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

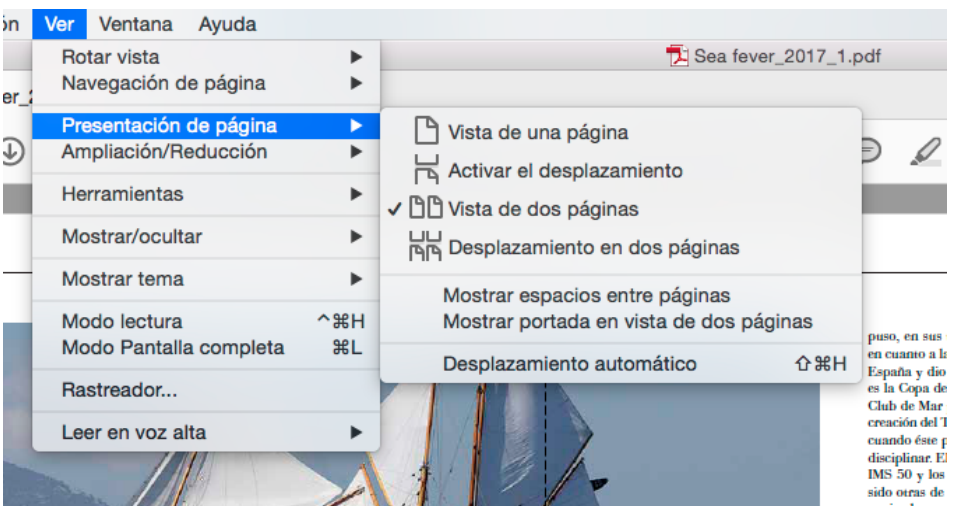
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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
Nº 219 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



RATIONAL

iCombri Pro: más sostenible, inteligente y eficiente

PROYECTO A FONDO



DOSSIER MENAJE Y GADGETS PARA LA COCINA

TENDENCIAS MOBILIARIO EXTERIOR

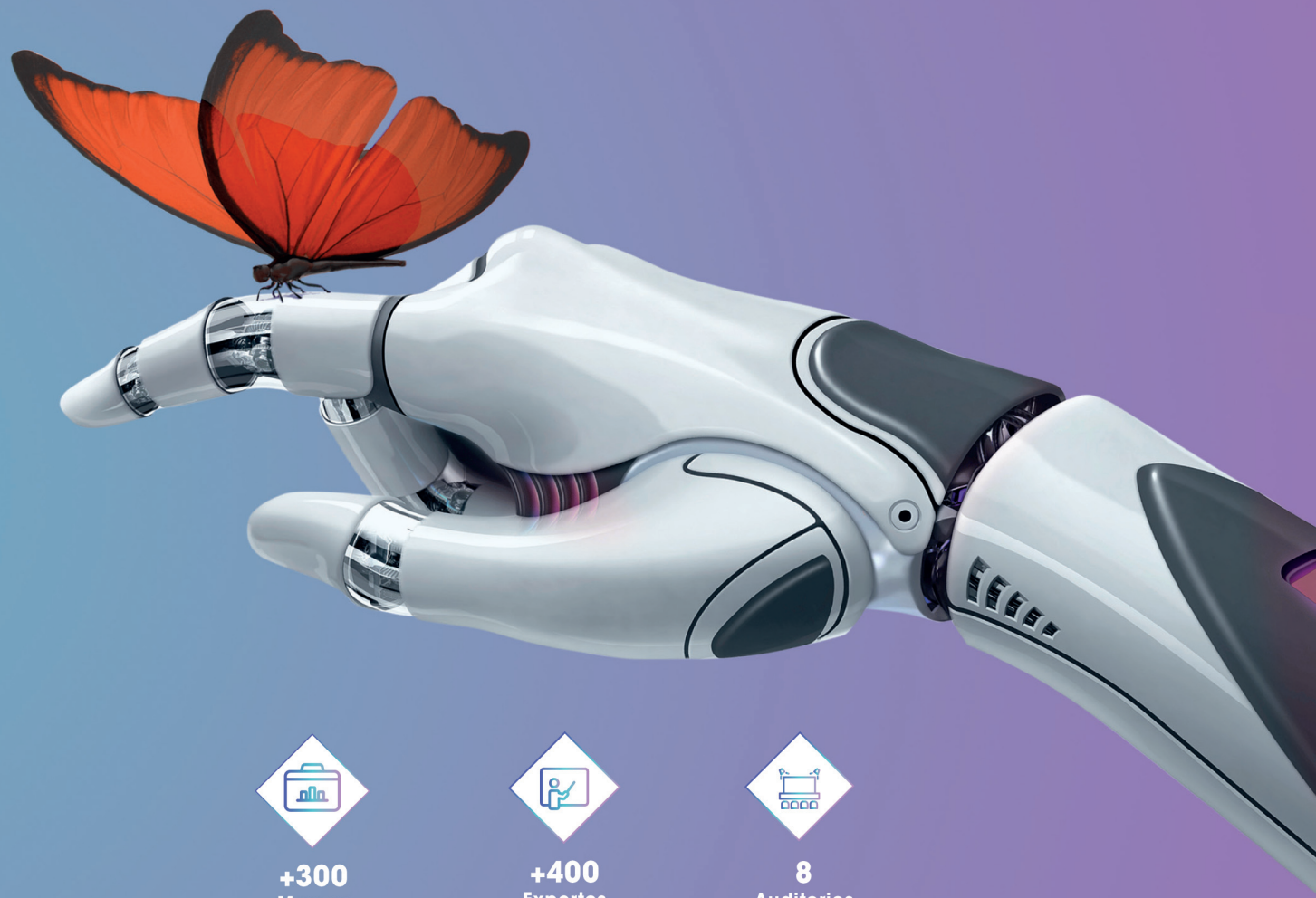
PRODUCTOS MONOUSO ~ CLIMATIZACIÓN

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

22-24 MARZO 2021
Madrid - IFEMA

Creando juntos la nueva Horeca



+300
Marcas expositoras

+400
Expertos internacionales

8
Auditorios

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: EL MAYOR CONGRESO DE TENDENCIAS HORECA

RESTAURANT Trends

HOTEL TRENDS
HOSPITALITY INNOVATION PLANET

FOODSERVICE ROBOTICS PIONEERS

+20
Summits

EQUIPAMIENTO HOSTELERO te ofrece un 50% de descuento en tu pase con el código: **R624G**
www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT NEXT› BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA Feria de Madrid

JUNG



JUNG Quick Charge®

Tomas de corriente SCHUKO® con tomas USB-A o USB-C, con hasta 18 vatios.

Carga completa

Cargar sin ocupar el enchufe: las nuevas tomas de corriente SCHUKO® con conexiones USB de JUNG son ideales para ahorrar espacio. Con garantía de calidad “Made in Germany” y certificado VDE.

Cumplimiento de los más altos estándares de seguridad garantizado. Certificado VDE.

JUNG.ES/TOMA-USB

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 219







En portada

Rational

Tel.: 934 571 750.

E-mail: info@rational-online.es

www.rational-online.com





Vivir al aire libre

Los espacios exteriores siempre han tenido protagonismo en los hoteles y restaurantes españoles, pero ahora son áreas indispensables. El exterior se vive más que nunca, sobre todo en estos momentos de Covid-19 en el que se prima hacer actividades al aire libre. En el mobiliario *outdoor* se centra el "Tendencias" de este mes, cuyas características más destacadas es que deben estar realizados en materiales resistentes a las inclemencias del tiempo, que sean ligeros y apilables pero también que mantengan una línea estética que permita disfrutar al cliente de la experiencia que el establecimiento quiera transmitir. Asimismo, en este número se incluye un artículo sobre climatización, un sector que también se ha visto afectado por la pandemia, ya que se demandan más equipos de purificación del aire en interiores. Además, son productos en los que la sostenibilidad debe estar presente, como lo está en los artículos monouso. El de los desechables es un mercado muy práctico, cómodo y limpio, que apuesta por la innovación y por el uso de materiales biodegradables y compostables. El "Dossier" recoge las últimas novedades de diferentes empresas sobre menaje y *gadgets* de cocina. En cuanto al "Proyecto a fondo", se recrea el interiorismo cálido y acogedor diseñado por 118 Studio para determinadas zonas del Hotel HC Mollet Barcelona.

4 Tendencias: Mobiliario exterior
19 Möwee
20 En portada: Rational
22 Proyecto a fondo: Hotel HC Mollet Barcelona
30 Maxcolchón
32 Food & Beverage
34 Baños
35 Roca
36 Climatización
45 HIP
46 Monouso
52 Cocinas
53 Iluminación
54 Instalaciones
55 Assa Abloy Entrance Systems
56 Limpieza
57 Mobiliario
58 Proyectos
59 Tecnología
60 Dossier: Menaje en la cocina
64 Guía del Canal Contract y Horeca

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: publicidadgranhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Sònia Garcia, Mª José Giménez, Maribel Gimisó. Consell de Cent, 398 bajos. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181. **Zona Centro: E-mail:** delegacionmadrid@curtediciones.com. **Distribución y suscripciones:** Encarna Rubia. **Tel.:** 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 48€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografía Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

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

LAS COSAS EN SU SITIO

El Mueble de Baño, Roca

COMPATIBILIDAD ROCA

FÁCIL INSTALACIÓN

GARANTÍA ROCA

más en **roca.es**



Mueble y Columna **Prisma** / Inodoro **In-Wash®Roca** / Grifería **Atlas** / Espejo **Iridia** / Accesorios **Tempo**

Roca

En muchas ocasiones, el mobiliario exterior es el escaparate principal de un hotel o restaurante, al ser lo primero que los clientes visualizan. De ahí surge la importancia de ofrecer una extensa gama de piezas, materiales y colores para poder facilitar alternativas a los establecimientos. *Por Isabel Fernández*



El toque distintivo



EZPELETA



ALUTEC

Durante su estancia en un hotel, los clientes buscan relax, bienestar y comodidad, con lo que el mobiliario exterior debe cumplir esos mismos requisitos y transmitir esa sensación. El hotel tiene que ofrecer a través de este tipo de muebles una imagen de marca fuerte y reconocible que otorgue carácter.
El exterior se vive más que nunca, sobre todo en estos momentos de Covid-19 en el que se prima hacer actividades al aire libre. Sobre ello habla Sylvain Wills, gerente de MisterWills: "Dada la importancia que con la pandemia han tenido las terrazas de bares y restaurantes y las posibilidades que ofrece el mobiliario de exterior, las características más destacadas que deben valorarse en los muebles de exterior es que estén realizados en materiales resistentes a las inclemencias del tiempo, que sean ligeros y apilables pero también que mantengan una línea estética que permita disfrutar al cliente de la experiencia que queremos transmitir, con personalidad y buscando la belleza, el equilibrio en la decoración y el confort. Para estos momentos, donde la higiene es especialmente importante, recomendamos al cliente elegir materiales con superficies poco porosas, donde es más fácil mantener los estándares de seguridad y salud marcados por las autoridades, evitar los textiles y elegir acabados artificiales, que aguantan mejor el tratamiento más intenso con estas fórmulas limpiadoras". También incide en las consecuencias del coronavirus Floriana Nardi, CEO de Nardi Spa, al indicar que "la pandemia ha impuesto nuevas reglas: deben ser muebles fácilmente componibles y que se puedan distanciar. La escenografía de un espacio debe poder cambiarse varias veces y rápidamente en un día para acoger con seguridad a diferentes tipos de clientes". Según María Tourón-Figueroa Porto, *marketing manager* de Ezpeleta, "este año, debido a la pandemia, hemos experimentado un notable aumento de la demanda de productos que faciliten la distancia entre personas y la higiene. Creemos que soluciones que faciliten estos aspectos han venido para quedarse. Además, ahora más que nunca, deben ser antibacterianos, y muy fáciles de limpiar y desinfectar. Por su parte, José Manuel Mateo Hernández, director de Diseño de Alutec del Vallés, afirma que, "actualmente, la versatilidad, la comodidad y la funcionalidad deben de estar a la misma altura que la durabilidad.

FIAKA



Esto es algo que muchas veces no va de la mano y los muebles envejecen bastante mal, trasladándose todos los mensajes negativos al propio establecimiento. De esta forma, esta tipología de muebles debe presentar una elevada calidad y resistir bien los factores medioambientales así como un uso masivo, es decir, tienen que estar diseñados y fabricados para su correcta prescripción de contexto y función. Esta simple ecuación ayuda además a elevar de forma sencilla el nivel de sostenibilidad –real– de los productos". Para María Gadea, *principal chief executive officer* en Mavilop, "el mobiliario para espacios al aire libre debe aportar confort pero ser a la vez funcional. Tienen que ser muebles resistentes a las inclemencias del tiempo, cómodos y que se integran perfectamente en el entorno. Las sillas, mesas y sillones de exterior son una pieza de diseño clave que nos ayuda a dar el toque definitivo a la atmósfera que queremos crear".

Exigencias

El hostelero que invierte en exteriores suele hacerlo a conciencia conocedor de la rentabilidad de estos espacios a corto plazo. Ya no acude a fabricantes y distribuidores buscando instalar unas cuantas piezas de mobiliario, sino sabiendo que necesita cubrir las necesidades de sus terrazas y jardines desde un punto de vista funcional de manera que, acondicionado adecuadamente estos espacios, pueda maximizar su aprovechamiento durante todo el año.

Así, el hostelero demanda, según Pedro Andrés Martínez, CEO de Oiside, "mobiliario con una estética cuidada y atemporal, y a la vez resistente y duradero, para evitar una frecuente reposición. Además, a un precio justo y con la posibilidad de ser personalizado para adaptarse a las necesitadas específicas de cada proyecto". Por otro lado, María Cánovas Conesa, directora de Newgarden Spain, considera que "los hosteleros buscan productos que se adecuen a cada una de sus necesidades, buscan especialización. Ya no les vale con un catálogo limitado de productos de diseño, quieren variedad de modelos, materiales o incluso que se le puedan dar usos diferentes. Otro factor que valoran mucho es la cercanía, sostenibilidad en todos los procesos, especialización e inmediatez en el servicio". Asimismo, Josep Linares, del Departamento de Marketing de Vondom, apunta que el sector hotelero, debido a la importancia del consumidor y su cuidado por los detalles, trata de simular diferentes escenarios y demanda una serie de colecciones con tonos claros para crear un ambiente de relajación y no sobrecargar la estancia del cliente". Por su parte, Irene Navarro, jefa de Producción y Ventas de Fiaka Ambiente, indica que "el hotelero se decanta cada vez más por piezas de diseño y a medida. Muebles únicos, que hacen que las estancias de sus hoteles sean lo más exclusivas posibles y de esta manera se diferencien del resto". Para Francesc Fernández, director general de Grosfillex España, "ante todo deben cumplir los estándares de resistencia a la intemperie, que le permitan tener una vida útil de entre cinco y siete años, que es la amortización estimada para este tipo de equipamiento. También se demandan colecciones de producto lo más completas posibles para poder utilizar piezas diferentes que conjunten entre ellas. Por último, la elección final viene determinada por aspectos como el tipo de hotel (urbano, vacacional, rural…), categoría o capacidad de explotación y amortización de la zona a equipar".



MAVILOP

Lo predominante

En un sector como el contract imperan las formas armónicas y sinuosas de las que es difícil que se cansen tanto los responsables de los establecimientos como sus clientes. Se debe recordar que un mobiliario extremadamente moderno pasa de moda rápidamente y ello afecta a las inversiones a largo plazo.

Para Sylvain Wills, de MisterWills, "sigue teniendo mucha aceptación el estilo tropical, el industrial y el bistró, más *vintage*. Los colores oscuros también predominan en la demanda del sector, que se combinan con textiles en colores naturales, como beiges y ocres. Las terrazas están siendo actualmente el foco de atención de la hostelería y quien se preocupaba por crear ambientes con personalidad lo ha trasladado a sus exteriores, donde, además de sillas y muebles, cuentan con muebles de apoyo, como carritos o armarios con ruedas y plantas artificiales, que les permite delimitar los espacios de la terraza de una forma más estética y amable". Por su pate, José Manuel Mateo, de Alutec del Vallés, considera que "vivimos un tiempo de un enorme eclecticismo en el que los decoradores, interioristas y arquitectos están mezclando, sin temor alguno, todo tipo de texturas, mate-

riales y formas. Cada proyecto parece tener que ser único y aquí los productos que, en cierto modo, añaden singularidad pero son lo suficientemente camaleónicos con el proyecto general, son los más demandados. Cada pieza debe de responder a un sentido más allá del de ella misma. Lógicamente, al margen de las tendencias que pueden darse en cada época, existe siempre una línea de producto atemporal que, basada fundamentalmente en la calidad de sus materiales y la funcionalidad, siempre tiene su espacio y mercado. Muebles en los que predominan las formas normalmente racionales que se someten estrictamente a la función". Por su parte, Francesc Hernández, de Grosfillex España, cree que "sigue la tendencia de la multimateria (combinación de diversos materiales): resina + textil, resina + madera, metal + madera, etc. También la utilización de muebles de tamaño XL, siempre que el espacio lo permita con un diseño y confort que inciten al cliente a usarlos. Vuelven con fuerza las lonas textiles con acabados que reducen su aspecto plástico, tipos grises, turquesas o crudos jaspeados, del mismo modo que las tapicerías acolchadas con telas adaptadas para el exterior siguen ganando cuota de mercado". Además, María Gadea, de Mavilop, indica que "estamos en un momento en el que lo que se lleva es la fusión e integración de estilos. Lo antiguo, lo *vintage*, está de moda, y se reinventa adaptándose a la estética y gustos actuales. También en la decoración de proyectos contract, tanto para hoteles como cafeterías y restaurantes, este estilo de decoración se integra muy bien en espacios arquitectónicos como casas rurales, hoteles en edificios antiguos, restaurantes de estética clásica, etc.". En cuanto a los colores, Irene Navarro, de Fiaka Ambient, sostiene que "siguen siendo protagonistas indudables los colores claros, blancos y ocres para la temporada estival, pero están marcando tendencia muy fuerte tonalidades como el terracota y otros colores de inspiración étnica". Sobre ello, Xavier Giménez, director comercial de Möwee, señala que "se impone el uso del color más allá del blanco. Hay una clara tendencia en las tonalidades pasteles, sin que pierdan protagonismo los colores de siempre: grises, negros, chocolate, etc. Después de tanto tiempo en casa, el usuario valora y quiere disfrutar del aire libre, de su jardín, de su terraza, sin olvidarse del diseño y de las comodidades del interior".



NARDI

Materiales

Los materiales más usados para la fabricación de muebles *outdoor* son la madera, las fibras naturales, las fibras sintéticas, el hierro forjado, el aluminio, el acero, los sintéticos, etc.

La madera aporta sensación de autenticidad, calidez y elegancia al ambiente. Entre las más empleadas destacan las tropicales, como la de iroko, la teca, él ébano o el wengué, ya que tienen gran cantidad de aceites naturales y resinas que las hacen más resistentes al contacto con el exterior. Es un material que permite todo tipo de diseños, desde los tradicionales a los más modernos y vanguardistas, y combina perfectamente con otra clase de materiales.

La fibra natural otorga elegancia, calidad y sencillez. Al ser un material de origen 100% natural, resiste bien la intemperie si está barnizado, pero aún así se deben guardar una serie de cuidados para que perdure en buen estado durante más tiempo. Por este motivo, es aconsejable mantener estos muebles a la sombra y bajo techo. La humedad, en el caso de que se moje, y los insectos pueden ser sus peores enemigos. En cuanto a la limpieza, basta con usar un paño húmedo. La fibras naturales más conocidas son el mimbre, el bambú, la médula o el ratán.

Los muebles de fibras sintéticas resultan ligeros, versátiles, muy resistentes a la intemperie y a los cambios bruscos de temperatura. Presentan una textura agradable y pueden imitar con gran precisión al aspecto de las fibras naturales. Su limpieza es sencilla, ya que solo precisa de un paño humedecido en una mezcla de agua y jabón neutro. Normalmente, el mobiliario de fibra natural se fabrica con vinilos de alta gama y se trabaja como si fuera fibra natural. Las fibras sintéticas más empleadas son el polietileno, el porotex, el waprolace, el polyratán y el loom.

La resina no debe confundirse con el plástico



NEWGARDEN

OISIDE



convencional. Ofrece mayor calidad y no se deteriora con los cambios de temperatura ni con las inclemencias del tiempo. Es muy ligera y fácil de limpiar. Si se trata contra los rayos ultravioleta, barnizada con una capa de poliuretano y lacada, durará más tiempo. Cuando es de mala calidad, se raya fácilmente, se deforma con el tiempo y amarillea rápidamente.

El aluminio es muy ligero, maleable, no se oxida y ofrece una resistencia total a las condiciones atmosféricas adversas. Se puede ofrecer en numerosos colores y diseños de línea actual, sin olvidar la modalidad de aluminio fundido, que tiene un aspecto más robusto que puede imitar al hierro pero con la ventaja añadida de que es mucho más ligero que éste. Para su limpieza, solo es necesario un trapo húmedo y evitar los productos abrasivos que deterioren su aspecto.

El acero aporta minimalismo a los espacios. Es más pesado que el aluminio y resiste a las condiciones atmosféricas más duras. Aunque no precisa ningún mantenimiento especial, tiene la particularidad de que se ralla con mucha facilidad si se limpia con productos abrasivos. Encaja bien con los diseños más actuales y permite numerosos acabados.

El hierro forjado acostumbra a asociarse a conjuntos de tendencia algo más clásica. Es un material que se oxida, por lo que, cuando está destinado al exterior, debe someterse a tratamientos especiales. Las patas de sillas y mesas deben incorporar topes de plástico para aislarlos de la humedad del suelo y, una vez al año, necesita una capa de pintura.

En cuanto a la piedra natural, es resistente y duradera, aunque es muy cara, pesada y fría.

María Tourón-Figueroa Porto, de Ezpeleta, apuesta por "materiales que cumplan con las exigencias de nuestro sector como la durabilidad, apilabilidad, ligereza, fácil mantenimiento y limpieza. Además, deben ser, en la medida de lo posible, materiales que faciliten su posterior reciclado y los más adecuados son el polipropileno reforzado con fibra de vidrio, el aluminio, tejidos técnicos como el Olefin o Phifertex®".

Asimismo, Pedro Andrés Martínez, de Oiside, se decanta por aluminio y madera de iroko, dos materiales duraderos y sostenibles a los que incorporamos un acabado adicional que mejora su resistencia a la intemperie. Con respeto a los elementos textiles, empleamos tejidos vinílicos





GROSFILLEX

Protegerse del sol

Los parasoles o sombrillas son piezas muy útiles para poder estar en el exterior disfrutando del aire libre y, al mismo tiempo, amparados de los rayos del sol. Son elementos que se integran perfectamente en cualquier entorno. Estética y funcionalidad se aúnan para ofrecer una amplia gama de modelos que se adaptan a cualquier situación. En el mercado se comercializan las versiones en madera de exterior, aluminio y acero (materiales muy resistentes a los agentes atmosféricos) disponibles en numerosos colores. En la fabricación de los parasoles se acostumbra a trabajar con telas de calidad muy resistentes, las estructuras suelen ser de aluminio por su gran ligereza y prestaciones, y en el diseño de las bases se emplea acero inoxidable.

Para un funcionamiento sencillo, la mayoría de los parasoles incorporan poleas que facilitan su apertura. Los hay de forma cuadrada, redonda o rectangular y con diferentes envergaduras de diámetro. Los formatos cuadrados han ganado mucho protagonismo en los últimos años. La eliminación del volante o faldón del tejido del perímetro también ha cobrado fuerza en los modelos de diseño más contemporáneo. Además, existen muchas posibilidades en cuanto a diseño y métodos de sujeción. Los hay que también incorporan diversos accesorios, como estufas, y sistemas de iluminación para crear ambientes más íntimos cuando la luz del sol va desapareciendo y se organizan veladas nocturnas.

o acrílicos teñidos en masa. En todos los casos, son de los tejidos técnicos del mercado que mejor mantienen el color ante una exposición continuada al exterior. Para los tableros de nuestras mesas empleamos, además de aluminio y madera de iroko, paneles laminados HPL (High Pressure Laminated) y superficies sólidas ultracompactas, que ofrecen una alta resistencia ante una ubicación a la intemperie". Como indica María Cánovas, de Newgarden Spain, "la tendencia *in & out* ha abierto todo un abanico de nuevos materiales en decoración. Los materiales se entrelazan, creando composiciones hasta el momento difíciles de imaginar. El polietileno se une a la madera, al mármol o al cáñamo y entra en el interior. Las fibras naturales salen al exterior en múltiples usos, sin miedo a los agentes atmosféricos o cambio de temperatura". Por otro lado, Josep Llinares, de Vodom, afirma que "uno de los materiales más usados recientemente son los pétreos, con los que se derivan un montón de materiales gracias a sus propiedades. Pero, en nuestra fábrica, los materiales más empleados son, LLDPE, PP reforzado con vidrio, poliuretano y, por último, aluminio, ya que nuestra producción se centra en muebles *outdoor & indoor*". Flloriana Nardi, de Nardi, señala que "el polipropileno de alta calidad sigue siendo el material principal de nuestra producción. Lo combinamos con aluminio, vidrio y una amplia gama de elementos tapizados de diferentes materiales, formas y colores".

Piezas sostenibles

La naturaleza siempre ha sido un lugar de inspiración para el diseño y la decoración, siendo unas de las tendencias con más fuerza en mobiliario. Además, la conciencia ecológica provoca que los clientes demanden cada vez más muebles realizados de la manera más sostenible posible.

De esta manera, María Gadea, de Mavilop, opina que "el estilo orgánico, que apuesta por la sostenibilidad, es ahora mismo una de las tendencias más señaladas. Son diseños que conectan con lo rústico y con lo natural en general. Es un mobiliario que nos transporta a la naturaleza, usando textiles y fibras naturales, así como materiales reciclados. También los colo-

MOWEE



res naturales como y los crudos están muy presentes". Por su parte, Sylvain Wills, de Mister-Wills, sostiene que, "como en todo, en el diseño de muebles cada vez se mira más el origen y los materiales. Se valora como positivo el uso de maderas recicladas, que nosotros utilizamos regularmente. Cada vez más clientes nos preguntan por el origen y la producción, y esto demuestra el interés por aportar cada uno su granito de arena para evitar el uso de productos o técnicas contaminantes". Para Pedro Andrés Martínez, de Oiside "buscamos una excelencia en los muebles de exterior basada en proyectar diseños centrados en la usabilidad y respetuosos con el entorno. Propuestas con un diseño sofisticado e inteligente, tanto a nivel estético como técnico. Muebles con una personalidad más allá de las modas, con atractivos detalles y acabados. Clásicos atemporales del futuro: innovadores, tecnológicos y sostenibles. Un mobiliario que cubra las necesidades actuales, pero también las futuras, pudiendo reintroducirse en la cadena productiva al final de su vida. Nuestra determinación por la calidad de los materiales, tanto los empleados en las estructuras como en los tapizados, es parte de nuestro compromiso con la sostenibilidad. Un mobiliario resistente evita una frecuente reposición y, en consecuencia, un consumo de recursos innecesarios". Según Francesc Hernández, de Grosfillex España, la importancia que tiene la sostenibilidad a la hora de fabricar muebles de exterior "es un 9 sobre 10. Las compañías hoteleras demandan desde hace un par de años fichas de sostenibilidad de los productos y sus procesos de fabricación; en no más de tres o cuatro años, siendo generoso, será imperativo disponer y poder demostrar requisitos sostenibles y medioambientales para estar homologado como proveedor". Y como señala María Tourón-Figueroa, de Ezpeleta, "la sostenibilidad es, y va seguir siendo durante muchos años, uno de los factores más importantes a la hora de desarrollar un proyecto de diseño de mobiliario de exterior. Productos con una larga vida útil, bajo consumo en materiales, posibilidad de recambios, utilización de materias



primas recicladas y 100% reciclables son la clave hoy para ofrecer al mercado soluciones que contribuyan a mejorar nuestros espacios exteriores. El compromiso de las marcas con el medio ambiente radica en la inversión en I+D para desarrollar tecnologías nuevas que nos permitan utilizar los recursos naturales de forma sostenible y contribuyan a establecer una mejor relación de nuestros espacios con la naturaleza. En todos estos aspectos los fabricantes europeos aportamos normalmente más valor añadido". Para Xavier Giménez, de Möwee, "reducir, reutilizar y reciclar son términos que ya han de formar parte de nuestro día a día. Es por ello que debemos favorecer la fabricación con productos reciclados y/o reciclables. También atender a nuestros procesos de producción, donde hacer todo lo posible para reducir las emisiones sea uno de los objetivos. El aluminio pide paso como la opción sostenible al plástico. El aluminio es 95% reciclable sin merma de sus cualidades y la energía que precisa su proceso de reciclado apenas alcanza el 5% de la energía que fue necesaria para producir el metal inicial. Este proceso de reciclaje puede ser realizado de forma indefinida".

MISTERWILLS



VONDOM



Los hosteleros suelen demandar colecciones de producto lo más completas posibles para poder utilizar piezas diferentes que conjunten entre ellas

El futuro

En un mundo tan cambiante como es el del diseño y la hostelería hay que mirar siempre hacia donde se dirige el mercado.
Floriana Nardi, de Nardi, cree que "el sector se está especializando cada vez más para dar, al mismo tiempo, comodidad y seguridad. Las estructuras deberán transformarse según las necesidades del momento: los espacios interiores serán amplios para dejar más lugar a la clientela, con recorridos organizados para permitir un flujo homogéneo que se abrirá hacia el exterior. El interior y exterior se convertirán en uno, con un fuerte componente tecnológico y vegetal, este último para dar una sensación de libertad y fusión con la naturaleza". Según Xavier Giménez, de Möwee, "los espacios exteriores se han alineado con los interiores. Son igual de importantes, si no más. El usuario quiere sentirse igual de 'arropado' que en el interior, pero fuera. Es por ello que, cada vez más, el mundo del mobiliario exterior se fusionará con el del mobiliario interior". Asimismo, María Cánovas, de Newgarden Spain, apunta que "un mundo en el que los cambios son cada vez más rápidos y la inmediatez es una condición indispensable en nuestro día a día, el sector no se ha quedado atrás y cada vez se demandan plazos más cortos y agilidad a la hora de ofrecer soluciones y satisfacer sus necesidades, sin sacrificar calidad ni diseño". Para Irene Navarro, de Fiaka Ambient, "el sector continúa evolucionando hacia el mobiliario contract creado a medida para el hotelero, con materiales cada vez más especializados, más innovadores". Desde Vondom, Josep Llinares indica que, "en cuanto al sector del diseño, y en nuestro caso, sobre todo, el diseño original con proceso innovador, podemos considerar un crecimiento continuo con los años debido a la introducción del diseño tecnológico, y en nuestro caso, gracias al diseño innovador que nos introduce en nuevas situaciones". Por ultimo, José Manuel Mateo, de Alutec del Vallés, subraya que, "como diseñador, diría que todo el resultado de nuestro trabajo se dirige siempre allí donde el ser humano encuentra su razón de ser".


1


2


3

1. Muebles Exportjunk

La nueva colección Petra 2021 se compone de modelos fabricados en madera de iroko maciza, tintados con productos al agua. La colección está integrada por mesas de gran tamaño, sillas, tumbonas y sofás, todo para exterior. Cuenta con una gran selección de telas, todas para exterior, con diseños para poder cambiar medidas y acoplarse al cliente.

2. Grosfillex

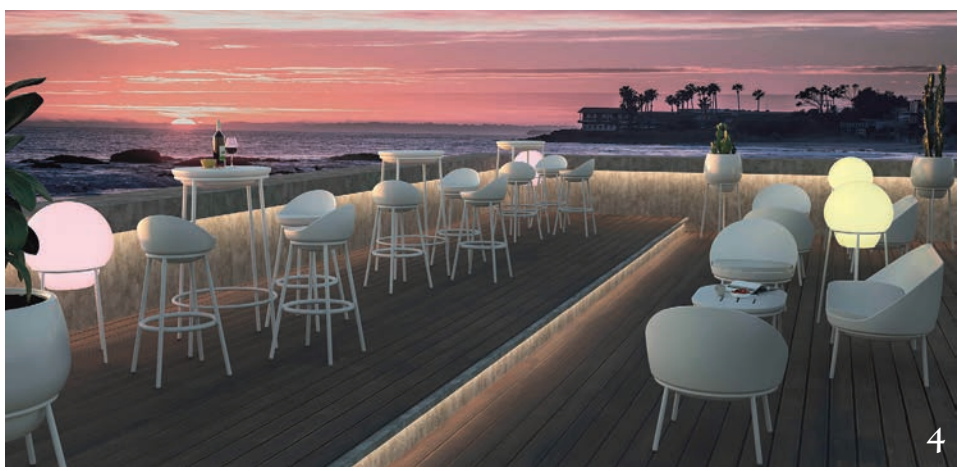
Grosfillex suma a la colección Sunset Confort el sillón estándar y conversacional. Todas las piezas de la colección Confort ofrecen cuatro acabados en estructura High Tech Composite, un material composite de nueva generación. A la elegancia natural de Sunset se le une la comodidad de su textil acolchado, compuesto por un cojín alveolar integrado transpirable que no retiene el agua y seca rápidamente con tratamiento Microban (protección antimoho, antibacterias y antifúngico) de fácil limpieza. La estructura de la tela es reemplazable, lo que permite cambiarla muy fácilmente.

3. Vondom

La colección Tablet, diseñada por Ramón Esteve, busca relacionar las nuevas tecnologías y su flexibilidad a la versatilidad de la composición modular creando un programa de sofás basado en la dualidad identidad e integración. Se trata de un conjunto reticular derivado de la libre yuxtaposición de los módulos donde la libertad compositiva es el principal objetivo. La tapicería, confeccionada mediante particiones modulares independientes, permite generar diferentes formas que mantienen siempre una continuidad visual. La colección está realizada con espuma de poliuretano con estructura metálica interna y textil de polipropileno.

4. Möwee

Lace, diseñada por Yonoh Studio, es una colección completísima definida por la calma, la comodidad y la ligereza. Formas con volúmenes y cantos redondeados, gracias a su proceso de fabricación mediante rotomoldeo. Lace se compone de sofás, butacas, mesas, taburetes, macetas y lámparas.


4


5


6

5. Oiside

Fabricada con materiales y tapizados de gran calidad y resistencia, la versatilidad estética y la variedad de elementos de la colección Línea permiten diseñar sofisticados espacios exteriores. Por su corte elegante y racionalista, Línea es una colección que, en sus tonos más neutros, es perfecta para espacios arquitectónicos y contemporáneos. Sin embargo, este rasgo se suaviza en las versiones de los tonos más vivos de su paleta de color disponible, ofreciendo una apariencia más desenfada y casual.

6. Ethimo

Diseñada por Paola Navone, la mesa Rafael se convierte en un sorprendente proyecto capaz de transformar el comedor en un elegante, original y excitante *mode de vie*. Nacida como línea de salón, Rafael también es un juego de comedor con mesas de diferentes tamaños y sillones que confirman las mismas sugerencias exóticas y sensaciones de bienestar de toda la colección. La preciosa textura de los materiales, la particular y fascinante fisonomía de los tableros y los detalles diseñados para donar exclusividad a las mesas y sillas de comedor Rafael crean una nueva experiencia de contacto con la naturaleza y una nueva forma de estar en la mesa al aire libre.




7


8

7. Muebles Lamalva

Muebles Lamalva presenta la serie modular Brisa de muebles con respaldo ligeramente reclinado para descansar cómodamente en la terraza o jardín. Se pueden realizar múltiples composiciones combinando los módulos Brisa. Los módulos a combinar son: sofá de dos plazas, sillón de una plaza, rinconera, mesa y brazo. Se pueden unir fácilmente convirtiéndose en un único bloque compacto. Muebles Lamalva recomienda la iluminación interna de los muebles para conseguir un ambiente con luz tenue agradable y acogedor.

8. Mavilop

La silla Musu es perfecta tanto para exterior como para interior ya que su armazón y estructura en metal barnizado la hacen resistente a las inclemencias del tiempo. El asiento y el respaldo están realizados en cuerda acrílica trenzada. Además, incluye un cojín de 5 cm para el asiento con relleno de secado rápido y tapizado con tela Sunbrella totalmente impermeable. Para poder disfrutar de los espacios exteriores sin pasar calor, los muebles trenzados con fibras naturales son una buena opción ya que permiten la transpiración fácilmente. Los muebles con bicolor son tendencia esta temporada, por lo que la estructura se puede elegir en color naranja o gris. Y el color del trenzado en rosa o en beige.

9. MisterWills

El modelo Marcel Confort, disponible en MisterWills, corresponde a una silla de estilo nórdico con asiento y respaldo de ratán sintético y estructura tubular de acero con acabado en pintura en polvo. El cojín se presenta tapizado en loneta negra incluido. Esta silla es válida para exterior.


9

10. Musola

Nansa, diseñada por Santiago Sevillano, es una colección compuesta por sillón y sofá de dos y tres plazas fabricada por completo en acero inoxidable (aleación 304). Sus asientos son extraíbles y desenfundables, con el interior de espuma de poliuretano hidrófuga (Dry Feel) y fibra de poliéster. Su diseño le confiere una gran versatilidad ya que se adapta perfectamente a espacios interiores a pesar de haber sido concebidos para uso en exterior. Las telas utilizadas para su fabricación proceden de la marca Sunbrella, las cuales repelen la suciedad y líquidos, se pueden limpiar con lejía, y tienen un tratamiento antimoho y máxima resistencia a los rayos UV.


10



11

11. Royal Botania

El año pasado Royal Botania lanzó el sillón Calypso 55. Debido a su éxito, ha decidido extender a Calypso a una gama completa, añadiendo una silla alta, una silla reclinable baja, y bancos compactos de dos y tres plazas. Todos tienen una base de teca, con un respaldo de acero inoxidable que puede ser tapizado con una tapicería acolchada. Estas cubiertas pueden ser fácilmente cerradas con una cremallera para permitir una fácil limpieza y almacenamiento invernal. Con una amplia gama de textiles, las combinaciones de colores son infinitas.

12. Lifra Contract by Idees

Lifra Contract by Idees distribuye la colección Jack de la firma Ethnicraft. El diseño de los sofás y butaca Jack se basa en líneas puras creadas con los mejores materiales. Estas piezas de madera de teca maciza resultan estéticas desde todos los ángulos. Sus formas exuberantes, con un interesante juego de inclinaciones, forman la esencia de esta colección que culmina con su tapicería tejida en Bélgica. Siguiendo la filosofía de la propia marca, cada detalle de estas espectaculares piezas de Ethnicraft se ha cuidado meticulosamente para garantizar su comodidad y elegancia.



12




13


14

13. Sellex
Diseñada por Lievore Altherr Molina, la Mesa Planc cuenta con un diseño puro y atemporal que encaja perfectamente en cafeterías, bares y restaurantes, tanto en interior como en exterior. Su encimera, de forma cuadrada, rectangular o circular, está disponible en cristal o laminado Compact.

14. Nardi
Resistente y de líneas esenciales, Cube es una mesa profesional con tablero cuadrado panelado en DurelTop, un nuevo sistema de fabricación de tableros de mesa estudiado para alcanzar los más altos niveles de practicidad, resistencia, robustez y elegancia y con patas en aluminio pintado. El tablero es del tipo encajonado y evoca la belleza de las tablas de madera. Pero su auténtica característica diferencial es su extrema solidez y resistencia gracias a la perfecta unión del tablero con las patas. Una estructura en aluminio corre a lo largo del perímetro del tablero y, mediante un acoplamiento en forma de "Y", lo une con seguridad a cada pata.


15


16

15. Ezpeleta
Espacios cálidos y conectados con la naturaleza gracias a la combinación de colores de la silla Rod. Este modelo tiene una estructura de aluminio lacado y un amplio asiento en polipropileno. Es 100% reciclable y apilable. Se encuentra disponible en 12 combinaciones de color. Ahora también en versión tapizada con tejido técnico antibacteriano y muy fácil de limpiar.

16. Talenti
Talenti presenta la nueva Casilda Daybed firmada por el diseñador español Ramon Esteve, una pieza que confirma ese camino de investigación para las formas en que la marca se ha embarcado desde su inicio. Este *daybed* destaca por la fuerza de sus proporciones, y es el resultado del contraste extremo entre masa y ligereza. La simplicidad de la estructura resalta los elementos más especiales de la pieza, creando un producto elegante y sofisticado. Esta propuesta apuesta por la preciosa esencialidad de la estructura metálica que toma la forma de una pérgola, en contraste con los cojines grandes y suaves: el juego de proporciones garantiza comodidad y practicidad.



17

17. Alutec

La colección DoñaPakyta, del diseñador almeriense Carlos Jiménez, es un magistral ejercicio de análisis y reinterpretación de la tradicional silla de ratán. Una relectura que el autor aprovecha inteligentemente para proponer piezas de gran nitidez y frescura que están llenas de color, vida y de luz. Están fabricadas en tubo de aluminio con un tratamiento de poliéster para exterior, que se ofrece en una amplía gama de colores. El asiento y el respaldo están trenzados a mano a partir de una tireta acanalada *soft*, desarrollada específicamente para esta colección. De gran personalidad, ligeras y muy robustas, se encuentra disponible en silla y butaca.

18. Newgarden

Tarida es un conjunto fabricado mediante la técnica de rotomoldeo. Elaborado en polietileno de alta densidad, es ligero y muy resistente a temperaturas extremas. Las piezas están protegidas contra rayos UV, haciendo que la vida útil del producto sea extraordinariamente larga. La familia está compuesta por asiento (Tarida Sit y Tarida Sit Arms) y mesita (Tarida Tab).



18





19



20

19. Fiaka

La nueva colección Iroko de Fiaka está inspirada en la búsqueda de un estilo de vida relajado. Está pensada para aquellos que buscan estar rodeados de mobiliario y elementos decorativos que le recuerden a la naturaleza y le transmitan calma. En esta colección se emplea la madera de iroko como elemento principal y atemporal, un material que aporta calidez y, a su vez, se puede combinar con diversos textiles (lisos y estampados) para crear un entorno acogedor.

20. Dedon

Con Kida, Stephen Burks ha diseñado un sillón colgante tan agradable de ver como de usar. La primera colección que se envuelve en lugar de estar tejida en fibra Dedon presenta una forma orgánica similar a una cuna abierta, aireada, ligera y acogedora. Una vez dentro, los usuarios pueden disfrutar del cómodo cojín de Kida, que cubre toda la zona de asientos, y sentirse, en palabras del propio Burks, "tan libres como la brisa" cuando se balancean.



21



22

21. Gandiablasco

Las líneas puras de DNA Teca juegan con las sombras proyectadas por la estructura laminada y hacen referencia a los juegos de luces y sombras de las tradicionales contraventanas mediterráneas. A su vez, esta colección se enraíza con la cultura japonesa por la importancia que esta otorga a la madera y el protagonismo de la sombra en el equilibrio con la luz.

22. Habitat

Compuesta por un sofá de dos plazas, dos sillones y una mesa de centro de aluminio, la colección Paola es una verdadera sala de estar al aire libre que combina comodidad, desenfado, estética y practicidad. Su asiento resulta especialmente agradable, gracias a su profundidad y a la suavidad de la tela Olefin repelente al agua. El conjunto se pliega sobre sí mismo en un clic, para un fácil almacenamiento.

Möwee

Transforma la comodidad en actitud

El mundo *outdoor* es exigente, cada vez más. Requiere la reinvención de recursos para mantener el equilibrio entre diseño, resistencia y confort. Pero, sin duda, uno de los secretos de Möwee para afrontar este panorama es la innovación, el compromiso y la pasión común por el trabajo bien hecho.







Los espacios exteriores se han alineado con los interiores. El cliente quiere sentirse igual de 'arropado' fuera que dentro. Y es por ello que, cada vez más, ambos mundos se fusionan. Möwee nace con la premisa de ampliar horizontes en el mundo del mobiliario exterior, con un carácter marcado por su forma de ser y de hacer. Este fabricante español es frescura, sencillez, calidad y diseño, características presentes en todas sus colecciones.

Uno de los lemas de la firma es que *Möwee es una actitud*, y eso es lo que precisamente reflejan en sus productos. Dada la dualidad existente en el sector, la compañía presenta soluciones que aportan personalidad tanto a las zonas de interior como a las de exterior de hoteles, restaurantes, cafeterías e, incluso, oficinas con el objetivo de crear espacios donde sentirse como en casa.

Así, Möwee se convierte en el gran aliado del canal contract para proporcionar a los clientes una experiencia única. Además de la amplia variedad de modelos y estilos, los productos de la firma cuentan con una gran diversidad de acabados, colores y formas, que encajan a la perfección con diferentes proyectos.

Dos de sus colecciones, perfectamente indicadas para el sector hotelero, son Uni y Classe. Uni es una colección de mesas con estructura de aluminio con variedad de colores, materiales y formas diferentes. Se trata de mesas con diseños que pueden convivir con cualquier estilo. Héctor Serrano ha sido el responsable de su concepción. Para el diseñador, la clave del éxito se encuentra en el equilibrio entre tradición e innovación, y eso mismo ha conseguido con Uni. Modelos con superficies en vidrio, Neolith, mesas fijas y abatibles de fácil traslado gracias a su sistema exclusivo de asa incorporado en el producto... ¡Todo un sinfín de posibilidades para la decoración!

Classe, diseñada por Yonoh Studio, es una serie que presenta sillas y sillones de una sola pieza y apilables realizados en polipropileno. Se trata de la combinación perfecta de un estilo clásico y contemporáneo, con curvas delicadas y una estructura marcada, con un diseño lleno de personalidad y muy ergonómico.

Möwee es comodidad para el cliente final y para el sector Contract. Los productos de Möwee permiten un fácil mantenimiento y conservación, creando espacios confortables donde sentirse como en casa.

Möwee **https://mowee.com**



RATIONAL

Nuevas oportunidades de negocio para restaurantes y comercios

A medida que el sector de la restauración se reinventa, crece el interés por conceptos de negocio que no estaban tan instaurados en nuestro país y que han sido claves este año para ofrecer una nueva oportunidad de negocio.

La oferta gastronómica va a estar cada vez más centrada en la comida para llevar y en el servicio a domicilio. Quedan aún meses donde la restauración tendrá que seguir reinventándose día a día para seguir ofreciendo un servicio de calidad a sus clientes. Los que antes tenían por costumbre celebrar cualquier acontecimiento en un restaurante, ahora quizás prefieran llevarse la comida a casa.

Esta nueva oportunidad de negocio que se presenta necesita de planificación previa y un muy buen equipamiento que pueda permitir al restaurador poder ofrecer un servicio limitado de mesas junto con su nuevo servicio de comida para llevar.

Caso de éxito: restaurante Sol Blanc en Pals

El restaurante Sol Blanc, especializado en arroces y pescados, se ha adaptado muy bien a la nueva situación y ha abierto las puertas de su negocio a la comida para llevar.

Jordi Ribas y Sonia Labrador, propietarios del restaurante, tuvieron claro desde el principio que debían focalizar sus esfuerzos hacia esta nueva rama de negocio. Si no podían servir a sus clientes como habitualmente, harían llegar su menú a ellos, en *delivery* o comida para llevar. Abrieron una web sencilla donde sus clientes podían pedir los platos que en ese momento estuvieran disponibles. Al principio, la carta gastronómica era limitada, pero, a medida que recibían más pedidos, aumentaron su oferta e incluyeron nuevas recetas adaptadas a la situación.

En cuanto al servicio de mesa y preparación de comida para llevar, necesitaban aumentar su producción y la eficiencia. Para ello se han apoyado en la nueva tecnología de Rational



que les facilita incrementar la producción de sus platos. Para Jordi Ribas, el iCombi Pro es el equipo que necesitaba en su cocina. "Me ha sorprendido mucho el nuevo iCombi Pro y su increíble eficiencia, gracias a este nuevo equipo pudimos mantener el servicio en el restaurante y servir todos los pedidos para llevar", expresa el propietario. Actualmente cuentan con un equipamiento de dos hornos mixtos de Rational, un SelfCookingCenter® y un iCombi Pro que adquirieron durante la pandemia, y la basculante multifunción VarioCookingCenter®, a lo que se les suma tres personas cubriendo el servicio del restaurante Sol Blanc. Con este equipamiento, también abastecen a un segundo restaurante de su propiedad y cubren los pedidos de comida para llevar y a domicilio que le llegan *on line*.



Eficiencia, sostenibilidad y producción en la cocina

El iCombi Pro es un muy buen ejemplo de cómo eficiencia y producción pueden ir de la mano. En tan solo un equipo, se pueden preparar más del 90% de cocciones diarias, consiguiendo un resultado perfecto, homogéneo y reproducible sin apenas necesidad de supervisión. Producir diferentes alimentos a la vez en cargas mixtas, planificar eficientemente la producción diaria de platos, cocciones nocturnas… Son tan solo algunas de las ventajas que puede ofrecer tanto a restauradores ya especializados en el servicio de comidas, como a carnicerías, pescaderías, supermercados y otros comercios que quieran adentrarse en el nuevo negocio de la comida para llevar o *delivery*.

Pero en términos de sostenibilidad, el iCombi Pro es capaz de ahorrar más de un 10% en consumo de energía comparado con el modelo anterior. En consumo promedio, esto se traduce en un ahorro de más de 162 euros mensuales (ver detalles de los cálculos en *www.rational-online.com/es_es/icombi-pro/rentabilidad*). Certificado por Energy Star, este año se ha logrado seguir optimizando la eficiencia y el consumo de recursos haciéndolo aún más eficiente y sostenible.

Aunque el equipamiento sea un punto muy importante en la planificación de un nuevo servicio de comida para llevar, hay otros aspectos que se deben tener en cuenta para que esta nueva ventana de negocio se exitosa. Crear un menú a medida de su cliente y siempre teniendo en cuenta las tendencias actuales como alimentos de Km 0, súper alimentos o platos de diferentes culturas y países será clave para fortalecer su marca o crear un nuevo concepto desde cero. Por supuesto, siempre teniendo en cuenta la digitalización de los procesos, disponiendo de plataformas que hagan visible su nueva oferta como *apps* de *delivery* o TPV especializados, sin olvidarnos del *packaging*. Este debe adaptarse a las necesidades de su menú y, en la medida de lo posible, que sea respetuoso con el medioambiente.

Eventos específicos para su inspiración

Desde Rational han creado diferentes eventos específicos de comida para llevar que incluyen productos cárnicos, pescados y mariscos y platos más tradicionales como ensaladilla rusa o tortilla de patatas.

Estos eventos son perfectos para poder iniciarse en la comida para llevar y el *delivery* en un restaurante o comercio local como carnicerías o pescaderías. Todas las fechas están disponibles en la página web *rational-online.com*.

Rational
Tel.: 934 571 750.
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.com



HOTEL HC MOLLET BARCELONA



El Hotel HC Mollet Barcelona ha actualizado recientemente su *lobby*, bar y restaurante con un proyecto llevabo a cabo por 118 Studio, que ha creado un espacio que invita a los huéspedes a querer pasar más tiempo en el establecimiento para lo cual se ha cuidado hasta el más mínimo detalle.

Fotografías: Sandra Romero, @thelikeagency

Un ambiente cálido y acogedor



El Hotel HC Mollet Barcelona, de tres estrellas, se encuentra dentro del cinturón industrial de Barcelona AMB en Mollet del Vallès, a 4 km del circuito de Fórmula 1 de Montmeló de Cataluña y a 18 km de Barcelona. Es un hotel de negocios moderno, en cuyos alrededores se encuentran varios parques empresariales y complejos de ocio, así como el centro comercial La Roca Village, además del mencionado circuito. Sus habitaciones son amplias, modernas y confortables. Además, todas incluyen balcón, aire acondicionado, calefacción y TV de pantalla plana con canales de pago gratuitos. El Hotel HC Mollet Barcelona cuenta además con un restaurante de cocina local que ofrece platos recién preparados y un bar abierto las 24 horas.

El pasado 2020 118 Studio se encargó de la renova-



ción y actualización completa de las zonas de *lobby*, bar y restaurante del Hotel HC Mollet Barcelona. El reto consistía en crear un proyecto de interiorismo para renovar algunas de las zonas comunes del hotel potenciando su atmósfera de ambiente de negocios, además de ganar en calidez y adaptarse a las tendencias actuales para hacer esos espacios más cómodos y agradables a sus clientes.

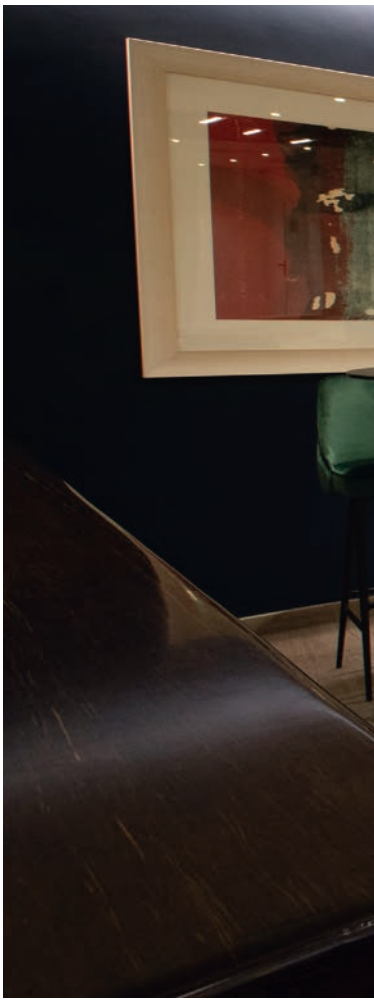
Con ese objetivo el diseño se centró en mejorar y cuidar hasta el más mínimo detalle la experiencia de marca de los clientes del hotel a través de los sentidos. Para ello se incorporan al proyecto materiales nobles como maderas macizas en roble y nogal, cuero, mármoles, así como elementos biofílicos.

Durante el desarrollo del proyecto, 118 Studio quiso crear un espacio que acogiera e invitara a pasar más tiempo en el hotel tanto a sus clientes como a las personas que les visitan.



Para el proyeto se han empleado materiales nobles como maderas macizas en roble y nogal, cuero, mármoles, así como elementos biofílicos

Con toques evidentes de estilo *mid century*, este espacio se caracteriza por sus líneas elegantes y rincones acogedores, convirtiéndolo en el área perfecta para sentirse como en casa y disfrutar de un libro, tomar una copa de vino, ponerse a trabajar cómodamente o cerrar un acuerdo con un cliente.
Para generar esta nueva atmósfera y ambiente en el hotel, en primer lugar, 118 Studio propuso a la propiedad cambiar por completo la distribución del espacio para poder generar esos nuevos ambientes cálidos y confortables. Es por ello que diseñó y fabricó en sus talleres cuatro separadores metálicos de estilo industrial que incorporan materiales nobles como madera de nogal y mármoles en distintas alturas y tamaños que marcan y definen la nueva distribución del *lobby* y el bar del hotel, generando hasta cuatro nuevos rincones donde se pueden acomodar hasta 14 personas.
Una vez determinada la distribución del espacio, se centraron en la paleta de colores y los materiales,







planteando acabados en maderas nobles con tonos medios y oscuros. También se emplearon textiles suaves, sedosos y aterciopelados con una paleta centrada en tonos oscuros pero con acentos en determinados colores, como el azul marino, el verde botella o el dorado. Finalmente, se introdujo el metal en la mayoría de estructuras y se remató con mármoles alguno de sus acabados para elevar el *look & feel* del espacio.

Por ultimo, para redondear el proyecto, 118 Studio se centró sobre todo en el mobiliario y la iluminación para conseguir el efecto deseado. Así, se







plantearon piezas icónicas del estilo *mid century,* donde destacan en especial el sofá estilo *chesterfield* modelo Big Ben y la butaca Diamond de Crearte, ambas piezas fabricadadas y tapizadas a mano en Girona, así como la luminaria circular led de QBO Lighting, que ayuda a distribuir el espacio, la mesa de centro diseñada y fabricada a medida por 118 Studio en la misma estructura de tubo metálico que los divisores y sobre con el mismo mármol que se empleó en los separadores que permite conectar aún mas si cabe el espacio o el mobiliario para la zona de bar de la línea contract de Maisons du Monde, como las sillas altas Clapper y los taburetes Orillia Business. Para las mesas, se confió en el buen hacer de la colección de hostelería de Pedrali.

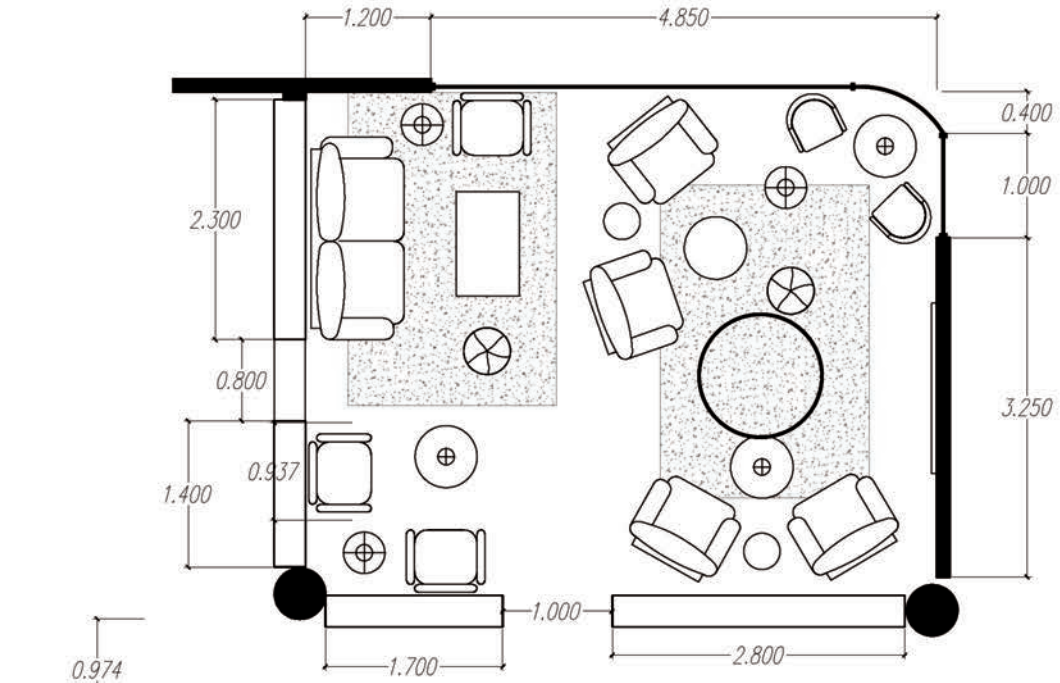
Como guinda al pastel, 118 Studio se encargó de "atrezzar" los separadores metálicos con elementos icónicos del estilo *mid century"*, como jarrones dorados, en acabados metálicos, brillantes o latón. Se incluyeron también elementos biofílicos combinando planta natural y artificial, según la altura de los divisores, y, finalmente, se añadieron libros de texto de temáticas variadas centradas en diseño, arte, arquitectura y moda.

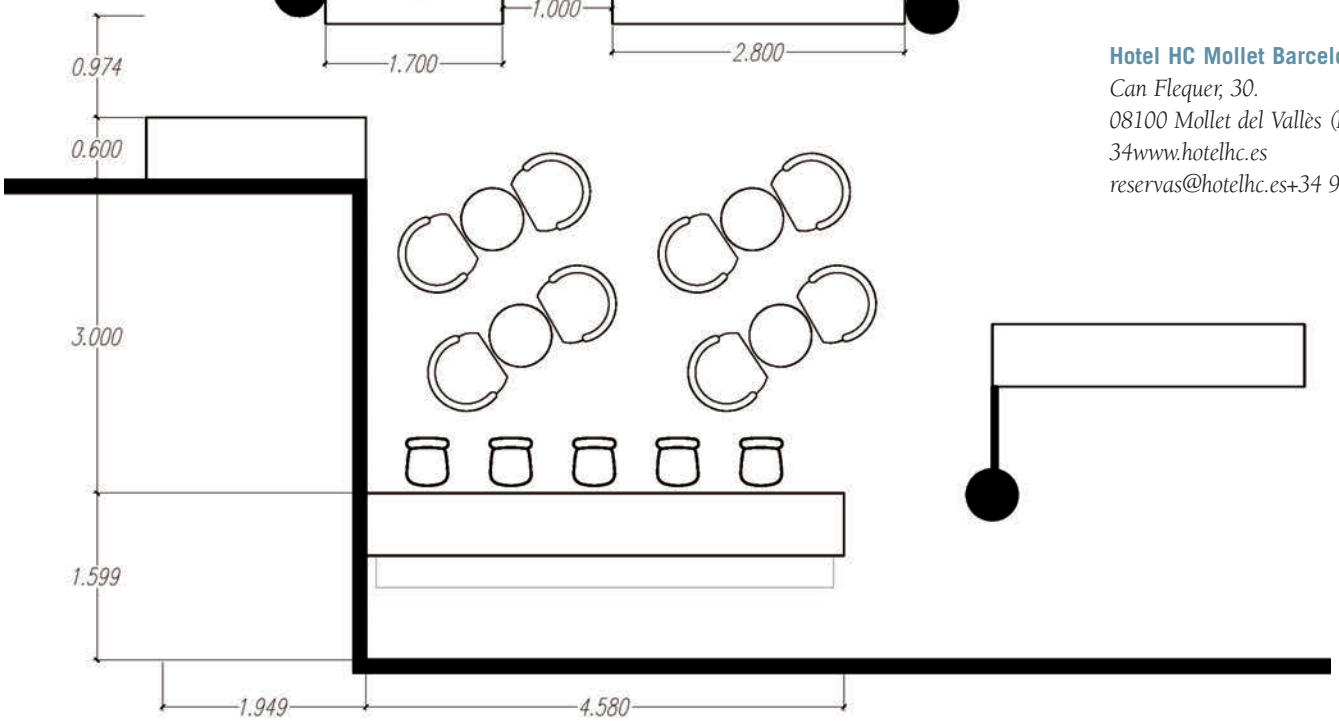












FICHA TÉCNICA

Autores del proyecto de interiorismo: 118 Studio
Mobiliario: Crearte, Maison du Monde, Pedrali, Silestone, Catalana de Mármoles, 118 Studio
Iluminación: QBO Lighting
Divisores: Silestone, Catalana de Mármoles, 118 Studio

Hotel HC Mollet Barcelona
Can Flequer, 30.
08100 Mollet del Vallès (Barcelona)
34www.hotelhc.es
reservas@hotelhc.es+34 935 70 64

Maxcolchon

Ecolife, la innovación del descanso ecorresponsable

En Maxcolchon tienen un compromiso con el descanso de sus clientes y con el entorno que les rodea. Por eso, incorpora a sus productos materiales respetuosos con el medio ambiente, ya que son conscientes de la importancia que tiene reducir la huella climática.







Cada vez más son los hoteles, resorts, casas rurales, apartamentos hoteleros, villas… que se dirigen a un determinado sector de la población más naturista e implicada, ofreciendo instalaciones, actividades e, incluso, alimentos concienciados con el medido ambiente.

Maxcolchon se suma al movimiento Ecolife con el lanzamiento de una nueva línea de colchones fabricados con tejidos ecológicos fabricados con fibras recicladas. El colchón Aspen y Everest, cuyos nombres hacen referencia directa a las conocidas montañas, ofrecen un descanso comprometido con el entorno, aportando un confort respetuoso y sostenible. Un buen descanso no es incompatible con el compromiso con el medio ambiente.

El tejido Ecolife está compuesto por hilos de alta calidad 100% reciclados y ecorresponsables gracias a su procedimiento de fabricación, que cumple con los protocolos medioambientales, y contribuye a la sostenibilidad y armonía del planeta. Las máquinas utilizadas para la composición del tejido Ecolife funcionan con energía solar. Este tejido reciclable consigue una calidad comparable a la de las fibras vírgenes, ofreciendo como resultado final un hilado con futuro y fiable.

Además, Maxcolchon ofrece la oportunidad de completar los equipo de descanso con diferentes modelos de canapés abatibles, cabeceros y cojines disponibles con este tejido Ecolife. Se encuentra disponible en una paleta de colores neutra y sencilla, que aporta equilibrio y elegancia a la habitación.

Los clientes tienen a su disposición un amplio catálogo de colchones viscoelásticos, látex, muelles y espumación que, junto al resto de productos (canapés abatibles, canapés fijos, somieres, bases tapizadas, cabeceros, almohadas y ropa de cama) pueden crear un equipo de descanso perfecto. La firma ofrece a sus clientes una garantía de satisfacción 100% garantizada en todos sus productos y un servicio de atención personalizado, tanto en sus más de 70 tiendas físicas como *on line*.

Maxcolchon

Tel.: 961 399 020 / 838 394 535
Whatsapp: 648 885 098
E-mail: comercial@maxcolchon.com
www.maxcolchon.com

El mejor descanso para tus clientes

Confort y adaptabilidad, dos sensaciones que tus clientes valorarán positivamente cada mañana.



CUPÓN:
HOSTELERIA
15% dto.

MAX COLCHON

Promocion no acumulable a otras ofertas y descuentos. Válido hasta el 31 de Diciembre de 2021 en maxcolchon.com/cupon y en todas las tiendas Maxcolchon.



Para DISFRUTAR sin prisa

Malabrigo 2016 de Bodegas Cepa 2 presenta una nueva añada en la que el *terroir* está muy presente y en la que la climatología ha influido a la hora de extraer toda la complejidad e intensidad de matices de la tempranillo. Una vez en copa, desvela lenta pero rotundamente su marcada personalidad y una riqueza aromática que evoluciona desde el primero hasta el último trago.



LICOR DE CREMA DE AVELLANAS

L'Avellanera y Sección de Crédito SCCL lanza un licor de crema de avellanas comercializado bajo la marca Infrusec. Con 16º de alcohol, destacan sus notas predominantes de avellana. Al saborearlo se perciben las notas alcohólicas perfectamente ensambladas con la avellana y tiene un paso de boca de textura agradable y persistente.

Nuevo look

Beefeater lanza un nuevo y moderno diseño de botella inspirado en su auténtica herencia londinense, más *premium* y sostenible. La nueva botella, 100% reciclable con etiquetas de papel y una tapa de aluminio, ha permitido a la marca crear un ahorro anual de 410 toneladas de plástico.





Apuesta por la *graciano*

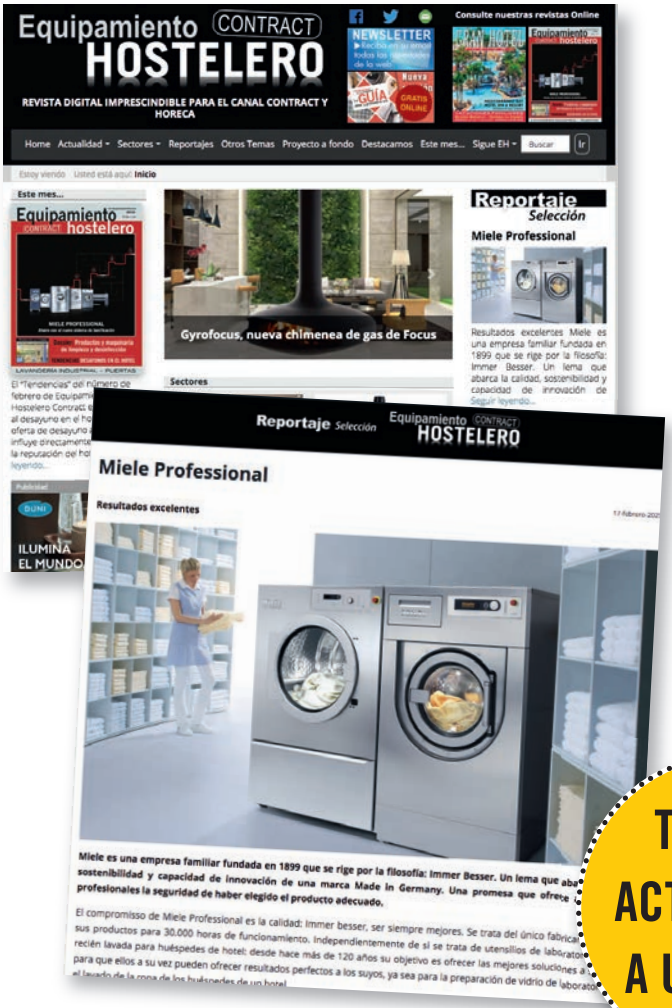
Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, en su apuesta por las variedades autóctonas, saca Dehesa de Luna Graciano 2017, un monovarietal de esta variedad española no muy extendida en Castilla-La Mancha, que se ha aclimatado perfectamente tanto al suelo como al clima de La Roda, y en la que, rodeada de encinas, crece en la parcela La Cañada del Navajo.

www.equipamientohostelero.com

La revista imprescindible para el canal Contract y Horeca







TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

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

Ganar en altura



Para los que el mueble de baño Ryo les enamoró, Nuovo® presenta Ryo Uo, un mueble de baño suspendido preparado para combinar con un lavabo directamente apoyado sobre el mueble. De esta manera, el mueble gana altura y protagonismo, destacando sus acabados y creando un conjunto más compacto de mueble y lavabo. Una pieza elegante y distinguida que crea un ambiente de baño moderno a la par que práctico.



Mayor personalización

El grado de personalización de las propuestas de Hansgrohe para los hoteles se logra gracias a una de sus últimas novedades, los acabados especiales Hansgrohe FinishPlus, que convierten las estancias hoteleras en espacios únicos, conectando con las tendencias más demandadas del momento. El usuario puede escoger sus productos en cinco nuevos acabados: blanco y negro mate, cromo negro cepillado, color oro pulido y bronce cepillado, disponibles en las gamas de grifería de baño Metropol y Talis E y en termostatos, *showerpipes*, ducha fijas o teleduchas.

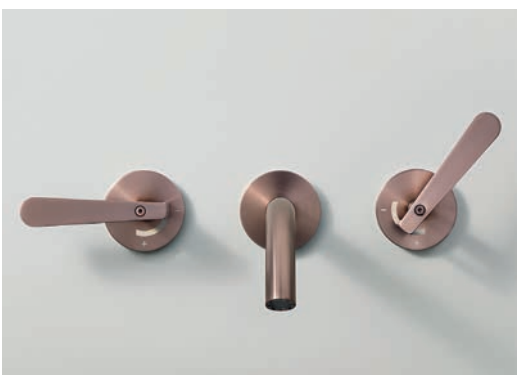


Combinar funcionalidad y estética

Jacob Delafon presenta la grifería para lavabo y ducha de su colección Odeon Rive Gauche-Metro, que une el diseño elegante y funcional de Odéon Rive Gauche con la termostática Metro. Jacob Delafon apuesta por Org en la grifería haciendo dos versiones, versión estándar y versión de caño alto. El diseño es una combinación de funcionalidad y estética. El mando ofrece un agarre ideal y un excelente manejo. El cuerpo dispone de tres acabados (cromo, blanco y negro) y el mando Style Filare está disponible en cuatro acabados.

Inspiración clásica

Creada por el arquitecto Jean-Michel Wilmotte, Lutezia es un proyecto de grifería de inspiración clásica, cuya elegancia se ve reforzada por los contenidos altamente tecnológicos e innovadores de la marca CEA. Diseñada y realizada para la intervención renacentista del prestigioso Grand Luxury Hôtel Lutetia de París, la colección evoca el refinado gusto de la Belle Epoque. Así, las líneas suaves y redondeadas, que dan ergonomía y ligereza al producto, se unen a las formas esenciales del diseño intemporal. Lutezia está en acero inoxidable AISI 316L, disponible en satinado, pulido y en todos los acabados especiales de CEA (diamante negro, bronce, cobre y oro claro), cuyos tratamientos son ecológicos y biocompatibles.





El plato de ducha Cratos de Roca reúne todas las innovadoras cualidades del nuevo material Senceramic®, exclusivo de Roca, un material porcelánico de extraordinaria propiedad antideslizante.

Roca

Cratos, plato de ducha fabricado en Senceramic®

Disponible en cinco colores (blanco, beige, café, perla y onix), Cratos puede cortarse a medida e instalarse a ras de suelo para eliminar barreras arquitectónicas y lograr un mejor acceso.
Gracias al innovador proceso de fabricación de Senceramic®, Cratos combina un aspecto mate, ligeramente rugoso y antideslizante, con las magníficas cualidades de la porcelana sanitaria. Así, su nula porosidad lo convierte en un plato de ducha sumamente higiénico y fácil de limpiar mientras que su resistencia a los agentes químicos y sustancias abrasivas mantiene su color inalterable con el paso del tiempo.

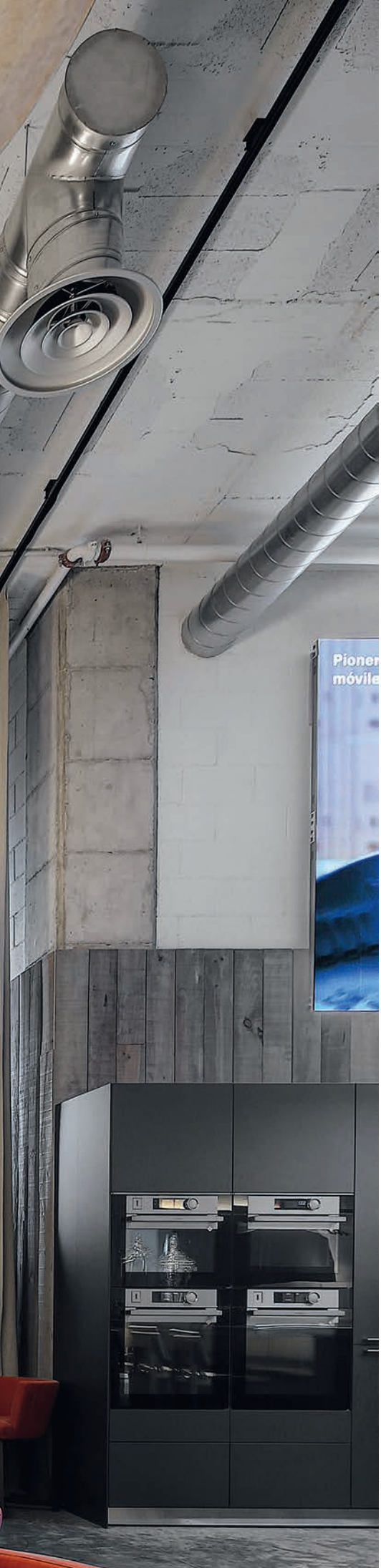




Su extraordinaria superficie se consigue gracias a un innovador esmalte del material Senceramic® exclusivo de Roca, que adquiere todas sus propiedades durante el proceso de vitrificado. Es así como emerge una superficie texturizada con los más altos niveles de antideslizamiento.
Cratos ofrece una formidable resistencia al desgaste y la abrasión, permitiendo que el producto se mantenga en perfecto estado con el paso del tiempo.
Los platos de ducha permiten su instalación a ras de suelo para facilitar una perfecta integración con el suelo del baño.
Gracias a sus propiedades, se pueden adquirir cortes a la medida exacta de la zona de ducha, garantizando un encaje perfecto en cualquier cuarto de baño.

Roca **Tel.: 933 661 266. E-mail: infosan@roca.net roca.es**





FRIGICOLL

CLIMATIZACIÓN

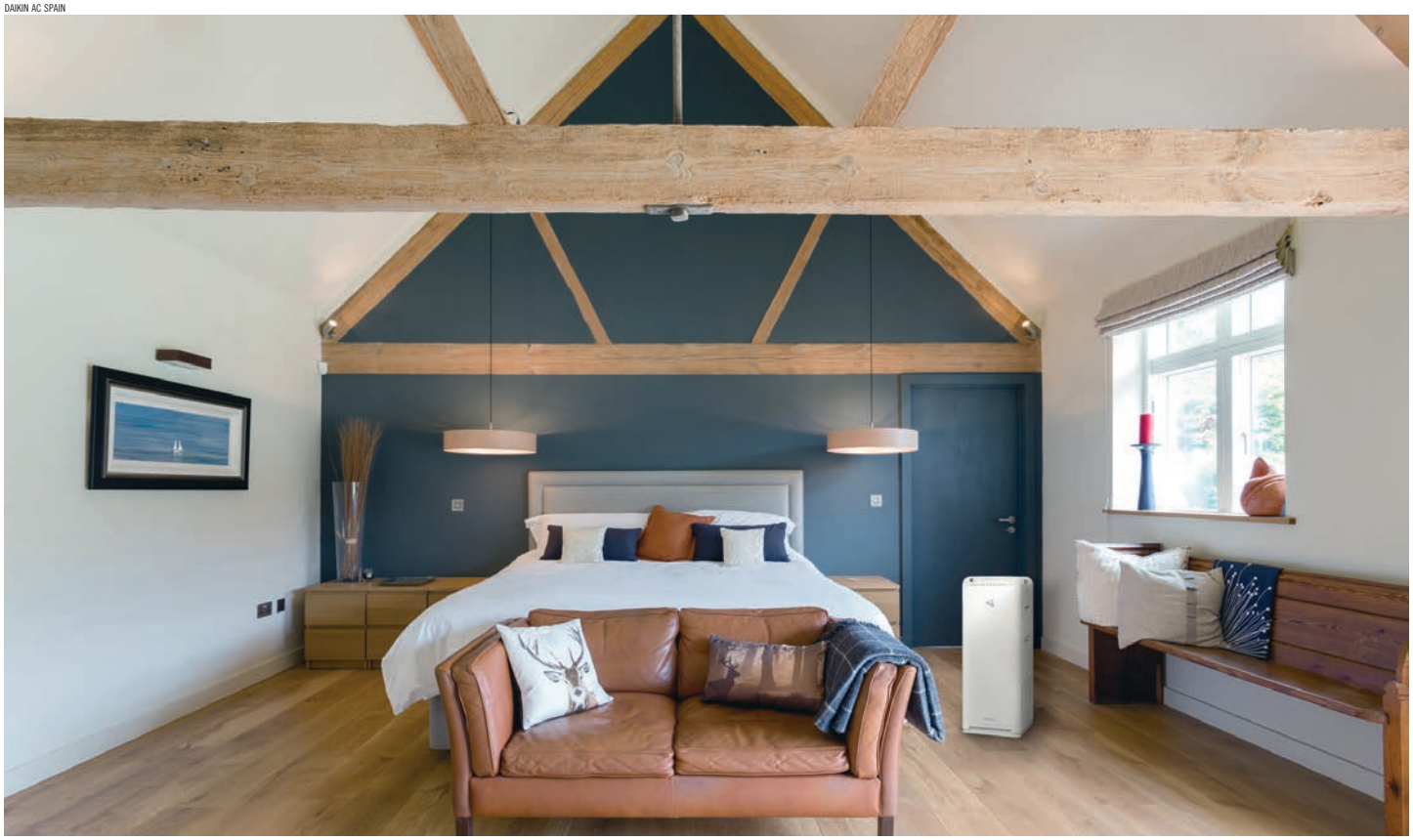
Confort sostenible

Para climatizar un hotel a nivel global, pero también cada uno de sus espacios de forma independiente, elegir bien el equipamiento a instalar es decisivo. A nivel económico, porque representa una inversión importante; energético, porque supone una gran parte del coste de la partida de suministros, y de imagen, porque es directamente proporcional al confort que ofrece el establecimiento a sus huéspedes. *Por Isabel Fernández*

Los hoteles son espacios donde el confort constituye una de las principales demandas, por lo que disponer de un sistema adecuado para el bienestar de los huéspedes en el agua caliente sanitaria (ACS), así como para la climatización con calefacción y/o aire acondicionado, es algo esencial. Además, una buena selección permite un menor consumo de energía y un uso más eficiente de las soluciones. La elección entre un sistema de climatización u otro no solo afecta al confort y al bienestar de sus clientes, sino que ayuda a conseguir un mayor beneficio mediante la reducción del gasto económico en un 20 o 30%. Además, permite a los hoteles ser responsables con el consumo de sus recursos, apostando por un equipamiento óptimo y adaptado al uso de cada cliente, algo positivo también para el medio ambiente.

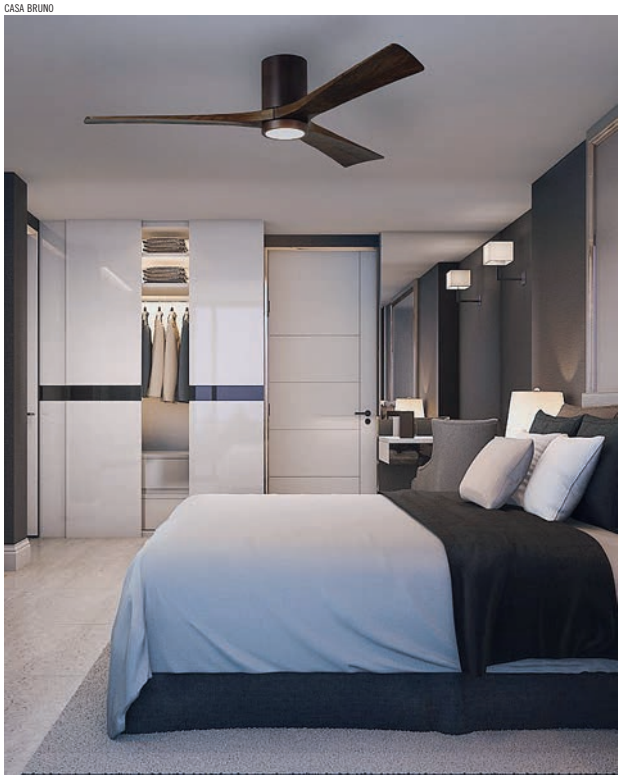
Como indica Silvia Rodríguez, del Departamento de Ventas de Casa Bruno, "elegir el sistema de climatización teniendo en cuenta las particularidades de cada zona del hotel repercute directamente en el ahorro energético y el bienestar de los clientes y el personal". Para Paloma Sánchez-Cano, directora de Marketing y Formación en Daikin AC Spain, "la elección entre dos sistemas de climatización diferentes puede tener una gran influencia en el ambiente de un hotel, sobre todo a la hora de garantizar el máximo confort de los usuarios. En hoteles y restaurantes es importante hacer que los clientes se sientan tan cómodos como en sus propias casas. Un ambiente saludable, natural y que se adecúe a las necesidades del momento es clave para lograrlo, tanto con frío como con calor. Y esto no siempre se consigue con la máxima eficiencia posible, dependiendo del equipo puede ser algo que conlleve un gasto de energía mayor o menor. Gracias a tecnologías como la solución VRV, que recupera y reutiliza el calor, se puede

DAIKIN AC SPAIN



Ventilador, el apoyo perfecto

CASA BRUNO



Tanto en las habitaciones de los hoteles como en otros espacios como pueden ser los restaurantes o *lobbies*, el ventilador de techo es el apoyo perfecto para mejorar la sensación térmica en ambientes en los que la climatología posibilita disminuir la temperatura abriendo ventanas y puertas para hacer circular el aire. Con el movimiento de sus aspas, este tipo de productos logra una circulación constante de aire capaz de reducir hasta en 8 ºC la temperatura de una habitación en verano. En invierno, gracias a la función inversa, los ventiladores de techo giran en dirección contraria forzando la recirculación del aire caliente acumulado en el techo. De esta manera, aumenta la eficiencia de los sistemas tradicionales de calefacción. Para Silvia Rodríguez, del Departamento de Ventas de Casa Bruno, "los ventiladores son una muy buena opción de climatización ya que aúnan confort y ahorro energético".

conseguir este ambiente confortable con costes muy reducidos. Además, el hecho de poder controlar la climatización de las diferentes zonas supone una importante ventaja para restaurantes, por ejemplo, que pueden mantener sin problema la temperatura fría de sus cámaras y gozar de un ambiente cálido en los salones". Por su parte, Manuel Herrero, *product manager* de Hitecsa-Hiplus Aire Acondicionado, sostiene que "son diversas las opciones para climatizar los espacios de un hotel y producir el agua caliente sanitaria necesaria, y del sistema elegido dependerá la inversión, las prestaciones y los costes de explotación".

A la hora de hacer el proyecto, es fundamental contar con la asesoría de un profesional. No hay soluciones universales, sino que cada establecimiento precisa una adaptada a sus condicionamientos propios y para ello se requiere un estudio previo. El hotelero debe considerar sobre todo el consumo racional. Es necesario que tenga en cuenta que los equipos a instalar respeten el medio ambiente y potencien las condiciones de salubridad para cuidar y proteger a sus clientes. A ello hay que sumar las normas de seguridad exigidas y los códigos técnicos de las instalaciones para garantizar en todo momento el máximo confort a sus clientes y trasladarles las sensaciones de bienestar, descanso y placer.

Esteve Oró, Projects Business Unit Director

GIA GROUP



El hotelero debe considerar sobre todo el consumo racional

de Eurofred, considera que, “antes de nada, el hotelero debe identificar la relación entre potencia contratada y consumo. Conocer la potencia que necesita el hotel es básico para poder tener un sistema que sea capaz de cubrir las necesidades de los clientes. Además, otro aspecto a tener en cuenta es el tamaño de las estancias para poder establecer una temperatura determinada y que el sistema sea capaz de proporcionarla de manera eficiente. No todos los equipos pueden asumir la misma capacidad y, por esto, el factor tamaño es clave en este sentido. Cada estancia deberá tener el dispositivo adecuado en función del espacio y la temperatura deseada”. Según Carlos Montoya, responsable de Formación y especialista en Producto de LG Electronics, “el propietario del hotel ha de pensar en encontrar soluciones que le permitan la mayor flexibilidad de instalación y funcionamiento, integrando en la misma solución todas las necesidades de climatización del edificio: calefacción, refrigeración, agua caliente sanitaria y ventilación. De ese modo, trabajará con un solo *partner* tecnológico a nivel de equipos, despreocupándose de tener diferentes empresas”. Asimismo, Josep Castellà, *country manager* de Zehnder Group Ibérica, apunta que, “por desgracia, existe la tendencia de escoger sistemas tradicionales de climatización por aire (frío y calor) por su bajo coste, pero que en términos de confort son los menos adecuados. Este tipo de sistemas calientan/enfrían por el aire, levantan polvo, hacen ruido…, provocando así una experiencia negativa para el huésped. El hotelero debería priorizar otros sistemas que, aunque tengan un coste más elevado, mejorarán la experiencia del cliente. Hay que tener en cuenta que el 50% de la experiencia del huésped se basa en el confort que proporciona el sistema de climatización (ruido, temperatura, humedad, etc.). En este sentido, el hotelero tiene que garantizar una buena experiencia, proporcionando sistemas que garanticen niveles bajos de CO_2, una humedad constante y el mayor confort posible. Hay que poner en valor la experiencia del huésped, su salud y confort son lo más importante”. Por otro lado, Francisco Sanz, CEO y fundador de Gia Group, cree que, “en primer lugar, es muy importante valorar la zona climática donde está situado el hotel y las temporadas de máxima ocupación. Si se trata de un área más o menos húmeda, y si hay grandes cambios de temperatura entre las distintas estaciones. Aparte del sitio, también se debe tener en cuenta la orientación del edificio, la distribución de las habitaciones, el aislamiento térmico y la ubicación donde se pueden colocar los equipos de climatización. Sobre los equipos, será clave optar por productos que ofrezcan la máxima eficiencia y que además permitan implantar sistemas de control y automatización. En cuanto a la instalación, el tamaño y lo que ocupen las máquinas es un factor importante que se debe valorar en el proyecto técnico, puesto que un diseño com-

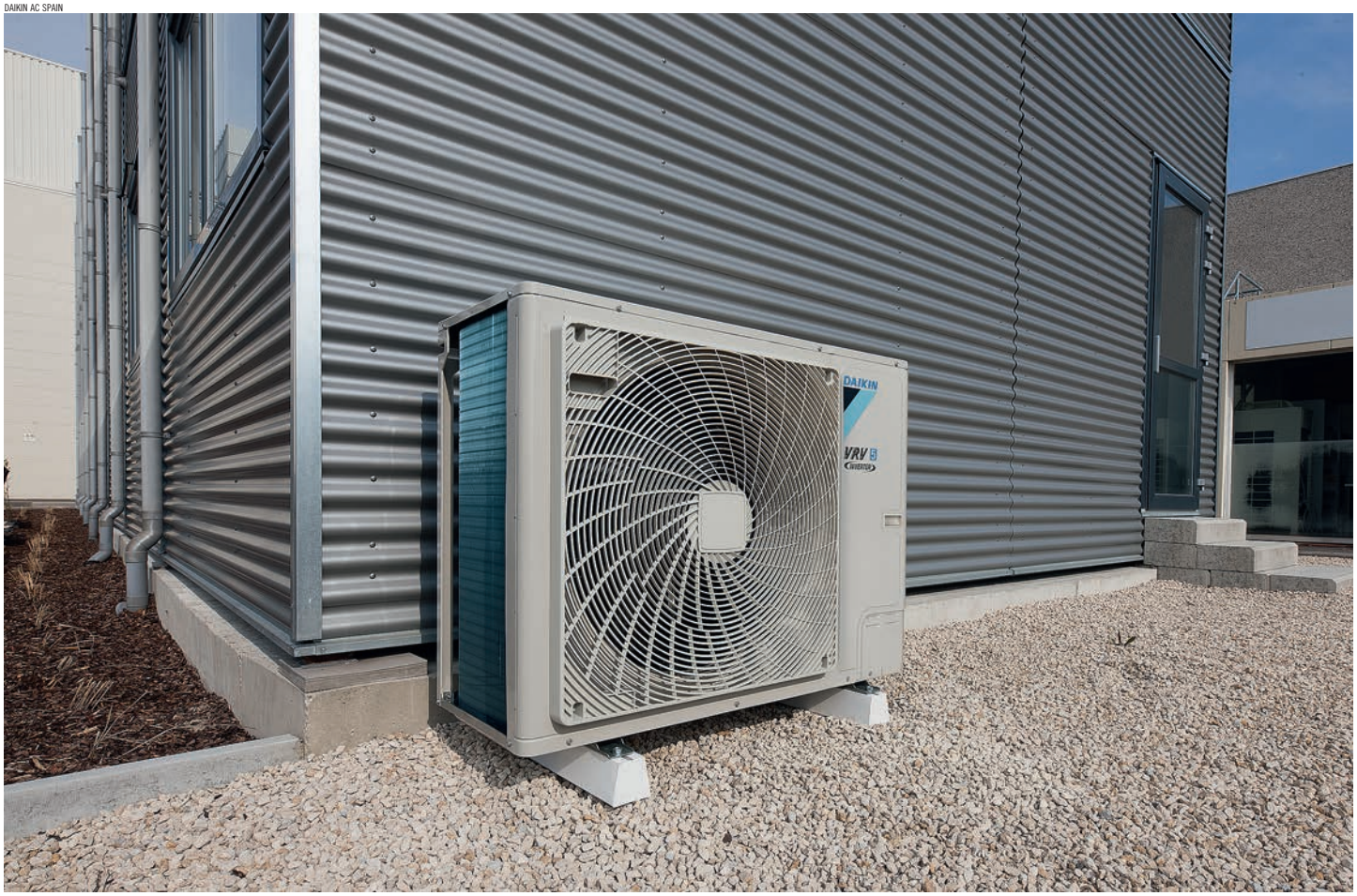
ZEHNDER GROUP IBÉRICA



La versatilidad del radiador-toallero

Los radiadores son elementos de gran versatilidad ya que mantienen el cuarto de baño a una temperatura agradable y conservan las toallas secas. Además, algunos modelos asumen otras funciones, como puede ser el caso de ser también un espejo. Y pueden adaptarse a cualquier tipo de decoración. La oferta de diseños es hoy casi ilimitada, combinando formas novedosas con materiales de última generación con la finalidad de ofrecer propuestas cada vez más eficaces y sorprendentes. Las nuevas colecciones se caracterizan por un calor limpio y seguro, gracias a diseños libres de cantos vivos y al desarrollo de sistemas de seguridad que actúan sobre el control de temperatura, evitando un posible calentamiento de la superficie.

DAIKIN AC SPAIN



pacto ayudará a optimizar el espacio necesario, permitiendo así aprovechar al máximo las instalaciones propias del hotel en beneficios para los huéspedes. El refrigerante utilizado en los equipos es otro punto a valorar. Optar por un sistema de climatización que utilice refrigerante ecológico R-32 reduce el impacto medioambiental en comparación con otros convencionales, además de ser más eficientes, con lo que el consumo eléctrico es menor. Por último, la normativa recogida en RITE (Reglamento de las Instalaciones Térmicas en los Edificios) marcará las condiciones básicas de estos sistemas en lo referido a su diseño, instalación y mantenimiento que se debe cumplir".

Pero una cosa es lo que debe tener en cuenta el hotelero a la hora de proyectar el sistema y otra lo que realmente solicita. Para Roberto Jares, *product manager* de Sistemas Hidrónicos de Frigicoll, "el hotelero demanda un sistema que sea un buen compromiso entre coste inicial, coste de mantenimiento, consumos energéticos, pero ante todo quiere una solución que no le dé problemas. El hotelero quiere dedicarse a su actividad, que consiste en dar un servicio de alojamiento y que sus clientes queden satisfechos. A nivel del diseño de la instalación suele confiar la solución a una ingeniería especialista que le consiga este compromiso entre eficiencia, costes originales y costes de mantenimiento". Por otro lado, Paloma Sánchez-Cano, de Daikin AC Spain, sostiene que, "sin duda, la gran tendencia es una mayor preocupación por la calidad del aire interior para garantizar el bienestar y la seguridad de las personas, por lo que los establecimientos hosteleros demandan tecnologías relacionadas con la calidad del aire interior y que garanticen el confort de los consumidores. La pandemia que hemos vivido ha puesto de relieve algo que ya sabíamos, que la salud es siempre lo más importante y no podemos descuidar este aspecto. Los espacios hosteleros otorgan una especial importancia a la salud y aquí los sistemas de climatización juegan un papel de gran relevancia como una medida de prevención e higiene ambiental". Según Manuel Herrero, de Hitecsa, "desde el punto de vista del fabricante, los hoteleros suelen priorizar la seguridad de utilización, la fiabilidad, la economía y el servicio técnico postventa".



FUJITSU (EUFOFRED)



COM GAS

Las estufas de exterior, ya sea en forma de seta, pirámide, circular, etc., son idóneas para combatir el frío. En general, son de gas o eléctricas. Otro sistema de calor son los calefactores halógenos de infrarrojos. Los radiadores infrarrojos de onda corta son el modo más eficaz de calentar objetos, ya que la fuente de calor atraviesa el aire sin calentarlo, incidiendo directamente en los objetos o personas. No pierden energía en calentar el aire; el calor se genera de forma inmediata, sin precalentamiento. Se puede emplear tanto en interiores como en exteriores.

Por otro lado, se encuentran los elementos para refrescar el ambiente cuando hace demasiado calor: ventiladores, frío evaporativo o nebulizadores. Los ventiladores con nebulizador incluido son una gran alternativa ya que a la vez que dan aire expulsan agua micropulverizada y se consigue bajar la temperatura ambiente en hasta 10 ºC, originando una sensación de alivio y frescor para el usuario de la terraza. Los ventiladores actuales disponen de depósitos de agua que hay que rellenar para poder hacer uso pero también los hay con conexión a la toma de agua con lo que se rellenan automáticamente y el hostelero puede despreocuparse cuando tiene el local lleno. Hay empresas de climatización que incluso te pueden hacer un circuito de agua, pero ese tipo de acciones conllevan instalación y algo de obra, y quizás no llegue a ser tan rentable o fácil de amortizar en el tiempo debido a su elevado coste.

No olvidarse de los exteriores

Por otro lado, un nebulizador está compuesto por un circuito de tuberías con boquillas que proyectan una neblina refrescante. Cuando el clima es seco y la temperatura supera los 30 ºC, puede rebajarla más de 10 ºC; si hay humedad ambiental, unos 7 ºC. La pulverización del agua a altísima presión permite conseguir unas gotas muy finas que, al evaporarse, captan energía del aire en forma de calor produciendo una reducción de la temperatura. Otro sistema sin costosas instalaciones y obras complicadas es el frío evaporativo. Un enfriador evaporativo es un dispositivo que enfría el aire a través de la evaporación del agua. La refrigeración por evaporación se diferencia de los sistemas típicos de aire acondicionado que utilizan ciclos de compresión de vapor o de refrigeración por absorción. El enfriador evaporativo funciona empleando el agua de vaporización. La temperatura del aire seco se puede caer de manera significativa a través de la transición de fase de agua líquida al vapor de agua (evaporación), que puede enfriar el aire usando mucha menos energía que la refrigeración. El climatizador evaporativo emplea el principio natural de la evaporación del agua para producir aire fresco. De la misma forma que se genera la brisa marina, el aire al pasar por el filtro empapado en agua se humedece y se enfría, consiguiendo un aire de calidad, fresco, limpio, sano y con un consumo energético muy reducido.

Sistemas

En el mercado hay múltiples sistemas por los que apostar a la hora de instalar los equipos de aire acondicionado, calefacción y agua caliente sanitaria.

De esta manera, Esteve Oró, de Eurofred, afirma que “en un hotel se encuentran dos tipos de sistemas: VRF (sistema de refrigerante de flujo variable) y enfriadora. Ambos ofrecen el mismo servicio. Sin embargo, la diferencia es que la instalación VRF funciona por expansión directa (con gas refrigerante), mientras que la enfriadora lo hace por agua. Las tuberías para gas refrigerante y para agua son diferentes en todos los aspectos, también a nivel de seguridad, y han de ser manipulados por profesionales distintos. El *split* es menos utilizado en hoteles debido a cuestiones estéticas”. Asimismo, Carlos Montoya, de LG Electronics, comenta que lo más adecuado son, “sin lugar a duda, los equipos VRF con recuperación de calor. Permiten tener de manera simultánea refrigeración, calefacción y agua caliente sanitaria para su uso en habitaciones, cocinas, piscina y spa. Todo ello con la posibilidad de con-



GIA GROUP



Bajo control

No hay que olvidarse de cómo se controla todo ello. La automatización de los sistemas de aire acondicionado y calefacción desde una única plataforma son los más adecuados y eficientes desde el punto de vista de gestión hotelera. Esta tecnología permite regular estos aspectos en función de la ocupación y las necesidades del establecimiento. Además, se regulan factores como la humedad o la filtración del aire para eliminar partículas o analizar los niveles de CO_2. Esto último es común en grandes edificios debido a los ambientes cerrados, ya que el aire pierde sus niveles de oxígeno. Por ejemplo, se puede dar control al cliente para que adapte la temperatura de la habitación a sus necesidades desde su teléfono móvil o *tablet*. Esto permite personalizar su estancia al máximo según sus preferencias y ofrecerle una experiencia digital. Además, el gestor hotelero puede controlar de manera sencilla la climatización de las diferentes zonas comunes, y adecuarlas a la hora del día y a la ocupación y necesidades del establecimiento. Para Paloma Sánchez Caño, directora de Marketing y Formación en Daikin AC Spain, "gracias a la aplicación de sistemas inteligentes se puede garantizar una gestión de espacios más eficiente y eficaz. Con esta tecnología los hosteleros pueden realizar un seguimiento del consumo de energía a través de soluciones en la nube basadas en la supervisión y control remoto para sistemas. Otra tecnología de gran utilidad son los sensores y tarjetas llave inteligentes, elementos con los que se evita en gran medida el derroche de energía y que aportan un control más preciso. Todo esto hace que la gestión de grandes espacios sea más sencilla y eficiente que nunca".

trolar de manera individual y precisa la temperatura de cada estancia y con los mínimos costes energéticos y de mantenimiento". Por su parte, Roberto Jares, de Frigicoll, resume los sistemas en dos: "sistema de agua con producción de frío y calor mediante enfriadoras, bombas de calor y/o calderas, y por otro lado, sistemas VRF. El primero suele utilizarse en grandes hoteles, con gran demanda de ACS y usos múltiples. El VRF va asociado normalmente a hoteles urbanos donde hay limitaciones de ubicación de equipos y los tiempos de ejecución para la construcción y/o reforma son relevantes". Por otro lado, Josep Castellà, de Zehnder Group Ibérica, indica que "el sistema dependerá de la tipología de la estancia, es decir, no tiene nada que ver la climatización en una habitación que en los espacios comunes. Los sistemas tienen que diseñarse según las características específicas de cada estancia. El control de humedad, los niveles acústicos y el rendimiento son requisitos que varían según la estancia. De este modo, hay sistemas especialmente pensados para las diferentes aplicaciones. Por ejemplo, en zonas comunes se pueden plantear sistemas de aire de grandes volúmenes, porque estos espacios permiten un nivel de ruido más elevado. En las habitaciones, se puede trabajar con sistemas de climatización radiante, que son mucho más silenciosos, confortables y eficientes. Además, en el baño, se puede optar por la climatización radiante con el apoyo de toalleros, que aportarán este plus de confort".


LG ELECTRONICS

Eficiencia energética

La instalación más sostenible es la que proporciona más confort y la que menos consume. Por tanto, es la que más rentabilidad y ahorro tiene en la cuenta de explotación. "Debido a las nuevas normativas y a la innovación de ciertos fabricantes por lograr la reducción del impacto medioambiental de los equipos fabricados con unos estándares de calidad elevados, la tendencia es ir hacia equipos más eficientes, mucho más respetuosos con el medio ambiente empleando gases refrigerantes con bajo PCA y menor carga de refrigerante, así como los más avanzados componentes; compresores, ventiladores, control, etc.", señala Roberto Jares, de Frigicoll. Por su parte, Francisco Sanz, de Gia Group, opina que "la preocupación por la sostenibilidad es una tendencia al alza hoy en día, principalmente debido al cambio climático que estamos sufriendo. Es por ello que, en el momento de elegir un buen sistema de climatización para un complejo hotelero, los

HITECSA



equipos que ayuden, en la medida de lo posible, a preservar el medio ambiente son los más demandados. En esta línea, es importante destacar los sistemas de aerotermia que, al usar energía procedente de fuentes renovables, son más ecológicos". Además, Carlos Montoya, de LG Electronics, resalta que habría que preguntarse "qué papel tiene la climatización en el mundo de la sostenibilidad. La climatización, en el ámbito hotelero o en cualquier otra aplicación, es responsable de más del 50% del consumo energético de los edificios. La tecnología con la que se produzca esa climatización juega un papel muy importante en la sostenibilidad de nuestro planeta. En nuestras manos está dejar de usar combustibles fósiles para la climatización y producción de ACS, y recurrir a la tecnología de la bomba de calor que es considerada energía renovable y que además ya incorpora refrigerantes ecológicos. La tecnología VRF, que basa su funcionamiento en la bomba de calor, es por tanto una opción más que viable, no solo tecnológicamente, sino también desde el punto de la sostenibilidad, contribuyendo a disminuir las emisiones de CO_2 y ayudando a cumplir con las políticas de descarbonización".



FRIGICOLL



ZEHNDER GROUP IBÉRICA

Por tanto, la búsqueda de una mayor eficiencia energética está marcando las innovaciones de los últimos años y de las que habrá a medio y largo plazo. Esteve Oró, de Eurofred, apunta que "como principales tendencias del sector destacan el auge de las energías renovables y el sector de la calidad del aire interior. Las energías renovables son básicas para el desarrollo presente y futuro de cualquier país en particular y del planeta en general. Nos ayudan a concienciarnos del impacto sobre el clima y el medio ambiente, ya que los recursos no son inagotables. Sobre la calidad del aire interior, desde marzo del año pasado, con la irrupción del Covid-19, se ha producido un aumento del interés de los consumidores para adquirir equipos



FOCUS

Crear atmósfera con la chimenea

Las chimeneas que se instalan en un hotel se emplean sobre todo para crear una atmósfera de relajación y convivencia. En general, no se calienta un hotel solo con este tipo de dispositivo, pero sí se contribuye a generar un ambiente de confort que el cliente siempre agradece.

"Si el hotelero se decide por una chimenea o estufa, los aspectos que deben valorarse son las respuestas energéticas de esta, tales como la potencia y el rendimiento", señala Marlen Santos, directora de Dexofocus, distribuidor oficial de las chimeneas Focus en España. Además, esta profesional recuerda que "hoy por hoy lo habitual en un hotel es encontrar la chimenea en el *hall* o en un salón y, en este sentido, las chimeneas de gas son las más recomendables. Las razones son muchas: aúnan ergonomía y modernidad, y se controlan de forma remota a través de un mando a distancia (tecnología *plug and play*) cumpliendo las necesidades actuales, tanto en materia de confort como de rapidez a la hora de calentar el espacio. Con el mando también se puede regular la temperatura ambiente, la programación de los horarios de funcionamiento o la intensidad del fuego, pudiendo optar por el modo económico para un menor consumo. La emisión de humos de una chimenea de gas es siempre más limpia que la generada por la leña. Las llamas, elegantes y naturales, surgen de entre los troncos o piedras decorativas de cerámica. Además, son aparatos testados y ofrecen un diseño original, moderno y confortable". Marlen Santos se plantea también otro objetivo, que es poder instalar las chimeneas también en las habitaciones y suites: "Y esto será posible con sistemas innovadores como el llamado 'fuego virtual' de E-Focus, desarrollado por la empresa francesa, y que consiste en generar unas llamas en 3D de gran realismo en el interior de la chimenea sin ninguna restricción térmica o ambiental contaminante. También incluye los sonidos propios del crepitar de la leña encendida, de manera que genera en el huésped una experiencia sensorial muy agradable, potenciando en la habitación del hotel esa sensación de 'sentirse como en casa'. Además, el hotel puede programar el encendido en el momento en el que el huésped acceda a la habitación como detalle de bienvenida".

de purificación del aire". Sobre ello también habla Manuel Herrero, de Hitecsa: "En la última época, están teniendo un especial protagonismo los refrigerantes y la calidad del aire en interiores". También incide en este tema Josep Castellà, de Zehnder Group Ibérica, al afirmar que "las novedades del sector cada vez priorizan más la calidad del aire interior. La tendencia es una ventilación controlada con una calidad de aire y filtraje muy avanzados. También están muy presentes los radiadores de baja temperatura y la climatización radiante de gestión integral. Todos ellos son sistemas que aseguran la calidad de aire, perfectamente combinables y que permiten un ahorro importante en el consumo de energía". Por otro lado, Francisco Sanz, de Gia Group, señala que "una de las innovaciones que destacamos y que más éxito está teniendo actualmente por el contexto que estamos viviendo son los equipos y productos que incorporan luz ultravioleta, y que aportan soluciones en para mejorar la calidad del aire y generar un ambiente saludable. La importancia de incorporar este tipo de sistemas en los equipos de climatización radica en su eficacia a la hora de regenerar el aire gracias a la luz UVC. Este tipo de radiación ultravioleta se aplica en el interior del equipo y es capaz de eliminar virus y bacterias, proporcionando un aire higienizado totalmente libre de microbios e impurezas".



HIP

HIP-Horeca Professional Expo 2021, el evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración, se celebrará del 22 al 24 de marzo de forma presencial en una edición sin precedentes para apoyar a la recuperación de la hostelería española.

HIP2021 cuenta con más de 9.000 profesionales inscritos del sector de la hostelería y la restauración que no quieren perderse esta cita única en la que descubrir estrategias y la hoja de ruta para la reactivación de sus negocios. Además, HIP ha preparado una acción sin precedentes para ayudar a remontar los negocios de hostelería a través de tres iniciativas: un paquete de ayudas y promociones directas; unas aulas con más de 100 horas de formación estratégica a través del Hospitality 4.0 Congress; y unos bonos regalo con 300 euros en compras.

Durante tres días, HIP se convertirá en la cita clave para impulsar la recuperación de la hostelería española a través de las últimas innovaciones que presentarán las más de 300 firmas expositoras con soluciones en el ámbito de la 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).

HIP acogerá un año más el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación horeca, que dará las claves sobre cómo afrontar el año 2021 y descubrir las estrategias y casos de éxito de empresarios, hoteleros y restauradores que han conseguido reinventarse y sobrevivir a todas las dificultades de este último año tan atípico.

En total, más de 20 *summits* de la mano de más de 400 expertos entre los que destacan Restaurant Trends, el encuentro anual de directivos de restauración organizada en España de la mano de Marcas de Restauración, o Hotel Trends, la cubre anual de innovación para el sector hotelero. Más de 100 horas de formación con una agenda diseñada para cada perfil profesional y segmento de la industria.

También se presentarán los diferentes programas tractores que se han diseñado para que la hostelería pueda aprovechar los fondos europeos NextGenerationEU en materia de sostenibilidad, eficiencia energética y digitalización.

Todo ello junto a un sinfín de actividades para encontrar socios o establecer alianzas, como el Leadership Summit, los Horeca New Business Models Awards 2021 o el Digital Gastronomy Startup Forum organizado con el Basque Culinary Center.

Entre las medidas adoptadas para garantizar un entorno de negocios seguro están la toma de temperatura en accesos, la obligatoriedad de llevar mascarilla durante toda la estancia en el recinto, el control de aforo constante y supervisión de mantenimiento de distancia de seguridad por parte de los asistentes, la recomendación de utilizar la App Radar Covid y el uso de tecnología *contactless* en accesos, interacción entre visitantes y expositores o consulta del programa del congreso, entre otras.

MONOUSO

Sostenibles y versátiles


CART SERVICE CENTRO STAMPA

Los productos desechables para hostelería marcan tendencia tanto con sus innovadores diseños y materiales, como por la innovación para buscar soluciones con precios más asequibles y que sean biodegradables. Además con la pandemia provocada por el Covid-19 se usan más que nunca. *Por Isabel Fernández*



EFFIMER

A partir de este 2021 es obligatorio en toda Europa la venta de artículos de plástico de usar y tirar como pajitas, bastoncillos, cubiertos o platos de plástico, entre otros. En España esta medida entraba en vigor en enero de 2020. Como señala Lluís Riba, CEO de Cart Service Centro Stampa, "la nueva normativa tiene como objetivo prohibir el plástico de forma generalizada, con lo cual hay que apostar por otros materiales ecológicos, biodegradables y/o compostables". Para Núria Martínez Petit, *key account manager* de Duni Ibérica, "los cambios que se van a producir en principio son claros. Se tienen que eliminar, sí o sí, todos los platos, cubiertos, pajitas, removedores que sean de plástico o bioplástico (PLA y CPLA), por lo que todos estos materiales tendrán que ser cambiados por cartón, bagazo, papel o madera. Aquí no hay margen de error. Estos productos tienen que ser sustituidos antes del 3 de julio de 2021". Por su parte, Sara Gonsálbez Peidro, CEO de Welcome Amenities, cree que la normativa va a repercutir en que "las empresas busquemos alternativas ecorresponsables y que nuestro esfuerzo de inversión se centre en transformar aún más nuestro catálogo para introducir líneas de producto elaboradas con materiales más sostenibles, biodegradables, compostables y reciclables tanto en envases como en *packaging*, con el objetivo de contribuir así al gran reto medioambiental que tenemos por delante".

Los más habituales

Pocos establecimientos pueden prescindir de los productos monouso en su actividad diaria, tanto en los espacios públicos, como restaurantes y terrazas, como en los baños y las cocinas, donde a su garantía de higiene se agrega la capacidad de evitar accidentes al ser irrompibles. Además, el aumento en los últimos años de la cultura del *take away* y del *delivery*, y de los cócteles en espacios como terrazas, jardines o piscinas ha disparado la presencia de desechables en el canal horeca. Mantelerías, servilletas, vasos, bandejas, platos, cubiertos, envases para comida, pajitas para las bebidas, recipientes

DUNI



CART SERVICE CENTRO STAMPA



para presentaciones en *catering*... son los productos más habituales en hostelería.
Para Gemma Costa, directora de Marketing de Effimer, "es complicado definir los productos más habituales ya que cada cliente tiene distintas necesidades. Para nosotros, como empresa suministradora de vajilla de alta gama de un solo uso y de envases para *take away*, creemos que es muy importante conocer de cerca las necesidades de nuestros clientes para poder crear y moldear nuestros productos en función de estas necesidades. Cuando los hosteleros eligen sus productos para *catering* buscan una combinación entre funcionalidad y diseño, calidad y precio, y tienen en cuenta también la variedad y las sugerencias que en cuanto a catálogo puedas aportar. Especialmente en la actualidad cuando los hosteleros vienen buscando introducir productos para su servicio de *delivery* y *take away* quieren que sea acompañado de asesoramiento, puesto que es una necesidad muy nueva para ellos y necesitan orientación. Lo que más valoran es que el producto sea ecológico y práctico, y que el envase ofrezca un traslado con una óptima garantía". Asimismo, Xènia Soler, del Departamento de Marketing de Distribuidora Joan, indica que "los productos de PLA, vasos, cubiertos, servilletas son los más habituales. Poco a poco en eventos de empresas y eventos como bodas se utilizan para aperitivos envases de caña de azúcar y madera de palma. También se están incorporando piezas reutilizables en PP". Según Karen Marini, *marketig manager South Europe* de Duni Ibérica, "los productos para la mesa son, naturalmente, imperdibles. Servilletas, mantelitos individuales, manteles… contribuyen al estilo del establecimiento. También aportan un valor añadido real para la higiene. Son la garantía de una instalación limpia y fresca para cada cliente. La bolsilla de cubiertos, el mantelito y el mantel limitan el contacto con las manos y las superficies. Con el contexto actual, estos productos son muy usados en las salas. Al ofrecer a sus clientes la oportunidad de venir y encerrarse, de pasar los toques de queda en casa, de ofrecerles espacios para trabajar, de servir comidas en su habitación y en los restaurantes, los hoteleros han reinventado su profesión". Asimismo, Samy Ben Jazia, *marketing/Brand communication manager* South Europe de Essity Professionnal Hygiene, grupo en el que se incluye la marca Tork, opina que los más empleados son, "sin duda, los que están enfocados en la higiene y limpieza. Hay dos que, aparte de ser habituales, son muy importantes: las toallas de mano y las servilletas. Una adecuada higiene de manos es fundamental para ayudar a mejorar el nivel de higiene. Es



Materiales

Los artículos desechables se están ofreciendo con nuevos materiales naturales realizados a partir de recursos renovables. Así, Xèniar Soler, del Departamento de Marketing de Distribuidora Joan, asegura que "el material de caña de azúcar permite la creación constante de novedades. El bambú también se está introduciendo muy rápido, ya que es una fuente constante de materia prima. Con la fibra de papel y las nuevas técnicas de fabricación se consiguen materiales que dan muy buen resultado en cuanto a resistencia, contacto con las grasas, aceite… Los materiales PLA pueden tener su fin. En cambio, el CPLA, al aplicarle un tratamiento para endurecerlo, se podrá mantener. Se potenciarán materiales que se puedan reutilizar, como por ejemplo cubiertos y vasos de PP". Por su parte, Sara Gonsálbez, CEO de Welcome Amenities, se decanta por "envases elaborados con materiales de origen vegetal como el maíz, almidón, etc., que permiten que se reduzca el contenido en plástico en una proporción notable. También los envases elaborados con plástico reciclado y reciclable PCR (Post Consumer Recycled), así como los envases PET reciclable y reciclado; el tubo PE + EcoPure, compuesto orgánico que acelera la descomposición del plástico en tubos, y los envases de papel o cartón reciclado y papel degradable + EcoPure. También el *stone* papel". Por último, Lluís Riba, CEO de Cart Service Centro Stampa, los enumera en: "bagazo de la caña de azúcar, cartón, papel, bioplásticos y micelo de hongos".

necesario seguir las recomendaciones de la OMS para hacerlo de forma correcta: lavarse las manos concienzudamente y, después, secárselas como toallas de mano desechables. Respecto a las toallas de mano, es evidente que las expectativas en torno a los espacios públicos y la demanda de soluciones de higiene seguras son más altas que nunca. Según un reciente estudio, que examinó el impacto del Covid-19 en las actitudes de la población con respecto a la higiene pública, el 80% cree que es de vital importancia, para la seguridad de todos, mantener un alto nivel de higiene en los aseos públicos. El estudio también detectó que el 37% de las personas muestra una mayor preferencia por las toallas de mano de papel en comparación con la época anterior a la pandemia. Las razones que aducen los encuestados son la percepción de que las toallas de mano de papel son más higiénicas para el usuario (80%), secan las manos más rápido (42%) y propagan menos bacterias en el aire (39%). En cuanto a las servilletas, orientadas al área de restauración de los hoteles, las posibilidades que ofrecen los sistemas de dispensación de un solo servicio, cerrados y estancos, son vitales para evitar la contaminación cruzada y el desperdicio del producto". En cuanto al baño, Lluís Riba, de Cart Service Centro Stampa, destaca que "los productos desechables más comunes son: cepillo de dientes, peine, gorro para el cabello, algodoncillos para las orejas, mini jabones/champús, esponja para limpiar zapatos, bolsas para ropa sucia, zapatillas de estar por casa, sobres de azúcar, té, capsulas de café, sobres de té… Poco a poco se están incorporando más productos de composición bio, que sean cuidadosos con el medio ambiente, como los cepillos de dientes de madera, o los jabones envasados en papel en vez de en bolsitas de



ADA COSMETICS INTERNATIONAL

TORK (ESSITY PROFESSIONAL HYGIENE)



plástico. Al mismo tiempo, como novedad, empezamos a encontrar más posibilidades en monouso como las maquinillas de afeitar, las toallitas monouso hidroalcohólicas (debido a la situación actual con el Covid), bolsas para ropa sucia de tela…".

Toque de diseño

Los restauradores y hoteleros exigen productos concebidos para generar marca corporativa, para adaptar sus decoraciones al menú o carta que cambia con las temporadas, a crear cenas temáticas para atraer a nuevos clientes o fidelizar a los habituales, etc.

Núria Martínez Petit, de Duni Ibérica, sostiene que el diseño "cada día tiene más importancia, ya que es algo que posibilita a la hostelería personalizar su local y servicios. También permite personalizar eventos especiales y diferenciarse de la competencia. Además, los clientes finales cada vez valoran más los diseños especiales y sostenibles a la hora de escoger un establecimiento u otro". Para Gemma Costa, de Effimer, "en una presentación de comida, tanto si es *delivery* como si se trata de eventos, lo que se busca es un envase que hable por sí solo. De un vistazo el cliente ya puede intuir si lo que va a degustar es un menú *gourmet* o algo más sencillo, clásico o moderno… El *packaging* debe de ser un valor añadido al alimento o la degustación en si mismo". Asimismo, May Aznar, jefa de Venas de ADA Cosmetics International, cree que "lo más importante es la calidad del producto cosmético fundamentalmente. El diseño es la carta de presentación de un producto, por lo que evidentemente su importancia es absoluta también. Sin embargo, ante la mayor demanda de productos sostenibles, ya que el cuidado medioambiental se ha convertido en una prioridad y casi en una obligación moral para todo el mundo, se concede especial atención a que el formato del envase cumpla criterios ecológicos auténticos porque precisamente la belleza se encuentra en este anhelado concepto sostenible. Frascos elaborados con materiales reciclables, plásticos reciclados (PCR), o procedentes de los océanos. Otros materiales como el papel piedra, bambú para la elaboración de accesorios". Además, Sara Gonsálbez, de Welcome Amenities, considera que "en los productos monouso su presentación, aparte de ser atractiva para el cliente, debe cumplir con el servicio para el que esté destinado. Es decir, la funcionalidad y practicidad deben ser caracte-



ENVATEL

Los productos desechables permiten a la hostelería personalizar su local y sus servicios



WELCOME AMENITIES

rísticas primordiales del diseño que debe ser también intuitivo, fácil de usar, sencillo y elegante". Según Lluís Riba, de Cart Service Centro Stampa, "el diseño de estos productos es importante porque forman parte de la imagen del negocio. En el caso de un hotel, tener unos productos monouso personalizados con su logo y con un diseño semejante al de su marca genera un mejor posicionamiento y mejora el *branding*".

En cuanto a las novedades que está produciendo el sector, Samy Bean Jazia, de Essity Professionnal Hygiene, asegura que, "actualmente, la situación generada por el Covid-19 ha impulsado las expectativas en materia de higiene, convirtiendo la limpieza en una prioridad para los clientes. En los aseos, los dispensadores de toallas o de papel higiénico están cada vez más preparados para mantener un nivel de higiene adecuada y facilitar el uso. En el área de restauración, los dispensadores facilitan la dispensación del producto hoja a hoja, para evitar que se toquen, de manera innecesaria, las servilletas que no van a utilizarse. Además, los propios dispensadores se están convirtiendo en soportes de comunicación para los restaurantes, ya que permiten la comunicación de mensajes a los clientes: concienciación sobre la higiene, promociones, anuncios… También se está trabajando la apariencia textil de las servilletas, una gama cromática más extensa y la posibilidad de personalizarlas con el logo de la empresa. Por otro lado, las servilletas para cubiertos, de alta calidad, son perfectas para las terrazas de los hoteles". Para Núria Martínez Petit, de Duni Ibérica, "cada día más se ofrecen novedades en diseños y formatos en envases de comida para llevar. Todas aquellas empresas que hacen *take away* y *delivery* buscan llamar la atención de sus clientes, no solo con los productos que van dentro de los envases sino con la imagen de calidad y cuidado que da un envase a sus comidas. Este sector se va dirigiendo cada día más a envases sostenibles y compostables, ya que hay encuestas que demuestran que una de las cosas que más valoran los clientes es como se les presenta la comidas y si los envases son sostenibles o no".


DISTRIBUIDORA JOAN

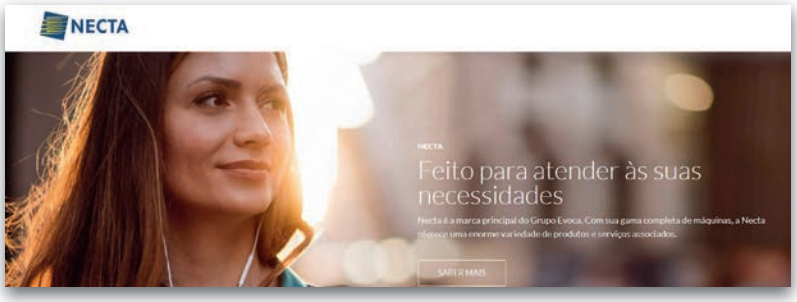
Su evolución

El sector del monouso continuará evolucionando durante los próximos años. Se trata de un mercado muy práctico, cómodo y limpio, por lo que se seguirán ofreciendo más diseños, más amplitud de productos y más innovación. Según Gemma Costa, de Efimer, "si algo hemos aprendido en el último año a raíz de la pandemia es que el futuro es impredecible. Pero si tenemos que apostar por algo es claramente, como veníamos haciendo anteriormente, por productos ecológicos y por los envases para *take away*. Creemos que ya era una tendencia al alza y que el Covid tan solo ha acelerado su proceso. Estamos convencidos de que el *take away* ha venido para quedarse. Empresas de todo tipo tales como restaurantes o servicios de *catering* han implementado la opción *delivery* de forma normalizada como una opción más de los servicios que ofrecen e, incluso, cada vez más empresas se dedican a la comida para llevar como servicio exclusivo". Para Xènia Soler, de Distribuidora Joan, va a "depender del tipo de eventos y si en sus locales tienen equipos de lavavajillas. Hay locales que trabajarán producto de usar y tirar después de un evento, por ejemplo, un *catering* que se desplaza para hacer un evento. En cambio, un hotel que tiene infraestructura podrá combinar producto reutilizable y desechable". Karen Marini, de Duni Ibérica, recuerda que "el uso único tiene innegables ventajas en cuanto a organización e higiene. Su futuro depende de la capacidad del sector para recuperar residuos. La mayoría de productos están elaborados con materiales naturales que se pueden transformar en biomasa o reciclar. Por lo tanto, es el ciclo de vida completo del producto lo que debe considerarse al desarrollar el producto. El sector de la gestión de residuos se va organizando, equipando y estructurando poco a poco y nos esforzamos por interactuar con todos los grupos de interés para avanzar en este ámbito".



Enfriar sin ocupar espacio

El Cooler Pot de Pulltex es un enfriador de vino y cava de plástico con una bolsa de gel refrigerante en su interior. La bolsa de gel se puede sacar y conservar en el congelado para que no ocupe lugar y se introduce en la base de plástico en el momento del servicio. Es muy práctico para restaurantes y hoteles ya que pueden enfriar sus vinos y cavas sin tener que ocupar el espacio de sus neveras o congeladores con hielo. Basta guardar la bolsa de gel refrigerante en el congelador (es plana y ocupa muy poco espacio) y cuando se necesita estará lista para colocar dentro de la base de plástico y mantener bien fría cualquier botella durante más de una hora.



Web en portugués de **Necta**

El nuevo sitio web Necta en lengua portuguesa *(https://necta.evocagroup.com/pt)* permite descubrir las soluciones más adecuadas a cada necesidad entre todas las que ofrece la marca. Un diseño gráfico moderno, estudiado hasta en el más mínimo detalle. Un sitio que es una muestra de la firme voluntad de la marca de llegar a todos los usuarios de la web y asegurarles una navegación fácil. La página de inicio ofrece inmediatamente una descripción completa de las últimas novedades de la marca.

Rational participa en **HIP**

Rational estará presente del 22 al 24 de marzo de forma presencial en HIP. Este año será un evento muy especial, marcado por la reactivación del sector y con un plan de apoyo impulsado por HIP para la recuperación de la hostelería española, en el cual Rational participa ofreciendo un descuento del 10% en la compra de un equipo nuevo si se ha registrado como visitante en su *stand* durante la feria. En esta edición, todos los visitantes podrán encontrar a Rational en el *stand* 3D416 en *show cooking* con sus nuevos equipos iCombi Pro e iVario Pro.





Nuevo catálogo de **Inoxibar**

Inoxibar ha publicado su nuevo catálogo 2021 con información actualizada sobre sus productos, que ya se puede consultar en su web (*inoxibar.com*). Esta edición, titulada *Por el buen camino*, contiene referencias a todo lo que se ha vivido en 2020, al tiempo que apuesta por seguir afrontado los momentos difíciles con ánimo y apoyando en la medida de lo posible a todo su entorno. En las páginas del nuevo catálogo se recopilan todas las referencias de menaje de cocina y utensilios de cocina que fabrica Inoxibar. Están divididas en grandes familias según su funcionalidad: fuego –que se complementa con un apartado de sartenes, paelleras y planchas–, preparación, utensilios, mesa, bar y *outdoor* .



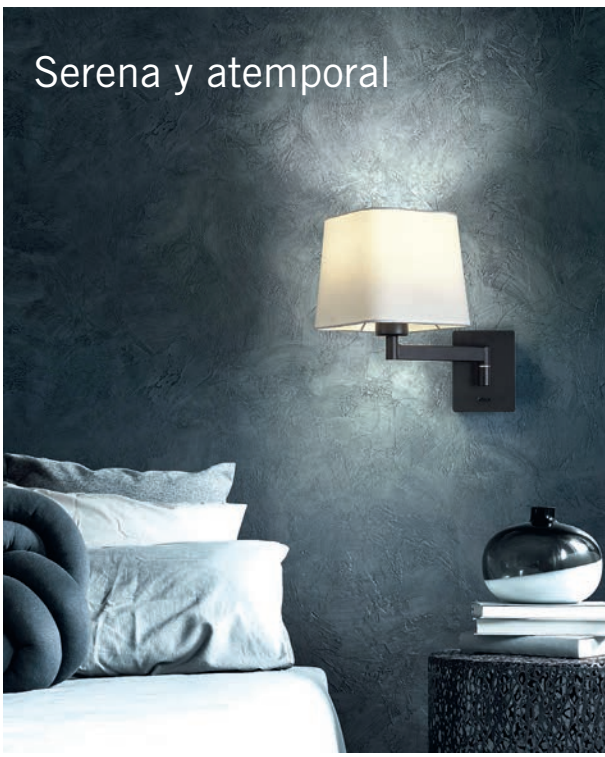
La belleza del tulipán

Disponible en dos tamaños, y en dos versiones, una de ellas forrada en cuero, el espectacular diseño de la lámpara Tulip se realiza en el material de piedra acrílica Hi-Macs® bajo una clara inspiración en la gracilidad y belleza de la flor del tulipán. Tras el éxito de la lámpara original, su creador, Pierre Cabrera, incorpora dentro de la familia Tulip un nuevo formato en versión colgante. Elaborada totalmente a mano, para la versión también elaborada en Hi-Macs® pero forrada en cuero, existe una nueva colaboración entre el diseñador francés y la marroquinera Amalvi Pimenta, quien ha elegido una piel de toro con curtido mineral y semianilina de grano completo. Ambas versiones, tanto la que luce el impecable material de la piedra acrílica como la forrada en cuero, aportan un ambiente cálido, de iluminación suave y difusa.



Para alumbrado público

Ledvance lanza su nueva familia de lámparas para alumbrado público, que permiten mejorar la eficiencia energética de las ciudades y reducir su consumo energético mediante la tecnología led. La última generación de la familia Osram HQL Led Pro Ledvance ofrece el remplazo led perfecto para lámparas HID utilizadas en la iluminación de calles, zonas peatonales y parques. Las nuevas lámparas combinan mayor calidad de luz con menores costes operativos y permiten un ahorro de energía de hasta un 80% en comparación con las lámparas HQL convencionales. Su larga vida útil reduce al máximo los costes de mantenimiento.



Serena y atemporal

Elegante, serena, atemporal, así es la nueva serie Finess S de mdc. Se trata de una familia formada por una lámpara de pie para lectura, una de mesa y un aplique, permitiendo vestir toda una habitación. De diseño minimalista y simple, acentúa la decoración de las estancias con cálidas notas de luz y con la distinción de una pieza especial. Todas las propuestas de la serie poseen un brazo giratorio para orientar la luz a un punto determinado, una luz creada por un portalámparas E27, permitiendo al usuario escoger los K y las W que más se adapten a la función final de la lámpara. La familia se propone en acabados negro o níquel mate, los dos con pantalla blanca que proporciona una luz homogénea y cálida.

Diseño depurado

Creada por Arik Levy, la colección Sticks de Vibia se caracteriza por el diseño depurado y gráfico de sus varillas luminosas de aluminio que giran sobre su propio eje, dirigiendo la luz exactamente hacia el lugar deseado. Las varillas que dan nombre a esta colección vinculan diferentes planos: la pared con la pared, el suelo con la pared, la pared con el techo y el techo con el espacio. Sus innovadores acabados ofrecen un conjunto de herramientas personalizables que permiten que la luz se integre plenamente en la arquitectura.





Con Vekamotion 82, Veka lanza un sistema de perfiles de PVC para puertas correderas elevadoras, completamente rediseñado. Disfrutar de más luz, con las mínimas barreras arquitectónicas y el máximo confort, son algunas de las características diferenciales

Más luz

de la nueva puerta corredera elevable V Vekamotion 82. La puerta corredera elevable Vekamotion 82 incluye magníficas prestaciones térmicas y acústicas para proporcionar el confort que los usuarios demandan, con valores de transmitancia de hasta Uw hasta 0,73W/m^{2}K, acristalamiento hasta 54 mm, y siempre con la calidad Veka Clase A, con espesores de paredes exteriores ≥ 2,8 mm.



Apostar por la aerotermia

Frigicoll presenta la nueva de aerotermia M-Thermal Arctic de Midea, sistemas diseñados para aportar calefacción, climatización y agua caliente sanitaria mediante el uso de la bomba de calor, tecnología considerada como energía renovable. La nueva gama está compuesta por tres conjuntos: M-Theri A, M-Thermur A y M-Thermon A. Todos ellos destacan por haber sido diseñados para ser capaces de impulsar agua a 65 °C (60 °C también a -10 °C al exterior) y por su capacidad para proporcionar calefacción a través de suelo radiante, radiadores de alta eficiencia, *fancoils* y acumular agua caliente sanitaria a 60 °C (hasta 70 °C en el caso de contar con el apoyo solar o resistencia). Además, durante las épocas más cálidas del año permite disfrutar de un ambiente fresco a través de los mismos terminales de calefacción (radiadores excluidos).

Adaptarse a todo tipo de apertura

Giménez Ganga amplía su extensa cartera de productos con una nueva solución en materia de cerramientos: la puerta automática de cristal. Con posibilidad de elección por parte del proyectista entre sistema corredero o telescópico, este nuevo producto consigue satisfacer todas las necesidades del usuario, adaptándose al tipo de apertura requerido y al volumen de tráfico esperado. Además, gracias al desarrollo del novedoso Ixion, el departamento de I+D de la empresa ha conseguido la integración en un único sistema de las puertas automáticas con la ya consolidada puerta enrollable, lo que garantiza a quien la demanda el control de todo el acceso al espacio con un único sistema.



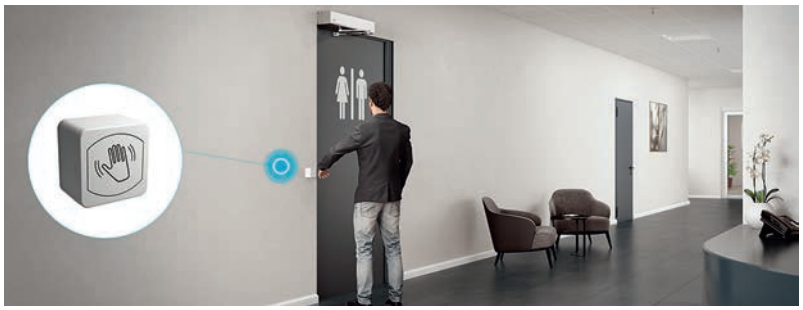


La marca de vidrio aislante Guardian Select cuenta con un nuevo miembro entre sus licenciatarios: Vidrios Júcar. Esta empresa cántabra, con una experiencia en el sector de 35 años, y que también da cobertura a otras regiones del norte como País Vasco, Asturias, Navarra, La Rioja y Castilla y León, se incorpora con una intención clara: “ofrecer a la marca de vidrio aislante Guardian Select más cobertura en metros cuadrados de suministro y beneficiarnos en nuestra empresa de su amplia experiencia, profesionalidad y liderazgo en el mercado. Queremos crecer de la mano de la marca Guardian Select, que es garantía de calidad y buen hacer”, comentan Carlos Ruiz y Lorena Armada, gerentes de Vidrios Júcar.

Assa Abloy Entrance Systems

Seguridad e higiene





Restaurantes, hoteles y muchos otros tipos de negocios exigen cada vez más medidas de salud, higiene y control de aforo en sus accesos. Assa Abloy Entrance Systems ofrece todo tipo de soluciones de puertas automáticas y soluciones de automatización de entradas.



La necesidad de seguridad e higiene, así como la comodidad y eficiencia energética, son comunes en muchos negocios pero cada uno tiene sus exigencias y requisitos distintos. Esto es lo que hace que un socio completo como Assa Abloy Entrance Systems sea tan valioso. Sus recomendaciones se basan en las necesidades de sus clientes.

La seguridad tanto de los usuarios como de sus accesos es fundamental. En Assa Abloy Entrance Systems se consigue gracias a sus productos testados y que cumplen con todas las normativas europeas.

En una situación como la actual existe la necesidad de automatizar puertas manuales para incrementar la comodidad en el tráfico de personas pero también para aumentar la seguridad y la higiene evitando la transmisión de bacterias y virus. Fundamentalmente, se trata de instalar mecanismos batientes en puertas manuales ya existentes. Es una acción bastante sencilla que no necesita de obras. Pero también existe la posibilidad de cambiar puertas antiguas por puertas batientes automáticas o puertas correderas. Además, con la instalación de sensores de activación sin contacto la higiene se ve incrementada considerablemente. Estos productos pueden ser muy útiles en zonas comunes de establecimientos de hostelería como pueden ser los baños. Por ejemplo, el activador sin contacto Assa Abloy SA13 minimiza el riesgo y mantiene el control de higiene, independientemente de si el cliente se encuentra en el vestíbulo, el restaurante, las habitaciones u otras zonas del hotel.

Por otro lado, la compañía también cuenta con distintos kits para control de aforos, uso de mascarillas y control de mascarillas, todos ellos orientados a la mejora de la higiene, pero sobre todo al cumplimiento de normativas en los establecimientos como pueden ser hoteles y restaurantes.

Assa Abloy Entrance Systems ofrece una amplia gama de programas de mantenimiento adaptados a las necesidades de sus clientes y disponibles las 24 horas del día. Las entradas son esenciales para mantener el flujo de los negocios, por lo que es fundamental conservarlas en perfecto estado de mantenimiento. Su equipo de técnicos de servicio capacitados y certificados son el corazón de todos los programas de mantenimiento de la compañía. El objetivo permanente del equipo es minimizar el tiempo improductivo, la pérdida de energía y los problemas de seguridad inesperados. Además, ayuda a adaptar instalaciones obsoletas a los estándares de calidad y seguridad actuales. Para anticiparse a las averías, la oferta de mantenimiento preventivo y el catálogo de planes de mantenimiento de Assa Abloy Entrance Systems es de máxima utilidad.

Assa Abloy Entrance Systems

Tel.: 916 607 010.

E-mail: info.es.aaes@assaabloy.com

www.assaabloyentrance.es



De doble uso

El nuevo Polti Vaporetto SV460 Double tiene un doble uso: escoba a vapor si está equipado con el mango y el cepillo especial Vaporforce para suelos, y limpiador portátil al que se pueden añadir los 17 accesorios suministrados para alcanzar cada rincón y superficie. Así, Polti Vaporetto es capaz de adaptarse a todas las necesidades: cepillos con cerdas de varios tamaños y materiales, accesorios para juntas, limpiacristales, concentradores de vapor para trabajos específicos, fundas, para recoger la suciedad disuelta por vapor de todas las superficies.



Libro blanco sobre Covid-19 de **Tork**

En su constante apoyo al sector horeca, Tork, la marca de Essity, ha publicado un libro blanco sobre aspectos importantes relacionados con la higiene frente al Covid-19 y recomendaciones para los usuarios de aseos públicos y restaurantes. Su objetivo es apoyar a un sector, el hostelero, que se ha visto impactado de lleno por las consecuencias de la pandemia. El libro se puede consultar en la página web de apoyo las empresas que ha desarrollado Tork para el momento de reabrir sus negocios de forma segura y responsable *https://www.tork.es/tork-campaigns/corona-virus*.

Tecnología contra el SARS-CoV-2

Girbau ha anunciado una alianza con HeiQ para ofrecer a sus clientes HeiQ Viroblock NPJ03, una tecnología textil antiviral y antimicrobiana que se aplicará en servicios de lavandería industrial. La tecnología textil suiza HeiQ Viroblock NPJ03 es una de las primeras tecnologías textiles del mundo que ha demostrado su eficacia contra el SARS-CoV-2 (el virus causante del Covid-19). Fabricado con ingredientes 100% de grado cosmético, HeiQ Viroblock combina dos mecanismos de ataque que dan como resultado una destrucción de más del 99,99% de varios tipos de virus y bacterias. En la actualidad, HeiQ Viroblock NPJ03 se añade a los textiles a través de dos métodos. El primer método consiste en añadirlo al textil y fijarlo en las fibras de forma permanente durante el proceso de fabricación del mismo en la fábrica textil, antes de que el tejido se corte y cosa en productos acabados, como ropa, sábanas y toallas. En el caso de los productos que no vienen inherentemente con el tratamiento de fábrica, se puede pulverizar la formulación diluida sobre los productos acabados y secarlos al aire. Ambos procesos convierten los tejidos en una superficie antiviral y antimicrobiana.



Abrasivos con certificación



La empresa Hilados Biete-Ressol ha conseguido la certificación Standard 100 by Oeko-Tex® Apéndice 4, clase III para toda su completa gama de abrasivos (estropajos de fibra y rollo estropajo fibra abrasiva verde, esponjas y salvauñas, y rollos de estropajo de colores). Este certificado es un sistema independiente que verifica que no haya sustancias nocivas para la salud ni en textiles, ni en las fases de la fabricación de un determinado producto. Su gama de artículos abrasivos especiales para limpiezas profesionales en cocinas industriales, limpiezas generales, limpieza en baños, limpieza de apartamentos y alojamientos han sido evaluados y certificados por institutos reconocidos internacionalmente, en este caso AITEX (Instituto Tecnológico del Textil).



Nuevas vías de creación

El nuevo Totem de Sancal es un sofisticado taburete fruto de la primera colaboración del belga Sylvain Willenz con la firma española. Un diseño limpio con el que su autor ha querido huir de las convencionales formas de un taburete y explorar nuevas vías de creación. El resultado es una pieza que sorprende por sus escultóricas formas. La esbelta estructura, en apariencia delicada, es firme y robusta, pues su amplia base estabiliza el frágil equilibro que resulta de una recta apoyada sobre un círculo. El aro central, además de equilibrar, atesora todo el carácter y sirve de reposapiés. Aun reducido a lo esencial, el asiento realza el confort y los volúmenes de una pieza casi bidimensional.



Una pequeña joya

Bani, de JMM, es esa mesa auxiliar que, como una pequeña joya es perfecta por su tamaño y belleza. Su estructura es de acero inoxidable con acabado lacado en oro y todos los elementos de madera están elaborados con nogal americano. Una mesa mínima que deja espacio para los sueños.

Múltiples acabados y posibilidades



Cancio sorprende con las nuevas mesas auxiliares Kerala Mini, unas mesas bajas que ofrecen diversas posibilidades y múltiples acabados. Esta colección destaca por su diseño sobrio y vanguardista de formas rectangulares y robustas. Las mesas auxiliares Kerala Mini encajan a la perfección en cualquier espacio, tanto salones como espacios públicos, restaurantes u hoteles. Kerala Mini se ofrece ocho tamaños diferentes, que se pueden combinar entre sí, creando composiciones, o escoger el tamaño que mejor se adapte al espacio deseado. Además, posee la opción de incluir una bandeja inferior, para poder dejar revistas, libros u otros objetos, permitiendo que la mesa quede libre para su uso.



Recuperar los orígenes de la artesanía

La silla Marzy de Vical recupera los orígenes de la artesanía con su elaboración a base de ratán y madera de caucho. La incorporación del acero dorado y el terciopelo coral, junto con la elegancia del color negro, la convierte en todo un referente de la artesanía moderna.



FOTO: SANDRA ROJO

Coblonal propone un interiorismo distendido en las oficinas del futuro

Coblonal ha evolucionado hacia un interiorismo distendido y acogedor en el estilo de estas oficinas de corte clásico, excelentemente situadas en un típico edificio del Eixample barcelonés, en plena Avenida Diagonal. A pesar de contar con un presupuesto ajustado, Coblonal ha proyectado un espacio de trabajo que destaca por ofrecer una imagen de marca de gran solidez y prestigio. Asimismo, gracias al estudiado ejercicio de estilo, se ha aportado un plus de confortabilidad a través del diseño interior, no sólo para generar un ambiente relajado de trabajo, sino para transmitir la tranquilizadora sensación de estar en casa. El proyecto de interiorismo tiene como punto de partida las características nobles de su arquitectura interior, un magnífico lienzo de 250 metros cuadrados formado por techos muy altos con molduras originales trabajadas de escayola, paredes en blanco inmaculado, generosos ventanales por donde entra luz natural y suelo de madera.



m3interiors realiza el proyecto del **Hotel Dante** de Barcelona

m3interiors ha realizado el proyecto integral del Hotel Dante de Barcelona. La proporción aurea fue la base conceptual en la cual se sustenta el proyecto de reforma, una proporción considerada antiguamente como divina empleada para Dante en su obra *La divina comedia*. El Best Western Hotel Dante es un histórico de la Ciudad Condal. Sus siete plantas configuran un edificio esbelto que se mimetiza con las fachadas históricas de la capital catalana. Ha sido un proyecto integral donde el estudio intervino desde el *hall* hasta la última planta del edificio, implantando una imagen elegante, actual y atemporal, cuidando cada detalle y cada material escogido, para poder otorgar al conjunto la durabilidad en el tiempo exigida por la propiedad.

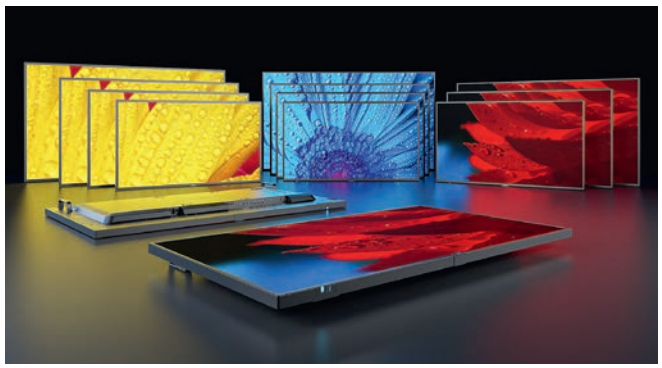
Nuevo catálogo técnico de **Moinsa**

En pleno contexto de crisis y debido a la necesidad urgente de aumentar las ventas, cuidar el interiorismo y, como parte de este, la iluminación, los techos y los suelos pueden ser de gran ayuda a la hora de que las empresas alcancen sus objetivos de facturación y de fidelización de los clientes. En este contexto, Moinsa, empresa referente en el ámbito del equipamiento, logística y tecnología, lanza su nueva línea de productos técnicos, integrada por las mejores variantes en iluminación, suelos y techos, con el fin de que confluyan los gustos del cliente (constructoras, arquitectos e interioristas, inmobiliarias e instaladores) con la calidad de los materiales y obtener así los mejores resultados.



Pantallas de gran formato

Sharp NEC Display Solutions Europe presenta su nueva gama Message de pantallas de gran formato de última generación. La innovadora familia comprende tres series: NEC Message Essential (ME), NEC Message Mainstream (M) y NEC Message Advanced (MA). Los nuevos modelos de pantalla ofrecen total flexibilidad, facilidad de uso, y un amplio conjunto de funcionalidades que incluyen señalización básica, convencional y profesional, tanto para entornos comerciales como corporativos. El amplio abanico de opciones y el diseño modular de Message permiten a los clientes elegir la solución de visualización que necesitan hoy y a medida que cambien sus necesidades en el futuro.



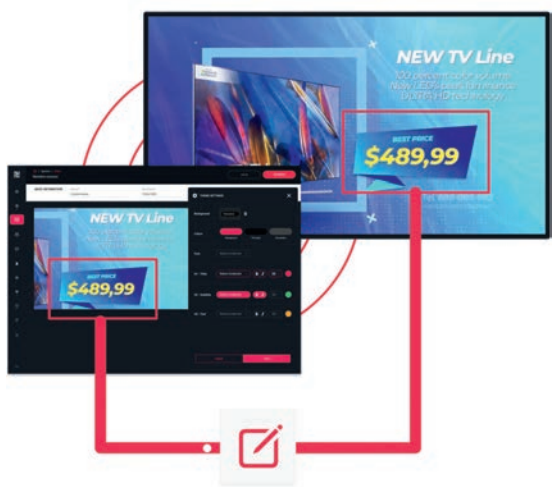


Alianza entre **EnGenius** y **Blue Octopus**

EnGenius, multinacional especialista en el desarrollo de soluciones de conectividad tanto para profesionales como para particulares, se ha convertido gracias a su solución *cloud* en el nuevo *partner* de Blue Octopus, participada por grupo Osaba. Centros comerciales, *retail*, hoteles, centros educativos, sanitarios o transportes son algunos de los sectores que más se van a beneficiar de esta alianza estratégica. Ambas compañías aportan soluciones novedosas tanto en el apartado de gestión de redes, en el caso de EnGenius, con su plataforma *cloud* gratuita, como la herramienta Octopus Wifi, gracias a su sistema de gestión de usuarios de redes Wi Fi.

Trasformar digitalmente los espacios físicos

nsign.tv lanza una nueva versión de su plataforma de comunicación omnicanal, la cual ya han implementado más de 150 compañías para transformar digitalmente sus espacios físicos. nsign.tv es una completa plataforma que, de manera muy amigable e intuitiva, permite almacenar, organizar, programar y reproducir contenidos digitales de forma medible, centralizada y sobre cualquier pantalla. Se integra con total flexibilidad a proyectos de digitalización escalables a través de AI, Big Data e IoT para crear experiencias diferenciales con clientes y empleados en cualquier espacio físico.



Pagar desde el móvil a través de código QR



La compañía de pagos físicos y digitales UniversalPay, junto a Ágora Restaurant, la solución tecnológica de IGT para hostelería, han lanzado Scan & Pay, un sistema de pago que permite a los clientes pagar desde su propio *smartphone* escaneando un código QR. A partir de la lectura del código QR, la herramienta de pagos Scan & Pay, integrada en la carta digital Ágora Smart Menu de Ágora Restaurant, permite revisar la cuenta y pagar directamente con tarjeta desde el teléfono sin moverse de la mesa. Además, la pasarela de pago ofrece la posibilidad al comensal de añadir una propina y descargar una copia digital de la factura. De esta forma, se incrementan la rapidez y la seguridad de las transacciones para los clientes y se reducen los tiempos de gestión del cobro para el local, al eliminar las colas y las esperas.



Staub

Las propuestas de Staub pasan inevitablemente por las parrillas en hierro colado, diseñadas tanto para su uso funcional como para lucir de forma espectacular en la mesa. La parrilla Staub está fabricada en hierro fundido y es apta para todo tipo de cocinas. Su interior esmaltado en acabado negro mate permite obtener una mayor resistencia contra los choques térmicos y las ralladuras, pueden soasar, asar y caramelizar alimentos, y son fáciles de limpiar. Cuenta además con surcos en la base, que marcan en carnes, verduras o pescados las características líneas grill o barbacoa. Están disponibles en tres medidas: 23, 28 y 33 cm.



Dynamic

Los trituradores Dynamix V2, disponibles en Guerrero Claude, son totalmente ergonómicos y permiten cambiar de velocidad con la misma mano que sujeta el aparato, gracias a la colocación estratégica de los dos botones I y II justo en el sitio perfecto para alcanzarlos cómodamente con los dedos. Así la segunda mano queda siempre libre para agarrar cualquier herramienta, verter ingredientes, mover el recipiente, etc. Además, la gama Dynamix con cuchilla emulsionadora con cuatro aspas es perfecta para pequeñas preparaciones para batir, montar y dar volumen y homogeneidad a las preparaciones, aunque no es apta para triturar.

Inoxibar

Inoxibar ha ampliado la familia de sartenes Kooper pro con una nueva sartén de 32 cm, de mayor capacidad. Esta sartén de aluminio forjado se distingue por su mango de acero extra largo. El mango está remachado, con fijación extrafuerte, y dispone de un agujero para evacuar el vapor. Al ser más largo, el fuego queda más lejos de la mano y se evita el calor de la propia sartén. Es de agarre fácil y cómodo, lo que facilita el manejo y hacer un volteo más cómodo. La Kooper pro es robusta y con un acabado clásico. En el interior cuenta con tres capas de antiadherente Xylan, libre de PFOA. Tiene un fondo difusor apto para todo tipo de fuegos, incluida la inducción y se puede meter en el lavavajillas. También se fabrica en medidas de 20, 24 y 28 cm de diámetro.





APS

Los boles de melamina en multitud de tamaños y formas (rectangulares, cuadrados y redondos) con sus prácticas tapas no sólo permiten el cierre y la protección de los alimentos, sino que además proporcionan un sólida base para un apilamiento perfecto estable. Gracias a este sistema, se pueden preparar comidas con antelación y conservarlas en la nevera ya metidas en recipientes pequeños o medianos, pero sin desperdiciar espacio. Estos recipientes son a veces más operativos y menos engorrosos que las cubetas grandes a la hora de sacar de la nevera cantidades pequeñas. También son fáciles y seguros para transportar. La marca APS se encuentra disponible en Guerrero Claude.



Mepra

La batería de cocina Stile by Pininfarina está fabricada y comercializada por Mepra, marca disponible en Caterideas. La famosa firma de diseño Pininfarina y la firma italiana experta en acero inox profesional Mepra han unido sus fuerzas y conocimientos para crear la colección de batería de cocina Stile by Pininfarina. Piezas únicas con líneas puras para crear una colección con un diseño contemporáneo y atemporal, sin olvidar la calidad y rendimiento necesario en la hostelería de hoy en día, en especial, para cocinas vistas con *show cooking*.



Zwilling

Este práctico set Zwilling permite aprovechar a máximo las capacidades de cocción del *wok*, una herramienta estrella que no puede faltar en cualquier cocina, un todoterreno fácil de usar y muy versátil. Tiene un revestimiento cerámico para evitar que se peguen los alimentos, ideal para saltear. La base multicapa está formada por aluminio encapsulado entre dos capas de acero inoxidable, lo que hace que la distribución del calor sea óptima. El *wok* mide 32 cm de diámetro y es apto para todo tipo de cocinas. La técnica *wok* se convierte en algo realmente sencillo y respetuoso con los alimentos, manteniendo su sabor y propiedades naturales intactas.



Lékué

Lékué presenta los recipientes reutilizables de 100% silicona platino. Resistentes y ligeros, se encuentran disponibles en tres capacidades distintas para poder conservar en diferentes porciones elaboraciones secas. Están diseñados para almacenar y mantener frescos los alimentos, y congelar porciones, así como para ahorrar espacio de almacenaje. Son apilables los unos con los otros y, cuando están llenos, también son modulables para ahorrar espacio en la nevera o congelador. Su práctica tapa integrada al contenedor facilita el almacenamiento e incluye unas asas para asegurar un buen agarre, incluso cuando está caliente. Estos recipientes tienen una ventana especial para poder escribir el contenido almacenado, facilitando así su identificación. 100% silicona platino es un material de alta calidad, higiénico, ligero y resistente. El grosor de la silicona protege los alimentos de la congelación. Es un producto libre de BPA. Son adecuados para descongelar y calentar los alimentos en el microondas y horno.

Grupo Hergóm

Hearthstone Cookware es una nueva marca de *cocottes* y sartenes de hierro fundido esmaltado del Grupo Hergóm. En estos productos los alimentos se cocinan durante periodos largos de tiempo a baja temperatura. Cocinar en hierro fundido permite que haya una distribución uniforme del calor a lo largo de toda la cocción y, además, favorece su retención, manteniendo los alimentos calientes hasta el momento de servirlos. Otra de las ventajas de la cocción en una Hearthstone Cookware es que el peso de su tapa permite un cierre firme que evita así la pérdida de líquido por evaporación. El vapor generado permanece dentro de la cazuela, bañando la preparación en el calor húmedo perfecto para un resultado tierno y sabroso.



Álvarez

La batería de cocina profesional de Qcina, marca disponible en Álvarez, está compuesta por ollas y marmitas, diseñada para ofrecer el mayor rendimiento en la cocina profesional. Con asas sólidas y resistentes y tapas especialmente diseñadas para el ahorro de energía, es apta para todo tipo de fuegos.





Gobel

La marca francesa Gobel, disponible en Guerrero Claude, presenta ahora Obsidian, una gama *premium* muy resistente y duradera con 20% más de espesor y con un novedoso antiadherente de doble capa, garantizado libre de PFOA, reforzado con cerámica. Este revestimiento no solamente proporciona un desmolde impecable, sino que también permite una excelente transmisión de calor y una caramelización perfecta y controlada, tan importante y preciada en repostería, para pasteles, bizcochos, *pizzas* y otras delicias dulces o saladas.

Sambonet Paderno

Los chefs pueden transmitir autenticidad y calidad a los comensales con esta colección profesional de fuentes y cacerolas de fundición esmaltada para una cocina tradicional, con la ventaja que la tendencia actual es también llevarlas directamente de la cocina a la mesa. Sambonet Paderno se encuentra disponible en Guerrero Claude.





Steelite

Los cuchillos Signature Chef de Robert Welch están comercializados en España a través de Steelite, marca disponible en Caterideas. Se trata de cuchillos de alta precisión diseñados por y para chefs para ser su mejor aliado en la cocina. La firma Robert Welch, experta en cubertería para hostelería, ha combinado elementos como el acero inox alemán alto en carbono, el forjado en una única pieza, el afilado estilo japonés y mangos ergonómicos DuPont para crear las herramientas perfectas para tu cocina profesional.

Opinel

La marca francesa lanza una nueva edición de su set Les Essentiels que contiene los tres básicos para cortar, pelar y rebanar todo tipo de frutas, verduras y embutidos: un cuchillo de *office* –de hoja lisada y afilada–, uno de sierra y un pelador. Sus hojas son de acero inoxidable y los mangos de polímero, un material de agradable tacto aterciopelado, muy resistente al paso del tiempo y apto para meter en lavavajillas. Los dos cuchillos y el pelador están disponibles en tres colores diferentes –rojo, verde y azul– y pueden adquirirse por separado o juntos.





Sammic

Sammic lanza una nueva gama de trituradores y batidoras de mano como continuación al modelo compacto XM-12. Con cuatro tamaños más y con distintas opciones de longitud de brazo triturador y brazos batidores, Sammic ofrece una gama completa de electroportátiles que sustituyen a la gama anterior, TR. La gama, destinada a trabajar en calderos desde 10 hasta 250 litros de capacidad, es una línea profesional, diseñada para un uso intensivo. En su diseño se han tenido en cuenta factores ergonómicos para facilitar el trabajo sin fatiga. La exclusiva cuchilla Y-blade de acero templado y larga duración permite un uso prolongado sin sobrecalentamiento. La línea de trituradores XM cuenta con modelos de velocidad fija o variable, según gama y uso.



Oster

Multifuncional y con un diseño adaptado a las últimas tendencias, la batidora Oster® Infinity Reversa Blender OBL232X asegura la mejor experiencia en cualquier elaboración. La batidora de vaso Oster Infinity Reversa incluye motor reversible de alto rendimiento, que desplaza los ingredientes hacia la parte inferior del vaso para batirlos de forma rápida y eficiente. Una característica que, junto con el control regulable de velocidad, hace que la batidora sea capaz de picar hielo, moler café, frutos secos y batir frutas y verduras con su ajuste *smoothie* preprogramado.

Tellier

El cortador profesional inox CT-MZ de Tellier, disponible en Guerrero Claude, es una herramienta práctica, rápida y eficaz para cortar la *mozzarella* y tomates a rodajas de 5,5 mm de grosor. Quien lo ha intentado acaba cortando la *mozzarella* con un cuchillo porque no hay aparato que consiga un corte limpio. Con un diseño específico de las cuchillas y de los empujadores, la *mozzarella* se corta con un resultado perfecto, igual que los tomates.



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



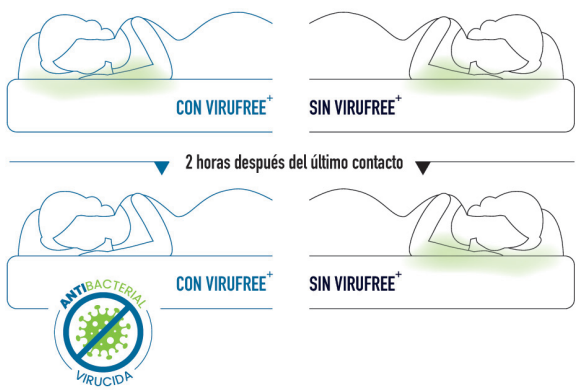




GARANTÍA DE HIGIENE Y SALUD

Nuestros equipos de descanso para profesionales del contract están fabricados con tejidos VIRUFREE+. Un tejido funcional desarrollado con nanotecnología antimicrobiana que posee actividad antiviral frente a virus y bacterias, para reducir la carga viral de la superficie de los tejidos.

Después del contacto directo con el cuerpo, y tan solo en 2 horas, VIRUFREE+ reduce en más de un 90% los patógenos constituyendo la mejor protección que existe contra la transmisión y contaminación.



SOMOS SEGUROS

VIRU FREE CERTIFIED

VIRUFREE+ Forma parte de nuestro programa "SOMOS SEGUROS", cuya misión es velar por la salud de nuestros empleados y clientes.

denoi

colchonesdenoi.com /

envatel



Rápido, cómodo y eficaz.

Nuestro Gel Hidroalcohólico es perfecto como producto de acogida en hoteles, restaurantes, oficinas, comercios,...

Para ser usado en la limpieza de las manos en aquellos momentos en los que no haya disponible agua y jabón. Es de rápida absorción y fácil de usar en cualquier situación o lugar. Deja las manos suaves y sin residuos.

En **Envatel S.L.** disponemos de un amplio abanico de presentaciones y envasados: desde sobres de 3gr a envases de 5L.







C./ Galicia, 94 · 08223 TERRASSA (Barcelona)
Tel. 93 784 26 91 · Fax 93 784 26 47

envatel@envatel.com
www.envatel.com

ISO 9001
BUREAU VERITAS Certification

FSC www.fsc.org
La marca de la gestión forestal responsable
FSC® C152036