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

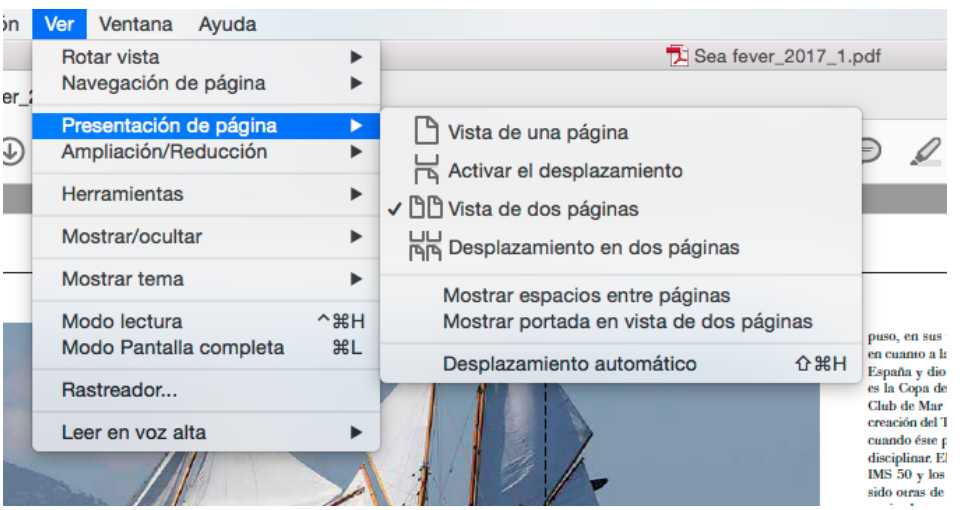
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 218 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



MIELE PROFESSIONAL

Ahorre con el nuevo sistema de bonificación

PROYECTO A FONDO



PASTELERÍA MONTSERRATINA

Dossier: Productos y maquinaria de limpieza y desinfección

TENDENCIAS DESAYUNOS EN EL HOTEL

LAVANDERÍA INDUSTRIAL ~ PUERTAS



Es hora de volver y seguir adelante. Crear una nueva normalidad. Juntos. Esto implica un nuevo estándar de higiene. Puede parecer un poco abrumador, pero estamos a tu lado. Tork cuenta con una amplia trayectoria en higiene profesional a nivel global, por eso te apoyaremos ofreciéndote los conocimientos y la experiencia que necesitas.

Juntos, te ayudaremos a crear entornos seguros al garantizar el nuevo estándar de higiene.

Descarga tu kit de herramientas Vuelta al negocio de Tork

Reabre las puertas de tu negocio de forma segura y responsable con señalizaciones relacionadas con la higiene, listas de control ¡y mucho más!

www.tork.es/seguridadeneltrabajo

Tork, una marca de Essity

TORK®

Think ahead.

saxun®



SOMOS DE LOS QUE PENSAMOS QUE SIEMPRE SALE EL SOL

Y para comprobarlo, hemos invitado a un experto.

EPISODIO 04: YA DISPONIBLE

lasombradeBerasategui.com

EL **ESPACIO DE SAXUN** PARA COMPARTIR LAS EXPERIENCIAS Y REFLEXIONES DEL CHEF MÁS LAUREADO DE NUESTRA COCINA.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 218







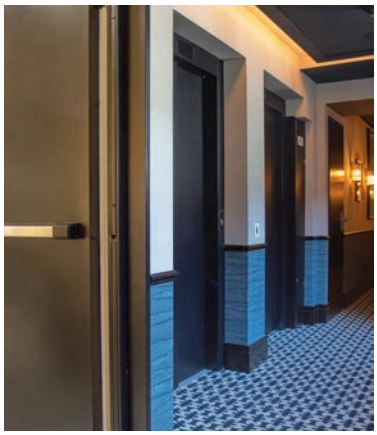
En portada

Miele Professional

E-mail: professional@miele.es

www.miele.es/professional





Satisfacer para fidelizar

El desayuno es la primera comida de la jornada y se considera la más importante. Y no solo lo es cuando estamos en casa, sino también cuando viajamos y lo degustamos en hoteles, así que para una mayor satisfacción del cliente y, por tanto, su fidelización, debe darse gran importancia a este momento del día. Sobre los desayunos en los hoteles hablamos en el "Tendencias" de este mes. Por otro lado, el "Dossier" se centra en productos y maquinaria para la desinfección y limpieza, equipos que están más demandados que nunca a causa de la pandemia provocada por el Covid-19. Lo mismo sucede con la lavandería, que ha visto incrementada su nivel de exigencia. Hoteles y restaurantes están requiriendo más que nunca trabajos de limpieza y desinfección de las prendas. Las lavanderías se han convertido en equipos indispensables para realizar una desinfección completa, a temperaturas altas y con productos químicos de uso industrial. Otro de los artículos de este número profundiza en los distintos tipos de puertas que podemos encontrarnos en un establecimiento hostelero. Y no debemos olvidarnos del "Proyecto a fondo", que recrea el interiorismo realizado por CírculoCuadrado en la Pastelería Monserratina.

4 Tendencias: Desayunos
16 En portada: Miele
20 Proyecto a fondo: Pastelería Montserratina
22 Food & Beverage
24 Baños
27 HIP
28 Cocinas
30 Iluminación
31 Instalaciones
32 Puertas
40 Lavandería
46 Mobiliario
48 Pavimentos y revestimientos
49 Orac Decor
50 Proyectos
54 Textil
55 Guía del canal contract y horeca
56 Dossier: Productos y maquinaria de desinfección y limpieza
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:** Litografia Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

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

Housekeeping • Limpieza • Lavandería • Carros motorizados

Preparados para la mayor limpieza e higiene



CARTTEC® ON WHEELS

www.carttec.com

+34 916 574 011



KAMRANAYDINOV



TENDENCIAS

DESAYUNOS

Una oferta de desayuno adecuada influye directamente en el éxito y la reputación del hotel. La primera comida del día es argumento de peso para que los profesionales del sector faciliten una propuesta con un buen surtido de productos que destaque por su diversidad y calidad.

Por Isabel Fernández

DELICIOSOS Y SALUDABLES

OCCIDENTAL ATENEA MAR



La sociedad cada vez está más concienciada de la importancia de tener hábitos saludables y en ello es esencial la alimentación. Un buen desayuno se caracteriza por una equilibrada proporción de lácteos, pan, cereales y frutas variadas que, combinados, representan el 30% de los nutrientes que el organismo necesita a diario. Las empresas, sobre todo las de panadería y



bollería, trabajan para elaborar productos bajos en grasas, sin azúcares añadidos y que no contengan aditivos.

Joan Fernández Ávalos, responsable de área de Novell Hotel Solutions, sostiene que "el desayuno es uno de los cinco puntos más importantes que valoran los huéspedes. La variedad de gama de productos que se ofrecen, así como su calidad, influyen de manera muy dispar según el comensal: productos sanos, bollería, fríos y calientes, etc. Cada cliente elige un tipo de desayuno según su criterio o preferencia. El único producto en común en prácticamente el 100% de los huéspedes es el consumo de café o infusiones en el desayuno. Una buena taza de café es la mejor forma de dar los buenos días a sus clientes y amigos". Por su parte, Christopher Harrington, gerente de Crispins Europe, asegura que "avanzamos hacia una alimentación sana y sostenible. Y el desayuno, siendo la comida más importante del día, no podría ser menos. Las características de un buen desayuno son la variedad, pero ante todo la calidad". Para Miguel Hernández, director comercial / *sales director* Iberia de Quality Espresso, "el desayuno en los hoteles contribuye a aportar un diferencial en la satisfacción de los huéspedes. Respecto al desayuno, tan importante es la calidad y el contenido del mismo como la experiencia en el servicio. Y dentro de dicha experiencia cabe destacar el rol que tiene el café como elemento principal".

Los clientes demandan que haya una mayor variedad de producto para tener opciones entre las que escoger

HOTEL PESTANA PLAZA MAYOR MADRID



Exigencias del hotelero

Los hoteleros exigen a los proveedores de desayuno los hábitos de los nuevos consumidores: una mayor variedad de producto, poder escoger y tener opciones tanto de productos de impulso como de otros más saludables. Al mismo tiempo, demandan alimentos y bebidas de mayor calidad, mejorando materias primas pero con un precio ajustado.

Joan Fernández, de Novell Hotel Solutions, divide las exigencias de los hoteles "según el *target* de sus clientes: hoteles de volumen, rapidez y precio económico; hoteles de todo incluido, precio económico y disponibilidad de máquinas de puntos de servicio; hoteles urbanos, la mejor relación calidad-precio; hoteles *boutique* o de lujo, la mejor calidad y servicio; hoteles familiares, una mayor variedad y oferta de productos como cacao o *cappuccinos* de sabores, y hoteles con eventos y congresos, gran capacidad de respuesta en muy poco tiempo (*coffee breaks*)".

La apuesta por lo saludable

Desde hace unos años existe una tendencia clara hacia los desayunos completos, equilibrados y 100% naturales. Así, existe una mayor demanda de productos libres de aceite de palma, que se sustituye por otros ingredientes como el aceite de girasol alto oleico. También tiene un mayor protagonismo aquellos alimentos y bebidas con menos azúcares añadidos. Para Joan Fernández Ávalos, responsable de área Novell Hotel Solutions, "la oferta *healthy* está en pleno auge. Muchos de los clientes que ya se inspiran en una filosofía de sostenibilidad y ecología exigen productos sanos en sus desayunos de hotel: prefieren poca variedad en el bufé, pero que sea sano y de buena calidad".

Bebidas

Lo más solicitado en cualquier desayuno son las bebidas, ya sea café, leche o zumo. "El café y el zumo siempre han sido las bebidas indispensables en un desayuno, pero también destacamos las infusiones que, aunque clásicas, ganan cada vez más seguidores y el chocolate a la taza, un capricho dulce y no menos sano, dadas las múltiples propiedades del cacao", apunta Christopher Harrington, de Crispins Europe.

Por tanto, las bebidas calientes con cafeína, ya se trate de un café solo o uno con leche en todas sus variedades o un té de cualquier variedad, acostumbran a ser lo primero que demandan los clientes antes incluso de pensar en qué comer. Para Joan Fernández, "un buen café debe ser siempre de café en grano natural, 100% producto ecológico, acompañado de leche 100% natural para los que preferían mezclar un buen café con una buena leche en el desayuno". Asimismo, Miguel Hernández, de Quality Espresso, indica que "el café es

CAFÉS NOVELL









QUALITY ESPRESSO



un elemento fundamental en el desayuno y es uno de los últimos impactos que recibe un huésped antes de realizar el *check out*, por lo que la experiencia obtenida está muy presente en la valoración global del cliente sobre su estancia en el establecimiento. Existe un conocimiento cada vez mayor sobre el café gracias a que se está extendiendo su cultura, por lo que el consumidor es cada vez más exigente y reconoce y valora la oferta de calidad".

Si la calidad del café debe ser excelente, también lo debe ser la máquina con la que se elabora. En muchos hoteles, aunque en cada vez menos, es habitual ver café soluble, liofilizado o de filtro, incompatible en muchos casos con saborear un buen café. Para evitarlo, se debe apostar por máquinas automáticas fáciles de programar, usar y mantener, que demanden un manipulado mínimo. También cada vez es más común apostar por máquinas de cápsulas, siendo el huésped el que introduce aquella que más se ajuste a sus gustos de la que hay disponible en el hotel. Así, Miguel Hernández comenta que "las máquinas de café más adecuadas para los desayunos en los hoteles son aquellas que dispongan de *displays* gráficos con excelente resolución, pulsadores grandes e intuitivos para el usuario y que se puedan personalizar cómodamente en función de las bebidas que se desee suministrar junto con la accesibilidad a diferentes idiomas desde la pantalla principal. La mayor exigencia de los clientes de un café *espresso* de alta calidad, así como las

¿Cómo ha cambiado el desayuno el Covid-19?

PARADORES



Tras la irrupción del coronavirus, The Hotel Factory realizó un estudio a fondo sobre cuáles son las principales necesidades de los hoteles para los nuevos bufés en la época del Covid-19. El documento tiene como base las reflexiones y opiniones de más de 30 expertos relacionados con este ámbito de la hotelería, entre las que se incluyen la comunicación de medidas y procesos que generen seguridad y confianza al cliente en todas las fases del *travel journey*, un cumplimiento y control más estricto de la normativa higiénico-sanitaria; la implicación, concienciación y formación de los empleados en los nuevos procesos de adaptación y en la normativa vigente; la transformación a bufé asistido y ampliación del *show cooking* a otros tipos de alimentos; uso intensivo y biorresponsable de monodosis tapadas en alimentos fríos y calientes; potenciación de la cocina de producción al vacío y mayor consumo y variedad de productos de cuarta y quinta gama; adaptación de la sala con control a la entrada y medidas higiénicas para clientes y empleados, así como disminución de plazas; adaptación y controles en espacios de uso interno como vestuarios, baños, comedores de personal y zona de recepción de mercancías; acuerdos con proveedores respecto a embalaje (preferiblemente biodegradable o reutilizable), trazabilidad y procesos de recepción de mercancías, y producción por parte de los industriales de cocina y vajilla de materiales adaptados utilizados en colectividades a costes razonables y con el menor impacto medioambiental.

Para Joan Fernández Avalos, responsable de área Novell Hotel Solutions, "el tema Covid claramente ha afectado en la puesta a punto del bufé: más protección al comensal, disminuyendo el autoservicio y la interacción. Muchos clientes han optado por desayunos en la habitación para evitar compartir espacios". Por su parte, Miguel Hernández, director comercial / *sales director* Iberia de Quality Espresso, cree que "en 2020 hemos visto como la situación global provocada por la pandemia ha hecho cambiar los hábitos de viaje y también de consumo de los clientes en los hoteles, que han tenido que adaptarse a unas condiciones de higiene y salud que han hecho que en algunos establecimientos se haya sustituido el desayuno bufé por el desayuno servido en mesa y en otros casos se haya mantenido el bufé con estrictos controles de higiene, limpieza y seguridad. En cualquier caso, el desayuno en los hoteles se ha adaptado a un consumidor más exigente y práctico, que valora su tiempo y que reconoce la calidad". Por último, Christopher Harrington, gerente de Crispins Europe, opina que, "dada la situación actual, van a variar muchas de las costumbres que teníamos hasta ahora, una de ellas el autoservicio en el bufé de desayuno y quizás algunos de los cambios han llegado para quedarse, pero eso no significa que el servicio de bufé haya desaparecido para siempre, ante todo, las medidas de higiene en la presentación de los alimentos, el uso más habitual del producto en formato monodosis, así como el control permanente del personal de sala para que se mantengan todas las medidas que permitan un uso seguro".

combinaciones de leche fresca, hacen conveniente disponer de máquinas con café en grano recién molido y un complemento para ofrecer la óptima emulsión de la leche fresca. Asimismo, los hoteles necesitan máquinas de café *espresso* de alto rendimiento y fiabilidad con un mantenimiento sencillo, así como unas reposiciones eficaces en las horas de más actividad. Y todo ello sin olvidar las tendencias de la conectividad de las máquinas de café para poder tener un control absoluto de la máquina y conocer su rendimiento diario". Por su parte, Joan Fernández, de Novell Hotels Solution, aconseja "máquinas súperautomáticas con molinillo de café en grano, a ser posible, con telemetría y control de contadores, así como comunicación inmediata vía Wi Fi con servicio técnico para solución de incidencias. Luego, cada punto de servicio dentro del hotel puede necesitar un tipo diferente de maquinaria: cápsulas compostables para habitaciones, máquinas tradicionales para *lobby bar* o cafetería, má-



BARCELÓ ISLA CANELA

NH COLLECTION GRAN HOTEL CALDERÓN



quinas de gran consumo para *coffee breaks* en eventos y congresos".

Las infusiones han estado desde siempre en los desayunos de los hoteles, pero de un tiempo a esta parte se han convertido en un imprescindible, ya no solo por los tés clásicos sino por la enorme variedad de infusiones de todo tipo que se ofertan. Para Christopher Harrington, de Crispins Europe, "los tés e infusiones tienen una importancia enorme en cualquier buen bufé de desayuno. En este sector podemos destacar las nuevas infusiones orgánicas, así como las ayurvédicas (con múltiples beneficios para el organismo y de variadas propiedades: relajantes, estimulantes, etc.)". De la misma opinión es Joan Fernández: "Cada día hay más cultura y consumos de tés e infusiones. Ya se pueden ofrecer tés orgánicos con pirámides compostables o biodegradables, además de una amplia carta de productos que aportan valor a los tradicionales tés negro, verde, rojo o manzanilla".

Por otro lado, los lácteos son unos ingredientes que no faltan nunca en los desayunos. Los hoteles deben facilitar a sus clientes una gran variedad de diferentes tipo de leche, atendiendo así a sus gustos, necesidades nutricionales o estilos de vida: entera, semi o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, almendras, avena, arroz, etc. Otra clase de lácteos que tienen cabida en los desayunos, son los yogures, mantequilla o quesos.

El chocolate a la taza encaja a la perfección dentro del bufé de desayuno, ya que el uso de chocolateras se extiende con rapidez entre los hoteles. El chocolate a la taza es una bebida cálida y agradable, que goza de una gran aceptación entre los huéspedes.

Un valor diferencial muy apreciado por los clientes es el zumo recién exprimido: que sean ellos mismos los que se puedan servir, a través de un autoservicio muy cuidado, un zumo fresco y ver *in situ* el proceso de exprimido. Es una garantía de calidad y frescura, y un alimento rico en vitamina C, fibra y minerales.

Pan y bollería

Ya sea en forma de panecillos de diferentes variedades o de cruasanes, ensaimadas, *muffins*, etc., los hoteles facilitan a sus clientes múltiples posibilidades en cuanto a pan, bollería, o pastelería. Se puede optar por la tradicional o la precocida o congelada. La tradicional, fresca y realizada a diario, continúa siendo esencial para ofrecer elaboraciones locales o las más comunes con toques originales. Por su parte, la congelada y/o precocida ofrece productos de mayor volumen de consumo y posibilita homogeneizar la oferta en empresas de hostelería con múltiples puntos de servicio. Por ejemplo, al cliente de un hotel le gusta encontrar un cruasán siempre de la misma calidad en todos los establecimientos de la misma cadena. La innovación en este tipo de alimentos es constante y se tiene dos objetivos: facilidad de preparación (descongelación y servicio inmediato) y salud. La congelación ha agilizado la logística, favoreciendo la distribución y or-

Productos aptos para intolerantes y alérgicos

En la actualidad, el cliente demanda una gama de productos mucho más amplia que cubra cualquiera que sea su necesidad, ya sea por alergias, intolerancias o estilos de dieta. Por este motivo, los hoteles deben incluir un amplio abanico de alimentos y bebidas y, además, disponer de procesos que impidan la contaminación entre ellos. Una buena solución es ofrecer los productos envueltos individualmente y en monoporciones ya que posibilitan el mantenimiento de su calidad, controlar posibles contaminacions y la reducción de mermas. Los productos sin gluten, sin lactosa y sin azúcares añadidos son las más solicitados.



ganización en la despensa de los hoteles. Además de ofrecer sabores cada vez más perfeccionados, si el proceso de fabricación es natural y la trazabilidad del producto es la correcta, la conservación de las propiedades nutricionales está garantizada plenamente. Los hoteles aseguran rentabilidad y practicidad, a la vez que complacen a sus huéspedes, quienes valoran el sabor, la calidad, la variedad y, sobre todo, la nutrición y que sean saludables. Para Joan Fernández Ávalos, de Novell Hotel Solutions, "a día de hoy, la bollería sigue entrando todos los días en muchos hogares, así que para dicha demanda debe haber una oferta". Por otro lado, sostiene que debe haber "variedad en los tipos de pan y los productos que sean recién terminados". En cuanto a si decantarse por la tradicional o por la precocida y congelada, cree que "cada hotelero debe sopesar sus posibilidades según necesidades".



Otros alimentos

En los desayunos hay que incluir otro tipo de alimentos, como son cereales, frutas, mermeladas, embutidos, beicon, huevos revueltos, cocidos o en tortilla…

Así, para equilibrar un desayuno contundente y compensar la presencia de alimentos salados, o bien como alternativa más ligera y dulce, nada mejor que la fruta en abundancia y variedad, ya sea de temporada o más exóticas. Dulce o ácida, fresca o en conserva, sola o con cereales, en yogur o en tostadas, la fruta colorea tanto el sabor como el aspecto del desayuno. Además, resulta muy saludable, por lo que no puede faltar nunca.

Los bufés son cada vez más completos y se pueden encontrar multitud de opciones para todos los gustos y también para todo tipo de intolerancias alimentarias o personas que siguen una dieta.

KALEA
PLUS



EMOCIONES CON UN SABOR INOLVIDABLE



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

NECTA

necta.evocagroup.com



1



2



3



4

1. Crispins Europe

Crispins Europe presenta su línea de infusiones Tea bar by Zentea compuesta por 25 sabores que van desde el clásico té de desayuno English Breakfast a la tila, camomila o *peppermint*, pasando por líneas más exóticas como la infusión de *lemongrass* y frutas rojas. Completa esta nueva línea de infusiones una gama de tés verdes, rojos, blancos y tés orgánicos. Estas infusiones se comercializan en estuches de 100 bolsitas y están pensadas para bufés de desayunos, centros de spa, cafeterías y restaurantes. Crispins Europe complementa la línea de infusiones Tea Bar by Zentea con un expositor de madera de moderno diseño, perfecto para la presentación de las infusiones en cualquier bufé o mostrador.

2. Café Saula

Los Clásicos de Saula Premium se presentan ahora en formato cápsulas Nespresso® compostables. Se trata de un café gran *espresso Premium* 100% natural, de tueste artesano lento. Este proceso de 17 minutos permite un tostado homogéneo y uniforme de cada grano de café para un máximo espectro de aromas. Las cápsulas y latas han sido desarrolladas con las últimas tecnologías de protección y conservación para conseguir máxima sostenibilidad en los embalajes, sin sacrificar las características organolépticas de nuestro café.

3. Quality Espresso

La Radiosa es una máquina de café superautomática de compactas dimensiones que da una gran flexibilidad a los establecimientos de hostelería, especialmente en aquellos hoteles que prestan un desayuno en modo *self service* de alta calidad. Puede ofrecer servicio con dos tipos de café en grano, crear perfiles de café *espresso* totalmente personalizados ajustados al gusto de sus clientes y la opción de trabajar tanto en modo barista como en modo *self service*, además de ofrecer las más demandadas combinaciones con leche fresca: *cappuccino, café latte*... Una máquina de la marca Gaggia que puede adaptarse a cualquier *coffee corner* o bufé de desayuno y que facilita a los hoteles el control remoto de la máquina gracias a su opción de conectividad mediante Wi Fi y Bluetooth, aportando información para mejorar su rendimiento y reducir costes.

4. Erlenbacher

De sabor salado, dulce, ácido o afrutado: en Erlenbacher todo gira alrededor de la rueda de aromas. El motivo no es otro que los nuevos Barista Cakes. Para este innovador concepto de producto se han desarrollado, junto con un barista y tostado de café, cuatro diferentes variedades de sabor (tarta de chocolate y frambuesa, tarta de manzana *cassis*, tarta de chocolate y caramelo salado, y tarta vegana de plátanos y nueces) que están perfectamente adaptadas a las diferentes especialidades de café. Los Baritas Cakes resaltan el sabor y los finos aromas de los distintos cafés. Las cuatro tartas pueden descongelarse en pocas horas. Como estas tartas redondas están precortadas, las porciones individuales se pueden extraer según las necesidades. Después de descongelarse, conservan su estabilidad durante 48 horas y pueden presentarse creativamente en un mostrador de tartas.

5. Saeco

Elegante, de tamaño compacto pero siempre con resultados impecables, la nueva máquina de cápsulas Dually de dos grupos es ideal para la sala de desayunos de los hoteles, pero también para bares y pequeños restaurantes, siendo capaz de administrar varios tipos de cápsulas. Actualmente está disponible en las versiones compatibles con Espresso Point® y Nespresso®, y dispensa una amplia variedad de bebidas, así como vapor y agua caliente para té e infusiones. Gracias a sus rejillas reclinables, puede alojar tanto tazas de café como vasos de café con leche *macchiato*. Los profesionales aprecian la capacidad de dispensar agua caliente y vapor, y establecer la dosis y la temperatura de las bebidas desde la gran pantalla táctil de 7", que permite el acceso al menú técnico, que está protegido por medio de una contraseña, de tal forma que únicamente pueda ser gestionado por el personal autorizado.



5



6

6. Cafés Novell

Siguiendo el inevitable camino hacia la sostenibilidad, Cafés Novell presenta tres novedades para los desayunos en hoteles. Coffee Bag es una bolsa de material reciclado y reciclable. En su interior contiene cápsulas compostables compatibles con Nespresso y con café orgánico. Complementos de azúcar blanco, moreno y edulcorante con envase compostable, paletinas de madera, vasos 100% compostables y tés orgánicos con envase pirámide compostable. Es ideal para un servicio de desayunos en la habitación y cumplir con la filosofía de residuo cero.

7. Pedragosa

Embutidos Pedragosa, S.A. continúa con su línea de innovación para adaptarse a las tendencias del mercado y vuelve al origen, recuperando su fórmula original, creada en 1916, para ofrecer una gama de productos sin alérgenos y adaptada a los requerimientos alimentarios europeos. Se trata de una nueva gama de cerdo, la 1916, apta para todo el mundo puesto que no contiene ingredientes como el gluten, los lácteos o la soja. La Longaniza 1916, el Chorizo 1916 y el Fuet 1916 son los protagonistas de esta mejora que mantiene el característico sabor de la marca. Completan la gama 1916 los nuevos productos 100% pavo sin alérgenos de longaniza de pavo, chorizo de pavo y fuet de pavo.



7

8. Zumex

Soul Series 2 es una exprimidora automática ultracompacta rotundamente rupturista en diseño, robusta en su interior y tecnológica en conectividad. Una máquina profesional potente e inteligente que es capaz de exprimir un zumo en 10" con solo pulsar un botón. Su innovador corazón Conical Sytem® es un sistema de exprimido único en el mercado, que ahora exprime al doble de velocidad, es decir, hasta 6 zumos y 18 naranjas por minuto, optimizando al máximo el exprimido. Gracias al Internet of Things (IoT), Soul Series 2 enriquece la experiencia de uso y gestión de la exprimidora. Ahora, es capaz de ofrecer datos que incrementan el rendimiento y productividad de la máquina (o del conjunto del parque), además de trabajar en su mantenimiento preventivo o en la configuración del modo de pago *cashless* y el número de frutas a exprimir. Así, los gestores pueden controlar su negocio en tiempo real y de forma remota desde cualquier dispositivo.



8



Miele es una empresa familiar fundada en 1899 que se rige por la filosofía: Immer Besser. Un lema que abarca la calidad, sostenibilidad y capacidad de innovación de una marca Made in Germany. Una promesa que ofrece a los usuarios profesionales la seguridad de haber elegido el producto adecuado.

MIELE PROFESSIONAL

Resultados excelentes



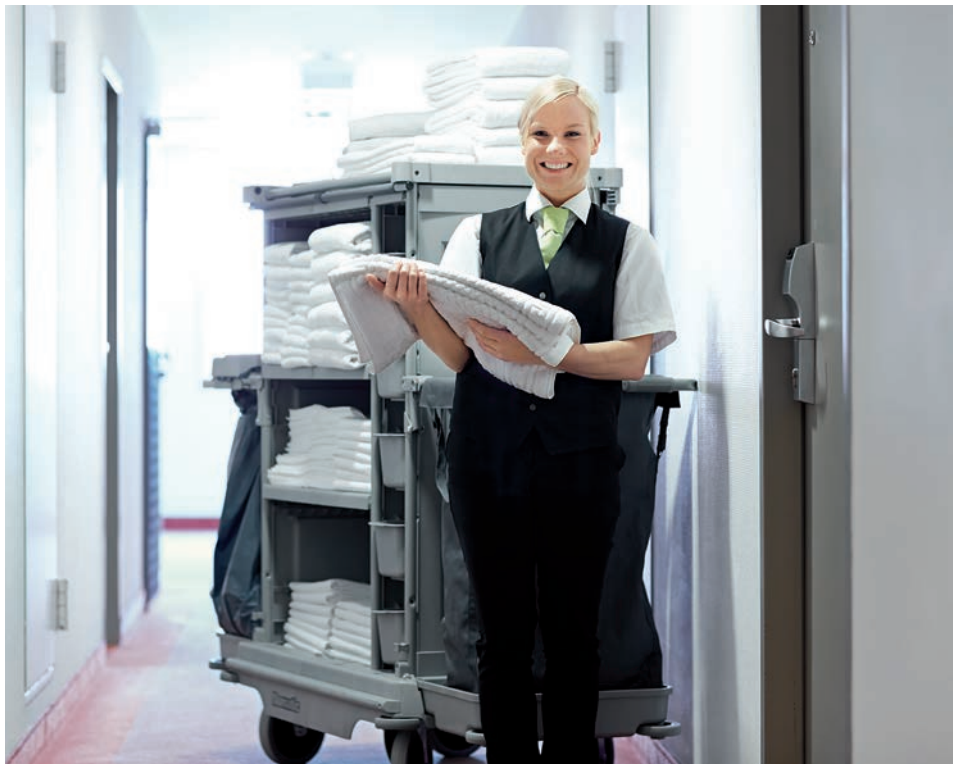
El compromisso de Miele Professional es la calidad: Immer besser, ser siempre mejores. Se trata del único fabricante que testea sus productos para 30.000 horas de funcionamiento. Independientemente de si se trata de utensilios de laboratorio o de ropa recién lavada para huéspedes de hotel: desde hace más de 120 años su objetivo es ofrecer las mejores soluciones a sus clientes para que ellos a su vez pueden ofrecer resultados perfectos a los suyos, ya sea para la preparación de vidrio de laboratorio o para el lavado de la ropa de los huéspedes de un hotel.

Miele Professional dispone de equipos de lavandería y de lavavajillas que responden a los distintos retos de la hostelería. Las máquinas Miele Professional son la solución profesional para la limpieza y el cuidado de los textiles en la lavandería interna del hotel. Una ropa de cama impecable, una mantelería reluciente y unas toallas suaves son requisitos imprescindibles para el bienestar de los huéspedes. El sistema integral de Miele está diseñado para satisfacer las necesidades de los hoteleros y proporcionar un cuidado de la ropa efectivo y delicado.

La mejor tarjeta de presentación de un hotel son unas prendas excelentemente cuidadas. Además de la sensación de ropa más suave y mejor cuidada, la limpieza antiséptica y completa juega un papel importante. La inversión en el cuidado de las prendas suele ser considerablemente grande. Por eso es muy importante que la ropa de hotel se conserve durante mucho tiempo y que muestre la hospitalidad del hotel.

Las lavadoras industriales de Miele son una solución profesional para dotar la lavandería propia del hotel. Ya sea una pequeña solución para las toallas hasta una solución integral para toda la ropa del hotel, las lavadoras, secadoras y planchadoras de Miele son un apoyo fundamental en el día a día de un hotel.

Además de la ropa de cama, hay zonas específicas como el *wellness* & spa. Sauna, masaje y gimnasia acuática: quien se regala un ratito de descanso en el área de *wellness* quiere disfrutar de una experiencia completa. Los albornoces y las toallas suaves y cuidadas son un elemento importante que se puede garantizar con Miele Professional. Los clientes del área de *wellness* perciben rápidamente cuando la ropa es de un material de alta calidad ya que se adapta muy bien a la piel y huele especialmente fresca. Para conseguirlo, es necesario el tratamiento profesional de las prendas. No podemos pensar en un masaje sin un aceite tibio de olor agradable. En las sesiones de sauna se utilizan las toallas como base higiénica. Para eliminar por completo esta suciedad de la ropa a pesar de estas altas exigencias y restablecer la sensación de suavidad, las lavadoras Miele Professional ofrecen una solución a medida. El control de libre programación y el paquete de los programas de serie Hotel se concibieron especialmente para los exigentes procesos de lavado.
Otro ámbito adyacente a la hostelería es el de las superficies y los suelos. La generación de lavadoras Mopstar de Miele están especialmente diseñadas para la preparación de mopas, paños y otros textiles. Se encargan del lavado e impregnado de los paños con productos de desinfección o limpieza en un solo paso optimizando el tiempo.
Con cada lanzamiento de producto Miele Professional introduce en el mercado una tecnología de vanguardia que contribuye a la eficacia, la higiene y la rentabilidad del negocio. En el último trimestre del año pasado presentó una promoción muy atractiva: el sistema de bonificación Miele Professional, que permite ahorrar en la compra de cada equipo. Su objetivo era y es apoyar a los emprendedores en este momento complicado y por ello amplía la campaña hasta el 30 de junio. Descuentos que llegan por ejemplo hasta los 7.980 euros en una lavadora de 32 kg de capacidad y 2.770 euros en una secadora de la misma capacidad. Se pueden conocer los descuentos en detalle, por modelo, en https://www.miele.es/professional/themieleway-1927.htm









Miele Professional

E-mail: professional@miele.es
www.miele.es/professional



PASTELERÍA MONSERRATINA

De líneas limpias pero llena de detalles

El estudio de interiorismo CírculoCuadrado proyecta la nueva pastelería Montserratina del maestro pastelero Xavier Elías.



El proyecto de pastelería Montserratina, ubicada en el Prat de Llobregat (Barcelona), nace de la mano de su propietario, el maestro pastelero Xavier Elías, quien encargó el diseño integral a CírculoCuadrado, con motivo del cambio de local.

Xavier Elías tenía claro lo que quería. Un espacio de trabajo cómodo y a la vez atractivo tanto desde el interior como desde el exterior. Quería poder crear, elaborar, exponer y vender en un único espacio.

El punto de partida fue un local diáfano con dos zonas claramente definidas: una para la venta y degustación, y otra, el obrador, para la elaboración.

Una vez concretados los metros necesarios para cada función, Xavier Elías trabajó la parte de obrador y CírculoCuadrado se centró en toda la zona comercial. Para ello, la dividió en cinco espacios conectados entre sí para facilitar tanto la labor de servicio como la de compra y degustación.

Así, hay una zona de neveras para la exposición de pastelería, una barra de cafetería, un módulo central destinado a la bombonería y pastas de té, un práctico y coqueto *wc* y, finalmente, junto a la entrada, la zona de mesas para degustar.

Todo el conjunto se puede ver desde el exterior, gracias a la enorme fachada acristalada. Aquí, la iluminación, tanto interior como exterior, juega un papel fundamental, ya que, al haber tanta transparencia, la pastelería en sí misma, se convierte en un gran escaparate y una dulce exposición.

En el interior, se combinaron varios tipos de mate-



Los materiales naturales evocan las elegantes y clásicas cafeterías de las grandes ciudades centroeuropeas

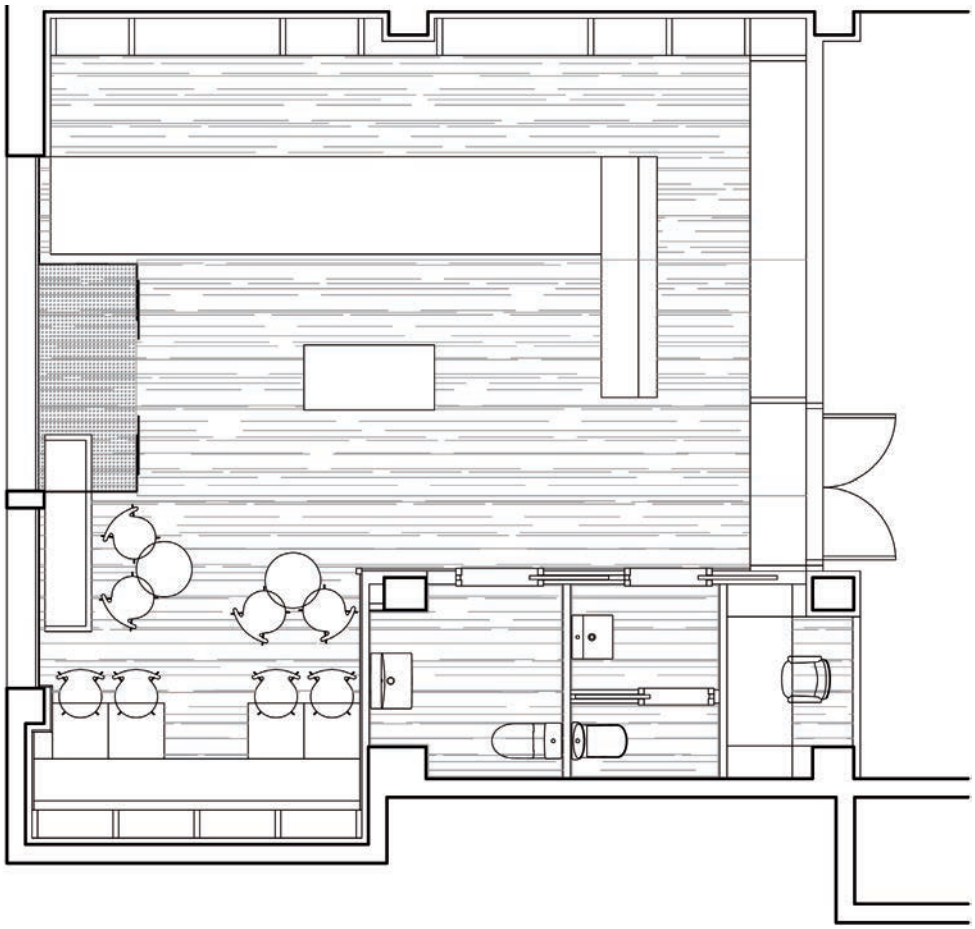
riales. Para la zona de degustación y pared expositora, la madera de roble tintada y el lacado blanco para paredes y expositores; mármol blanco para la barra, y la cerámica verde, como color corporativo en la contra barra y zona de bar.

Todos estos materiales naturales parece que nos trasladen a otra época, evocan las elegantes y clásicas cafeterías de las grandes ciudades centroeuropeas. Aplicados con una nueva visión minimalista y moderna, CírculoCuadrado conjugó la Monserratina de mediados del siglo XX con la nueva imagen del siglo XXI.

Es un proyecto visualmente limpio de líneas pero lleno de detalles y como protagonista, el trabajo del maestro Xavier Elías.







FICHA TÉCNICA

Rotulación: **Aura, identidad visual**
Lámparas: **AlmaLigth**
Parquet: **On Park**
Cerámica: **Equipe suministrada por Neocerámica**
Inodoro, lavabo y espejo de *wc*: **Ideal Standard**
Neveras, muebles de acero inoxidable y vitrinas: **Inoxfred**
Cafetera y molinillos: **La Spaziale**

Pastelería Monserratina
Avda. de la Verge de Montserrat, 205.
08220 El Prat de Llobregat
(Barcelona).
https://monserratina.negocio.site/

Un dulce homenaje

El Grifo es la bodega más antigua de las Islas Canarias y una de las más revolucionarias por las vías de experimentación que desarrolla. Recuperar tradiciones también es una pequeña gran revolución. Por ejemplo, el asoleado para elaborar George Glas, un tinto dulce que homenajea al aventurero escocés que da nombre al vino y que escribió sobre su estancia en el archipiélago.





El protagonismo de la fruta

Iceni es la nueva referencia de Bodega Tesalia con la que buscan extraer toda la frescura y la fruta de su excepcional *terroir*. De color rojo cereza, es un vino muy frutal, fresco, amable y expresivo. Además, puede acompañar cualquier comida de principio a fin.



APERITIVOS **SIN ALCOHOL**

Bacardi lanza dos aperitivos sin alcohol: Martini Vibrante y Martini Floreale. Para la compañía, trabajar con bebidas sin o de baja graduación no se trata solo de reducir el volumen de alcohol, sino de una necesidad para incrementar el volumen de experiencia de los clientes en los bares.

Ibéricos de oro

Sánchez Romero Carvajal, la marca original de Jabugo con 140 años de historia, ha arrasado con tres estrellas de oro y el premio Superior Taste Awards en sus productos jamón, chorizo y salchichón de bellota 100% ibéricos otorgados por el International Taste Institute.



REVOLUCIÓN en el mundo de los espirituosos

Pernod Ricard España pretende revolucionar el mercado de los espirituosos con sus dos nuevas referencias: Beefeater Light y Ballantine´s Light. Beefeater Light tiene el sabor de la genuina ginebra londinense, pero con la mitad de alcohol (20º). Notas frescas de manzana verde y un toque cítrico con aromas de pomelo rosa y ralladura de naranja conforman Ballantine's Light con la mitad de alcohol (20º).



Complejidad AROMÁTICA

Quinta Quietud Reserva 2016 es un 100% tinta de toro de viñedos plantados entre 1960 y 1988 cultivados en vaso, en secano y en cultivo ecológico. Su elaboración es por fermentación natural espontánea sin sulfitos añadidos en depósitos abiertos de acero inoxidable termoregulados. Un tinto complejo y elegante, con gran potencial de guarda.





Toques herbáceos

Mil Ríos Godello Barrica 2017, seleccionado como uno de los mejores godellos por la *Guía Wine Up*, presenta un vivo color amarillo-limón, denso y brillante. En nariz es complejo con carácter mineral y toques herbáceos. En boca es sabroso, con acidez media y sutil toque salino que complementa para dar sabor.



COMPLEJIDAD AROMÁTICA

La edición Carlos I Imperial XO es un *brandy* complejo y suave, que destaca por su extraordinaria calidad y complejidad aromática y su color caoba intenso con notas de nuez, higo y avellana. Para disfrutar 100% de su sabor sedoso y con un final sofisticado y lujoso, lo mejor es servir en vaso bajo y beberlo al momento.

Los beneficios del loto azul

La nueva línea de baño ecológica para hoteles n.ki de Gruope GM contribuye al esfuerzo corporativo para reducir su impacto en el medio ambiente y restaura el equilibrio entre los sentidos, el cuerpo y la mente apoyándose en los beneficios del loto azul. Empleado desde el antiguo Egipto por sus propiedades regeneradoras, relajantes y calmantes, el loto azul enriquece esta línea, que cuenta con la certificación Cosmos de Ecocert. Como símbolo supremo de pureza y frescura, esta delicada flor se combina con aloe vera orgánico. Su fragancia fresca y tranquilizadora, con notas de fondo florales y amaderadas, crea una sensación de profundo bienestar y serenidad. Al tratarse de una línea de *amenities* orgánicos certificados veganos, los productos n.ki están formulados sin ingredientes de origen animal y con al menos un 98% de ingredientes de origen natural.





Villeroy con los colores Pantone

El Instituto de Color Pantone ha coronado a los colores Ultimate Grey e Iluminating como los Colores del Año 2021. El amarillo vibrante Iluminador representa un nuevo comienzo, confianza y alegría, pero Ultimate Grey exige una mayor sobriedad mental. La colección Memento 2.0 de Villeroy & Boch en gris añade un toque urbano al baño. Destaca un aspecto moderno con sus bordes estrechos y sus contornos rectos, que los aficionados al diseño minimalista apreciarán plenamente. El inodoro y el bidé también están disponibles en el mismo color en tendencia. Otros escenarios para Ultimate Grey se encuentran en los platos de ducha de la gama Squaro Infinity en gris mate o en el lavabo bicolor Artis con un exterior gris e interior blanco.

Diseños atemporales

Jacob Delafon presenta los nuevos productos de su colección Brive, una línea caracterizada por formas cilíndricas y diseños atemporales. Brive se adapta al espacio de ducha a la perfección. Presenta una gran robustez y durabilidad. Su cartucho termostático con garantía de cinco años y válvulas antirretorno en la salida del agua son características que pueden encontrarse en algunos de los cuerpos y columnas termostáticas. Además, todos los productos cuentan con acabado cromo con garantía de 10 años. Entre las características a destacar en los nuevos productos se cuentan algunas como caudal limitado o reducido para un rendimiento óptimo y ahorro de agua, o tope de seguridad a 38 ºC para una mayor seguridad y evitar quemaduras.





Acabado negro

Ramon Soler® lanza las nuevas columnas de ducha termostáticas Blautherm negro mate, que aúnan diseño y máximas prestaciones. El acabado negro mate de Ramon Soler® posee la máxima durabilidad y resistencia, lo cual es imprescindible para el uso diario: el acabado negro mate de Ramon Soler® en la prueba de niebla salina es diez veces superior al cromado. Este acabado negro se ha conseguido mediante la tecnología más avanzada del electrostático sobre galvanizado que aporta resistencia y durabilidad extra.



Combinación de estética y funcionalidad

Mío es un mueble de baño suspendido que refleja la elegancia de Nuovvo creando una estancia moderna gracias a sus formas suaves pensadas para reducir el mueble a su mínima expresión. Sus formas redondeadas y cuidadas aportan originalidad y armonía al conjunto. Este espectacular mueble de Nuovvo ha ampliado recientemente sus combinaciones con la introducción en catálogo de la encimera Line, una superficie de puro mármol que nos permite colocar encima cualquier lavabo sobre encimera, aumentando considerablemente sus posibilidades.

Elegante y atemporal



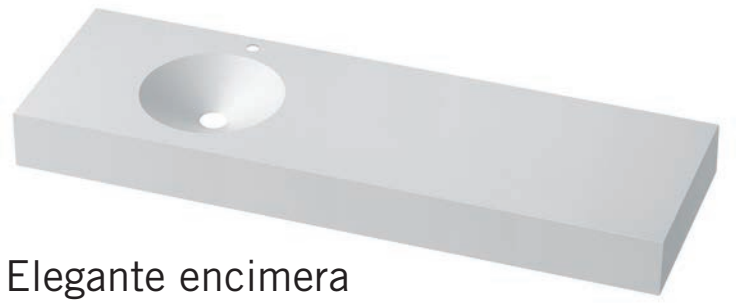
Con Leelo, Laufen amplía su oferta de espejos existente con nuevos ejemplares para crear una extensa colección de espejos que aportan comodidad y luz al baño. Leelo presenta una gama de tamaños y versiones que combinan a la perfección con una variedad de diseños y ambientes para el cuarto de baño.





De estilizada silueta

Genebre presenta el kit de ducha empotrado de la serie Oslo Baño, una de las novedades del catálogo 2021 de su línea de grifería. El novedoso kit de ducha empotrado de la serie Oslo Baño tiene un acabado cromado de alta calidad para instalar en pared. Se suministra con rociador orientable con *jet* anticalcáreo, mango de ducha con tres funciones anticalcáreas (lluvia fina, lluvia fina + hidromasaje e hidromasaje), soporte y flexo de ducha de 1,7 metros en PVC antirrotura. Está dotado de un distribuidor operado por presión con dos salidas de agua rociador/mango de ducha y va encajado en un caja decorada tipo maletín con asa. Su estilizada silueta será la responsable de transformar cualquier baño en un espacio con personalidad propia.



Elegante encimera con lavabo integrado

La encimera Esferic de Nuovvo tiene un diseño cuidado y de líneas minimalistas, fabricado íntegramente con Nuovvotech, un material altamente resistente y de una gran belleza y máxima calidad. Sumado a su suave textura Uniform, ofrece una agradable sensación de pureza que, combinada con el seno en forma de círculo perfecto, que otorga a esta encimera un toque distinguido. Esferic integra el seno del lavabo en su encimera de manera continua y uniforme, sin ningún tipo de junta, que rompe con la curiosa característica de que el seno se encuentra desplazado, aportando así dinamismo y ofreciéndonos un amplio espacio libre.

Ideal Standard lanza su tarifa para 2021



Ideal Standard International lanza su nueva tarifa para 2021, que entrará en vigor el 1 de marzo. Con el lema *Together for Better,* se presenta con multitud de novedades. Entre ellas destaca la colección Atelier, diseñada por el estudio italiano Palomba Serafini Associati, que dispondrá de un catálogo específico, la colección de porcelana sanitaria Tesi, en acabado mate, los nuevos urinarios inteligentes Sphero ® o las nuevas bañeras Around, entre otros muchos productos nuevos. En el apartado de grifería, se encuentran Cerafine O y Cerafine D, pertenecientes a la familia Ceraplan. Ambas cuentan con todas las opciones para adaptarse a cualquier tipo de sala de baño y necesidad.

Nofer muestra sus novedades a interioristas y arquitectos

Nofer ha dado a conocer las novedades de la marca, sus incorporaciones y su apuesta por reforzar su oferta a algunos de los más destacados interioristas, diseñadores y arquitectos del panorama nacional e internacional. Pudieron conocer de primera mano algunas de las principales novedades de Nofer, entre las que destaca el dispensador de jabón Evo, toda la gama de secamanos o el premiado grifo Concept3, un revolucionario conjunto de grifería que ofrece en una sola pieza las funciones de secamanos, dosificador de jabón y lavamanos. También se les comunicó la reciente integración de Decosan en el Grupo Nofer, una clara apuesta por reforzar su posición en los espacios residenciales.



HIP retrasa su celebración a finales de marzo



La situación epidemiológica actual con la tercera ola de la pandemia y el pico de contagios previsto para la primera semana de febrero han empujado a la organización a trasladar la celebración de HIP – Horeca Professional Expo del 22 al 24 de marzo.

Las organizaciones que forman parte del Consejo Asesor de HIP, así como patronales y asociaciones como Hostelería de España, Marcas de Restauración, Hotelería de Madrid o Facyre, han acordado que la celebración de HIP es necesaria para ayudar a la recuperación del sector y que, por ello, era necesario retrasar su fecha de celebración del 15 al 17 de febrero para pasar a organizarla del 22 al 24 de marzo.

Son más de 300 firmas expositoras las que han confirmado su participación en HIP2021 como punto de encuentro en el que impulsar la recuperación de la hostelería española a través de sus últimas innovaciones y soluciones en alimentación y bebidas, maquinaria, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, tecnología, higiene, *packaging* y nuevos conceptos para cualquier negocio horeca: hotelería, restauración, bar y cafetería, *delivery*, colectividades, *catering*, ocio y sociosanitario. Además, más de 400 expertos internacionales aportarán su visión sobre el futuro del sector horeca después de la pandemia y sus estrategias y casos de éxito para afrontar la situación actual en el Hospitality 4.0 Congress.

En esta quinta edición, HIP ha llevado a cabo una acción sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española a través de un plan de estímulo del que se podrán beneficiar todos los profesionales que visiten el evento, y contará con dos ejes que actuarán como palanca de revulsivo para el sector. El primero será el eje formativo, ya que este año el Hospitality 4.0 Congress será de carácter más práctico y participativo que otras ediciones, con el objetivo de ayudar a impulsar las ventas, optimizar la gestión y establecer las bases para la reactivación y recuperación de los negocios hosteleros. El segundo eje consistirá en unas medidas de estímulo económico, como el talonario con promociones y descuentos especiales de prácticamente todas las firmas expositoras que suman más de 10.000 euros de ayudas, o el sorteo de bonos de 300 euros cada uno entre todos los visitantes profesionales con establecimiento a HIP2021 para ayudarles en las compras o reposición de sus almacenes de alimentos y bebidas, equipamiento, tecnología o menaje, entre otras, y que podrán adquirir en una única compra entre todas las firmas participantes a HIP.

Una edición que, pese a las circunstancias, unirá a toda la cadena de valor del sector horeca ante el mayor reto de su historia reciente, creando una nueva horeca que siga situando España como el epicentro en calidad hostelera y liderando una recuperación que pasa por la adaptación a nuevos escenarios y nuevos modelos de negocio que formarán la horeca del futuro.



El corte perfecto

Zwilling presenta su última generación de bloques de cuchillos con Now S, su serie más fresca, joven y accesible que estimula los sentidos para inspirar y ayudar a conseguir el corte perfecto. A la vista, sus tres brillantes colores captan la atención de inmediato, los tonos ligeramente cítricos de esta serie reclaman su protagonismo en cualquier cocina, motivando hasta al chef más experimentado. Al tacto, la empuñadura ergonómica de cada pieza, que se adapta perfectamente a la mano, y su suave acabado contribuyen a una menor fatiga ante el corte, convirtiendo este gesto en una tarea segura y agradable ante cualquier receta. Los cuchillos de la serie Zwilling® Now S disponen de ángulo V-edge (simétrico de alrededor de 15 grados por lado) y su hoja tratada con tecnología Friodur®, endurecida con hielo para una durabilidad excepcional del filo y una extrema resistencia a la corrosión. El bloque de cuchillos está fabricado en madera de fresno liso, complementada con la sección inferior de madera de abedul de color.

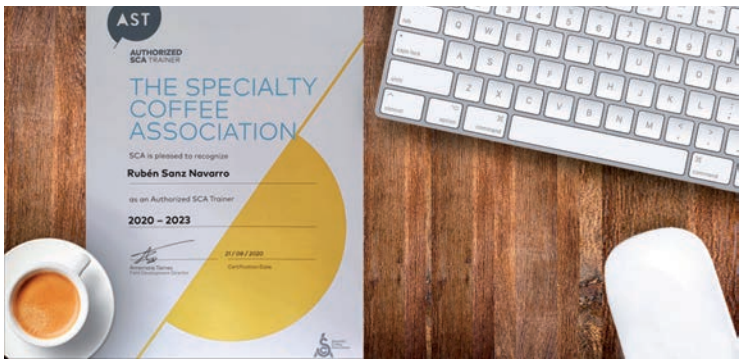


Hace tan solo un año, Ana Roquero, fundadora de Cookplay, presentaba Eko Bowl, vajilla monouso, 100% biodegradable y compostable formada entonces por tres piezas. Ahora y tras el éxito de esa solución enfocada a *delivery, take away, caterings* y otras necesidades en hostelería, la línea se amplía con Eko Burger Set, específicamente diseñado para hamburguesas. Realizado con pulpa de caña de azúcar, Eko Burger Set se compone de dos piezas independientes, pero con el mismo diseño: el envase para la hamburguesa y otro, de menor capacidad, destinado al acompañamiento (patatas fritas, ensalada, aros de cebolla…). El set destaca por su diseño ergonómico, atractivo e innovador, por sus ventanitas perforadas de respiración.

Villeroy & Boch cambia el nombre a su división de vajilla

La División de Vajilla de Villeroy & Boch se llamará a partir de ahora Dining & Lifestyle. El nuevo nombre refleja mejor los cambios dentro de la división. Este departamento ofrece mucho más que menaje de mesa hoy en día. La cartera de productos se ha vuelto mucho más diversa. El objetivo es explorar nuevas vías, probar lo inesperado y atraer especialmente a un público más joven con Dining & Lifestyle de Villeroy & Boch. Además de las modernas líneas de productos, el centro de atención de la marca es la tendencia actual de la alfarería y el concepto *to-go*.





Formar a baristas

Quality Espresso inició en 2011 una apuesta pionera por la formación especializada como AST (Authorized SCA Trainer) de la Specialty Coffee Association (SCA). El objetivo de la compañía ha sido ofrecer a sus clientes y a los profesionales del sector la más completa formación con un alto grado de especialización. El equipo de formación de Quality Espresso puede ofrecer con sus cursos de formación las únicas certificaciones barista reconocidas a nivel mundial por esta entidad. Con la formación adecuada y una máquina profesional de alta calidad como las fabricadas por Quality Espresso con sus marcas Gaggia, Futurmat y Visacrem, los baristas y profesionales de los establecimientos de hostelería dispondrán de todas las herramientas necesarias para ofrecer el mejor café *espresso* y una experiencia diferencial a sus clientes.

El aroma del mejor café con la máxima seguridad



Quality Espresso ofrece sus clientes una *Guía rápida para el Servicio de las Máquinas de Café y Molinos* con la que quiere dar soporte a los establecimientos de hostelería, explicando de forma muy sencilla los pasos a seguir tanto para detener temporalmente las máquinas de café y los molinos, como para reactivarlos. Las medidas de seguridad sanitaria establecidas en cada zona hace necesario que los establecimientos dispongan de las mejores herramientas para el mantenimiento de sus máquinas de café y de sus molinos con la máxima garantía.



La porcelana que evoca la lluvia

Gotas es una colección de porcelana ideada por Ximo Roca Diseño para Vajillas Corona que evoca, en cada una de sus piezas, los diferentes efectos que las gotas de lluvia crean al caer sobre la superficie del agua. Las siluetas de platos, fuentes, tazas y complementos se inspiran en las ondas concéntricas que generan esas gotas al entrar en contacto con el agua en calma. Sus formas, de gran impacto visual, transmiten serenidad y equilibrio y aportan dinamismo a la mesa. Es una colección en constante crecimiento y pronto incorporará elementos nuevos –como jarras, teteras y lecheras– destinados a su uso por el sector de la gastronomía y la hostelería.



Apurado diseño

Estilo y elegancia que ahora llega a un nivel superior con el lanzamiento de la gama de menaje de cocina Smeg. Una gama fabricada íntegramente en Italia, con los mejores materiales, acero inoxidable, aluminio forjado en frío y vidrio templado. Una gama que destaca por su apurado diseño inspirado en las líneas suaves y curvilíneas de los pequeños electrodomésticos Smeg, mientras que las refinadas asas y mangos de acero inoxidable replican el estilo del asa de la puerta del frigorífico Fab. La gama de menaje Smeg sale al mercado con sartenes, ollas, cacerolas y *woks* de diversos tamaños, en los característicos colores de la gama de pequeño electrodoméstico, negro, rojo y crema, y con un revestimiento antiadherente ideal para una cocina sana.

Premio para **Rational**



El horno mixto iCombi Pro de Ratioonal ha recibido el premio Good Design 2020 que reconoce a los galardonados por su diseño innovador, el uso de nuevas tecnologías, la forma, su función, la utilidad, la estética, la eficiencia energética y la sensibilidad por el medio ambiente. Establecidos en Chicago desde 1950, los premios Good Design son uno de los más antiguos y prestigiosos a la excelencia del diseño y su utilidad en todo el mundo. En la categoría de Cocina y Electrodomésticos, el iCombi Pro de Rational fue reconocido por su elegante y atractiva apariencia en cristal y acero, apropiada para conceptos a la vista como las cocinas abiertas.



Bombillas para todas las necesidades

Entre las propuestas decorativas de bombillas de mdc, se encuentra la llamada pebetero ST64, de cristal ámbar y con un ángulo de visión de 360º y las globo en dos opciones; la estándar de plástico y aluminio G120 con un ángulo de visión de 240º y otra de cristal ámbar G125 con 360º. Asimismo está disponible la clásica en forma de vela de cristal mate o la de pelota de ping-pong en plástico y aluminio. Sobre las bombillas estándar, todas ellas Led Samsung, están en todas las opciones: mate, transparente y plástico / aluminio. Los ángulos son de 360º menos la última que cubre 230º.Todos los modelos estándar en 3.000 K y 4.000 K y las decorativas en 2.700 K y 4.000 K tienen potencias altas como exige el mercado.

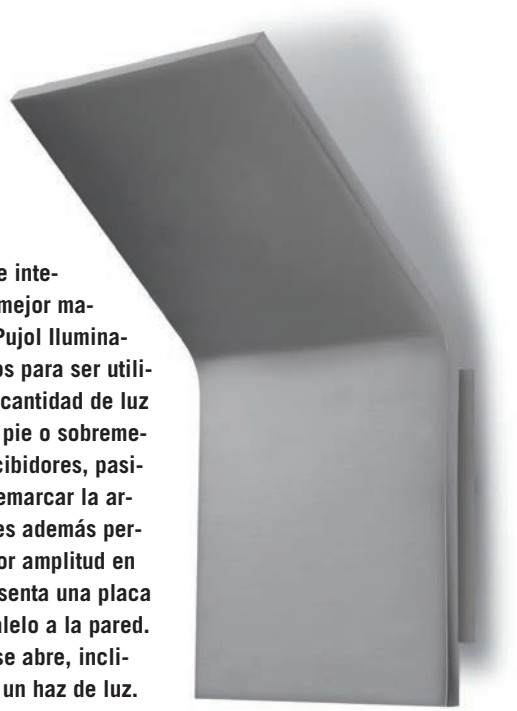


Para aplicaciones especiales

Ledvance lanza la nueva familia de lámparas led para aplicaciones especiales con formas variadas y diferentes casquillos. Esta familia se estrena con lámparas como HQL Led Pro, con 2.000 lúmenes y módulos led en la parte superior y perfecta para luminarias con aplicaciones arquitectónicas. Están disponibles con luz cálida (2.700 K), tienen hasta 50.000 horas de vida útil, IP65 y compatibilidad con equipos de control convencionales (ECC). Su ahorro energético en comparación con las lámparas HQL tradicionales –con una intensidad de luz comparable– alcanza el 78%, lo que viene a garantizar la eficiencia energética del producto. Se trata de una verdadera solución de remplazo de HQL sin cambiar los cables, con un periodo de amortización de 12 meses.

Integrarse en la arquitectura

Es importante que los apliques de pared se integren en la arquitectura y no encontramos mejor manera que la del nuevo aplique Plasma de Pujol Iluminación. Los apliques de pared están pensados para ser utilizados en lugares donde no haya una gran cantidad de luz y sea complicado colocar una lámpara de pie o sobremesa. Como en zonas de paso tales como recibidores, pasillos o entradas, también se utilizan para remarcar la arquitectura y marcar el camino. Los apliques además permiten proporcionar una sensación de mayor amplitud en la estancia. Plasma es un aplique que presenta una placa rectangular vertical que se instala en paralelo a la pared. Esta placa a partir de medio hacia arriba se abre, inclinándose hacia el exterior, dejando paso a un haz de luz.



La luz perfecta para tocadores

Oliva Iluminación da las claves de la iluminación perfecta en tocadores. Dado que el uso que se le da a estas piezas es principalmente para observar matices en el rostro, lo ideal es optar por luz frontal que ha de tener más nivel, y se suelen usar temperaturas de color más frías de hasta 4.000 K para ver bien los colores. Las propuestas de Arkolight, con Alaska Trimless, una revisión moderna de las típicas luces de tocador, Mirbi Long de Weber Ducre, con sus modernas líneas rectas para un lateral o a ambos lados del espejo, o la opción de sobremesa Theia de Marset, para tocadores independientes, cumplen con todos los requisitos para tener una iluminación perfecta en el tocador.





Puertas automáticas más seguras

Aprimatic presenta la nueva generación de puertas automáticas *brusless* disponible tanto para puertas correderas como para puertas batientes. El motor *brushless* es un motor sin escobillas y de conmutación completamente digital, que sustituye a los motorreductores tradicionales con corriente continua y conmutación por escobillas. Al ser un motor sin escobillas, trae consigo significativas ventajas como son una mayor durabilidad y fiabilidad, un bajo consumo de energía eléctrica, un bajo mantenimiento y suprime las interferencias electromagnéticas. Otro aspecto característico de esta tecnología es el de la seguridad. Si en un motor de escobillas basta con aplicar una tensión al motor para hacerlo girar, en el *brushless* si no hay una conmutación constante y en la secuencia justa, el motor no se mueve. Así cualquier mal funcionamiento del dispositivo del mando es menos peligroso en una automatización con motor *brusless*.

Pérgola con regulación térmica y lumínica

La nueva pérgola bioclimática Kedry Skylife de KE cuenta con un techo de lamas móviles retráctiles que permite ajustar la intensidad de la luz y la ventilación, dependiendo de las condiciones meteorológicas. Con un solo movimiento las lamas giran y se retraen, en apertura y cierre, permitiendo expresar al máximo el concepto de regulación térmica y lumínica. Gracias a su completa modularidad, Kedry Skylife puede insertarse y adaptarse a espacios de diferentes formas, cubriendo tamaños grandes y con un mínimo impacto estético. Es posible iluminar el producto interna y externamente gracias a un sistema de tiras led integradas en los perfiles perimetrales.





Un práctico fuego de gas

Focus dota con tecnología de gas a su icónico modelo Gyrofocus, manteniendo su legendaria silueta suspendida y giratoria. El gas se conduce a través de una placa en el techo y luego desciende por una tubería sellada de la chimenea, pudiendo conservar el legendario giro a 100º del conocido modelo Gyrofocus. Un fuego práctico, fácil de mantener que funciona con troncos cerámicos que imitan a la perfección los naturales y las llamas simulando un auténtico fuego de leña. Su potencia calorífica controlada de 13 kW y sin que haya posibilidad de que salten chispas hace que la Gyrofocus de gas pueda libremente instalarse sobre cualquier tipo de pavimento y, en particular, sobre parquet, sin necesidad de una placa protectora debajo de la chimenea, respetando, sin embargo, una distancia de seguridad.

Sin cables ni pilas

Jung presenta dos nuevas soluciones para los amantes de los efectos de iluminación y de la practicidad los emisores de pared con Bluetooth LE (Low Energy) y para Philips Hue. Estos dispositivos facilitan el control intuitivo de sistemas inteligentes de luz sin necesidad de tender nuevo cableado ni fuentes de alimentación. Es decir, no llevan ni cables ni pilas. Tanto los emisores de pared con Bluetooth LE (BT-LE) como para el sistema Philips Hue de Jung utilizan la tecnología Battery-free by EnOcean, que transforma en electricidad la energía cinética que se produce cada vez que el usuario pulsa en el dispositivo para encender o apagar. La ausencia de alimentación externa no solo simplifica la instalación, sino que reduce también la necesidad de mantenimiento de ambos mecanismos prácticamente a cero.



PUERTAS

UNA BIENVENIDA SEGURA



Limitar espacios, contribuir a la seguridad y conservar la temperatura de un espacio son factores que se les exigen a la puertas. A ello hay que sumar que el sector contract demanda que ofrezcan un diseño acorde con la personalidad del hotel o restaurante, así como la máxima funcionalidad y prestaciones técnicas y normativas.

Por Isabel Fernández

ASSA ABLOY ENTRANCE SYSTEMS



Las puertas son elementos que permiten distinguir e integrar un ambiente específico, además de posibilitar que un edificio sea coherente en su totalidad. En un sector como la hostelería, la seguridad es lo principal, tanto la de los clientes como la del propio edificio. También es esencial el aislamiento acústico y térmico con el objetivo de que los clientes disfruten de la tranquilidad y el confort en su estancia, así como que el hotel pierda la mínima energía en calefacción y aire acondicionado por la puerta.

Para Antonio Morollón, consultor de Arquitectura de la División Peatonal de Assa Abloy Entrance Systems, "cada establecimiento tiene retos y necesidades específicas. Los hoteles reciben una gran cantidad de visitantes, la mayoría de los cuales viajan con equipaje, por lo que se deben mantener unos estándares elevados de seguridad y comodidad. Las puertas automáticas crean entornos libres de barreras, estéticamente atractivos, cómodos y agradables, que facilitan el acceso a los usuarios con equipaje y a la vez pueden garantizar una evacuación segura en caso de emergencia. Además, existen otros factores importantes que hay que tener en cuenta, como son la sostenibilidad, el ahorro energético y, también desde la irrupción del Covid-19 en nuestras vidas, la higiene y seguridad para los usuarios". Sobre ello también incide Silvia Martínez, responsable de Marketing de Aprimatic, al indicar que "actualmente factores como la accesibilidad y la seguridad para evitar el contacto con la puerta e impedir contagios por Covid, como es el caso de las puertas automáticas, son claves, pero el confort y el ahorro energético también son importantes a la hora de elegir la puerta del hotel, sin olvidar el propio aspecto ornamental de la estética de una puerta". Por su parte, Óscar Conde Pérez, *connectivity solutions consultant* de Geze Iberia, asegura que, "además de los aspectos más comunes y comerciales, como pueden ser la seguridad, la funcionalidad o la durabilidad, debemos tener siempre presente que la imagen y el diseño de todas las puertas ayudarán a dar la categoría y el enfoque que el propietario del hotel quiere transmitir a sus clientes". Asimis-

GROSFILLEX



mo, Juan Llorca Raymond, director comercial de Andreu Barberá, opina que, "en primer lugar, las puertas deben cumplir con la legislación vigente en el lugar en el que esté ubicado el hotel, sobre todo a nivel de resistencia al fuego. Además, son un elemento fundamental en la imagen y percepción que se lleva un usuario de un hotel. Es lo primero que va a ver al acceder a su habitación".

Criterios para la elección

En el momento de elegir e instalar las puertas, se deben considerar aspectos como la imagen, la fiabilidad, la utilidad, el ahorro energético, el ancho de paso (que debe corresponderse al



ANDREU BARBERÁ

Factores de los que depende la instalación de una puerta

- **El hueco de la pared (puertas simples o dobles)**
- **El grosor del muro**
- **El espacio disponible para la apertura (abatibles o correderas)**
- **La utilidad que tendrá o anchura de los elementos que van a pasar a través de ella (medidas especiales de puerta hasta 2,8 m de alto y 1,5 m de ancho)**
- **La necesidad o no de luz (puerta ciega o vidriera)**
- **El sistema de apertura requerido (puertas abatibles, correderas, vaivén…)**
- **Características técnicas (resistentes al fuego, acústicas, térmicas, blindadas, antibacterianas…)**
- **Diseño de la estancia (puerta enrasada, formato especial, etc.)**
- **Necesidad de aireación (puertas con rejilla integrada)**

aforo del establecimiento), así como que disponga de todos los sistemas de seguridad para garantizar una correcta evacuación de los clientes si fuera necesario. Para satisfacer las demandas en contract, los fabricantes y/o instaladores ofrecen constantemente modelos y soluciones que aporten nuevas prestaciones. Así, Óscar Conde, de Geze Iberia, indica que "la propiedad de un hotel, el arquitecto o el interiorista responsables del diseño del mismo deben transmitir, desde su experiencia, cuál va a ser el funcionamiento de su edificio, un edificio vivo y que estará en continuo movimiento. Entendido esto, deberán comunicar la imagen que quieren reflejar a su cliente final. Con todos estos puntos aclarados, deben recibir por profesionales especialistas en el sector hotelero el asesoramiento adecuado a la funcionalidad, durabilidad y diseño (puertas automáticas, puertas acceso habitaciones, zonas nobles…) y adecuado a las normativas vigentes (vías de evacuación, puertas cortafuegos…)". Según Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Systems, "los principales aspectos a tener en cuenta a la hora de elegir una puerta son la cantidad de tráfico que recibirá el establecimiento y que circulará a través de sus accesos y zonas de paso. También es muy importante estar al día en cuanto a las normativas vigentes de accesibilidad y seguridad. El ahorro energético y la sostenibilidad son otros dos criterios que muchos empresarios valoran a la hora de equipar sus establecimientos y, por último, no hay que olvidar la coherencia con el diseño del edificio". A ello Juan Llorca Raymond, de Andreu Barberá, añade que se debe considerar, "en primer lugar, la normativa, que regula el nivel de resistencia al fuego que hay que cumplir en cada ubicación, por ejemplo. Pero ahora, además, si queremos usar cerraduras electrónicas que permiten un control de accesos, debemos asegurarnos que han sido debidamente homologadas conjuntamente con la puerta cortafuegos".



APRIMATIC





Es esencial el aislamiento acústico y térmico tanto para disminuir el ruido como para que se pierda la mínima energía

Por zonas

En una instalación tan grande como un hotel se instalan muchas puertas de distinta tipología, dependiendo de su ubicación y función. Así, las puertas de entrada deben adaptarse al diseño del hotel e invitar a pasar, ya que son la carta de presentación del establecimiento. Acordes con la estética de la fachada del hotel, deben ser rápidas a la hora de abrir, seguras, y que eviten golpes y posibles accidentes a los usuarios. Deberían estar cuidadas, que se vean limpias y ser silenciosas (que no chirríen) para evitar dejar mala impresión en el usuario, pues es lo primero que uno percibe justo antes de entrar en el hotel. Óscar Conde Pérez, de Geze Iberia, afirma que "lo primero que un cliente va a ver, sentir y cruzar en lo que dure la estancia en su nuevo hogar temporal es la puerta de acceso. Esa responsabilidad del primer contacto visual nos obliga a que la puerta debe ser perfecta. No admite errores. Su funcionamiento debe ser limpio,

El papel del diseño

Los fabricantes de puertas han ampliado su oferta hasta alcanzar casi la personalización gracias al desarrollo de nuevos acabados con tecnología punta. De esta manera, arquitectos, interioristas y prescriptores pueden hacer que la puerta sea un elemento que destaque en el hotel.

Para Juan Llorca Rayond, director comercial de Andreu Barberá, "el diseño afecta enormemente a las puertas, no solo en sus acabados (puertas pintadas en colores o con revestimientos) sino también en sus herrajes. En particular, la elección de las manivelas está siendo determinante no solo por el diseño de estas sino también por las soluciones de control de acceso". Asimismo, Óscar Conde Pérez, *connectivity solutions consultant* de Geze Iberia, cree que "la palabra diseño siempre está asociada a una imagen de marca. Las sensaciones que el contacto visual con una puerta transmite a un cliente son la imagen de marca del hotel. Las sensaciones que el contacto físico con una puerta transmite a un cliente de un hotel son la imagen de calidad del hotel". Por último, Antonio Morollón, consultor de Arquitectura de la División Peatonal de Assa Abloy Entrance Systems, manifiesta que "el diseño en las puertas de los hoteles es un factor clave, sobre todo, cuando nos referimos a las puertas de los accesos principales. En este lugar clave para un establecimiento, hay que garantizar además de una buena imagen que la entrada le ofrezca al cliente una cálida bienvenida".

ROYAL HIDEAWAY ASIA GARDENS



intuitivo y seguro, independientemente del diseño por el que se haya optado (minimalistas, contundentes, sencillas, trasparentes, ocultas…)". Por su parte, Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Systems, aconseja que "la puerta esté automatizada. Esto garantizará que la puerta únicamente esté abierta cuando realmente sea necesario, reduciendo así las corrientes de aire, gastos de energía y mejorando el ambiente interior del hotel. Hay disponibles multitud de opciones para ayudar a mejorar los elementos que mencionamos, por ejemplo, complementando la puerta con una cortina de aire, o utilizando dispositivos de activación que permiten reducir drásticamente el tiempo que la puerta permanece abierta, lo que se traduce en una reducción significativa de las pérdidas de calor y energía. La solución óptima en este sentido son las puertas giratorias, que separan eficazmente el interior del exterior de un edificio incluso con tráfico constante de usuarios".

Para Silvia Pérez, de Aprimatic, "la automatización en un hotel es algo esencial por varios motivos. En primer lugar, hay que tener en cuenta que la esencia de un hotel es ofrecer el máximo confort a todos y cada uno de sus clientes, por lo que cuidar la adaptabilidad deber ser una de sus prioridades. En este sentido, la instalación de puertas automáticas no solo en el acceso principal, sino en el resto de puertas y accesos del interior del hotel, permite hacer la estancia del huésped más cómoda. Además, hay que tener en cuenta la Ley de Accesibilidad Universal, que requiere que todos los edificios estén adaptados para personas con diversidad funcional".

En cuanto a las de las habitaciones, los *block* de puerta de entrada deben tener una resistencia al fuego mínima de 30 minutos, con un aislamiento acústico de 30 a 47 decibelios, con un paso libre de al menos 800 mm. Además, hay que distinguir aquellas que están diseñadas para personas con movilidad reducida. En estas hay que dejar más ancho de paso y dotarlas de mecanismos adaptados a cada solución para que sean automáticas y pueden ser accionadas de forma que las personas puedan ser independientes para cruzar el acceso. Por otro lado, cada vez se instalan más puertas que ofrecen un mayor espacio y luminosidad a la habitación. En este sentido, el diseño apropiado debe venir acompañado con un mayor tamaño (unos 2,20 o 2,40 m de alto y 82,5 o 92,5 cm de alto). Para Juan Llorca Raymond, de Andreu Barberá, las de las habitaciones "habitualmente suelen ser puertas de madera, aunque cada vez más se instalan puertas metálicas; pues son más longevas. Además, se suele buscar que tengan prestaciones acústicas (para proteger el descanso del huésped) y de resistencia al fuego". Asimismo, Óscar Conde acude al diccionario para comentar cómo deben ser las puertas de las habitaciones: "La RAE define 'robustez' como cua-

BARCELÓ IMAGINE



lidad de fuerte, vigoroso, firme, que tiene fuertes miembros y firme salud. Así deben ser los herrajes y las puertas de las habitaciones para poder adaptarse a los diferentes tipos de clientes que pueden utilizarla a lo largo de su vida útil, sin dejar en ellas cicatrices que afecten a la imagen del hotel. Los ciclos de uso serán muy elevados, y el nivel de exigencia y fatiga a la que se van a someter los herrajes será muy alto, por lo que se deben emplear herrajes certificados y ensayados para dicha finalidad".
También hay que instalar puertas específicas en los salones de reuniones, especialmente para aislar del ruido de lo que puede estar sucediendo en otras salas o zonas nobles del hotel, de ahí la importancia de que sean acústicas. También son aconsejables las puertas dobles al tener una gran capacidad de desalojo y, en función de la sectorización del edificio, podrían ser además cortafuegos. Sobre ello habla Juan Llorca, de Andreu Barberá, al sostener que, "generalmente, las puertas de las salas de reuniones son de doble hoja para facilitar una afluencia mayor a la sala. Nuestra recomendación para este uso es cuidar el asilamiento acústico y la estética (buena pintura o un panelado atractivo, herrajes inox, etc.)". Asimismo, el profesional de Geze Iberia comenta que "las salas de reuniones de los hoteles acostumbran a ser salas polivalentes: *coworking*, charlas, conferencias, reuniones de empresa. Siguiendo el ejemplo de la variedad de su uso se recomienda el empleo de puertas polivalentes (por ejemplo, puertas correderas y batientes con vidrio polarizado) que transmitan transparencia y privacidad al mismo tiempo, y que ayuden a crear un entorno de trabajo serio y confortable a la vez que amigable, ya que, no nos olvidemos, son puntos de trabajo temporal para los usuarios del hotel". Según Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Sytems, "para las salas de reuniones, así como para otras puertas de uso colectivo, como pueden ser las de los lavabos de zonas comunes, recomendamos la automatización de las puertas manuales o la instalación de puertas batientes automáticas. De esta manera, mejoraremos la higiene y ayudaremos a la accesibilidad de todas las zonas del hotel".

Pero los hoteles tienen muchas más instalaciones en cuyos accesos hay una puerta. Óscar Conde recuerda que "existen dos áreas diferenciadas en los hoteles: zonas nobles (a la vista del usuario del hotel: aseos habitaciones, pasillos, cafetería, gimnasio…) y zonas no nobles (zonas de trabajo como cocinas, lavanderías, almacenes…). Como denominador común a todas está el cumplimento de las normativas, tanto en vías de evacuación como en sectorización de incendios. El nivel de exigencia en este punto debe ser equivalente, independientemente de su ubicación. Como elemento diferenciador, las puertas de zonas nobles deben transmitir imagen de marca al usuario del hotel, mientras que las puertas de zonas no nobles no es necesario que transmitan esa imagen, pero si están en la obligación de respetar los mismos criterios de robustez, calidad y funcionamiento, ya que son puertas que posiblemente sufran un uso más agresivo (golpeo con carros, productos de limpieza dañinos…)". Por su parte, Antonio Morollón hace hincapié en que "en zonas de almacenes, lavandería o entradas al



Materiales

Los materiales más empleados en la fabricación de puertas son la madera, el aluminio, el acero inoxidable y el vidrio. Juan Llorca Rayond, director comercial de Andreu Barberá, señala que "las puertas de madera son las más habituales en los hoteles, pero cada vez más se usan las metálicas, sobre todo para los locales técnicos". Por su parte, Óscar Conde Pérez, *connectivity solutions consultant*, de Geze Iberia, indica que "las guías correderas minimalistas, las líneas limpias, rectas y sencillas, la luminosidad, los herrajes ocultos, los automatismos más discretos, la transparencia… son algunas alternativas de soluciones que cumplen con los requisitos que el hotel desea mostrar a sus clientes, pero la variedad es muy amplia y el estudio inicial de las necesidades centrará al equipo prescriptor para obtener una solución que cumpla con todos los criterios exigibles (normativa, imagen y vida útil)".

garaje se utilizan puertas automáticas industriales, ya sean rígidas, seccionales o de zona. Todas ellas enfocadas a facilitar las diversas tareas que se realizan en estas zonas". Además, Juan Llorca subraya que "una importante categoría son las puertas metálicas técnicas. Son aquellas puertas y registros que se usan en los pasillos y locales técnicos (local de basuras, cocina, local de calderas, ascensores, etc.)".

Innovación

El mercado de las puertas cuenta con innovaciones técnicas que contribuyen a la sostenibilidad y eficiencia general de los establecimientos hosteleros. Las novedades en el sector se encaminan a conseguir la optimización y reducción del consumo, con sistemas automáticos capaces de modificar el funcionamiento de las puertas según las condiciones climáticas para no repercutir en el gasto energético de la climatización. Asimismo, se introducen mejoras en los aislamientos de las hojas y se amplían prestaciones en las puertas para cumplir con las normativas antiincendios. Las novedades se centran en puertas capaces de controlarse de manera telemática y que, al disponer de acceso a internet, pueden proporcionar mucha información interesante. A todo ello hay que sumar todas las innovaciones y actualizaciones provocadas por la pandemia del Covid-19. Así, Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Systems, señala que "en este momento la mayor novedad, si se le puede denominar así, es la demanda de automatización de puertas manuales. Debido a la situación creada por el Covid-19, muchos establecimientos están mejorando la higiene y seguridad de sus clientes. Una de las maneras es que ningún usuario tenga que tocar una puerta para abrirla. La instalación de un mecanismo batiente en una puerta manual y de unos activadores de proximidad habilitan el uso sin contacto de cualquier puerta, ya sean aseos, salas de reuniones, restaurantes u otras zonas comunes del hotel". Sobre ello también habla Óscar Conde, de Geze: "La adaptación a la 'nueva normalidad' postCovid-19 es un punto muy importante a tener en cuenta en el sector hotelero. El cliente quiere sentirse seguro durante el uso y tenemos la responsabilidad moral y profesional de conseguirlo. Soluciones como la eliminación de las superficies de contacto en las puertas, los controles de aforo para diferentes estancias del hotel, o el incremento de la renovación de aire mediante ventilación natural son algunos de los puntos que hay que aportar al diseño de nuevos hoteles". Según Silvia Martínez, de Aprimatic, "la situación actual en la que nos encontramos exige extremar las medidas de higiene para evitar el contagio del Covid-19. Existen diferentes dispositivos de activación sin contacto convirtiéndolas así en puertas automáticas correderas o batientes. Los sensores para puertas automáticas correderas están dotados de tecnología radar unidireccional para la apertura de la puerta y con tecnología de infrarrojos que asegura el área del umbral. Los tiradores de puertas en zonas con alto tráfico de personas son un foco importante de contaminación. La automatización de las puertas manuales transformándolas en batientes o correderas garantizan la seguridad de empleados, clientes, etc.".

Las puertas de zonas nobles deben transmitir imagen de marca al cliente



VICAIMA

LAVANDERÍA

Higiene impecable



Las tres principales preocupaciones de la hostelería en el momento en que se eligen los equipos de lavandería son su fiabilidad, calidad y rentabilidad. A ello hay que unir la eficiencia energética, así como todas las novedades que se han introducido en cuanto a higiene desde la aparición del Covid-19. *Por Isabel Fernández*

MIELE



La lavandería es clave para el éxito de un buen servicio, pero el hotelero exige que sean máquinas rápidas, que ofrezcan excelentes resultados y con el mínimo coste posible. Además, en contextos como el actual, a raíz de la pandemia provocada por el coronavirus, el lavado y la desinfección de los textiles se convierten en elementos cruciales para garantizar la contención en la transmisión de infecciones.

A la hora de escoger la maquinaria para la lavandería, Roser Zapata, *laundry business expert* de Girbau, considera que "los aspectos que más valoran los hoteleros son la eficiencia, la versatilidad, la durabilidad y también, evidentemente, la calidad final del lavado. En definitiva, los hoteleros buscan equipos que cuiden los tejidos durante todo el proceso de lavado, y que mantengan y mejoren su textura y su color teniendo en cuenta, a la vez, la eficiencia y la sostenibilidad, conceptos que van muy ligados. Otro aspecto son las prestaciones en términos de conectividad gracias a soluciones que permitan controlar remotamente la lavandería. A raíz de la pandemia, otra cuestión que valoran muy positivamente es la posibilidad de contar con herramientas que garanticen la higiene y la desinfección en las lavanderías, como Disinfection Monitoring Package (DMP), la pionera solución de Girbau diseñada específicamente para dar respuesta al escenario Covid-19". Por su parte, Marina Simó Salinas, directora comercial de Carbonell, cree que "los hoteleros valoran la máxima eficacia en los túneles de lavado, eliminar en las prensas la máxima cantidad de agua posible de la ropa, consiguiendo con ello reducir los costes de secado y planchado, a la vez que aumenta la velocidad de estos procesos. Valoran asimismo que las secadoras sean eficientes y que permitan aprovechar al máximo las calorías". Asimismo, Vicente Giner, gerente de Corequip, afirma que "más que valorar las máquinas es tener claras las necesidades que se tienen. Si tenemos claro como queremos realizar los servicios y los volúmenes de ropa que vamos a manejar, es muy fácil orientarse entre los equipos disponibles. Hay hoteles con características y necesidades similares, pero siempre existen peculiaridades que obligan a modificar los equipos a ofertar".

Proyecto

Para proyectar el sistema de lavandería, hay que pensar en distintos factores. En primer lugar, se deben considerar qué necesidades tiene el establecimiento ya que, en función de su categoría y el número de habitaciones, varía el número de prendas y su rotación, es decir, el proceso de lavado cambia por ejemplo si el hotel es de playa, ya que habrá un mayor número de toallas y en ellas habrá arena. También hay que determinar cuántos *stocks* de lencería tendrá para calcular la rotación de los textiles, así como el acabado que se quiere dar al textil para saber qué clase de máquina se necesita o el espacio y el lugar en el que se van a ubicar los equipos.

Así, Roser Zapata, de Girbau, sostiene que "en una lavandería hotelera todo debe funcionar como un reloj, porque cualquier retraso se transforma en una mala percepción para el cliente. El trabajo que se realiza en la lavandería, a veces tan alejada del cliente, repercute directamente en las sensaciones que el cliente se lleve de su estancia en el hotel. Por eso, no solo hay que tener en cuenta la maquinaria sino también los métodos de trabajo y la organización. En este sentido, la lavandería de un hotel

GIRBAU



La clave para alcanzar un resultado óptimo es la adaptabilidad de cada proceso a las prendas a tratar

tiene que tener en cuenta factores como los niveles de producción, el espacio y la inversión. Para diseñar e idear la mejor estrategia de negocio, es fundamental conocer qué tipo de maquinaria puede ser fácilmente instalable, adaptable y produzca un rendimiento elevado". Para Vicente Giner, de Corequip, "todos los factores son esenciales a la hora de la selección de la lavandería de un hotel. Es una lección importante y no podemos olvidarnos de que el fin último de esta compra es incrementar y mejorar la calidad del trabajo y de la operativa del hotel. Para un responsable de compra es cierto que es importante el presupuesto, pero, para conseguir el objetivo buscado, también es determinante la ubicación correcta del equipo o su composición". Además, Marina Simó, de Carbonell, avanza que "al proyectar una lavandería el primer paso es tomar la decisión de si es conveniente externalizar o no el procesado de la ropa. Si la decisión es externalizar el servicio de lavandería, pasará de costes fijos a variables y podrá disponer del espacio que ocuparía la lavandería, normalmente reducido. En el caso de tener internalizada la lavandería, el cliente busca el ahorro de costes con la mejor maquinaria, la optimización de los procesos y personal cualificado".

Como esta última opinión ha avanzado, hay dos alternativas cuando se decide estructurar el servicio de lavandería: que sea interno o externo. ¿Cuál es el consejo de los expertos? Marina Simón responde que "depende de la política de cada hotel. No hay un ABC que les obligue. En nuestra experiencia vemos que los grandes complejos suelen tener servicio interno". Para Vicente Giner, "depende de varios factores. Los hoteles pequeños, en los que se busca dar un servicio más personalizado, suelen optar por servicios internos. En cambio, los hoteles de gran volumen acostumbran a externalizar el servicio. No es en función de la categoría el hecho de optar por otra alternativa, sino más bien del volumen y necesidad de rotación de la ropa. Aunque siempre es importante cuando se externaliza tener una pequeña zona de lavandería para emergencias: ropa de trabajadores, clientes…". Por su parte, Roser Zapata añade que "disponer de una lavandería interna permite personalizar y controlar la calidad de la lencería que se ofrece al cliente. Además, es una manera de controlar la disponibilidad de la ropa y de no tener que estar esperando entregas externas, lo que hace que se reduzca el riesgo de pérdidas de prendas ya que estas no salen del recinto. Otra ventaja importante es la posibilidad de controlar los costes y de optimizar el funcionamiento de acuerdo con los flujos y procesos de trabajo del hotel".



COREQUIP

Equipos más solicitados

También hay que supervisar el papel que juega cada máquina, además de qué tipo de equipos se van a instalar y cuántos se van a necesitar. Las lavadoras y secadoras son imprescindibles en la higiene de los textiles de un establecimiento. Los introductores y plegadores optimizan mucho la productividad de la lavandería, al mismo tiempo que mejoran la calidad del planchado y acabado. Además, ayudan a reducir el

El acabado perfecto

El acabado óptimo de las prendas se obtiene con buenos equipos, excelentes programas de lavado y planchado, y una buena formación de los operarios para que realicen los procesos de manera óptima. Para alcanzar un resultado perfecto, la clave es la adaptabilidad, desde la programación, de cada proceso a las prendas que se deben tratar. Así, los equipos modifican sus configuraciones para que los acabados sean los que se necesitan, haciendo el lavado de cada prenda con el mayor cuidado. La temperatura, la velocidad del centrifugado, el bombo debidamente protegido para no dañar la ropa o los procesos de lavado y planchado más cuidadosos son algunas de las prestaciones que dotan a los textiles de la higiene y suavidad que debe ofrecer un hotel o restaurante. Los fabricantes de este tipo de productos innovan constantemente para sacar al mercado máquinas que ofrezcan los mejores resultados con los mínimos gastos.

Roser Zapata, *laundry business expert* de Girbau, apunta que "los equipos en sí ya cuentan con todas las funcionalidades para garantizar el acabo perfecto de las prendas. Sin embargo, hay otras herramientas que permiten aportar valor añadido como, por ejemplo, Fluffy Towel Laundry. Esta solución personalizada para toallas y albornoces permite conseguir toallas esponjosas, suaves y mullidas con un tacto y un olor para marcar la personalidad de cada hotel. Además, los equipos de lavado y secado están equipados con la tecnología Wet Cleaning Girbau, que permite procesar la ropa más delicada con total seguridad y garantía. Tejidos de lana, seda o incluso piel se pueden lavar y secar con total seguridad".



VAYOIL TEXTIL

El espacio disponible y los niveles de producción hay que estudiarlos antes de instalar la lavandería

CARBONELL





Durabilidad y bajo consumo, dos de los aspectos más valorados a la hora de adquirir equipos

personal con un buen retorno de la inversión. Por otra parte, las calandras o secadoras-planchadoras consiguen reducir mucho el tiempo que se emplea en el proceso al introducir las prendas recién sacadas de la lavadora.

La profesional de Carbonell indica que, "como fabricantes, nuestra demanda se ha visto incrementada por petición de nuestros clientes de túneles de lavado, por su eficiencia y ahorro energético, y por lavacentrífugas de alta velocidad de diferentes capacidades que incluyan barrera sanitaria. También nos han solicitado colaboración para realizar ajustes de los procesos de lavado para asegurar que tanto el tiempo de lavado como el producto y temperatura son los indicados para una correcta sanitización".

Ahorro y sostenibilidad

Más allá del respeto al medio ambiente, la eficiencia en el consumo de agua, electricidad y tiempo es una de las bases del ahorro y la rentabilidad del negocio. En los últimos años ha disminuido drásticamente el consumo energético de los equipos, así como de los ciclos, en algunos casos hasta la mitad.

La apuesta de la hostelería por la sostenibilidad ha llevado a nueva generación de máquinas provistas de sistemas de ahorro de agua, energía y productos químicos. El usuario, o el propio equipo con la opción de pesaje automático, puede decidir cuáles son los niveles de agua o detergentes idóneos, aumentar la precisión en el lavado o adecuar las temperaturas en cada fase del proceso con el objetivo de obtener los mejores resultados posibles y el máximo ahorro.

Para Marina Simó, de Carbonell, "es preciso siempre mantener el foco en la sostenibilidad y aconsejar a nuestros clientes. Todos necesitamos evolucionar hacia la economía baja en carbono. Es por ello que trataremos siempre de aprovechar los recursos locales para instalar los sistemas necesarios de la lavandería".

Y es que detrás de un cliente que espera encontrar sábanas y toallas limpias y suaves hay toda una maquinaria de lavandería que no deja de evolucionar con la eficiencia energética como una de las principales premisas que hay que tener en cuenta.

RESUINSA



El lavado tras el Covid-19

En lo que a textiles se refiere las recomendaciones de lavado frente al Covid-19 vienen reflejadas en una guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico elaborada por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo en colaboración con el Ministerio de Sanidad. Los textiles de baño, habitación y comedor han de someterse a los lavados del proceso industrial entre 60-90 ºC con el detergente habitual, aumentando la frecuencia en el cambio de los mismos y recomendando no sacudir la ropa sucia antes del proceso de lavado.

Desde la firma textil Resuinsa explican que el lavado industrial es un proceso muy agresivo que produce un desgaste extraordinario en cualquier prenda. Los textiles que se someten a este tipo de lavados deben de tener gran resistencia y conseguir mantener sus cualidades a lo largo del tiempo, pudiendo resistir las duras condiciones de este tipo de lavados muy diferentes a los domésticos. En este tipo de procesos intervienen múltiples factores agresivos para la prenda como son la temperatura de lavado, los detergentes y químicos utilizados, la temperatura de secado, y la temperatura de calandrado y prensado, por lo que es necesario utilizar productos de calidad y avalados con certificados oficiales.

Como indica Vicente Giner, gerente de Corequip, "debido al a situación del Covid, la lavandería industrial ha visto incrementada el nivel de exigencia. Hoteles, laboratorios, hospitales, centros de salud, residencias, etc. están requiriendo más que nunca trabajos de limpieza y desinfección de las prendas. Se han visto obligados a requerir los servicios y la maquinaria de expertos en este tema. Las lavanderías industriales se han convertido en equipos indispensables para realizar una desinfección completa, a temperaturas altas y con productos químicos de uso industrial. Se trata de maximizar los niveles de cuidado, limpieza y desinfección de cada uno de los espacios y de las prendas del personal".

Ajuste ergonómico



Los nuevos somieres articulados Mot de Senttix ofrecen una experiencia única. Gracias a su articulación, se puede conseguir una posición cómoda que facilite la lectura de un libro o la visión de la televisión. Estas camas articulables eléctricas aportan durabilidad y un ajuste ergonómico perfecto para la columna vertebral, independientemente de la altura, el peso y la postura al dormir. Los somieres permiten que las piernas estén al mismo nivel del corazón o ligeramente más altas, ayudando a tonificarlas y descansarlas, mejorar la oxigenación cerebral y relajar la presión en los discosintervertebrales. Mot está compuesta por cinco somieres articulables: Calda, que une estética y funcionalidad; Bento, que aúna sincronización y adaptabilidad; Adel, con gravedad cero y presión equilibrada; Sapphire, que ofrece extra de confort con micromuelles ensacados, y Platine, que aporta sencillez en cualquier tejido.

Exclusividad escocesa

Ondarreta hace crecer su colaboración con Harris Tweed, el centenario tejido escocés, para ampliar la colección de pufs y vestir butacas y sofás tapizados en este material único, del que destacan su calidez y la riqueza de colores y estampados. El fruto de la colaboración entre Ondarreta y Harris Tweed es una versátil colección de asientos de diseño tapizados con tejidos coloridos de la más alta calidad, que tienen la capacidad de transformar cualquier espacio, creando un ambiente cálido y acogedor. Una familia de productos que funcionan por si solos o en grupo, lo que, unido a la variedad de combinaciones de tejidos Harris Tweed disponibles, hacen de ella una colección con un sinfín de posibilidades.





Protección antibacteriana

Cancio trabaja con un nuevo tratamiento en sus textiles vinílicos que aporta una eficacia demostrada contra las bacterias y las manchas. De esta manera ofrecen tapizados innovadores e inmejorables en sus colecciones de sillas y sillones de un diseño escandinavo. Las colecciones aportan garantía, gracias a este tipo de textil diseñado para conseguir una barrera resistente y eficaz contra los tres problemas principales que se encuentran en las instalaciones destinadas al sector de la hostelería: los gérmenes, la abrasión y las manchas. No puede verse ni se nota, pero la protección que ofrecen este tipo de textiles se traduce en un mayor rendimiento y un buen aspecto duradero, con un mantenimiento mínimo.

De lujo

Fruto de la alianza entre la interiorista y arquitecta Nayra Iglesias, fundadora de In Out Studio, y de Vessel by Tattoo nace Le Sud Collection, piezas de mobiliario de diseño exclusivo fabricadas en España, dirigidas al sector hotelero y al interiorismo de lujo. Con la premisa *La vuelta a los orígenes en un marco de contemporaneidad,* Nayra Iglesias ha recurrido a la tierra para diseñar una exquisita colección de elementos de mobiliario, en busca de colores cálidos y texturas sorprendentes que generan una conexión con nuestros orígenes. Es una colección diferente, orgánica y delicada. Figuras esculturales, formas sinuosas, estratos en tonalidades terracota y brillos cobrizos que dibujan paisajes en mesas de comedor, mesas de centro y mesas auxiliares, butacas y taburetes, apliques y lámparas, jarrones y espejos.





Elegancia funcional

Homenaje a la elegancia funcional de los muebles típicos de la vida urbana de finales del siglo XIX, Venexia es el nuevo reto de diseño de Ethimo y Luca Nichetto. Una colección de salones a la que se añaden los aspectos estéticos y funcionales del mobiliario para uso residencial o contract contemporáneo, cuyo objetivo es mejorar la calidad de los espacios exteriores, garantizando una nueva experiencia de bienestar al aire libre. La estructura de los muebles, que recuerda visualmente a las barandillas de antaño, está formada por una refinada y armoniosa serie de lamas de aluminio muy finas, moldeadas *ad hoc* para garantizar la uniformidad.



Una pieza que enamora

Chic, la nueva versión acolchada de Lovely Day, el sofá para el centro del salón diseñado por Marc Sadler para Désirée, realmente enamora. El modelo –sólo en el tamaño con una profundidad de 125 cm– está enriquecido con un asiento acolchado en un vibrante rojo. Gracias a su geometría ergonómica, es perfecto para un *tête à tête* romántico, pero también para los momentos de convivencia durante el día: los respaldos autoportantes con perfil lineal o curvo pueden colocarse libremente, asegurando el confort adecuado en cada posición.



Materiales de última tendencia



Entre las novedades de Vical para este año, se encuentra la colección Fehring, compuesta por un sillón y sofá. Fehring reúne los materiales de última tendencia en decoración e interiorismo: terciopelo en tonos coral, hierro y dorados. El sillón es una pieza única de sofisticación y detalle. El sofá está tapizado en terciopelo coral y rematado en hierro y madera de caucho. Emblemático y señorial, es perfecto para decorar grandes espacios y combinar con maderas de diferentes intensidades.

0% formaldehído

Actiu, especialista en diseño y fabricación de soluciones de mobiliario para espacios de trabajo y *hospitality*, ha sido pionera en España al incorporar melamina 0% formaldehído en toda su oferta de producto de forma normalizada. La ausencia de este compuesto favorece la salud de los trabajadores y permite equipar los espacios de trabajo con mobiliario respetuoso con las personas. El formaldehído es un compuesto químico que se emplea habitualmente durante la fabricación de tableros de partículas y en múltiples procesos productivos de otros sectores. También está presente en el medio ambiente en forma natural. Según diferentes estudios, puede generar efectos adversos en determinadas personas e incluso aumentar el riesgo de padecer ciertas enfermedades.

Combinación armónica



Azuvi empieza el año con grandes novedades, colecciones que destacaran por su originalidad, sobriedad y elegancia, siguiendo con los ideales de la marca. Entre ellas, se encuentran Code y Woodcode, dos colecciones únicas perfectamente enlazadas por una misma gama cromática, consiguiendo de este modo una combinación armónica y versátil capaz de resolver los problemas actuales que se presentan en el ámbito arquitectónico y de interiorismo.



Raíces vegetales

La colección de revestimientos murales de lino de Vescom está elaborada por y para las personas aplicando las mejores técnicas disponibles hoy en día. Con un aspecto de estar tejidos a mano, estos revestimientos murales de lino expresan sus raíces vegetales: elaborados con las fibras de la planta del lino, el material de base cien por cien biológica nos ayuda a vivir en armonía con el mundo natural llevando la naturaleza a los espacios interiores. La colección ofrece una visión muy sofisticada de los materiales orgánicos: unos revestimientos murales de calidad superior, resistentes, que superarán la prueba del paso del tiempo, tanto física como estéticamente.

Efectos visuales

3M presenta 77 nuevos patrones de acabados arquitectónicos 3M™ Di-Noc™ que ofrecen aún más formas de crear efectos visuales en una amplia variedad de superficies. Fruto de la colaboración con diseñadores de todo el mundo, estos revestimientos decorativos con tecnología exclusiva de 3M proporcionan soluciones de alta gama para poder mejorar prácticamente cualquier entorno con unas superficies sofisticadas. Los nuevos acabados arquitectónicos permiten renovar y personalizar tanto muebles (encimeras, mesas, sillas y puertas) como paredes, techos o columnas, generando un ambiente cálido y agradable en espacios con gran afluencia de personas. Estos revestimientos, que se pueden usar en superficies planas y curvas, combinan flexibilidad, versatilidad y durabilidad. Al ser con una lámina autoadhesiva su aplicación es fácil y rápida, lo que ayuda a reducir el tiempo y el coste del proceso.





Interiorismos sofisticados

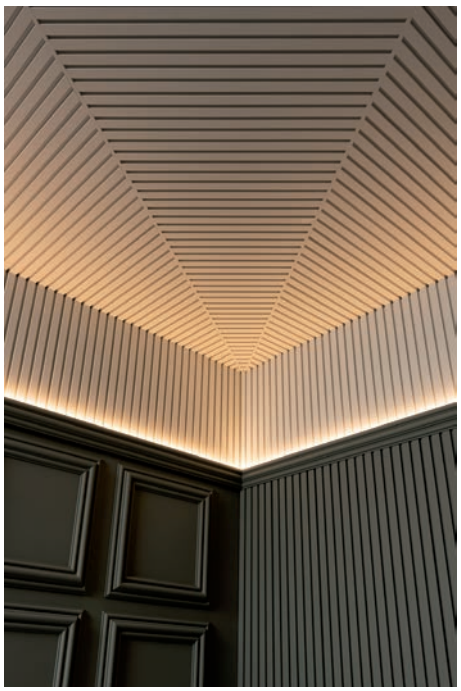
Gala presenta Melrouse, un pavimento en mármol cerámico de gran belleza y expresión, perfecto para interiorismos sofisticados. Se trata de un porcelánico pulido cuyo diseño juega con la combinación de tonalidades: con una superficie blanca, el veteado entremezcla diferentes trazos en ocre y gris claro, dando lugar a una cerámica luminosa y de gran carácter. Todo un clásico contemporáneo. La serie se presenta, además, en formato súper grande, de 120 x 120 cm y de 60 x 120 cm y cantos rectificados, para favorecer la uniformidad y solidez del espacio, de acuerdo con las nuevas tendencias estéticas.

Orac Decor

Paneles 3D para personalizar espacios

Orac Decor, empresa familiar especializada en decoración de interiores desde hace más de 50 años, apuesta este 2021 por seguir ampliando uno de sus productos con más éxito del 2020: sus paneles 3D. Estos elementos se han convertido en un recurso indispensable para decoradores e interioristas en eventos como Casa Decor y Marbella Desing District.







La marca belga Orac Decor, atendiendo la demanda del mercado, presenta un nuevo perfil, el W111 BAR, diseñado para combinar a la perfección con modelos anteriores ofreciendo un amplio abanico de posibilidades a la hora de personalizar diferentes espacios.

Diseñado por Orio Tonini, el nuevo panel W111 BAR, complemento natural de los actuales perfiles W108-109-110, se ha creado para combinar a la perfección con los modelos CX190 y SX194, así como para ofrecer infinitas posibilidades y un acabado exclusivo. Las sencillas variaciones de dirección que permite este perfil dan lugar a movimientos y contrastes.

"Este nuevo modelo recomendamos utilizarlo para jugar con la iluminación indirecta, otro de nuestros productos fetiche, además de con la orientación y frecuencia de los modelos CX190 y SX194 para que este panel resulte aún más interesante", afirma Víctor Valentí, director de Orac Decor España.

Entre los beneficios de los paneles 3D de Orac Decor se encuentran la personalización, los acabados de lujo, que es fácil de instalar, y la absorción, aislamiento y resistencia.

En cuanto a la personalización, la volumetría de las líneas paralelas de los paneles 3D Orac Decor® ofrece infinitas posibilidades decorativas para personalizar los proyectos de interiorismo. Se pueden diseñar distintas creaciones jugando con su orientación, por ejemplo, unos colocados verticalmente y otros en diagonal u horizontal. Si se combinan con el perfil sutil CX190 de Orac Decor®, se pueden destacar con iluminación indirecta mediante tiras de led o también crear transiciones simples de luz. Asimismo, se pueden potenciar más los efectos de contraste pintándolos en diferentes tonalidades.

A nivel de diseño, es posible conseguir increíbles acabados de lujo. Sus puntos de unión son invisibles gracias a su diseño inteligente, además los laterales muestran un acabado perfecto. Otro de sus puntos fuertes es que los paneles decorativos 3D de Orac Decor® son muy fáciles de instalar. La marca ofrece a través de su página web y redes sociales instrucciones, herramientas y adhesivos para poder jugar en cualquier ambiente.

Además, destacan por su excelente absorción acústica, lo que los convierte en el revestimiento ideal para espacios públicos como restaurantes, tiendas, hoteles… Asimismo sobresalen por sus propiedades de aislamiento térmico y por si alta resistencia al agua y a los golpes, lo que permite utilizar estos paneles, también en baños.

Orac Decor

Tel.: 900 993 289 E-mail: spain@oracdecor.com

www.oracdecor.com



Paradores apuesta por los textiles inteligentes de Resuinsa

Paradores de Turismo da un paso más en su digitalización, implantando una herramienta que permite gestionar de manera ágil y rápida todas las dotaciones textiles de las habitaciones, baños y comedores. Mediante concurso público, Resuinsa ha sido la encargada de desarrollar esta novedosa aplicación que ya funciona con éxito en los Paradores de Jaén, Costa da Morte, Aiguablava, León y próximamente lo hará en Vielha y Artíes. El funcionamiento es sencillo: a través de la incorporación del sistema RFID en los textiles se puede identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad. Esta herramienta analiza la trazabilidad de estos artículos en tiempo real, a través de radio frecuencia, con unos *tags* capaces de soportar los complejos procesos del lavado industrial, y con un *software* que procesa y analiza millones de lecturas. Con esta solución informática, Paradores mejora el control y gestión de sus dotaciones textiles mediante la identificación, localización, trazabilidad y gestión de las prendas. Esta aplicación genera informes por Parador y por artículos, gracias a la integración de datos con el sistema de gestión, lo que redunda directamente en un ahorro de tiempo en las tareas de conteo y control de dotaciones para los empleados del establecimiento.

FOTO: MARIELA APOLONIO

Nace Room2030, la *startup* de inteligencia habitacional



Room2030 es una *startup* para desarrollar una nueva inteligencia habitacional ligada a la innovación en arquitectura y construcción. Su fundador, el arquitecto Sergio Baragaño, lleva más de 10 años en el diseño y la construcción modular. Las habitaciones inteligentes y conectadas de Room2030 se fabrican con procesos de construcción industrializados y materiales innovadores. Cada habitación se plantea como un conjunto de módulos flexibles con diferentes usos: descanso, aseo u ocio. Permiten flexibilidad y múltiples configuraciones. El mobiliario se diseña oculto y ergonómico. Son espacios confortables y aislados del ruido exterior. Se plantean con fachadas o cubiertas verdes. Los clientes podrán diseñar y crear un modelo de una habitación tipo según el perfil de sus huéspedes, antes de construir el edificio o llevar a cabo las obras de ampliación o mejora. Cada habitación supone una semana de fabricación en una nave y un día de montaje en su emplazamiento definitivo.



4Retail construye el nuevo *coworking* de Effective en Barcelona

4Retail ha construido bajo la modalidad llave en mano las nuevas oficinas de *coworking* de la compañía Effective, ubicadas en el distrito 22@ en Barcelona. El diseño interior de este espacio de trabajo ha sido realizado por el estudio de interiorismo El Equipo Creativo, que ha ideado unas sorprendentes oficinas, con cierto aire moderno, juvenil y transgresor. La constructora 4Retail, con una amplia experiencia en la ejecución de obras Corporate llave en mano, ha llevado a cabo la totalidad de los trabajos del proyecto interior y la construcción de obra civil, incluyendo acabados, mobiliario, equipamientos e instalaciones. El nuevo *coworking* de Effective ocupa una superficie total de 1.200 metros cuadrados. Predominan grandes áreas, tanto interiores como exteriores, destinadas a la interacción social y al ocio, que proponen un ambiente colorido, desenfadado, de inspiración estival y muy marinera. Las zonas de trabajo y de reuniones son de corte más formal, con una paleta de colores más oscura y elegante, formada por amplias estancias bien diferenciadas.

Solits viste los nuevos baños del **Hotel Raval House**

Soltis ha participado en el equipamiento de los baños del Hotel Raval House de Barcelona. Gracias a su composición *ecofriendly*, las superficies resistentes y duraderas 100% acrílicas de Solits son totalmente respetuosas con el medio ambiente. Al carecer de poros, este tipo de superficies evitan la proliferación de bacterias y hongos y resultan especialmente fáciles de limpiar. Sus luminosos blancos no amarillean con el paso del tiempo. Solits ha suministrado distintas encimeras con lavamanos incluido en color blanco sólido mate, así como los platos de ducha. Todos los productos se han realizado a medida para el Hotel Raval House. Además de su diseño contemporáneo, luminoso y elegante, la dirección del hotel ha valorado el equilibrio entre estética y practicidad que ofrece el *solid surface* 100% acrílico, así como la versatilidad de este material.





Tattoo diseña el nuevo *showroom* de **Barinsa** en Madrid

Tattoo se ha encargado tanto del diseño como de la construcción llave en mano del nuevo *showroom* de Barinsa en Móstoles (Madrid). En el nuevo espacio, denominado Navacerrada Experience, se han recreado distintas zonas de exposición: cocina, baño y dormitorios, donde se puede apreciar la aplicación de la impresión digital en el diseño de interiores. Además, el espacio cuenta con un espacio polivalente para la realización de eventos. “Hemos diseñado un recorrido de 360º por distintas estancias que van más allá de una mera exposición de productos, con el fin de que arquitectos, diseñadores, hoteleros y amantes de la decoración puedan apreciar la versatilidad y las infinitas posibilidades en el diseño de interiores de la impresión digital”, explica Pablo Garcia-Bodaño, CEO y fundador de Tattoo.

Technal instala sus cerramientos en el **Parador de Aiguablava**

La rehabilitación del Parador de Aiguablava ha dado como resultado, después de tres años, un moderno establecimiento que ha mantenido su carácter icónico sobre el acantilado donde se ubica, el de la Punta d’es Muts, en una de las calas más hermosas de toda la Costa Brava (Girona). La reforma integral, obra del despacho de arquitectura GCA Architects, se ha llevado a cabo en todas sus instalaciones mejorando la imagen del edificio con una nueva fachada más vanguardista. Sus 78 habitaciones, repartidas en seis plantas, han sido totalmente rediseñadas y redecoradas. En la intervención se ha procurado que todas las estancias aprovechen al máximo la luz natural a través de grandes cristaleras que optimizan al máximo las vistas panorámicas al mar que rodea todo el edificio y lo hacen único. Para ello, se han empleado fijos y practicables de grandes dimensiones de la serie Soleal de Technal, ideales por sus excelentes prestaciones térmicas y acústicas, además de ofrecer una robustez y una estética muy acorde con la línea del nuevo Parador.



@revistavinos https://www.facebook.com/revistavinosyrestaurantes

VINOS Y RESTAURANTES

Revista gastronómica de actualidad



Una visión **imprescindible** del **mundo vinícola y gastronómico** en el panorama nacional.



Cada mes en su quiosco, y también en
www.revistavinosyrestaurantes.com

CURT EDICIONES SA

OFICINA CENTRAL BARCELONA Consell de Cent, 398 | 08009 Barcelona | Tel. 933 180 101 | E-mail: publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com
www.curtediciones.com

La tecnología y la llegada de la pandemia revolucionan el futuro de la restauración

Las tecnologías disruptivas, los nuevos hábitos de los consumidores, marcados en parte por la llegada de la pandemia, y los retos medioambientales y sociales están modificando el escenario de la restauración, sector que se encuentra en plena metamorfosis.



Actualmente existe un contexto sin precedentes, donde las innovaciones son incesantes en todos los sectores e industrias. Así, tanto proveedores como consumidores deben estar atentos a las tendencias emergentes para poder seguir avanzando en un mercado cada vez más competitivo y acelerado. La revolución del sector se dirige hacia la comodidad y la eficiencia, las experiencias innovadoras y la responsabilidad social. Los clientes buscan vivir de manera saludable y demandan productos, servicios y experiencias originales, relevantes y sorprendentes. El prototipo de cliente actual presenta cuatro características principales, según The Valley:

• Preocupación por la salud física, mental e incluso espiritual

El nuevo cliente busca vivir y alimentarse de manera saludable, por lo que se nota un claro auge en las propuestas funcionales y en los ingredientes considerados *superfood* (súper alimentos). También, los productos se han ido hiperespecializando para adaptarse a cada tipo de persona según sus necesidades y estilos de vida, con opciones vegetarianas, *lactose-free*, *gluten free* y otros, a los alimentos de siempre.

• Preferencia por el consumo fácil y cómodo en cualquier lugar y momento

Aumenta el interés por los productos y servicios *on the go*, *on demand* y de fácil consumo. Los clientes demandan productos y servicios eficaces, y que faciliten el consumo adaptándose a las rutinas diarias de las personas. En este sentido, se ha notado en los últimos meses un auge importante del *delivery*, un servicio que ha demostrado poder adaptarse a las circunstancias ofreciendo facilidades a los consumidores.

• Búsqueda de experiencias innovadoras *instagrameables*

La experiencia que ofrecen las marcas a sus clientes se convierte en un vehículo de conexión entre las diferentes partes. Los consumidores demandan a las marcas experiencias innovadoras y sorprendentes. El nuevo perfil de consumidor quiere vivir experiencias divertidas, de juego y experimentación, donde todo debe ser *instagrameable*.

• Compromiso con la sostenibilidad

Destaca la preocupación y el respeto con el medio ambiente, la sostenibilidad y la responsabilidad con la justicia social. En un planeta al borde de la crisis climática, las personas intentan, más que nunca, sentirse bien con sus actos y con su consumo. Así, se valoran cada vez más las empresas sociales, responsables, sinceras y transparentes. Para adaptarse a este nuevo perfil del consumidor, las tecnologías disruptivas están teniendo un gran impacto en la revolución de la alimentación y la restauración. Los asistentes de voz, los robots, la impresión 3D, el big data o la realidad mixta están transformando el sector.



Capturar formas y espacios

Harlequin, marca distribuida en España por Pepe Peñalver, presenta Momentum 13, 14 y 07 Wallpapers, las nuevas colecciones para 2021 inspiradas en el contraste de las estructuras arquitectónicas y las formas naturales. Con las bulliciosas calles de las ciudades como telón de fondo, en forma de cuadrícula, las líneas limpias y las técnicas fotográficas aportan suavidad a los ocho papeles, nueve cortinas y cinco terciopelos de la colección, que busca capturar las formas y espacios que se encuentran entre la luz y la oscuridad. Las siluetas florales y los reflejos distorsionados se diferencian de la angulosidad de los paisajes urbanos en este último lanzamiento.

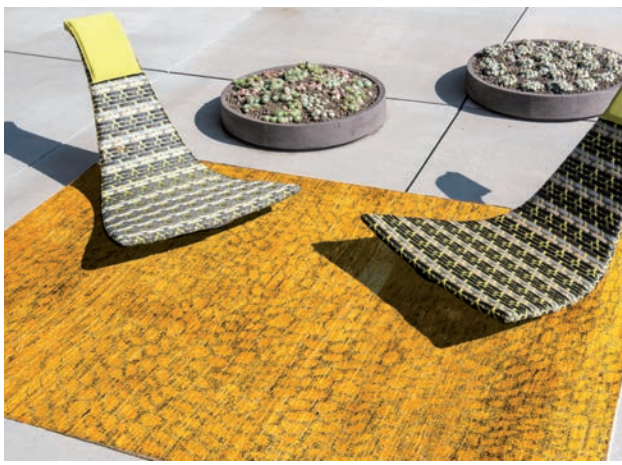
Inspirándose en Creta



Los paisajes terrosos, sus mosaicos y la naturaleza de la isla griega de Creta sirven de inspiración para la nueva colección contract de Gancedo. Formas rectas con textura y lisos que recuerdan a los paisajes de sustratos presentes en la isla, dan lugar a las rayas de Ariadna: un tejido de poliéster FR de líneas gruesas en tonos oscuros que descansan sobre otras más finas en colores neutros. Dédalo es un *jacquard* con diseño de mosaicos que conforman el dibujo de teselas entrelazadas mediante líneas horizontales y verticales. Cnosos es un diseño jaspeado de vetas o listas irregulares, que recrean una textura semejante al mármol. Teseo es un falso liso que combina a la perfección con las diferentes telas, permitiendo poner el foco en los estampados y realzar así sus líneas armónicas y sencillas. Por otro lado, hay tejidos en poliéster FR que insonorizan los espacios, son ignífugos y están protegidos contra virus (Covid-19), bacterias y hongos, mediante el tratamiento BioBlock (Xtreme Antiviral Action).

Aunar los colores Pantone 2021

Turkestan presenta Gold Ambar, una espectacular y exclusiva alfombra Kashkuli que destaca por aunar los colores Pantone para este 2021. Pantone ha elegido colores para este 2021 dos tonos independientes y atemporales que se unen para apoyarse mutuamente y expresar el mejor estado de ánimo para este año. En concreto, la unión del Pantone17-5104 Ultimate Gray y Pantone 13-0647 Illuminating tiene como resultado un mensaje lleno de fuerza y positividad. De este modo, Gold Ambar llenará de estilo y emoción los rincones más especiales.



Tapicerías que se pueden lavar y desinfectar



Vescom incorpora dos nuevas colecciones de tapicerías orientadas a la decoración que se puedan lavar y desinfectar: Furka Plus y Arches. Así, ha renovado la gama de colores de Furka Plus para adaptarlo a los gustos de hoteles y restaurantes, entre otros. La colección con aspecto de imitación de cuero incluye ahora tonos expresivos y modernos, de los que cabe destacar el terracota vivo, amarillos cúrcuma y miel, verdes musgo y mar, palisandro y berenjena intensos, y azules pizarra y cielo, así como también, tonos sutiles neutros, los pastel suaves y los de cuero natural. Las tapicerías de vinilo se consideraron en su día frías y asépticas, una idea que Arches descarta por completo con su aspecto acogedor. Estampado, con color, impresión de múltiples tonos e hilos, así es la belleza de Arches, un producto inspirado en el tejido *jacquard*.

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





Sanitech

El sistema de desinfección HyperDryMist® permite la micronebulización seca de la solución desinfectante a base de peróxido de hidrógeno en baja concentración y cationes de plata, con un grado sin precedentes de la uniformidad de distribución tanto en el aire como en las superficies. HyperDryMist® ha sido formulado para ser eficiente en la eliminación de todo tipo de virus y bacterias, de una manera muy rápida y efectiva: el tamaño de la gota es el más pequeño del mercado, inferior a 0.5 micrones, para permanecer más tiempo en suspensión y llegar a las zonas más inaccesibles (la de los otros sistemas tienen entre 10 y 25 micrones); lleva un retardante para que el producto dure más tiempo antes de evaporarse y así aumenta la acción biocida, y el producto se adhiere a las superficies verticales (con los otros sistemas, el producto resbala y no hay tiempo de contacto que garantice su desinfección).





Distribuidora Joan



El esterilizador de aire PBI elimina el Covid y el 99% de la carga viral y bacteriológica del aire que respiramos. Gracias a su sistema combinado de filtros con luz ultravioleta de 254 nm, este aparato consigue eliminar, en espacios cerrados, virus, bacterias, ácaros y gases nocivos suspendidos en el aire, humo, malos olores... y sin utilizar ozono. Además, el sistema de ionización oxigena la calidad del aire renovándolo constantemente. El PBI_128 es un esterilizador profesional que cubre hasta 140 m^2, con un motor industrial potente y resistente que puede trabajar hasta 12 h seguidas. A su vez es una máquina ligera y portátil, y no requiere instalación. También hay disponible un modelo de tamaño reducido, el PBI-130, ideal para sobremesa de despachos, cabinas médicas, ascensores, coches, autobuses, autocares escolares, lavabos, vestuarios… Ambos modelos tienen una eficacia real del 99% y cuentan con los certificados CE, ROHS y normativa 60335 del Ministerio de Sanidad.

LG Electronics

LG Electronics desarrolla un robot autónomo que utiliza luz ultravioleta (UV-C) para desinfectar espacios públicos y privados con mucho tránsito de personas. Su diseño autónomo le permite moverse fácilmente entre mesas, sillas y otro mobiliario para desinfectar todas las superficies de una sala de entre 15 y 30 minutos, dependiendo de su tamaño, con una única carga de batería. El nuevo robot es muy sencillo de usar y puede integrarse perfectamente en las rutinas de limpieza sin la necesidad de una formación compleja de los empleados del establecimiento. Estos podrán monitorizar el progreso del robot a través de sus *smartphones* o *tablets*, mientras que la exposición a los rayos UV será mínima gracias a un dispositivo de seguridad integrado que se activa con sensores de movimiento o a través de su aplicación móvil.

RCM



Byte II ha nacido para realizar rápidamente trabajos de mantenimiento de zonas medio-grandes y, además, es fácil de maniobrar para poder trabajar sin fatiga en espacios estrechos. También destaca su sencillez a la hora de utilizarla, ya que no precisa de una formación particular. Es robusta y constante en las prestaciones y nunca deja huellas de mojado, en cualquier maniobra. Con una anchura de limpieza de hasta 610 mm y con un depósito de 45 litros, Byte II es respetuosa con el medio ambiente gracias al sistema Go Green y Aqua Saver que garantiza una funcionalidad óptima y ecológica.



Ecolab

Eco-Bac Classic es un limpiador desinfectante líquido, apto para utilizar en zonas públicas y en área alimentaria. Tiene un efecto desinfectante y limpiador para todo tipo de superficies resistentes al agua. Presenta una rápida y elevada acción antimicrobiana, para una mayor seguridad. Cuenta con una gran eficacia, ya que un uso moderado de producto y un breve tiempo de contacto permiten un máximo poder de limpieza. Eco-Bac Classic posee una gran capacidad desinfectante: bactericida según EN 1276 al 1,25% (125 ml/10L) después de un tiempo de contacto mínimo de 5 minutos, y levuricida según EN1650 al 0,75% (75 ml/10L) en condiciones limpias y al 1% (100 ml/10L) en condiciones sucias, después de un tiempo de contacto de 15 minutos. Además, es eficaz frente a virus encapsulados (incluido coronavirus) según EN14476 al 2% (200ml/10L) después de un tiempo de contacto de 5 minutos.



Ledvance

Para neutralizar virus, bacterias y gérmenes de una forma rápida y segura en pocos minutos, la caja desinfectante con tecnología UVC Led permite desinfectar y esterilizar objetos como llaves y teléfonos móviles sin utilizar productos químicos o sustancias tóxicas. La unidad de esterilización portátil, recargable vía USB, integra dos modos de esterilización, de seis o nueve minutos, y está diseñada con una carcasa robusta, antideslizante y lavable, con máximas garantías de seguridad para el usuario al disponer de un mecanismo de cierre automático que se activa al abrir la caja. Una vez introducido en el interior del dispositivo el objeto que se desea esterilizar, solo activando un botón la tecnología UV-C actúa de potente y eficaz desinfectante sin necesidad de sustancias tóxicas y corrosivas que dañen los objetos y pongan en peligro la salud de las personas.



Orache Desinfection

Las pastillas desinfectantes Cleanpill Virucidas, fabricadas por Orache Desinfection, actúan sobre los virus más resistentes. Este producto está registrado en el Ministerio de Sanidad y, gracias a su actividad virucida, hace frente al Covid-19. Las pastillas desinfectantes Cleanpill sustituyen a la lejía líquida y presentan importantes ventajas para el usuario: fácil dosificación, mayor seguridad ya que se evitan salpicaduras, ahorro económico, reducción de espacio de almacenaje debido a su envase y mejora ambiental. Un bote de 48 pastillas equivale a seis litros de lejía líquida convencional. Para dosificación genérica correspondiente a la norma UNE-EN 14476, hay que disolver tres pastillas en 1 litro de agua. Para la desinfección del Covid-19, disolver una pastilla en 1,5 litro de agua.

Polti

Polti amplía la gama de uso profesional Polti Sani System, el sistema patentado para la sanificación con vapor a 180 ºC desarrollado en colaboración con la Facultad de Medicina y Cirugía de la Universidad de Pavía. Testado en la eliminación del 99,999% de gérmenes de virus, bacterias, hongos y esporas, el vapor es un aliado natural y sostenible. Una de las ventajas del vapor erogado es la rapidez: esta nube envolvente, seca y sobrecalentada, actúa en segundos y es ideal para desinfectar con frecuencia durante el día. Seguro incluso en presencia de personas y animales, se seca rápidamente para una máxima practicidad. La erogación no tiene lugar en contacto con las superficies, evitando la llamada infección cruzada, que puede llevarse a cabo con trapos, esponjas u otros utensilios. Además, el vapor llega a todos los rincones, incluso en materiales con geometría compleja.





Tattoo

Tattoo, en colaboración con el estudio creativo Venture Experience, presenta unas cabinas de desinfección personalizables, ideadas para que hoteles y resorts sean higiénicamente más seguros. Al llegar al establecimiento, el cliente puede depositar su maleta y colgar sus prendas de abrigo en el interior de la cabina y, en tan solo tres minutos, quedan ionizadas por un vapor frío con un peróxido desinfectante contra el Covid-19. Asimismo, al situarse frente a la máquina medirá la temperatura corporal del viajero, al finalizar el proceso obtendrá un certificado conforme su equipaje ha sido desinfectado en esa hora y fecha. En el momento de la salida del hotel, el viajero podrá realizar la misma operación para marchar tranquilo y obtendrá el dato adicional del peso de su equipaje, así como también podrá observar en una pantalla la información de próximos vuelos.

Hako

Mayor higiene y seguridad en espacios concurridos es la meta de Hako al diseñar un sistema para pulverizar desinfectantes químicos o hidroalcohólicos para asegurar la inactivación de gérmenes, bacterias y patógenos tras el fregado. Con un funcionamiento simple y eficiente, el módulo permite pulverizar el desinfectante mediante un depósito externo de 20 litros montado en la fregadora y activarlo cómodamente desde el panel de control, poniéndose en marcha cuando la fregadora avanza. El sistema incluye una versátil pistola pulverizadora que posibilita aplicar una solución de desinfectante con agua, diseñada para proteger hasta las superficies de difícil acceso.





Carttec

La estación de higiene Handstec de Carttec contribuye a la implementación de nuevas medidas y conductas de higiene a través de su sistema intuitivo y fácil de usar. Su aspecto neutro se adapta a cualquier espacio. Se compone de una torre que integra un dispensador automático de gel desinfectante para manos, toallitas y guantes, así como un recipiente para desecharlos muy cómodo y sencillo de vaciar.

Bona

Bona SuperSport Deep Clean es un limpiador especialmente diseñado para la limpieza de pavimentos deportivos o grandes áreas donde se necesite realizar una limpieza profunda del pavimento. Delicado con la superficie, elimina eficazmente la grasa y la mugre sin dejar una película grasienta o resbaladiza ni ningún tipo de residuos. Elimina las marcas negras de la goma de los zapatos y tacones, la pega de balonmano, así como la acumulación de grasas corporales y otros contaminantes. Entre sus características, desengrasa los suelos, elimina las marcas del calzado, es seguro para suelos de madera y resilientes, y produce bajas emisiones.



Astralpool



La gama de equipos automáticos de luz ultravioleta UV Heliox de AstralPool, marca de Fluidra, tiene un doble objetivo en el tratamiento del agua: reducción muy importante de las cloraminas (cloro combinado) y la desactivación de las bacterias, virus y otros microorganismos presentes en el agua impidiendo que se reproduzcan, para un baño en una piscina segura. La luz UV prácticamente no altera la composición físico-química del agua, es efectiva contra cualquier tipo de microorganismos (algas, bacterias, virus, hongos, levaduras, etc.), y minimiza los riesgos derivados de la manipulación y dosificación de productos químicos potencialmente peligrosos. Ahorro de agua y energía gracias a la disminución del volumen y la frecuencia de renovación del agua de la piscina.

Corequip

Corequip presenta el atomizador de peróxido de hidrógeno, una opción muy eficaz para la desinfección de espacios y superficies. Permite acabar con bacterias y virus que puedan haber en el ambiente, superficies, utensilios, elementos o piezas de equipos usados en industrias alimentarias y de ámbito clínico. El atomizador realiza un tratamiento rápido y muy simple, siendo menos perjudicial y más efectivo que los generadores de ozono. Un tratamiento perfecto para desinfectar hoteles, albergues, centros médicos, guarderías, colegios, centros comerciales, supermercados y centros deportivos.





IPC

El nuevo sistema de pulverización 4 en 1 se puede instalar en todas las fregadoras de hombre a bordo de IPC y proporciona una solución eficaz para desinfectar suelos y superficies verticales con el uso de productos químicos y/o desinfectantes. Gracias a su sistema integrado puede utilizarse directamente desde el puesto de conducción. Está diseñado para realizar una limpieza profunda del suelo con una pulverización trasera adicional. El sistema manual es utilizable desde el asiento del conductor con la ayuda de una lanza pulverizadora, directamente controlada por el operario, para acceder a pasillos estrechos, esquinas, superficies verticales, etc. El depósito de pulverización con su carro se puede quitar fácilmente de la fregadora y utilizar manualmente. Puede rociar un radio de 1,2 m, con una productividad de hasta 3.000 m^2/hr y con excelentes resultados. También puede llevarse como "mochila" gracias a sus cómodas asas hechas de un material de tejido de espuma.



Cleanity

Cleanity ha validado cuatro de sus soluciones como aptas para combatir el coronavirus. Sus desinfectantes de manos disponen de número de registro en la AEMPS, validando su efectividad. Por su parte, los desinfectantes de superficies garantizan la seguridad en todos los espacios con alta rotación de personas. En el caso de Desincol 2, su capacidad dieléctrica lo convierte en apto para desinfectar aparatos electrónicos sin dañarlos. Una solución ideal para oficinas y entornos de trabajo.





Cata

Cata, marca de CNA Group, presenta la nueva familia de purificadores con tecnología Nonvirair®, capaces de limpiar el aire con una eficacia del 100% de virus, bacterias, alérgenos, partículas finas de polvo y gases contaminantes. Su tecnología Nonvirair® se basa en los cambios que se producen en el estado de la materia mediante la aplicación de energía eléctrica, transformando las partículas y destruyendo todos los contaminantes presentes en el aire, incluido el coronavirus. Posteriormente, los radicales hidroxilos y el oxígeno reorganizan sus estructuras químicas para formar moléculas inofensivas, como agua (H_2O), dióxido de carbono (CO_2), oxígeno (O_2) e hidrógeno que, a su vez, comienzan a formar nuevos hidroxilos totalmente inofensivos. Los sensores incorporados monitorizan continuamente la calidad del aire, encendiendo automáticamente el purificador y proporcionando la tranquilidad de que la calidad del aire se evalúa y regula continuamente para garantizar que siempre circule aire limpio.

Alcornordeman



Alcornordeman ofrece una gama muy amplia para la desinfección de manos y superficies. Las superficies, incluidas nuestras manos, juegan un papel importante en la propagación de virus. Por ese motivo, los productos de Alcornordeman han pasado las pruebas en laboratorios homologados que demuestras su actividad frente al virus, provocando la inactivación del virus en el menor tiempo posible y cuidando tanto la piel como las superficies. Todos estos desinfectantes virucidas están homologados y así se demuestra al estar incluidos en el listado de virucidas del Ministerio. Como novedad se encuentra la referencia Biecolimp, se trata de un sobre de 15 gr de desinfectante sólido que se puede diluir en una garrafa junto a 5 litros de agua y obtener una dilución virucida que actúa contra el coronavirus, practico, rápido y económico.

Itel Spain

El Instituto Técnico Español de Limpieza (Itel) presenta el generador de nieve carbónica Tempano, un sistema de desinfección, desinsectación y descontaminación sin necesidad de productos químicos. Se trata de un sistema físico a base de nieve y vapor carbónico de CO_2, que no es tóxico, no deja residuos y queda completamente seco después de la aplicación. Además de eliminar bacterias, virus, hongos, etc., este equipo acaba con todo tipo de plagas en todos los estados (adultos, larvas…). La nieve carbónica o vapor carbónico congela plagas, los insectos y microorganismos, que no logran generar mecanismos de defensa a una temperatura tan baja y a la rapidez del cambio de temperatura. Todo un tratamiento de *shock* que al emplear CO_2 evita el paso de productos tóxicos al ambiente.



direcciones web

A

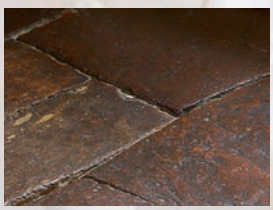
ábc concept www.abcconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath 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

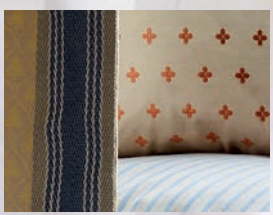
B

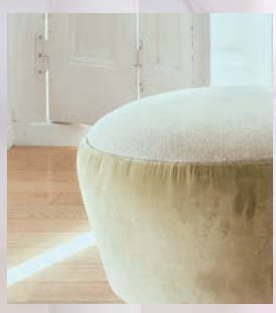
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol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



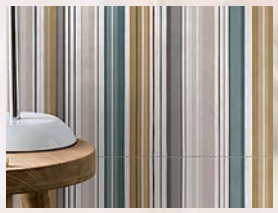




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa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

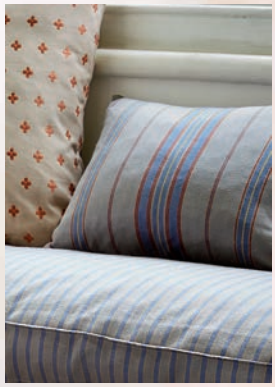
F

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

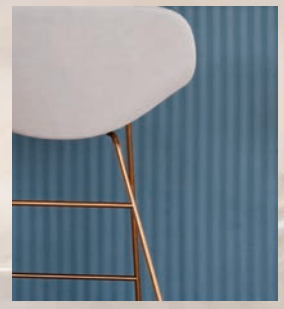
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit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

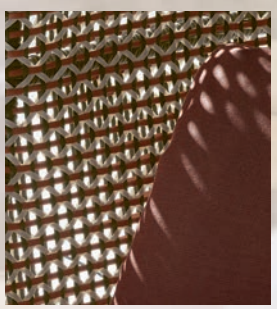
S

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

ASSA ABLOY

Accesos y zonas de paso más seguros e higiénicos



Powering doors.
Empowering people.

Mejore la seguridad e higiene de sus accesos y zonas de paso automatizando sus puertas manuales.
Contacte con nosotros para obtener más información.

info.es.aaes@assaabloy.com
www.assaabloyentrance.es

ASSA ABLOY
Entrance Systems

Experience a safer
and more open world