteriores con las que cuenta el Hotel Ansares, decoradas con piezas del mismo proveedor contract.

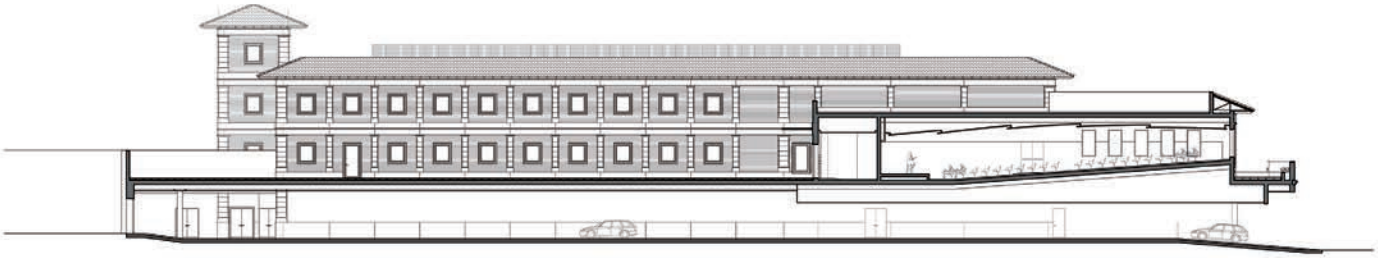
Las terrazas exteriores se componen de piezas elaboradas en fibras y materiales como ratán, lino y tonos color tierra, además de unas espectaculares mesas de centro elaboradas en madera de teca de la marca Vical.

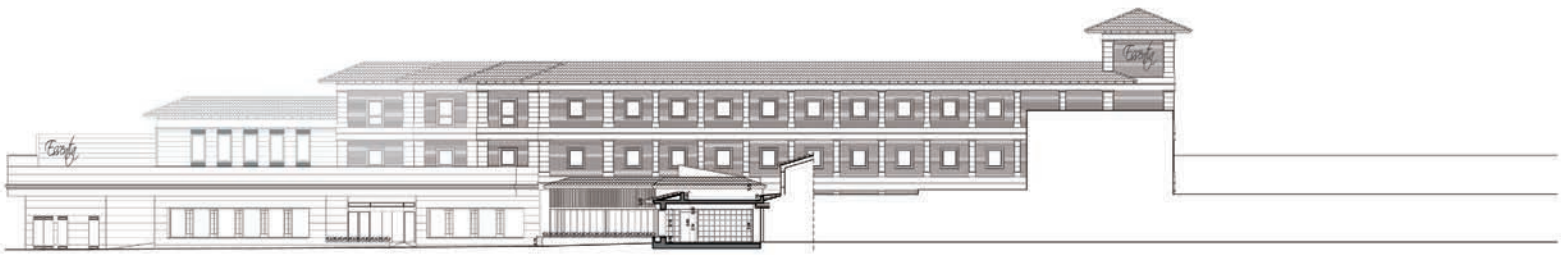
Para las salas de estar interiores se opta más por crear un ambiente de estilo rústico y colonial a través del cuero, la madera y una fuerte apuesta por la tapicería.

El resultado: un toque extra de elegancia en el interiorismo del exclusivo Hotel Ansares.

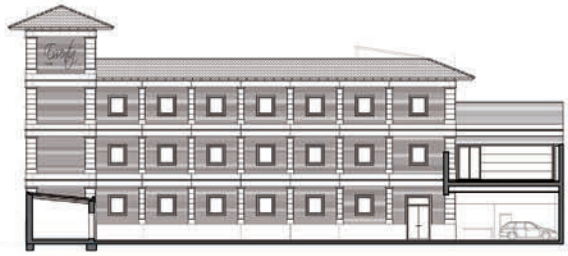
JUAN SERRANO CORBELLA







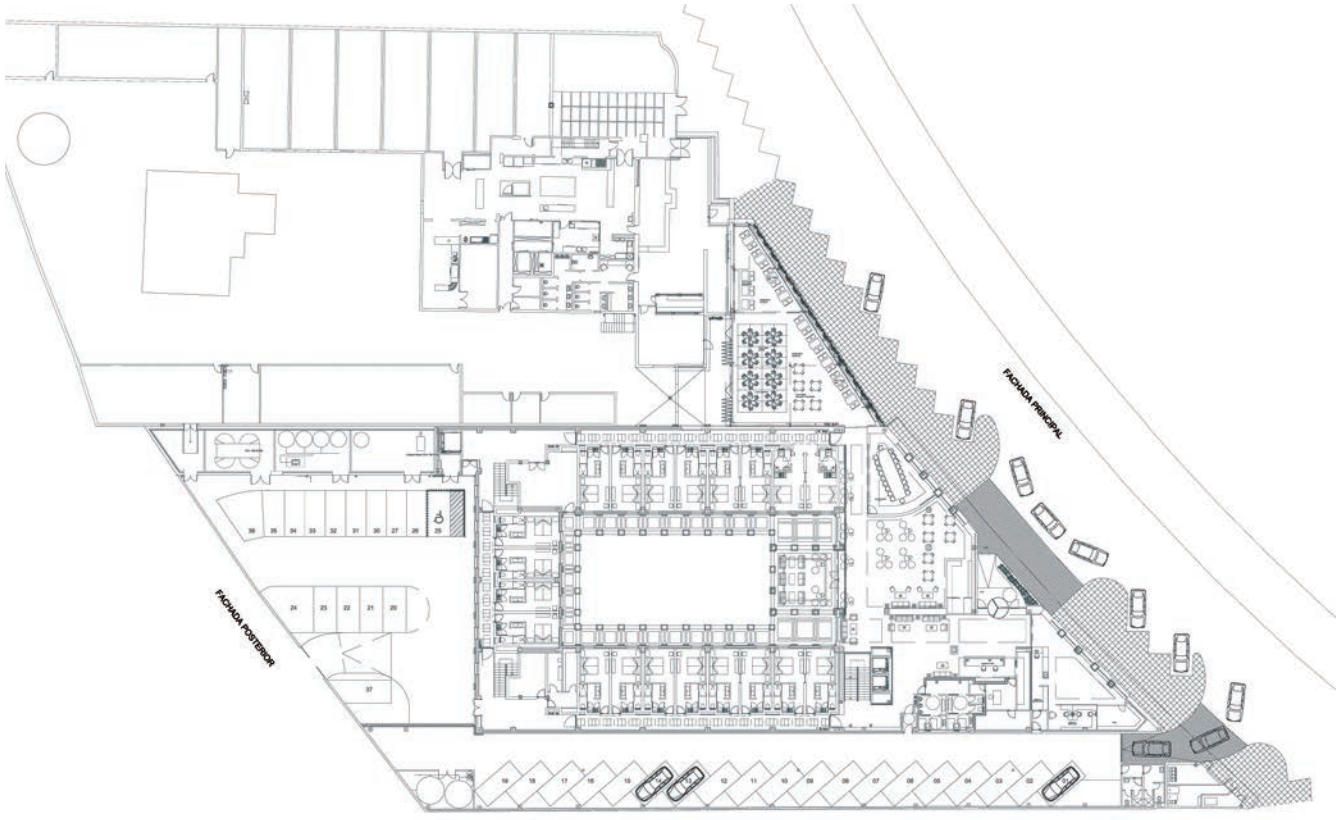




FICHA TÉCNICA

Arquitectura: **Antonio L Sánchez Peña, de Estudio OAP**
Proyecto de interiorismo: **Antonio García Treviño, de DekorasiHome**
Muebles y decoración: **Vical Home**

Hotel Ansares
Av. Adolfo Suárez, 32.
Km 79 de la A3.
16400 Tarancón (Cuenca).
www.ansareshotel.com



CERVEZA de Navidad

Damm lanza su ya tradicional Cerveza de Navidad. Se trata de una cerveza, de edición limitada, con color roble de reflejos cobrizos. Se presenta densa y brillante, con una capa cromática tostada. La espuma se muestra compacta. Presenta burbujas vivas, finas y veloces. El aroma es de gran intensidad y complejidad. La entrada en boca es amplia, con carácter.





Un CAVA con alma de gran vino

Fruto de la espera de una década, llega Alta Alella 10, el nuevo cava de la familia Pujol-Busquets Guillén, un gran reserva brut nature de la añada 2010, ecológico y fermentado en barrica. Ha sido definido como un "cava de colección con filosofía de gran vino" y un cava que muestra "la elegancia del paso del tiempo".

Caviar de miel

Las perlas de caviar de miel artMuria & Caviaroli, que combinan miel de lujo artMuria y caviar de aceite de oliva Caviaroli, son el complemento ideal para enriquecer y adornar los platos de los menús navideños. Las esferificaciones que realiza Caviaroli con las exquisitas creaciones de miel de naranjo y miel de bosque de artMuria reflejan con fidelidad los sabores y aromas de cada una de ellas.



UN VINO SINGULAR

Llega una de las mejores añadas de Cirsion, el vino más singular de Bodegas Roda. Compuesto por un 89% de tempranillo y un 11% de graciano, Cirsion 2017 es voluminoso, fresco, larguísimo, lleno de sabores de frutas negras y rojas, con unos taninos inusuales en un vino tan joven. Es intenso, delicado, sedoso, vivo, pleno, con matices de cacao, licor de frutos negros y notas de pimienta rosa.



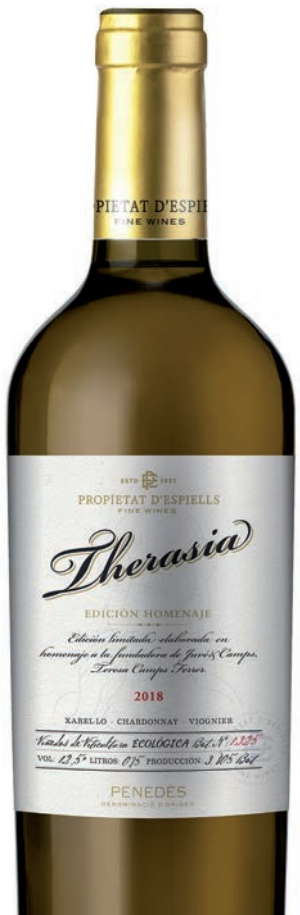
La *sofisticación* hecha sidra

Pomarina brut, del Grupo El Gaterio, es una sidra ligera, elegante, fresca y delicada. Con carbónico natural obtenido de una segunda fermentación, cuenta con Denominación de Origen Protegida (pertenece a la DOP Sidra de Asturias) y es la sofisticación hecha sidra.



HOMENAJE
a una gran mujer

Propietat d'Espiells, alma de Juvé & Camps, crea un singular vino blanco de guarda, ecológico, que nace para convertirse en un referente de la bodega, criado sobre sus lías en maderas de roble y acacia, y ánforas de arcilla. Therasia rinde homenaje a Teresa Camps Ferrer, quien elaboró junto a su marido, Joan Juvé, el primer espumoso de la marca Juvé & Camps y marcó un hito en la historia de la bodega.



Un sabroso albariño



Con una compleja elaboración, el albariño Pazo Baión Vides de Fontán posee una crianza de dos años que combina tinos de roble francés, huevo de hormigón y acero inoxidable. El resultado de este trabajo es un albariño sabroso, frutoso, equilibrado, complejo, varietal y lleno. Este albariño ha conseguido 95 puntos en los vinos excepcionales en la nueva edición de la guía de vinos Peñín.



CARÁCTER RIOJANO

Montecillo Crianza 2016, calificado recientemente en el puesto número 1 con 90 puntos del *ranking* anual Top 100 Best Buys de la revista *Wine Enthusiat*, destaca por su frescura y equilibrio. En este Rioja clásico la fruta y las notas provenientes de crianza conviven en perfecto equilibrio con un tanino maduro y una boca que conjuga a la perfección con la dieta mediterránea, para tapeo y para maridar con ciertos platos de cuchara o carnes magras, embutidos y guisos caseros.



MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

NUEVOS USOS HOTELEROS

La pandemia del Covid-19 ha puesto a prueba la capacidad de resiliencia y reinvención de los hoteles. Las restricciones de movilidad y las nuevas tendencias de consumo, marcadas por el distanciamiento social y la confianza sanitaria, exigen hoy respuestas innovadoras y adaptadas al entorno actual.

Reinventar conceptos para atraer clientes

El coronavirus ha empujado hacia un cambio de modelo, reinventando el concepto de hotel y los servicios que se ofertan para adaptarse a la nueva realidad. Creatividad, agilidad y adaptación son la clave para explorar nuevos formatos, usos y oportunidades de negocio. Tras el impacto inicial y las consecuencias de la pandemia en el turismo mundial, el sector hotelero primero contribuyó a la lucha contra la crisis sanitaria medicalizando o adaptando hoteles para alojar pacientes o personal sanitario, y en la actualidad está desarrollando fórmulas para explorar nichos de mercado que atraigan nuevos clientes.

Así, muchos hoteles y cadenas están lanzando un conjunto de experiencias en sus instalaciones para que los huéspedes pue-

dan teletrabajar en los establecimientos y también disfrutar de sus instalaciones. El concepto detrás de esta idea es el *workcation*", una oportunidad que el trabajo en remoto brinda a una gran parte de la población permitiendo desempeñar desde cualquier punto trabajo y turismo a parte iguales. La idea es ayudar a que los clientes sean más productivos al poder combinar el trabajo con la sensación de vacaciones. De esta manera, las habitaciones se transforman en oficinas.

También hay hoteles que ofrecen sus habitaciones en modalidad de alquiler de media o larga duración (*long stay*).

Otra opción es que las habitaciones se conviertan en restaurantes '*pop up*' para aquellas personas que desean disponer de una oferta gastronómica completa, segura y privada en tiempos de pandemia. También los salones se pueden ofrecer como oficinas. El *coliving* es la tendencia que ya está marcando la readaptación de estos espacios: hoteles que habilitan sus zonas comunes para reuniones laborales.

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL



Las terrazas y espacios al aire libre son los más seguros para que empresas, colectivos o familias puedan reunir a pequeños grupos de personas por motivos diversos. Así, se pueden realizar encuentros, comerciales, jornadas de trabajo, *workshops* o presentaciones contemplado las vistas de las ciudades.

Los hoteles también se han decantado por ofrecer a los estudiantes espacios donde pueden llevar a cabo sus clases "anexando" sus salas a escuelas del centro de la ciudad.

El diseño de los hoteles es la herramienta con la que se van a poder crear escenarios



OLIVA NOVA BEACH & GOLF RESORT

NH HOTEL GROUP

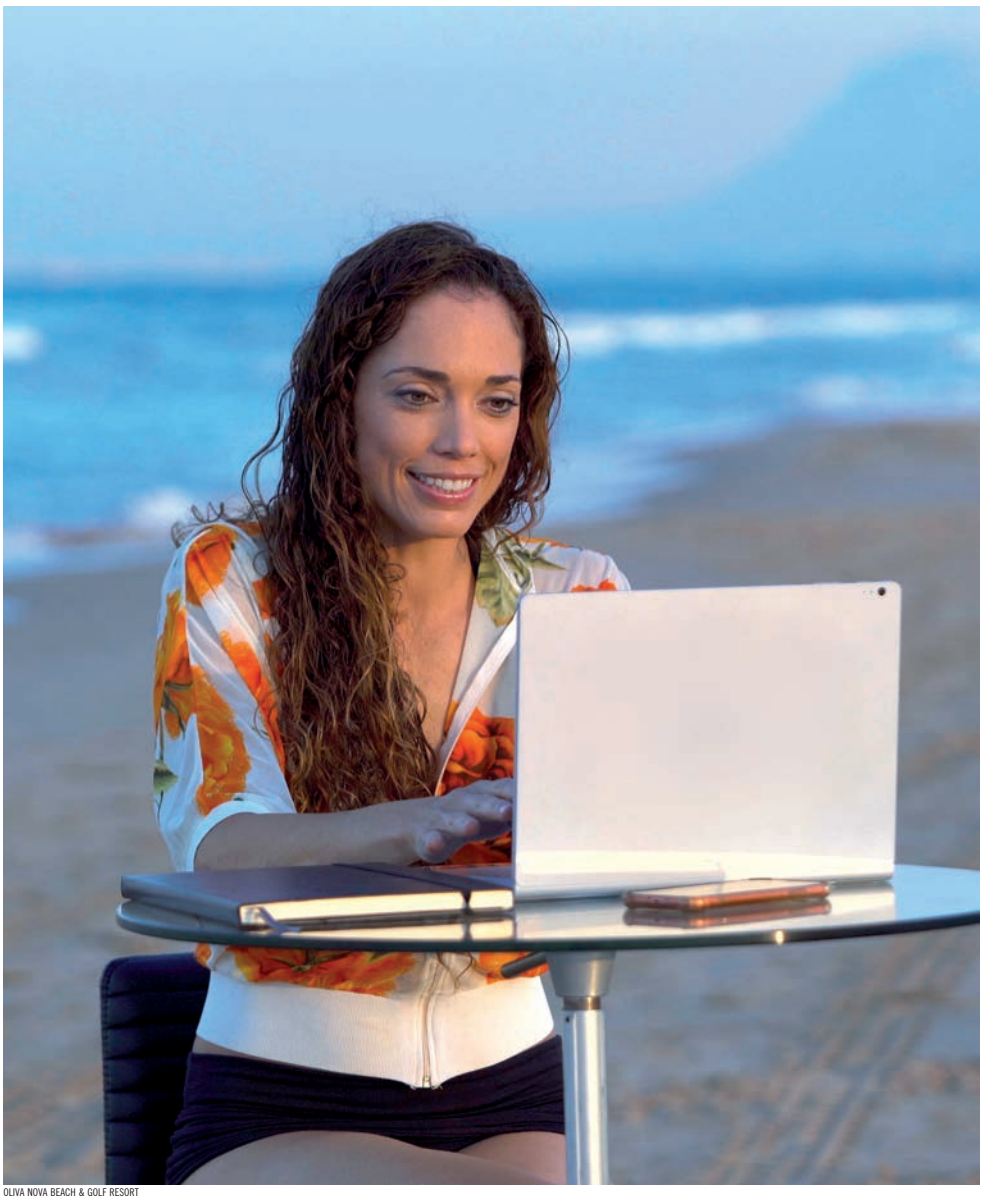


Apostar por el *take away* o el *delivery*

En un contexto como el actual en el que los restaurantes tienen numerosas restricciones de capacidad y en los que, según las autonomías, han tenido que cerrar sus puertas de cara al público, los hoteles se están abriendo también a nuevos modelos de negocio facilitando la posibilidad de adquirir un menú *take away* o *delivery*. De esta manera, es posible comer en casa tan bien como en un hotel.

Hay que hacer visible al cliente para qué sirve cada espacio y sus normas de uso

seguros, rentables y emocionales que permitan que las personas se sientan seguras y tengan un bienestar pleno en su día a día. Además, existen múltiples herramientas de *software* para mejorar la gestión de actividades en el hotel, desde las reservas, quién está en qué habitación, cuánto tiempo, y si está en proceso de limpieza por ejemplo, todo de forma centralizada para mayor comodidad y eficacia. Asimismo, hay que dejar claro para qué sirve cada espacio y las normas del establecimiento. Tener escritorios y áreas claramente etiquetadas ayuda a los clientes (trabajadores) a encontrar su espacio temporal con facilidad. La señalización física y digital son esenciales. También es importante crear documentos con las reglas del hotel y las preguntas más frecuentes para que puedan consultar los clientes. Y no hay que olvidar que la higiene es la principal arma que hay contra la prevención de infecciones, pero también es importante que sea lo menos intrusiva posible, por lo tanto, los hoteles deben asegurarse de que su protocolo de limpieza lo tenga en cuenta.



OLIVA NOVA BEACH & GOLF RESORT

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Un emblema de la Ciudad Condal





En pleno Passeig de Gràcia, Majestic Hotel & Spa Barcelona ofrece a todos sus clientes los máximos estándares de calidad y esos pequeños detalles de lujo y confort que le han caracterizado en sus ya más de 100 años de historia.





Debido a la situación actual, este cinco estrellas Gran Lujo garantiza las medidas sanitarias marcadas por el Ministerio de Sanidad. Entre ellas destacan las rigurosas medidas de higiene de las habitaciones que contemplan desde la limpieza en profundidad de todos los tejidos, los filtros del aire acondicionado a la salida de cada cliente, hasta la entrega de un Covid free set, que incluye un portamascarillas, mascarillas, gel hidroalcohólico y toallitas desinfectantes. Además, se ha instalado un termómetro a la entrada para medir la temperatura, una alfombrilla para limpiar la suela de los zapatos, máquinas de desinfección de llaves y bolígrafos en recepción, dispensdadores de gel hidoalcohólico por todo el hotel…. Asimismo, cuando se llegue al bar del hotel, los empleados entregarán a los clientes un portamascarillas para evitar que las dejen en sus mesas.

Majestic Hotel & Spa ofrece el paquete Degustar, dormir y despertar para desayunar que incluye, por 249 euros por noche para dos personas, el alojamiento en una habitación *deluxe*, el menú Disfrutar para una cena o almuerzo servido en la terraza La Dolce Vitae o el piano bar del Majestic, y el desayuno al día siguiente.

La terraza La Dolce Vitae permanece también abierta con su oferta gastronómica –bajo la supervisión del chef asesor del establecimiento, el estrella Michelin Nandu Jubany– dando lugar a una propuesta fresca y de altura. Envuelta por un impresionante *skyline* con los iconos arquitectónicos más emblemáticos de Barcelona, La Dolce Vitae es la terraza perfecta para escapar de la monotonía y evadirse en pareja o con amigos.

Para acceder de una auténtica experiencia de bienestar, solo hay que acceder a la última planta y dejarse seducir por los servicios exclusivos de MajesticSpa.

Por otro lado, cabe destacar que, recientemente, el jurado de los Beyond Luxury Awards ha premiado a Majestic Hotel & Spa Barcelona con dos de sus ansiados galardones: Best Guest Experience 2020, por las experiencias que ofrece en exclusiva a sus, clientes y Best Hotel Suite 2020, por la Majestic Royal Penthouse, la más grande de Barcelona con 467 m².

Majestic Hotel & Spa Barcelona
★★★★★ Gran Lujo
Passeig de Gràcia, 68.
Tel.: 934 881 717.
www.hotelmajestic.es



Acabado en negro

Nofer presenta su nueva grifería electrónica H20 Black en color negro, con la que completa su colección H20 de grifos lavamanos. Con ellos se garantiza un ahorro máximo en el consumo de agua, además de aportar una solución *contactless*. La grifería parte de un recubrimiento níquel-cromo de aproximadamente 6 micras y a continuación se pinta con pintura polvo epoxi. El recubrimiento se polimeriza al horno durante 30 minutos a 170 °C. El resultado es una capa de 0,2 mm de espesor que le da una resistencia adicional. La grifería está disponible en dos versiones: grifo a un agua y grifo mezclador. Este último tiene un pequeño monomando lateral que regula la temperatura a voluntad del usuario.



Símbolo de exclusividad

Nuovvo® ofrece una serie de lavabos y encimeras de mármol natural y compacto bajo el nombre Pura Pietra. El mármol elegido por la firma se selecciona de las mejores canteras donde posteriormente se aplican los tratamientos hidrorepelentes y oleorepelentes antimanchas para impedir la proliferación de bacterias, facilitando su limpieza y preservando la belleza original durante un largo tiempo. Como producto 100% natural siempre son diferentes en tonalidad, cuentan con vetas de distintos tipos, incrustaciones de otros minerales o fósiles y algunas otras irregularidades que realzan su belleza. La colección de productos Pura Pietra incluye varios elementos como las encimeras Antique, Eternal y Line. También destacan la balda Mars, y los lavabos Eros, Athos, Kronos y Zeus.

Líneas minimalistas



Basic-N es la nueva columna de ducha de Gala, un modelo que incorpora *jets* de hidromasaje. Esta columna destaca, además de por sus funcionalidades, por su estética moderna de líneas minimalistas. El cuerpo de Basic-N es de acero inoxidable y la columna integra un rociador superior rectangular de grandes dimensiones. Para un masaje más envolvente, este modelo incluye *jets* tanto en la zona superior como en la inferior, favoreciendo el masaje cervical y en la zona lumbar. Además, incorpora grifería termostática, que permite obtener el agua a una temperatura constante, con el consiguiente ahorro de agua y energía en el momento de la ducha. Basic-N tiene unas dimensiones de 140 x 22 cm y su instalación es frontal.

Sensaciones naturales

El programa MH6 de Modulnova crea un espacio funcional y acogedor, que se caracteriza también por un diseño lineal y riguroso. Composiciones geométricas, volúmenes netos y detalles apreciados definen el baño con un estilo refinado y elegante. El acercamiento de diferentes materiales y acabados da vida a un nuevo idioma estético caracterizado por atmósferas y sensaciones naturales. Las bases suspendidas con frontales y superficie de madera Roble Café y la *boiserie* de gres Sahara Noir Raw acogen el gran lavabo Block de granito negro absoluto opaco.





Para infusiones y emulsiones con leche

Quality Espresso lanza Qsteam, un complemento de las máquinas de café que está diseñado para preparar infusiones, así como las combinaciones emulsionadas con leche fresca cada vez más demandadas por los clientes. Melodías de agua y vapor para complementar los mejores cafés. Qsteam es un complemento de prestaciones profesionales y reducidas dimensiones (51x26x54 cm). Cuenta con una salida de agua para elaborar tés e infusiones y una lanza de vapor que genera más de cuatro minutos de vapor continuo para crear excelentes combinaciones de café *espresso* con leche: cortados, *caffe latte, capuccinos, mocaccinos* y un sinfín de creaciones más.



Ahumado de autor

La nueva serie limitada Casknolia del ahumador Zwilling es la historia y resultado de una meticulosa investigación y colaboración entre la innovadora tecnología Zwilling y la tradición y experiencia tonelera de la marca de barriles Casknolia. Así, el ahumador de serie limitada Zwilling Casknolia es posible ahumar fácilmente carne, pescado, mariscos o verduras con un toque de sabor realmente especial, y es que las Virutas Preciosas Casknolia aportan aromas y sabores hasta ahora desconocidos en la técnica del ahumado. Estas virutas tienen su origen en los toneles de madera de roble, especialmente concebidos para envejecer vinos y otros destilados, donde los años de maduración proporcionan a la madera sabores y olores con matices inigualables, y que ahora viajan directamente de la bodega al plato.



Nueva marca de *cocottes* y sartenes

Como extensión natural de la actividad del Grupo Hergóm, acaba de salir al mercado Hearthstone Cookware, una nueva marca de *cocottes* y sartenes de hierro fundido esmaltado. El grupo cántabro lleva más de 60 años trabajando la fundición y esmaltería y, ahora, desde su factoría en Soto de la Marina, se encargará de la fabricación de los productos Hearthstone Cookware a nivel mundial. En las *cocottes* y sartenes Hearthstone Cookware, los alimentos se cocinan durante periodos largos de tiempo a baja temperatura. Cocinar en hierro fundido permite que haya una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la cocción y, además, favorece su retención, manteniendo los alimentos calientes hasta el momento de servirlos.



Un horno para exterior

El Stone Oven surge de un nuevo concepto de Alfa Forni para atender las necesidades de uno de los sectores que está registrando el mayor crecimiento post Covid-19. El mercado de las cocinas al aire libre se expande con un producto con un diseño modernizado y con un bonito arco frontal en acero inoxidable. Este delicado acabado se combina con altísimos rendimientos: el horno Stone no es solo diseño sino que también es un horno híbrido que funciona con leña o con gas, que cocina cualquier tipo de comida, desde la pizza hasta la carne, pasando por hortalizas y postres. La gran puerta de cristal permite vigilar la cocción sin abrir, que no siempre es el caso de este tipo de productos.

La evolución de las máquinas de frío ha sido enorme en los últimos años. En la actualidad se comercializa una gran variedad de modelos con mayor funcionalidad y gran capacidad de adaptación a las necesidades específicas de cada restaurante. *Por Isabel Fernández*

Equipos de FRÍO



IRINOX

CONSERVACIÓN ÓPTIMA

Maquinaria con altas prestaciones tecnológicas y robusta, que garantice la máxima explotación del espacio interior, con una buena relación calidad-precio y, por supuesto, con el mínimo consumo es lo que demandan en la actualidad las cocinas de los restaurantes. La inversión en buenos equipos de refrigeración para las cocinas es imprescindible, ya que una máquina de mala calidad esconde reparaciones constantes, pérdidas de productos alimenticios y falta de recambios. Es esencial que los alimentos no pierdan jamás la cadena de frío ni la trazabilidad para que lleguen a la mesa en perfectas condiciones.

Definir necesidades

A la hora de plantearse un proyecto hay que definir las necesidades y exigencias del restaurante a equipar. También debe tenerse en cuenta si el producto va a ser cocinado, conservado, servido y consumido en el propio establecimiento, o bien se rompe esta cadena en algún eslabón, además de si se parte de productos semielaborados o precocinados y qué temperatu-



LIEBHERR (FRIGICOLL)

THIELMANN PORTINOX SPAIN



El acero, el gran protagonista

El uso de materiales resistentes a la humedad y con tratamientos anticorrosión es imprescindible en los equipos de frío. El acero sigue siendo el material favorito, ya que sus propiedades le confieren una mayor higiene y facilidad de limpieza, aspectos que son primordiales en una cocina industrial. El bajo mantenimiento que requiere es otra ventaja a su favor. El acero inoxidable es uno de los más valorados por ser un material limpio y resistente, utilizándose sobre todo el Aisi 304. Pero existen alternativas como la chapa galvanizada, el poliéster o el epoxi-poliéster. Lo que está claro es que se escoja el material que se escoja ha de cumplir las normativas sanitarias. Según Fernando Díaz, jefe técnico comercial de Thielmann Portinox Spain, "sin duda, alguna el material por excelencia en cocinas profesionales es el acero inoxidable, debido a su robustez, durabilidad, fácil limpieza e higiene (superficie aséptica). Además, es eternamente reciclable contribuyendo de esa forma a la economía circular".



THIELMANN PORTINOX SPAIN

Cada vez se demandan más equipos inteligentes que puedan programarse y con bajo consumo

ra de conservación necesitan. Todo ello influye en la distribución de la cocina, condicionando su diseño. A partir de ahí se valorará qué máquinas de frío se precisan.

Para Erica Tono, *country manager* en España de Irinox, "para proyectar un sistema de frío es importante evaluar las necesidades del cliente: la capacidad y flujo de producción de su cocina/obrador, la fuente de cocción y el espacio de almacenamiento de productos". Asimismo, Fernando Díaz, jefe técnico comercial de Thielmann Portinox Spain, asegura que, "al igual que la cocción, el ciclo de frío es protagonista en el resultado final del producto. Desde que el producto se proyecta para alimento interviene el frío, desde almacenamiento en origen, siguiendo por la recepción y nuevo almacenaje en destino (cámaras) en mercados, restaurantes, centros sociales etc. para pasar a la preparación (salas frías). Deja de ser relevante en el momento en que se cocina y se emplata, volviendo a intervenir en las nuevas termalizaciones (abatidores)". Por su parte, Víctor García, *product manager* Hostelería y Refrigeración de Frigicoll, comenta que, "dependiendo de las dimensiones de la cocina, se proyectará de una forma u otra. Igualmente, necesitarán cámaras refrigeradas (2/3) y 1/3 de congelación. Suelen tener un 'timbre', que es un refrigerador o congelador más cerca de la zona de trabajo de los fuegos, para disponer de la materia lo más rápido posible".

Demandas del restaurador

Una de las primeras exigencias que debe hacerse a cualquier tipo de sistema de frío es la fiabilidad. Se trata de un equipo con una inversión a largo plazo con una vida útil lo suficientemente larga como para que sea amortizable. Víctor García, de Frigicoll, opina que "el hostelero debe exigir siempre una larga vida útil del producto, así como un consumo energético bajo y con una dotación completa, es decir, número de estantes, cestas y cajones que integre".



INFRICO

Además, Erica Tono, de Irinox, considera que "las principales características a tener en cuenta a la hora de elegir un equipo son: rendimiento y capacidad útil, consumo y eficiencia energética, versatilidad y funcionalidades. La tecnología tiene que aportar valor a nuestro sistema de trabajo y producción, adaptándose de forma flexible a la exigencia del hostelero". Asimismo, Antonio Mendoza, director de Marketing y SAT de Infrico, apunta que "deben de ser máquinas con calificación energética que deriva en un consumo eléctrico menor. También el uso de gases refrigerantes naturales, en este caso hidrocarburos como el R290, que todos nuestros equipos ya incorporan. Algunos equipos incorporan tecnología *inverter* adicional, cuyo rendimiento aumenta pero sin embargo el consumo disminuye considerablemente".



Maquinaria

En un restaurante u otro tipo de establecimientos que tengan cocinas para colectividades suelen tener cabida neveras, cámaras frigoríficas, armarios refrigerados, mesas refrigeradas o bajomostradores, abatidores, botelleros… Cada producto tiene su función y sus características. Las neveras son los equipos básicos para refrigerar los productos y conservar sus propiedades.

Las cámaras frigoríficas modulares ofrecen en la actualidad modelos innovadores que aportan soluciones específicas, en función de las necesidades de conservación y de almacenamiento de cada establecimiento. Hay modelos con paneles del suelo reforzados y con revestimiento resistente en resina fenólica o de acero inoxidable. Los armarios refrigerados disponen de prestaciones como puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloque de apertura y puertas con cierre magnético.

Las mesas refrigeradas o bajomostradores son ideales para conservar productos como *pizzas*, ensaladas, productos de pastelería y heladería a una temperatura óptima. Son muebles completamente funcionales que facilitan la organización del trabajo y de los materiales del trabajo, siendo una fuente de orden e higiene gracias a sus estantes y contenedores. Además, ofrecen una superficie higiénica y adecuada para la elaboración de todo tipo de alimentos.

El abatidor se destina al tratamiento de alimentos tanto cocinados como frescos para garantizar la conservación de sus propiedades sin alterar los sabores. Todos los alimentos cocidos que no sean consumidos inmediatamente deben conservarse a una temperatura de + 70 ºC hasta el momento de la utilización o deben ser enfriados a una temperatura inferior a + 10 ºC en un tiempo inferior a 120 minutos, si su uso está previsto a posteriori. El abatidor rápido de temperatura permite el enfriamiento de los alimentos acabados de cocer (temperatura en el corazón del producto superior a 70 ºC) en un tiempo inferior a las dos horas. El enfriamiento de los alimentos puede provocar, si se efectúa a temperatura ambiente, problemas derivados por la multiplicación bacteriana que encuentra, a medida que la temperatura desciende por debajo de + 65 ºC, condiciones óptimas de crecimiento. Si se reduce la temperatura, inmediatamente después de la cocción, hasta + 3 ºC en tiempo muy rápido, automáticamente la

Hielo siempre a punto



En las máquinas para fabricar hielo, hay que distinguir entre el uso del hielo para la zona de cocción y para la sala, tanto en la presentación de alimentos en exposición como para su uso en bebidas y cócteles, ya que cada clase de bebida demanda un cubito de hielo con un tamaño, densidad y figura específicos y, por tanto, un tipo de máquina diferente. Como indica María Pedrós, responsable de Marketing de ITV Ice Makers, "cada establecimiento tiene unas características y necesidades que condicionan la elección de las máquinas: número de comensales habituales, horarios, destino del hielo, volumen total y picos de consumo… No es lo mismo una ostrería o marisquería, donde se emplea hielo de forma abundante para la presentación y preservación de los alimentos que, por ejemplo, un asador, donde el consumo de hielo siempre será más reducido". Además, esta profesional explica que "lo primero que debe exigir un hostelero es la calidad tanto del agua como del producto terminado. Por otra parte, actualmente se valora mucho el diseño de la pieza y de las propias máquinas productoras. Otra de las exigencias claves de todo hostelero es un servicio postventa que no admite esperas ni incidencias que se prolonguen en el tiempo. El cliente busca fiabilidad tecnológica, facilidad en el manejo y estándares muy exigentes de seguridad y sostenibilidad".

ITV ICE MAKER



pérdida de peso disminuye del 8-10% al 3-4%; el producto envejece en un tiempo más largo (10-15 días); no se rompen la fibras porque la humedad natural no se evapora, y los productos mantienen la calidad y la fragancia original. Cuando se somete un alimento a un congelamiento lento –en el congelador–, las moléculas de agua presentes en su interior aumentan de volumen, lacerando también la textura del producto. Cuando se descongela se obtiene una gran pérdida de líquido con una consiguiente pérdida de peso (15-20%) y una pérdida de consistencia propiciada a causa de la rotura de fibras. Se puede por tanto afirmar que un producto congelado en el congelador se deteriora, y ha tenido una gran pérdida de peso, fragancia y consistencia. En cambio, si se somete el mismo producto al congelamiento rápido con un abatidor de temperatura, se obtiene la formación de microcristales y en el proceso de descongelación se evita la rotura de tejidos. Por tanto, un producto abatido velozmente es cualitativamente óptimo, extremadamente fragante, perfectamente consistente y, sobre todo, se obtiene una buena calidad de producto gracias a no tener pérdida de peso.

Además, existen armarios para conservar botellas a diferentes rangos de temperatura. Hay botelleros que pueden almacenar desde 170 hasta más de 1.300 litros.

IRINOX



La ubicación y la forma de trabajar condicionan la instalación frigorífica

Sobre todo ello, Erica Tono, de Irinox, apunta que "el frío es el nuevo corazón de la cocina. Un buen sistema de frío es imprescindible porque nos permite optimizar la producción sin tener que depender de la demanda del producto. El abatidor de temperatura posibilita enfriar/congelar un alimento de forma rápida, para evitar la proliferación bacteriana y mantener la calidad del producto evitando los procesos de oxidación y pérdida de humedad. Esto permite también alargar la vida útil del producto. El paso siguiente tanto para materia prima como para producto acabado es una buena conservación. Existen diferentes equipos de conservación para mantener el producto refrigerado o congelado: neveras, cámaras y cuartos fríos. Las vitrinas expositoras combinan la función de conservación y la de exposición de los productos en tienda, a la vista del cliente". Asimismo, Fernando Díaz, de Thielmann Portinox Spain, se decanta por las cámaras y los abatidores: "La cámara es el alma principal de la cadena de la restauración. Su finalidad es distinta para cada tipo alimentos (crudos, alimentos cocinados, congelados, debiendo estar clasificados por su naturaleza –carnes, pescados, aves, verduras, lácteos, conservas…–, controlando, monotorizando y

almecenando datos regulares de la temperatura de las cámaras de refrigeración y congelación se previene la contaminación. El abatidor es de gran ayuda para conservar las propiedades y texturas de los alimentos a congelar en crudo; evita la contaminación por bacterias en congelación de productos ya cocinado; y acorta el tiempo para bajar la temperatura de los alimentos desde la cocción hasta la congelación. Hoy día se encuentra en el mercado un amplio abanico de tamaños y capacidades acorde a cada necesidad, desde una pequeña cocina de un bar hasta cualquiera de las más productivas".

Avances tecnológicos y sostenibilidad

La evolución de los equipos de frío no cesa y los aspectos a tener en cuenta de cara al futuro son muchos. Uno de los cambios más evidentes es la información y el tratamiento de la misma que se recogen con métodos digitales y tecnologías muy sencillas en las máquinas. Es decir, se tiende hacia máquinas cada más inteligentes, programadas y con consumos más bajos.

Un toque de diseño

Si bien las máquinas de frío no son equipos estéticamente muy lucidos, si es cierto que el cocinero cada vez exige zonas de trabajo cada vez más confortables y agradables a la vista. Para Víctor García, *product manager* Hostelería y Refrigeración de Frigicoll, el diseño es "un factor muy subjetivo que cada usuario decide por si mismo, ya que no todas las cocinas son ni estéticamente iguales ni tampoco requieren de las mismas necesidades". Además, Erica Tono, *country manager* para España de Irinox, añade que el diseño juega "un papel fundamental en cuanto al estudio ergonómico, que garantiza la practicidad de uso del equipo, y a nivel visual y estético, ya que la tendencia actual es proyectar cocinas a la vista y obradores abiertos". Por su parte, Antonio Mendoza, director de Marketing y SAT de Infrico, opta por "diseños innovadores en los que gana mucha visibilidad el producto con puertas de cristal y una iluminación led de alta calidad, así como tiradores ergonómicos que, además de ser estéticos, mejoran el día a día en la cocina".

LIEBHERR (FRIGICOLL)



Víctor García, de Frigicoll, asegura que, "en los últimos años, han surgido equipos profesionales con la tecnología *no frost*. A nivel de aislamiento han evolucionado mucho y sus consumos han bajado significativamente". Asimismo, Fernando Díaz, de Thielmann Portinox Spain, asegura que "la tecnología en el sector horeca está viva, cambia y mejora día a día para facilitar la labor al profesional de las cocinas industriales, sobre todo en ergonomía (por ejemplo, marmitas y sartenes basculantes automáticas), *software* en módulos de almacenamiento (cámaras), pesaje, preparación, cocción, regeneración, congelación, ultracongelación Ultra-Cold-Tec (–86ºC), etc.". Para Antonio Mendoza, de Infrico, "el uso de refrigerantes naturales como el R290, la tecnología *inverter* y el IoT, que permite obtener información en tiempo real del funcionamiento del equipo y la industria 4.0, son algunas de las tecnologías utilizadas en la actualidad para diseñar y mejorar el equipamiento industrial en la cocinas". El profesional de Infrico también comenta que "están ganando mucho peso el equipamiento para vinos y maduración de carne".

El reto más importante es el de la eficiencia energética. Como señala Fernando Díaz, eficiencia energética y sostenibilidad son "dos conceptos que deben ir entrelazados para conseguir mantener la estabilidad y la calidad de los servicios energéticos, reduciendo consumos, disminuyendo la contaminación y favoreciendo una mejor calidad de vida".

ELEMENTOS *decorativos*

El interiorismo de un hotel, restaurante o cualquier otro establecimiento dedicado a las colectividades no se completa cuando se instalan el mobiliario, el textil, la maquinaria, los cerramientos… En la decoración también intervienen otros detalles como plantas, motivos florales, jarrones, velas, lámparas o espejos que consiguen transmitir toda clase de emociones y sensaciones.

Por Isabel Fernández



LILIA SULTANOVA (4 CADIRES)

DETALLES que otorgan personalidad

El cliente de un establecimiento de hostelería aprecia los pequeños guiños que embellecen una estancia, es decir, prestan atención a las particularidades de cada espacio para encontrar aquellos elementos decorativos adecuados al local y que coordinen con el estilo que tienen el conjunto (si es más minimalista, tradicional, barroco, contemporáneo…). El objetivo no es otro que encontrar esos complementos que crean una atmósfera especial, que marcan el ambiente de una estancia, y otorgan al establecimiento su personalidad.

Plantas y flores

Las flores y plantas aportan elegancia y buen gusto, otorgan carácter al espacio, y son símbolo de identidad. Es una clase de decoración que transmite armonía, frescura, alegría y, sobre todo, un indudable cuidado por los detalles.

Raúl Carmona, responsable de Proyectos de 4Cadires, cree que "los adornos florales suponen un toque de diferenciación y personalidad a los diferentes espacios en los que se ubiquen, ya sea en la recepción como elemento de bienvenida, en las zonas comunes como pasillos, zona de restaurante, salones, etc., o en zonas más privadas como en habitaciones ayudando a crear espacios acogedores, llenos de vida y alegres".

Flores y plantas son bien recibidas en cualquier estancia de un hotel, y no solo en el



hall, lobby o espacios comunes. Por ejemplo, son perfectas encima de una mesa de un restaurante o en el baño de una habitación.
Para Alberto Torres, cofundador de PortobelloStreet.es, "la recepción y lugar de bienvenida es muy importante para esa primera impresión que queremos dar con la decoración floral. Las zonas comunes deben de tener siempre un punto verde y floral. En las habitaciones un pequeño toque en el baño es suficiente, las zonas de terraza y exteriores deben de tener siempre jardinería viva, mientras que las zonas de spa, por el contrario, permiten jugar con flores y ramos artificiales".
Son muchas las plantas que se pueden instalar en el interior de un hotel, pero Alberto Torres comenta que "es importante que sean resistentes y que consigan tener un volumen que llenen los ambientes como la costilla de adán o *monstera* deliciosa, las *kentias*, los *ficus* benjamina, la yuca, la *camadorea* o la *sansevieria*".
En cuanto al eterno dilema de si decantarse por plantas y flores naturales o artificiales, cuanto más elevada es la categoría del establecimiento más se apuesta por la natural, aunque también es cierto que en la actualidad hay plantas artificiales que no se distinguen a simple vista de las naturales, y tienen como ventana la reducción de costes de mantenimiento y durabilidad.
Así, Raúl Carmona, indica que, "siempre que el espacio lo permita, recomendamos utilizar planta o flor natural especialmente si el cliente tiene acceso directo a ellas. No obstante, en muchas ocasiones su ubicación en salones con escasa iluminación natural o grandes superfi-

cies lo hacen poco viable. Para estos casos las plantas artificiales son una excelente alternativa ya que permiten tener una vida útil más larga minimizando los costes de mantenimiento. Una buena opción es combinar planta natural con artificial para crear las composiciones, mediante una base de planta artificial de calidad que nos dé volumen y presencia combinarlo con flor o planta natural que nos aportará la vitalidad, aroma, frescor y color natural al conjunto. Este sistema permite crear composiciones fácilmente adaptables a las diferentes estaciones mediante flor de temporada reduciendo los costes". Según Alberto Torres, "en lugares públicos siempre apostamos por vegetación natural. En un proyecto de arquitectura y/o interiorismo la vegetación natural es una herramienta más para proyectar espacios. Los beneficios que aportan las plantas van más allá del simple valor estético ya que en interiores consiguen purificar el aire y en exteriores crear ambientes relajados para los clientes. De todas maneras, actualmente existen fabricantes de vegetación artificial, que no aportan los beneficios de las naturales, pero sí tienen muchas ventajas sobre ellas, como el mantenimiento y la posibilidad de poder colocarlas en cualquier espacio sin tener en cuenta los requisitos de luz o humedad que necesitan las naturales".

PORTOBELLOSTREET.ES



En cuanto a los motivos florales con los más se decoran en la actualidad, el cofundador de PortobelloStreet.es apuesta por "la creación de pequeños jardines o composición de plantas creando pequeños ecosistemas autosuficientes, ya sea en bonitos jarrones de cristal o bien combinando diferentes tipos de plantas en un mismo tiesto". Por su parte, el responsable de Proyectos de 4Cadires indica que "todo dependerá del estilo decorativo del espacio que vamos a decorar para la decoración floral, pero el *boho chic* siempre funciona. En cuanto a plantas, los olivos, las palmeras y los jardines verticales están ahora en máxima tendencia".



ORAC DECOR



LILIA SULTANOVA (4 CADIRES)

Paredes y suelos

En las paredes los cuadros refuerzan el carácter decorativo que se desee dar un establecimiento al captar la atención del cliente de inmediato. Por tanto, se usan intencionadamente para guiar la vista de una persona hacia un área concreta. Los cuadros proporcionan colores, emociones, texturas… Para Raúl Carmona, de 4Cadires, "una de las mejores herramientas para dar personalidad y decorar espacios en hoteles es la elección de cuadros y telas. La buena selección de motivos, la técnica y los colores que aparecen en los cuadros potenciarán la imagen y sensaciones que queremos conseguir. Los grandes espacios normalmente existentes en las recepciones y salones permiten la utilización de cuadros de gran formato, colgado solo en una pared, tras un sofá en una recepción o acompañado con otros más pequeños". Los espejos son otros elementos que colgaremos en las paredes. Los grandes espejos ubicados en lugares estratégicos ayudan a aumentar la sensación de profundidad, además de ser enormes potenciadores de luz, contribuyendo a una mayor luminosidad. Su emplazamiento debe estar muy bien pensado para conseguir el efecto deseado. Se aconseja situar el espejo próximo a una ventana para originar un efecto óptico de que existe otro ventanal y, por tanto, dar la sensación de que la estancia sea más grande. En cambio, se debe evitar enfrentarlo a una pared vacía, ya que se conseguirá el efecto contrario.

También está muy de moda el uso de papeles pintados para decorar paredes. Se trata de recursos útiles y vistosos que permiten decorar de manera sencilla cualquier estancia sin demasiada inversión. La combinación dentro de una misma estancia de paredes pintadas y empapeladas es un recurso muy utilizado.

Otro elemento que marca tendencia es el revestimiento mural vinílico. En los hoteles se apuesta "por los colores neutros y los tonos pastel con texturas, siendo perfectos para incorporar en paredes y mobiliario, y dotar así a las habitaciones de personalidad. Si hablamos de diseño, los motivos florales, geométricos y naturales tipo rafia se han convertido en imprescindibles", aseguran Laura Ibáñez, *product manager* de la División Contract, y Manuel Morato, director comercial, de Saint Honoré.

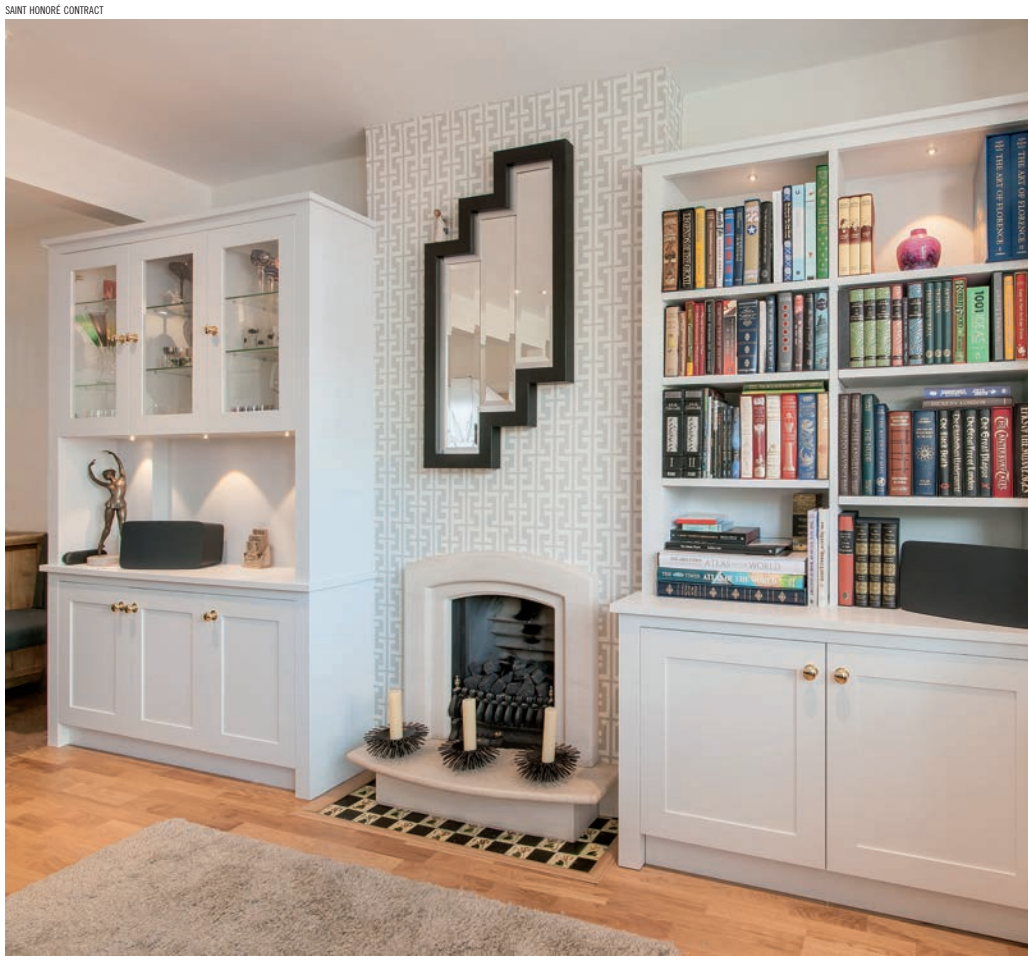
Por otro lado, como afirma Víctor Valentín, director para España de Orac Decor, "las molduras y paneles decorativos en paredes y techos consiguen personalizar de manera infinita los espacios; si además les añadimos iluminación indirecta los resultados son espectaculares. Para proyectos a los que se les quiere dar un estilo más contemporáneo y vanguardista, los revestimientos murales 3D con diseños repetitivos marcan tendencia, contribuyen al diseño y la dimensión de los espacios, y ofrecen múltiples posibilidades de personalización de su interior. Las tendencias apuntan a una vuelta de los clásicos pero renovados".

En el suelo, el elemento decorativo que más destaca es la alfombra. En hostelería y colectividades las alfombras son especiales, ya que son emplazamientos en los que se concentra una gran cantidad de personas al día, por lo

CASUAL SOLUTIONS



SAINT HONORÉ CONTRACT



Diseño biofílico

La apuesta por la natural está más de moda que nunca. Para Nazaret Soriano, del Departamento de Comunicación de Casual Solutions, "uno de los *must* de este año es el diseño biofílico, que es la utilización de elementos naturales en espacios de interior, para evocar de alguna manera a la naturaleza y hacer que las personas que se encuentran en esas estancias sientan una sensación de bienestar creada por elementos naturales, como pueden ser plantas, arboles, agua…, materiales como la madera o la piedra, y elementos de decoración que en su diseño o forma recuerden a patrones propios de la naturaleza". Esta profesional también se decanta por "piezas de decoración únicas e impactantes, colocadas de forma estratégica, hacen que la primera impresión del cliente al llegar al hotel sea sorprendente y siempre recordada. Piezas que, en su tamaño, forma, textura e incluso descontextualización creen ambientes diferentes y con personalidad".

que estas deben ser mucho más resistentes que las alfombras tradicionales de casa. Las llamadas alfombras para tráfico pesado son ideales por ser resistentes. Alberto Torres, de PortobelloStreet.es, indica que, "con las alfombras, además de transmitir calidez, se consigue unificar estilos decorativos, separar ambientes o incluso llevar el foco de atención del visitante al espacio donde ubiquemos la pieza. Es un elemento muy versátil en decoración con el que invitar, captar o desviar la atención del visitante. Las moquetas y los felpudos a medida son perfectos para zonas de mucho tráfico. Para espacios más íntimos y recogidos, las de algodón o lana son ideales para aportar calidez". Por su parte, Raúl Carmona, de 4Cadires, argumenta que "actualmente existen muchísimos acabados y materiales que permiten hacer de ellas el complemento idóneo para cada estancia. Los materiales recomendados variaran según su ubicación. Deberemos valorar la resistencia a la suciedad, su peso para poder modificar fácilmente su ubicación y crear diferentes espacios. En zonas con gran tráfico de personas utilizaremos materiales sintéticos como la viscosa o el nylon, que ofrecen un acabado muy similar a la lana pero con un mantenimiento mucho más sencillo y duradero. En espacios más nobles o íntimos recomendamos la utilización de lana. Las alfombras también pueden ser un aliado en cuartos de baño o zonas húmedas, ya que minimizan los riesgos de caída; aquí utilizaríamos materiales antideslizantes y sintéticos para minimizar la proliferación de hongos y bacterias. Las alfombras coloridas y estampadas con círculos, líneas, elementos geométricos, etc. pueden ser un foco de atención para espacios sencillos y con poca decoración, siendo ideales para *hostels* y ambientes jóvenes. En hoteles en los que existe una decoración predominante es más recomendable utilizar alfombras con estampados muy sutiles o alfombras lisas con colores muy suaves".

Luminarias

Es esencial elegir con criterio el diseño de las luminarias para que se integren en el proyecto y cumplan también su función decorativa, aportando calidez y carácter. Como indica Raúl Carmona, de 4Cadires, "la iluminación juega un papel fundamental como elemento decorativo. Colocar un



PORTOBELLOSTREET.ES



diante la selección estética de la luminaria en sí como por la regulación de la temperatura o la intensidad de la luz", comenta Raúl Carmona. Además, Karen Marini afirma que, "además de los lugares estratégicos, están los momentos estratégicos. La luz se puede modular según las distintas horas del día. Nadie quiere el mismo ambiente en el desayuno, almuerzo y cena. Por tanto, contribuye al estado de ánimo durante todo el día. El ambiente es un criterio de elección indiscutible en restaurantes y hoteles". En cuanto a las novedades y tendencias en iluminación decorativa, Alberto Torres, de PortobelloStreet.es, se decanta, "a nivel estético, por las lámparas redondas y esféricas, tanto en cristal como en metal o en fibras naturales. En cuanto a eficiencia energética, por las luces de bajo consumo y led". Sobre ello también habla Karen Marini, al señalar que "las lámparas de mesa con led recargables están reemplazando gradualmente a las velas reales. Más seguras, menos complicadas, a veces incluso ahorran dinero cuando se compara la inversión en un juego led con el precio de velas durante un año, sin mencionar el tiempo que tarda el personal en encender y apagar las velas una a una y limpiar los candelabros. Leds recargables no significan menos encanto".

punto de luz en un lugar estratégico puede hacernos destacar un elemento en particular, crear la ilusión de un espacio más grande, más intimo etc. La combinación de la iluminación decorativa con la técnica es básica para obtener un ambiente lleno de matices y sensaciones. Si bien la iluminación técnica debe acompañar al espacio y no ser invasiva, la decoración decorativa es la encargada mediante sus formas, colores y tamaños de aportar gran personalidad y diferenciación al espacio". Por su parte, Karen Marini, *marketing manager* de Duni Ibérica, sostiene que, "en un restaurante o en un hotel, la iluminación contribuye plenamente al ambiente. Y cuentan mucho en el éxito de una decoración. La iluminación ayuda a estructurar los espacios. Así, en un restaurante chic, se prefiere una luz individual para cada mesa para aislar las mesas. Por supuesto, también se puede utilizar para mejorar cualquier espacio: el vestíbulo, el bar, el salón, el spa…. La terraza también es un área estratégica. Cuando tu restaurante está en una calle con mucha competencia, tu terraza debe darte ganas de instalarte allí, de ser acogedor". Así, unas buenas lámparas en lugares estratégicos contribuyen "a crear atmósferas totalmente diferentes, ya sea me-

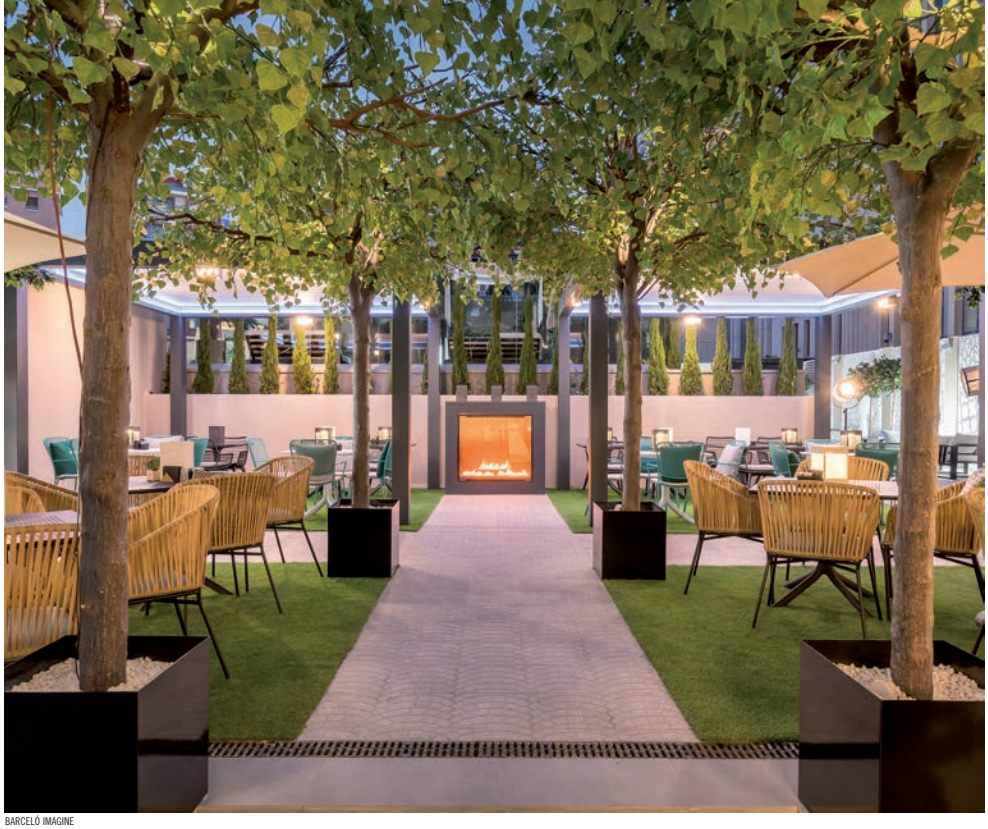


DUNI IBERICA

COMBATIR EL FRÍO Y EL COVID



COM GAS



BARCELÓ IMAGINE

TERRAZAS en invierno

Después de varios meses conviviendo con la pandemia, la sociedad parece haber aprendido que el Covid-19 se combate, entre otras medidas, priorizando las actividades de ocio en exteriores. Por este motivo, las terrazas de bares y restaurantes se han convertido en la primera opción para comer o tomar una copa o café.

Mientras los científicos advierten que el riesgo de contagio de Covid-19 es mucho menor en el exterior que en ambientes cerrados, la llegada del frío pone en peligro la ocupación de las terrazas. Tras la reducción de aforo en los establecimientos, las terrazas se han convertido aún más en una pieza clave para bares y restaurantes. La solución es aprovechar este espacio adecuándolo al máximo para que los clientes no se queden congelados. Además, muchos ayuntamientos españoles han concedido y ampliado permisos de terrazas para favorecer al negocio hostelero y permitirle continuar con su actividad, ya sea concediéndoles más metros cuadrados o dándoles permiso para realizar determinadas instalaciones.

Los aspectos básicos para ganar eficacia y comodidad son la protección contra la lluvia, el viento, el frío y la oscuridad.

Cerramientos

Con unos cerramientos de calidad se logra un gran aislamiento térmico, lo que permite ahorrar energía, por lo que se reducen las emisiones de

DOÑA LUZ



CO_2 a la atmósfera y se favorece el bolsillo del hostelero al bajar la factura energética. Es importante que los materiales con los que se realizan los cerramientos de las terrazas sean resistentes a la intemperie. Para combatir el Covid es importante apostar por un cerramiento móvil, ya que de otro modo estaríamos convirtiendo la terraza en un espacio cerrado. Una buena opción son las cortinas de cristal, hojas de vidrio templado que no rompen el paisaje visual del negocio y, sin embargo, aportan un gran nivel de seguridad. Además, son móviles, por lo que se pueden abatir sin problema, dan más versatilidad a la terraza y se mejora la ventilación. Se trata de algo fundamental ya que se recomienda que el flujo de aire sea constante. Además, dependiendo de la zona geográfica en la que esté ubicada la terraza, se puede instalar una cubierta de vidrio con mayor o menor filtro solar, techos móviles de policarbonato o panel sándwich, o una pérgola bioclimática con la que se controla perfectamente la temperatura exterior.



SAXUN

THE RITZ CARLTON, ABAMA



Los aspectos básicos para ganar eficacia y comodidad son la protección contra la lluvia, el viento, el frío y la oscuridad



COM GAS

Pérgolas, carpas, parasoles…

En cuanto a toldos, carpas, parasoles, etc., lo más recomendado para esta época del año son las pérgolas en sus diferentes modalidades y los parasoles de gran tamaño. La practicidad y originalidad de los diseños, junto a la variedad de los materiales y colores disponibles, permiten crear zonas perfectamente acondicionadas e integradas en la decoración.

Climatización

Las estufas de exterior, ya sea en forma de seta, pirámide, circular, etc., son perfectas para combatir el frío. Las diferencias entre ellas están en su consumo y rapidez con la que calientan, y se pueden colocar como un tótem sobre el suelo o también como lámparas, bien sobre mesas o en estructuras por encima de las cabezas de los clientes. Su diseño es importante según el tipo de terraza, pero lo principal es que generen calor y creen un ambiente cálido para el cliente. En general, son de gas o eléctricas. Otro sistema son los calefactores halógenos de infrarrojos en los que la fuente de calor atraviesa el aire sin calentarlo, incidiendo directamente en los objetos o personas. Es el método más eficiente, ya que no pierde energía en calentar el aire, y el calor se genera de forma inmediata, sin precalentamiento.

Mobiliario

A la hora de amueblar una terraza hay que tener en cuenta una serie de factores: protección UV, durabilidad suficiente ante las inclemencias del tiempo, sin olvidar que, ante todo, deben ser cómodos. También deben ser piezas ligeras para su fácil montaje y recogida, así como apilables. Aluminio, acero inoxidable, madera de teca, ratán, HPL (tableros de alta densidad), polipropileno con o sin fibra de vidrio, polietileno y tejidos resistentes a la lluvia son los materiales más utilizados.

Iluminación

A la hora de redondear la decoración de una terraza, la iluminación es uno de los elementos esenciales. Si se trata de una terraza de estilo *chill out*, su ambiente nocturno depende en gran medida de la situación de los puntos



de luz, su intensidad, etc. En las terrazas de los bares con barra exterior se puede optar por que esta esté iluminada. Por otro lado, las esferas de luz posibilitan focalizar determinados puntos de las zonas exteriores, facilitando una iluminación muy íntima y serena junto a las mesas, y además resaltan la decoración de determinadas partes de la terraza de una manera elegante. Es necesario que el cableado sea adecuado para exteriores y que el sistema de iluminación esté protegido para evitar la posible entrada de agua en su interior.

Tarimas

Las tarimas deben cumplir con exigencias de durabilidad, resistencia y fácil mantenimiento cuando se instalan en exteriores. Los usos más comunes de las tarimas de exterior en restauración y hostelería suelen asociarse a negocios destinados al turismo en playas y piscinas. No obstante, también se encuentran aplicaciones en azoteas de hoteles o a pie de calle en bares y restaurantes. Los dos materiales estrella en las tarimas de exterior son las maderas tropicales y los sintéticos.

Tejidos antibacterianos

Si se decide optar con textiles o facilitar productos que protejan del frío como mantas o *plaids*, es aconsejable utilizar tejidos antibacterianos que evitan el contagio del virus y tejidos lavables a 60 ºC para asegurar su desinfección. Lo mejor es usar colores neutros como piedra o beige que aportan calidez. Para cojines se pueden utilizar colores rojizos, anaranjados, marrones o tonos ocres que otorgue luz al mismo tiempo que se combinan con las mantas. Es recomendable emplear tejidos de exterior para que puedan resistir tanto al sol como a la humedad y las bajas temperaturas. Funciona muy bien el Dralón, ya que, además de sus propiedades para uso exterior, tiene un tacto muy agradable.



CARMELA MARTI



Navidad en blanco

La colección navideña All for white de muy mucho, con un marcado estilo escandinavo, es la colección tendencia de este año para la firma. Todo al blanco con perlas, plumas y purpurina combinadas entre sí para dar ese toque sofisticado y distinto a la Navidad. Una colección inspirada en el blanco de los paisajes nevados que nos conecta con la naturaleza y nos invita a largas charlas alrededor de la chimenea bajo la premisa decorativa de 'menos es más'. Los elementos naturales, los pequeños detalles y el verde de los abetos de la colección resaltan sobre el blanco de sus elementos básicos: perlas, plumas y textiles en blanco absoluto.



Luchando contra el Covid-19

Genebre amplía su gama de productos especiales Covid-19 con un nuevo termómetro infrarrojo sin contacto de pared. La referencia 1082 dispone de un contador de 999 lecturas. De pantalla digital, cuando detecta una situación anormal tiene una alarma automática con leds que parpadean y señales acústicas. Su lectura automática alcanza una distancia de 5-10 cm. Su carga se realiza mediante cable USB conectado a adaptador o con pilas 18650 Li-ion (pila no incluida) y es de fácil instalación: con dos tornillos, con dos cintas adhesivas de doble cara o mediante soporte. La temperatura ambiente del nuevo termómetro es de 10 ~ 40 °C (recomendado 15 ~ 35 °C) y su precisión es de ± 0,2 °C en rango 34~ 45 °C. Su rango de medida es de 0 ~ 50 °C y su tiempo de lectura es de 0'5 segundos. Con una tensión de entrada DC 5V, tiene un peso de 350 gramos y sus dimensiones son de 170x115x140 mm.

Decoración de mesas

La interiorista Pia Capdevila presenta un nuevo servicio que viene a enriquecer sus propuestas de valor vinculadas al mundo de la decoración de interiores. La idea se centra inicialmente en el entorno de las mesas, ofreciendo *packs* distintos entre los que podrá elegir el cliente y sin que tenga que preocuparse de nada. Todos ellos incluyen vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y accesorios decorativos diversos, como velas, vegetación, figuritas, etc., sin olvidar las sillas.





Control de temperatura desde la muñeca

B+Safe lanza un preciso sistema de control de temperatura por lectura en la muñeca. El nuevo sistema es autónomo y no requiere de terceras personas, ya que es el propio usuario quien realiza todo el proceso, y se puede conectar fácilmente a diferentes sistemas de control de acceso –torno, portillo, torniquete, etc.– de manera que sólo se podrá pasar este control cuando la temperatura no supere los 37.5º C. Además, el sistema se puede configurar para hacer un doble *check in* de temperatura y utilizando el control de acceso habitual mediante tarjeta, huella, etc. El sistema incluye un sensor para medición de temperatura corporal sin contacto, con un dispositivo infrarrojo integrado, y se puede situar el sensor de temperatura en diferentes alturas para hacerlo accesible a personas de todas las estaturas, niños y personas con movilidad reducida.



Gestión inteligente de la temperatura

Legrand lanza el termostato conectado BTicino Smarther with Netatmo, que sirve para consolidar el programa Eliot by Legrand con el que dotar de vida a los dispositivos gracias a la posibilidad de conectarlos a la red Wi Fi. BTicino Smather with Netatmo controla y gestiona la temperatura de una manera sencilla y eficiente. Gracias a la *app* Home + Control de Legrand y a la compatibilidad con asistentes por voz como Google Home, Siri de Apple y Alexa de Amazon, permite una gestión inteligente de la temperatura incluso a distancia, a través del *smartphone* del usuario.

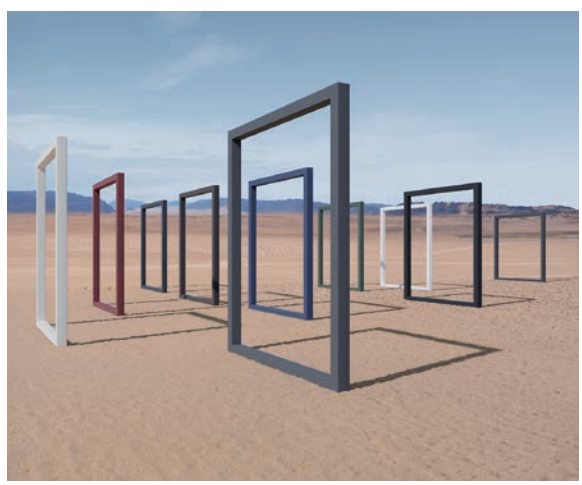
Lujo minimalista



La compañía alemana Gira apuesta por el diseño minimalista en los mecanismos Gira Esprit mediante la combinación de cristal brillante con la pureza de líneas en el marco. Para adaptarse a revestimientos tanto claros como oscuros, estos mecanismos están disponibles en cuatro distintas tonalidades: negro, blanco, menta y umbra. La gama de interruptores Gira Esprit ofrece más de 300 funciones instalables, aportando así la máxima flexibilidad para cumplir con todos los avances de la domótica. Las funciones que se pueden integrar en los mecanismos Gira Esprit Cristal van más allá de interruptores o enchufes, pudiéndose completar con el sensor táctil 4 de Gira, radio RDS, intercomunicador interior con vídeo, entre otras.

Más colores

Veka Spectral, el especial acabado para perfiles Veka, continúa adquiriendo un protagonismo indiscutible en los proyectos de construcción. Su irresistible tacto, elegancia y rendimiento lo colocan como la elección preferida de los prescriptores de ventanas. Por eso, a su gama de colores actual se suman dos nuevos tonos: marrón sepia ultramate y rojo vino ultramate. La durabilidad de los colores es excepcional, de hecho, Veka Spectral es altamente resistente a golpes, arañazos, radiación solar, productos químicos o contaminación ambiental.





Programación a distancia

El nuevo IPS-Remote de Jung supone un plus de rentabilidad para instaladores y constructores, ya que proporciona una herramienta segura para el mantenimiento y la programación a distancia de todos los componentes de un sistema KNX, evitando desplazamientos innecesarios. Con IPS-Remote el acceso a distancia de los integradores de sistemas a los componentes KNX del cliente se realiza mediante canales encriptados que salvaguardan la privacidad de todos los datos. Solo se necesita la *app* ETS IPS-Remote, la interfaz IP IPS 300 SREG y la correspondiente licencia de mantenimiento remoto IPS-L, que instaladores o integradores pueden adquirir a través de su acceso a MyJung. Una vez vinculadas, los profesionales especializados realizan el mantenimiento de los componentes KNX situados detrás de la interfaz IP de la manera habitual vía ETS 5. Además, todas las operaciones a distancia se realizan exclusivamente en la línea KNX y en los componentes integrados en ella.



Diseño al alcance de todos

PortobelloStreet.es distribuye Cep, una mesa de apariencia simple y minimalista diseñada en España por Cambres Design. La colección Cep, que debe su nombre a la similitud de su silueta con las formas de un tipo de seta comestible, destaca por el curvado de la madera en su proceso de fabricación consiguiendo que la base de la mesa sea lo más característico e impactante de este diseño. Con solo dos piezas simétricas se ha generado una base sobre la que se apoya el tablero. Un diseño simple donde las líneas curvas de la madera destacan junto al cuidado de cada detalle. Está disponible en versión comedor, centro y auxiliar, todas ellas en contrachapado de roble natural o fresno tintado en azul, verde o negro.



Acabados en piel

Bob X es una silla perfecta para aquellos espacios que necesitan habilitarse en un mismo día. En toda ocasión proporciona el máximo confort y la estética adecuada. Negro, caramelo y seda son los colores propuestos por Ondarreta par su tapicería en piel. La silla Bob XL tiene un respaldo no rígido dada la ingeniería de su construcción, donde la disposición interior de las lamas de madera permiten aprovechar sus propiedades de flexibilidad. Fomenta un agradable contacto del cuerpo con la madera como elemento orgánico y natural (aunque sea en su interior si hay tapizado). Las proporciones de Bob y sus estudiadas formas fomentan la comodidad durante horas sin que nunca el usuario sienta la necesidad de tener que abandonar el asiento por falta de ergonomía.



Una perfecta ola

La *chaise longue* Eli Fly by Désirée, la marca de muebles tapizados del Grupo Euromobil, es un homenaje a la ligereza. Caracterizada por una línea curva en forma de ola, viene en dos versiones: estructura acolchada, en poliuretano compacto de alta densidad acoplado con poliuretano espumado en frío, revestida con tejido o piel completamente desenfundables; o estructura en poliuretano compacto de alta densidad, lacada con pintura epoxi en varios colores, con colchoneta opcional.

Desafío de equilibrio



La mesita Celeste de Dam está compuesta por un tablero de corcho que descansa sobre un cilindro de mármol rematado con una media esfera. La mesa auxiliar representa un personaje fuerte que lleva las uvas en una canasta sobre sus hombros. Por lo tanto, es un aparente desafío de equilibrio, ya que las dos formas geométricas simples se unen en un diseño distintivo que rinde homenaje a los agricultores.



Inspirada en la música

Inspirada por la música y por la magia que se puede conseguir combinando sonidos y silencios nace Black & White, la nueva colección Art Factory de Hisbalit. Esta incluye más de una veintena de diseños geométricos, creados con mosaico ecológico, en blanco y negro, un binomio clásico que representa luz y oscuridad, serenidad y perfección, brillo y elegancia.

Revolución en el mundo de las puertas

Los nuevos papeles pintados Doorpaper, de Instabilebab, transforman un elemento funcional, como una puerta, en un auténtico objeto de diseño. Además, son muy fáciles de aplicar, ofrecen gran resistencia al uso y aportan personalidad a cada espacio. Estos papeles son, también, perfectos para renovar viejas puertas o para darle un estilo diferente a cualquier estancia. Asimismo pueden aplicarse de forma autónoma, siguiendo algunas pautas simples recomendadas por la firma. Además, ofrecen resultados excelentes en superficies lisas como el laminado, el lacado y madera barnizada. El revestimiento de la puerta resulta opaco y texturizado (28% de tela no tejida, 72% de PVC) y se puede limpiar fácilmente con un paño húmedo y jabón suave.





Original estética

La nueva colección Yuba de Gala destaca por su original estética. Yuba presenta un acabado envejecido, que resulta ideal para completar interiorismos de estilo rústico. Además, está disponible en tres tonos diferentes. Yuba Fresno es un modelo luminoso, una cerámica muy clara que reproduce fielmente las marcas del paso del tiempo sobre la madera. Yuba Roble, por su parte, es un modelo clásico, una madera que inspira carácter y recuerda la calidez de las maderas tradicionales. Por último, Yuba Gris apuesta por combinar la modernidad del acabado gris con la estética envejecida de la serie. Yuba se puede instalar en zonas de aguas, como baños y cocinas, o en el exterior, ya que todos los modelos se encuentran disponibles también con tratamiento antideslizante.

Visualizar los suelos

El Interior Designer de Meister es una herramienta útil y sencilla para visualizar cómo puede quedar un determinado pavimento en un espacio. De hecho, una novedad única en el mercado se convierte, ahora, en una función especial con listas de favoritos que permiten interconectar el asesoramiento *on line* y *off line* a la perfección. Esta lista de favoritos, en la que se recopilan los suelos preferidos de un determinado cliente, recibe un código individual. Este puede enviarse por correo electrónico para que pueda abrirse sin problemas desde cualquier ordenador. También es posible descargar esta lista de favoritos en formato pdf e imprimirla. Por otro lado, el código puede introducirse manualmente en *www.meister.com* o abrirse a través de un código QR.

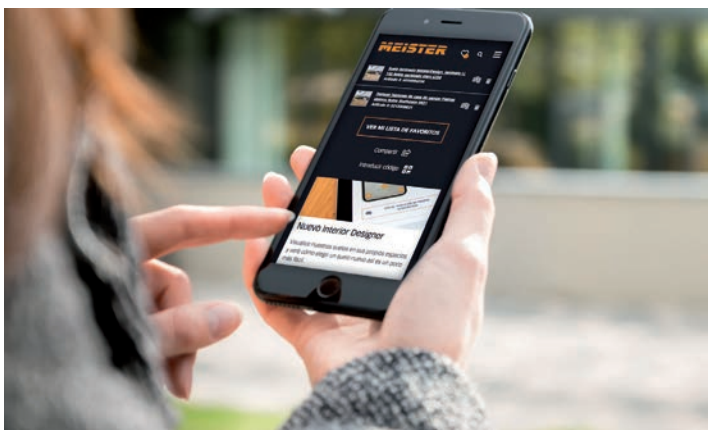


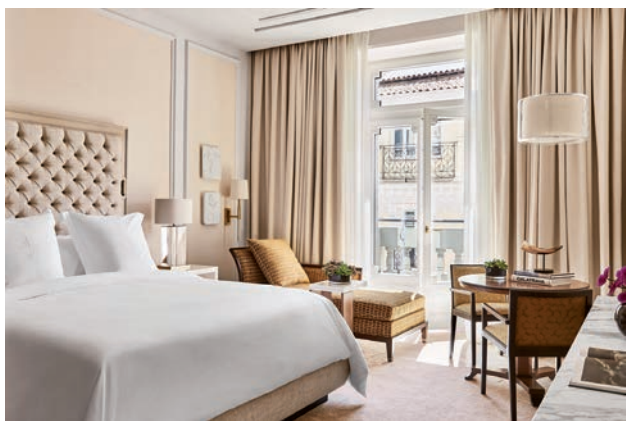
FOTO: EFEBE ARQUITECTURA



4Retail construye un gran espacio gastronómico en el Aeropuerto de Málaga

La constructora 4Retail ha completado la construcción del nuevo espacio gastronómico Olé Food Market para la compañía SSP, especializada única y exclusivamente en establecimientos de restauración en ruta. Este local, atractivo y acogedor, ubicado en la Terminal 3 del aeropuerto de Málaga-Costa del Sol, integra distintas ofertas gastronómicas (Enrique Tomás, Tim Hortons, Mama Campo, Gorki, Yo Sushi y Boutique de la Mafia), permitiendo que los viajeros puedan sentarse y disfrutar de diferentes variedades culinarias en un mismo espacio. El establecimiento consta de una superficie total interior de 850 m^2. 4Retail ha destinado tres meses a la ejecución de las obras.

Mecanismos de Gira en el primer hotel de la cadena Four Seasons en España



El pasado septiembre se inauguró el Four Seasons Hotel Madrid, el primero de la firma canadiense en nuestro país. En una ubicación emblemática, situado a escasos metros de la Puerta de Sol, se ha convertido en el punto de encuentro de la historia con la actualidad. La cadena se caracteriza por ofrecer confort y seguridad a sus huéspedes, de ahí que hayan apostado por los mecanismos de la marca de domótica alemana Gira. Estos destacan por su atractivo y moderno diseño, que encaja a la perfección con la propuesta del exclusivo hotel en cuanto a estética y servicio a sus huéspedes. Los elegantes mecanismos Gira Esprit cristal, por ejemplo, en color blanco, visten cada una de las 200 habitaciones del establecimiento. Otro de los modelos que se han empleado en el proyecto de interiorismo del Four Seasons Hotel es Gira E2 montaje plano. Discretos y distinguidos, estos mecanismos combinan un diseño minimalista con materiales funcionales y tecnología inteligente.



Dekton® reviste de sostenibilidad el nuevo Paco Roncero Taller

Dekton®, la innovadora superficie ultracompacta de Cosentino, está presente en el nuevo Taller del chef Paco Roncero, su centro de investigación gastronómica y tecnológica ubicado, al igual que su restaurante dos estrellas Michelin, en el edificio NH Collection Casino de Madrid. Este espacio, totalmente renovado, aspira a ser todo un referente gastronómico de sostenibilidad en la capital. Dekton® by Cosentino se ha alineado con esta visión del célebre chef madrileño, donde tanto la tecnología como la innovación deben ser herramientas fundamentales para seguir disfrutando de una gastronomía del más alto nivel, y que faciliten asimismo soluciones para hacer del planeta un lugar más sostenible. Para dotar de las máximas prestaciones, diseño y ese componente real de sostenibilidad y economía circular, se seleccionó Dekton® en su modalidad Entzo, para el pavimento del espacio, así como para los laterales o faldones de la espectacular isla central. Esta isla cuenta asimismo con una encimera de la otra gran marca de referencia de Cosentino, Silestone®, en su ya icónico color Blanco Zeus.

Resuinsa, proveedor de mascarillas para Paradores



Resuinsa ha resultado adjudicataria por concurso público para abastecer a Paradores de Turismo de mascarillas higiénicas reutilizables a todos sus empleados. Paradores es una compañía hotelera referente en materia de calidad y ha reforzado sus protocolos de higiene y seguridad yendo más allá de las recomendaciones oficiales para convertirse en el destino turístico más seguro velando siempre por la seguridad de sus empleados y clientes. Para el director general de Resuinsa, Félix Martí, "esta adjudicación es mucho más que un contrato, es una relación basada en el compromiso por la salud, por la calidad, por la innovación ligada a la sostenibilidad y por un espíritu común de respeto al medio ambiente".



Tejidos antivíricos

Gancedo presenta BioBlock, una innovación en el tratamiento de los tejidos. Se trata de una nueva tecnología textil que añade capacidad antimicrobiana y antivírica a sus telas: BioBlock, Xtreme antiviral action, es un tratamiento que dota a los tejidos de una capa de protección y capacidad inhibidora contra virus encapsulados (coronavirus) y una amplia gama de microorganismos. Este paso adelante coincide también con la puesta en marcha de Gancedo+i Research, una estrategia de innovación que les mantiene a la vanguardia en el uso de la tecnología en el tratamiento de los tejidos. BioBlock ha sido ya aplicado en la última colección de Gancedo: Kimono.



Texturas y colores únicos

Turkestan, empresa especializada en la comercialización de alfombras orientales contemporáneas que siguen las tradiciones milenarias de sus países de origen (hilatura manual, tintes naturales y anudado manual), presenta Estrats, su nueva colección para este invierno 2020. Un conjunto de alfombras realizadas en lana 100% muy especiales inspiradas en formas geológicas que combinan texturas y colores únicos.

Textiles inteligentes

La nueva colección Urban Pulse de Carmela Martí está formada por tejidos donde priman las texturas y los falsos lisos en tonos empolvados para dar un sutil toque de color. Esta colección de textiles inteligentes cuenta con tejidos con propiedades *easy clean, water repelent* y *pet friendly.* Los tejidos *easy clean* cuentan con unas nanopartículas que bloquean la absorción de la mancha en el tejido. La tecnología *water repelent* también ayuda a evitar manchas, ya que repele la absorción de cualquier líquido, haciendo que este se condense en la superficie y tengamos tiempo de secarlo con un paño o papel. Los tejidos *pet friendly* permiten una fácil limpieza tanto del pelo de los animales como de las posibles manchas que puedan dejar.









Blasco & Vila

Hardy ha sido creado siguiendo las pautas de diseño que utilizaba el famoso sastre Edwin Hardy Amies. Está diseñado pensando en la confortabilidad, eliminando la exageración y voluminosidad para conseguir un *look & feel* elegante y atemporal pero con un punto de personalización a partir del juego de tejidos. Su característico respaldo le otorga carácter único. Los brazos están inspirados en los puños de los trajes, destacando el detalle de los ojales y botones que aparecen en los laterales. Hardy se ha diseñado como un sistema de asientos modular perfecto para el relax por sus dimensiones.

Casual Home & Contract



Sencillez y ergonomía se aúnan para crear el sofá Dixon, un modelo que realza el espacio visual de las estancias. Dixon, disponible en diferentes medidas, destaca por el original diseño de sus patas metálicas lacadas al horno, que le da ese toque moderno y diferente que tanto gusta. Fabricado en madera maciza y con tapizado personalizable de la nueva carta de tejidos de Casual Home & Contract, el sofá Dixon es la opción perfecta para los proyectos de interiorismo.



Mavilop

La línea Otis se presenta como sillón de tres plazas o bien como butaca individual. La estructura es de madera de color nogal, por lo que se trata de un sillón muy resistente que hará que el proyecto contract sea perdurable en el tiempo. El asiento y el respaldo están completamente tapizados en gris, un color que sigue siendo tendencia porque es capaz de adaptarse a cualquier moda o estilo. Combinado con la madera de nogal en la estructura, le da un aire muy elegante a la vez que cálido.



Cancio

Los sillones de la colección Aris, con volúmenes orgánicos y la esencia del mobiliario más cosmopolita, destacan por el diseño impecable de líneas suaves y ergonómicas, que ayudan a dotar a los espacios de un carácter único. Cancio trabaja con un nuevo tratamiento en sus textiles vinílicos que aporta una eficacia demostrada contra las bacterias y las manchas. No puede verse ni se nota pero la protección que ofrece este tipo de textil se traduce en un mayor rendimiento y un buen aspecto duradero, con un mantenimiento mínimo.



Musola

Salinas es una colección de sofás modular diseñada por Santiago Sevillano de estructura completamente en acero inoxidable. Su característica principal es su sistema flexible de módulos de tres medidas, que se pueden configurar con o sin respaldos y que permiten infinitas combinaciones. La tapicería es desenfundable y los interiores están protegidos por una capa impermeable de poliéster. Todos los tejidos utilizados son de su *partner* Sunbrella, otorgando, por tanto, una calidad superior a estos diseños ya que están totalmente preparados para exterior. Además, todos los elementos metálicos que componen la estructura son de acero inoxidable.

Point

Con la colección City, Christophe Pillet trata de describir, de manera contemporánea, un arte de vivir mediterráneo, que no tiene que ver con el tiempo. Es un universo donde el sol y la tierra se unen. Su principal característica es una estructura de aluminio pintado en polvo, con brazos en madera de teca, y unos confortables y mullidos cojines. Este conjunto crea una composición de gran comodidad y armonía. Las tres piezas de la colección –un sillón, un sofá doble y uno triple– destilan clasicismo y elegancia, y sus cojines pueden ser personalizados tanto en estampados como en colores.





Sancal

El sutil acolchado que envuelve la colección Remnant, creada por Note Design Studio, aporta textura a un escultural diseño que puede ser tapizado en un amplio abanico de tejidos. La oficina técnica de Sancal tuvo que encontrar la forma de sostener estructuralmente un asiento que flota en el aire. Así, una estructura metálica triangulada inspirada en técnicas arquitectónicas resuelve la distribución del peso. Otro de los problemas constructivos fueron sus amplios volúmenes. La solución pasó por la segmentación de las estructuras para facilitar el proceso de inyectado. La estructura interna del sillón está compuesta por tres piezas fabricadas a partir de varios moldes, mientras que el sofá se ha resuelto con cuatro piezas.



Muebles Romero

Texas es un elegante sofá con estructura de aluminio que inspira comodidad y funcionalidad. Es ideal para lucir en exteriores, por ser de muy fácil limpieza y por su tapizado, hecho con un tejido repelente al agua. Otra particularidad es que es modular, lo que permite crear tantas combinaciones diferentes como se deseen. Está compuesto por cinco piezas, incluyendo un puf, que también puede ser utilizado como mesa de centro. Tanto si se elige el color crudo como si se decanta por el color gris, las terrazas y jardines vestirán creando un ambiente totalmente perfecto.



Suinta

El sofá cama Sabino se encuentra disponible en varias medidas de cama (70, 120, 140 y 160 cm). Este modelo puede ser tanto sillón como sofá cama. Se trata de una pieza totalmente desenfundable para un fácil lavado de la tapicería y tiene una comodidad de sentada excelente. Su mecanismo de apertura es italiano y cuenta con una garantía de cinco años.



Vical Home

El modelo Hort es un *chester* con el clásico capitoné y patas de hierro dorado que aportan un toque de distinción. De estilo contemporáneo y fabricado en terciopelo, madera de pino y hierro, el sofá Hort es perfecto para los ambientes más sofisticados debido a su comodidad y su elegancia. Su tono mostaza oscuro y las aguas que forma el material de terciopelo lo convierten en la joya de la corona de cualquier espacio.

Kettal

Molo, diseñado por Rodolfo Dordoni, es la representación de un sofá modular en su forma más pura. Su geometría ortogonal, basada en una modularidad reticular, permite optimizar los espacios. Cada módulo es desmontable y reorganizable, generando nuevos usos y nuevas configuraciones curvas con el módulo córner 60º. El diseño es racional con volúmenes sobredimensionados intencionalmente. Por otra parte, no se han enfatizado conscientemente los detalles decorativos para, en cambio, dar protagonismo a las variadas combinaciones de tejidos, colores, nuevas mesitas de teca integradas y detalles cuidadosamente seleccionados, como el nuevo ribete en asiento y respaldo.





Vondom

La colección Píxel, diseñada por Ramón Esteve, se inspira en los pequeños elementos de color que conforman una imagen, buscando relacionar la pieza con la multitud de resultados posibles que se generan en función de su disposición. El sofá está compuesto por tres módulos independientes que permiten confeccionar infinidad de formas, desde sofás lineales o *chaises longues* hasta *corners* e, incluso, una cama. Su principal característica es su sentada baja. Fabricado en rotomoldeo, su versatilidad se potencia a través del tapizado, disponible en gran variedad de telas y acabados.

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

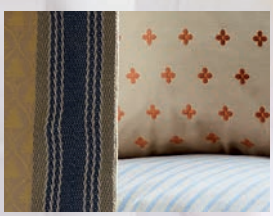
B

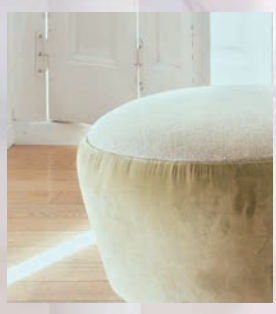
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol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



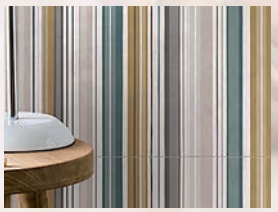




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa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

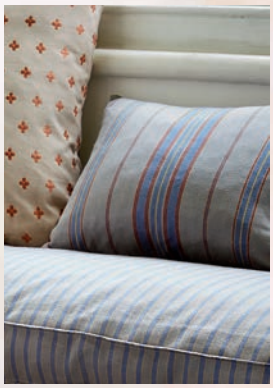
F

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

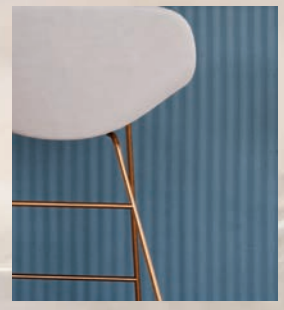
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit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

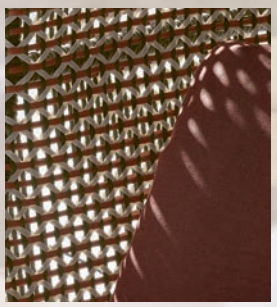
S

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**

www.equipamientohostelero.com

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

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Q STEAM

El complemento perfecto para tu negocio de café

Prepara la más amplia variedad de combinaciones con leche fresca y todo tipo de infusiones

PROPORCIONA VAPOR PROFESIONAL PARA CREAR EXCELENTES COMBINACIONES DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE, CORTADOS, CAFFE LATTE, CAPUCCINOS, MOCACCINOS, ... Y SUMINISTRA AGUA CALIENTE PARA TODO TIPO DE INFUSIONES.



Quality Espresso, S.A.U. | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona | **Tel.:** 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net | **www.qualityespresso.net**