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

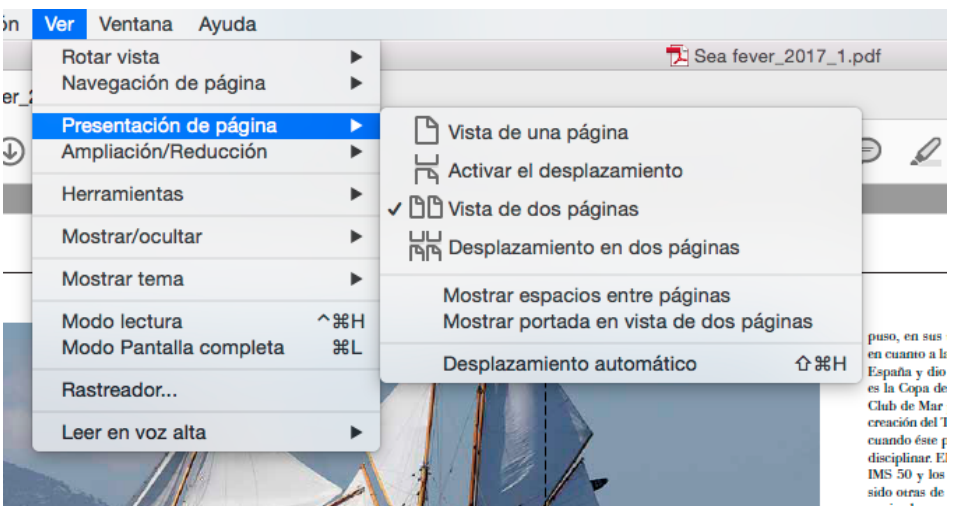
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 220 • 5 €

Equipamiento hostelero

CONTRACT





DOSSIER FOOD & BEVERAGE EN EL CANAL HORECA

TENDENCIAS VESTIR LA MESA

PISCINAS ~ COCINAS INDUSTRIALES

KALEA
PLUS



EMOCIONES CON UN SABOR INOLVIDABLE



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

NECTA

necta.evocagroup.com

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 220







En portada
Roca





Instalaciones para aumentar las reservas

Una parte importante de la personalidad de un restaurante se obtiene a través de la decoración de la mesa y más en una sociedad como la actual en la que las redes sociales hacen que la imagen se convierta en primordial para aumentar las reservas. Además de la comida, la vajilla, la cubertería, la cristalería, la mantelería y otras piezas de decoración son los elementos que tienen el contacto más cercano con los clientes. A vestir la mesa dedicamos el "Tendencias" de este mes. También es primordial cómo es la cocina del restaurante, una instalación que requiere una larga lista de exigencias: funcionalidad, sencillez en el manejo de los aparatos, seguridad, limpieza, eficiencia energética, facilidad de reparación y reposición… En esas cocinas se trabajarán con algunos de los productos que aparecen en el "Dossier" sobre Food & Beverage en el canal horeca. Por otro lado, incluimos un artículo sobre piscinas, que aportan valor añadido al negocio, comodidad, alternativas de ocio y disfrute a los clientes, especialmente en los vacacionales. Pero incluso en los casos de hoteles de negocios una piscina con posibilidad de nado como ejercicio será valorado por los clientes.

2 Tendencias: Vestir la mesa
15 Resuinsa
16 Proyecto a fondo: Hotel Chiqui
24 Baños
25 Roca
27 Nofer
28 Cocinas industriales
36 Cocinas
37 Ferias
38 Instalaciones
39 Saxun
40 Piscinas
48 Mobiliario
50 Pavimentos y revestimientos
52 Proyectos
54 Textil
55 Interihotel
56 Dossier: Food & Beverge en el canal horeca
62 Direcciones

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

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

La escenografía perfecta

La mesa de un restaurante tiene que combinar estética y funcionalidad, a la vez que debe garantizar un circuito de trabajo eficiente. Es una puesta en escena que debe ser capaz de generar experiencias y transmitir emociones, al mismo tiempo que aportar información del establecimiento.

Por Isabel Fernández





RESUINSA



HOSTELTEX



Un restaurante busca sorprender con elegancia antes de saborear sus platos a través de su decoración y la mesa es esencial en ello. Por este motivo, es muy importante hacer un estudio profundo sobre la propia identidad del establecimiento antes de decidir cómo vestir esa mesa, que es su tarjeta de visita.

Para Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, "hoy en día la hostelería busca ofrecer una experiencia memorable que no deje indiferente al comensal. El peso de las redes sociales como Instagram, en la que la imagen lo es todo, hace que le presentación de la mesa sea un factor primordial. Además, el crecimiento del *delivery* debido a la pandemia hace que los restaurantes deban de esforzarse más por crear esa experiencia que cautive al comensal. La forma de vestir la mesa o *mise en place*, al igual que el resto de la decoración, transmite unas sensaciones que permiten a los comensales saber mucho del restaurante, incluso antes de que los platos lleguen a la mesa. Por lo tanto, esta tiene que ser coherente con la identidad que se quiere transmitir, pero sin dejar de lado la creatividad y funcionalidad.

Además de la comida, la vajilla, la cubertería, la cristalería, la mantelería y otras piezas de decoración son los elementos que tienen el contacto más cercano con los clientes. Así, Ana Luiza Duarte, de Dirección de Royal Europe Textile, opina que "los principales elementos que no deberían faltar en una mesa de restaurante y que deben distribuirse de una manera determinada según indica el protocolo serían el centro de la mesa, el mesero, el mantel, el cubremantel, el bajoplato, la servilleta doblada, los cubiertos, los vasos y las copas".



Mantelería

Una parte importante de la personalidad de un negocio se obtiene a través de los textiles que se emplean para decorarlo. La mantelería es lo primero que se pone al realizar la *mise en place*, siendo la que acoge el resto de piezas como copas, vasos, cubiertos y platos. Aunque es obvio, el mantel y el cubremantel deben estar colocados de tal manera que no queden arrugas y estén lo más centrados posibles. Las servilletas irán a juego con el mantel. Se deben situar a la izquierda del primer tenedor o encima del plato.

Para Ramón García, director comercial de Vayoil Textil, "en lo referente a la lencería, dependerá de que tipo de restaurante o comida se sirve, ya que depende del servicio se viste de una forma o de otra. Es decir, existen tantas opciones de vestir la mesa como restaurantes y objetivos de los mismos, desde una mesa vestida con manteles individuales o caminos de mesas, hasta una mesa vestida con el equipo completo de mantel y cubremantel, pasando por mesas para eventos con un buen mantel largo. Ahora bien, un elemento imprescindible que nunca debe de faltar es una buena servilleta de tela fabricada con tejido que transmita suavidad y, por supuesto, con gran poder de absorción".

Por su parte, Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, afirma que "la mantelería es un elemento indispensable para vestir las mesas; añaden un toque personal y estético a los locales de restauración. Entre los elementos fundamentales están el mantel de mesa, mantel individual, camino, servilletas y muletón". Asimismo, Félix Martí, director general de Resuinsa, sostiene que "la mantelería debe ofrecer un maridaje perfecto entre innovación, higiene, calidad y diseño. Una armonía que hace que el cliente se sienta especial. Para ello, la mesa debe hablar el mismo lenguaje que el establecimiento, y es por ello que la personalización de

ARBAIZA VILALLONGA



los textiles se ha convertido en uno de los aspectos más demandados en el sector, y debe guiarse por patrones de elegancia, pulcritud y coherencia. Coherencia con el alma y la personalidad de su promotor, que debe impregnar cada rincón del restaurante".

En lo referente a lo que impera en la actualidad en textiles, Sara Gosálbez, de Hosteltex, opina que "las tendencias actuales muestran manteles con estampados florales y de vegetación en colores que evocan la naturaleza. Se mantienen también los colores neutros como el blanco, beis o gris, que permiten ser combinados con cualquier color y estilo del restaurante". Para Mamen Pérez, de Carmela Martí, "la mantelería es uno de los principales elementos con los que jugar a la hora de poner la mesa para crear diferentes impresiones. Es por ello que están claramente marcadas por las tendencias a nivel global. En cuanto a colores, el Illuminating y Ultimate Grey, marcados por Pantone, son clave para 2021, ya que transmiten resiliencia y esperanza. Los colores Pantone como el rosa y el azul también son tendencia. Además, los estampados están a la última moda. Los motivos naturales son claves para las mantelerías, ya sea combinados con servilletas del mismo estampado o lisas en las tonalidades de la mantelería". Por su parte, Arturo Hernández, director general de Vayoil Textil, indica que "lo que más se demanda hoy en día son los manteles individuales y bufandas de mesa. Aunque parece que la tendencia está en prendas más sencillas y minimalistas, y más cuando los muebles son de diseño, por nuestra experiencia, podemos afirmar que, además de prendas sencillas, la tendencia también es que estas prendas sean sostenibles. Como el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad es algo innato en nuestra cultura de empresa, ya llevamos muchos años focalizados en la investigación y el desarrollo de productos sostenibles, por eso contamos con una colección de manteles que en su composición, además de algodón, tienen poliéster reciclado de botellas de plástico". Asimismo, Ana Luiza Duarte, de Royal Europe Textile, sostiene que, "en cuanto a la estética, observamos que el mercado exige cada vez más diseños sofisticados que superan la clásica lencería monocromática tan comúnmente encontrada en los establecimientos de restauración. Cada vez más se demanda manteles y servilletas en diferentes calidades como el crepé, el lino, el algodón y mezclas con estampados y/o bordados. No obstante, con la actual pandemia del Covid-19, nuestros clientes nos piden cada vez más mantelería desechable".

Los textiles deben estar preparados para su uso



THE CHEF COLLECTION

CARMELA MARTÍ



intensivo. Por este motivo, deben tener entre sus características que sean fáciles de planchar y lavar, y que en el proceso no se deteriore la prenda. Además, los tejidos con propiedades antimanchas o los tejidos resinados pueden aportar valor dependiendo del uso que se les vaya a dar. Así lo remarca Félix Martí, de Resuinsa: "Cualquier mantelería que pongamos en un restaurante, ya sea de algodón 100%, poliéster-algodón, lino 100% o cualquier otra combinación, sí o sí debe ser apta para el lavado industrial, un proceso muy diferente a un lavado doméstico. Las duras condiciones de lavado, secado y calandrado hacen necesario que las prendas hayan sido fabricadas con altos estándares de calidad". Asimismo, Sara Gosálbez Peidro, de Hosteltex, señala que "deben estar fabricados con materiales de calidad que soporten los lavados frecuentes y el uso diario. También que incorporen tinturas resistentes que garanticen su máxima solidez y resistencia, como Indanthren®, que evita que el mantel pierda la intensidad y el brillo de su color con el paso del tiempo y los lavados. Además, el acabado del artículo debe estar enfocado al uso del producto textil, lo que genera un valor añadido".

Para Arturo Hernández, de Vayoil Textil, "si se quiere un alto grado de suavidad y confort, el algodón es lo mejor. La exclusividad, presencia y distinción la aporta el lino. Y la máxima duración la da el poliéster. Cada uno aporta una cualidad y se pueden hacer mezclas de estas fibras, sumando cualidades. Esto en cuanto a fibras, pero, la construcción del tejido, el grosor de los hilos, el número de hilos y pasadas… son conceptos básicos para determinar la calidad de un tejido y, por ende, la calidad del establecimiento que viste la mesa con ellos".

Vajilla

La mejor vajilla es aquella que conjuga, por un lado, funcionalidad, con todo lo que ello conlleva en cuanto a transporte, servicio de mesa y lavado, y por otro, estética. Se debe apelar a la satisfacción del comensal mediante diseños que sigan la propia línea del establecimiento. Es básico que las piezas que forman parte de la vajilla armonicen entre ellas a la perfección para poder obtener la escenografía perfecta en la mesa.

Para Juan Manuel Yagüe, diseñador y fundador de The Chef Collection, "al final, comemos por los ojos. Los elementos donde se presenta la comida son los realmente imprescindibles, a destacar sobre el resto: platos, bandejas, fuentes, *bowls*", etc. no pueden faltar". Por su parte, Antonio García, interiorista de Vical, señala como imprescindibles "unos bajoplatos bonitos para vestir el menaje, unas velas e incluso unas flores en el centro de la mesa para darle color y elegancia".

Las piezas deben responder a unos criterios de funcionalidad que soporten el día a día del restaurante, sobre todo los lavados industriales diarios, y que respondan a unas condiciones de apilabilidad para el ahorro de espacio; todos estos factores van ligados al ahorro en reposición en el restaurante.

En cuanto a materiales, la porcelana se muestra por sus cualidades técnicas (resistencia, termo-

El proceso de lavado con el Covid-19

Las recomendaciones de lavado de los textiles frente al Covid-19 vienen reflejadas en una guía de buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico elaborada por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo en colaboración con el Ministerio de Sanidad.

Félix Martí, director general de Resuinsa, apunta que, "como indica el Ministerio de Sanidad, las mantelerías al ser lavadas industrialmente quedan 100% higienizadas. Los manteles y servilletas son lavados de manera industrial a más de 60 ºC y calandrados a 180 ºC, garantía total de desinfección. El hotelero no tiene que hacer ninguna inversión extra en estos artículos, pues es su propio lavado el que se encarga de que sean 100% higiénicos". Sobre ello también hace hincapié Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, al señalar que "muchas son las dudas que se han generado sobre el uso de la mantelería textil en estos tiempos de pandemia. Para ofrecer la máxima seguridad a sus clientes los hosteleros han adaptado, siguiendo las normas y los protocolos sanitarios, muchos aspectos de sus negocios con el objetivo de reducir al mínimo la posibilidad de infección. La desinfección del mantel de tela se garantiza mediante el lavado. En primer lugar, es necesario recordar y aclarar que las mantelerías en la restauración son, desde siempre, de un solo uso, al igual que la vajilla, la cubertería y el resto de menaje con el que se monta una mesa. Tanto los cubremanteles como las servilletas, después de un servicio, se retiran para ser lavados (a 40/60 ºC) y desinfectados. Una vez lavados, pasan por una calandra de planchado cuya temperatura oscilará entre 110/140 ºC, dependiendo del tejido. Con este proceso cualquier tipo de virus o cualquier otro agente contaminante desaparecen. También es importante hacer mención al doblado y empaquetado de estas prendas así como su presentación en un paquete cerrado con todas las garantías de higiene".

VAYOIL TEXTIL



CARMELA MARTÍ



estabilidad, higiene…) como el más utilizado. Para Juan Manuel Yagüe, de The Chef Collection, "actualmente se demandan productos que básicamente cumplan su función, pero que a su vez aporten un valor añadido adicional".
En lo referente a lo que más se lleva en la actualidad en vajillas, Antonio García, de Vical, indica que "la vajilla tiene que ser de vanguardia y diseño para que resalte la calidad de los platos y el servicio que se ofrece. Actualmente, se lleva una vajilla de todas las formas: cuadradas, triangulares, con una gran variedad de texturas e ideas, incluso procedentes de otras culturas". Según Juan Manuel Yagüe, de The Chef Collection, "el consumidor actual es muy exigente. Vamos a una tendencia de diferenciación cada vez mayor, donde es obligatorio combinar un diseño atractivo con los mejores materiales".



VICAL

Cubertería

Muchos son los estilos de cubiertos que pueden encontrarse en un restaurante: de líneas minimalistas y simples o más clásicas, con formas redondeadas o cuadradas. Independientemente del estilo y del tipo de cubertería, cada

RESUINSA



El menaje y la mantelería son el primer contacto con la mesa, transmitiendo sensaciones y expectativas al cliente

pieza tiene una forma y un tamaño determinados que condicionan su uso dentro del conjunto. Las piezas que siempre deben estar presentes son la cuchara, el tenedor y el cuchillo, tanto de platos principales como de postre. Pero las serie puede ampliarse con muchas más.
Como indica Manuel Arbaiza Vilallonga, director de Arbaiza Vilallonga, es necesaria "una buena cubertería con toda su variedad de cubiertos para poder atender a todos los servicios de un menú completo. Cada plato diseñado por un restaurador tiene su cubierto específico. Y esto es lo que debería ser. Una crema con su cuchara especial para esto, un pescado con sus cubiertos correspondientes y así todo tipo de platos hasta los postres tienen su cubierto recomendado".
El material es esencial para tener una cubertería de buena apariencia, resistencia y gran duración. Generalmente, la cubertería destinada al canal horeca está realizada en acero inoxidable 18/10, con un mínimo de 3 mm de grosor y un buen acabado. Para Manuel Arbaiza, "hay variedad de determinaciones para que se pueda cubrir cualquier demanda: plata de ley, baño de plata o acero inoxidable. Aunque actualmente por costo, las de baño de plata y, sobre todo, las de acero inoxidable son las más demandadas".
En cuanto a las últimas tendencias, este profesional comenta que "se está detectando la combinación de estilos a la hora de vestir una

VAYOIL TEXTIL



mesa, desde lo más barroco hasta líneas rectas y sin dibujo. Cada cliente da una personalidad a la mesa y elige lo que mejor combina con el resto de menaje". Por su parte, Antonio García, de Vical, indica que "se llevan mucho los cubiertos tradicionales, de acero inoxidable, delgados y finos".

Cristalería

La copa de agua, vino blanco, vino tinto, cava o *champagne* son el equipo básico de una mesa, aunque realmente las opciones son muchas y cada bebida cuenta con su propio recipiente, como pueden ser los de cóctel, jerez, *whisky*, cerveza… El uso determina en gran medida la forma de la copa. Así, las de vino tinto son más amplias, de manera que la superficie en contacto con el aire es mayor y se obtiene una mayor oxigenación. Por el contrario, las de *champagne* o las de cava son más estrechas y alargadas, reduciendo la superficie con el aire y prolongando la duración de las burbujas. Las copas de pie más largas se emplean generalmente para vinos blancos, de forma que el cáliz queda más alejado de la mano y no transmita calor al vino.
La resistencia del cristal depende en parte de su grosor y de si está fabricado al choque térmico y, por tanto, no se rompe ante un cambio brusco de temperatura. La cristalería debe ser de buena calidad, que combine transparencia y ligereza.
"La moda actual de vasos y copas se basa en modelos más bien bajos y anchos", asegura Antonio García, de Vical.







1. Resuinsa

La isla de Malta ha inspirado a Resuinsa para el diseño de la mantelería que se observa en la imagen, pensada para vestir las mesas de exterior con la llegada del buen tiempo. Con aire 100% mediterráneo, esta colección en tonos azules aporta frescura, luminosidad y calidad a la terraza. El diseño de los manteles individuales de estilo minimalista se inspira en las vetas del mármol mediterráneo, contrastando con la elegancia de los manteles y servilletas, estas últimas acompañadas por un festón geométrico que le aporta un toque muy chic a la colección.

2. Arbaiza Vilallonga

El modelo Old English es un diseño sin líneas ni dibujos marcados, todo volumen y brillo del metal principal que lo compone, la plata. Los cubiertos son limpios, claros, lisos, versátiles y fáciles de combinar con diferentes estilos o diseños de mesas. Se encuentran disponibles en plata de ley, baño de plata y acero inoxidable. El departamento de control de calidad lleva al extremo los controles para que cualquiera de las tres terminaciones o calidades estén garantizadas para lavavajillas. Cualquiera de los diseños de la marca Kings of Sheffiled Master Cutlers se puede encontrar en las mesas más selectas.



3. Vical

El estilo *vintage* ha llegado al mundo del menaje para quedarse. Un gran ejemplo de ello son las copas Alice. El color utilizado para fabricarlas, así como el tallado del cristal para crear sus formas en rombo, evocan a una época pasada. Banquetes kilométricos en mesas de madera, vestidos pomposos y mucho vino endulzando las copas de los comensales. Sin duda, una buena elección para hacer un contraste de estilos y llevarse un sobresaliente en el complicado arte de vestir la mesa.

4. Vajillas Corona

Gotas es una colección de porcelana ideada por Ximo Roca Diseño para Vajillas Corona que evoca, en cada una de sus piezas, los diferentes efectos que las gotas de lluvia crean al caer sobre la superficie del agua. Las siluetas de platos, fuentes, tazas y complementos se inspiran en las ondas concéntricas que generan esas gotas al entrar en contacto con el agua en calma. Sus formas, de gran impacto visual, transmiten serenidad y equilibrio y aportan dinamismo a la mesa.


5


6

5. Royal Europe Textile

Royal Europe Textile presenta una mantelería desechable con una composición de polipropileno y peso de 50 g/m^2. Los manteles y las servilletas están disponibles en gran variedad de colores. Su presentación es en extensos rollos individuales que permiten la adaptación al tamaño de todo tipo de mesa ya que, al contar con precorte, puede colocarse en mesas de diferentes medidas, según las necesidades de los clientes. La tela no tejida de polipropileno es conocida por su similitud a la tela convencional, tanto en apariencia como en resistencia, pero con la ventaja de que es más higiénica, económica y desechable. Además, el tejido TNT es conocido por su capacidad hidrófuga, por lo que es capaz de repeler pequeñas cantidades de líquidos, impidiendo su filtración al interior.

6. Lifra Contract by Idees

Lifra Contract by Idees destaca el mantel de encaje de vinilo impermeable de color blanco de la marca italiana Fiorirà un Giardino, de la cual es distribuidor. Esta pieza mantiene la clase y distinción del encaje permitiendo vestir las mesas de interior y exterior con un toque de estilo y personalidad. Este mantel de inspiración *boho* romántica está elaborado en vinilo, un tipo de plástico muy utilizado en restauración que permite ser limpiado a diario con una esponja húmeda o en la lavadora a 30 ºC; y se puede planchar del revés a baja temperatura colocando un paño entre la plancha y el mantel. Se encuentra disponible en distintos colores.


7

7. Viejo Valle

Viejo Valle ha lanzado un nuevo decorado de la colección Bonna. En el decorado Osmanli traslada un pedacito de historia a la mesa con mosaicos de los imperios griego y romano, creando un ambiente diferente a través del cual se viaja en el tiempo hacia los inicios de nuestra civilización, dando un toque al mismo tiempo cálido y elegante al entorno.


8

8. Giona Company

La marca francesa Lehmann Glass, en colaboración con Fabrice Sommier, mejor sumiller de Francia en 2007, presenta una nueva colección de copas. Se trata de copas elaboradas con la novedosa técnica de fabricación *ultralight*, que tras años de investigación dan como resultado piezas que combinan una gran delicadeza y ligereza. La nueva colección F.Sommier, compuesta por ocho copas, cuenta con unas curvas puras y precisas que magnifican la delicada nobleza aromática de los grandes vinos. En España se pueden adquirir los productos de Lehmann Glass a través de Giona Company, su importador en exclusiva.


9

9. Hosteltex

El mantel 100% poliéster de Hosteltex es una opción ideal para vestir las mesas del restaurante porque, además de ser un tejido muy versátil, reúne muchas ventajas para el hostelero. Si hay un aspecto importante a valorar de un mantel es que permita tanto un lavado fácil como una limpieza eficaz de las manchas. Además, este tipo de tejido no requiere de planchado y tampoco se encoge con los lavados. El poliéster es un material que ofrece resistencia y durabilidad, y se adapta a la perfección al uso y a los lavados que necesitan restaurantes y hoteles. El mantel de poliéster posee un precio asequible para prácticamente cualquier negocio de hostelería. Permite una gran mutiplicidad de diseños, lo que hace que sea un elemento adaptable a cualquier entorno o estilo. Además, incorpora el color de tintura Indanthren®, que garantiza su máxima solidez y resistencia.

10. Carmela Martí

Las mantelerías hechas a base de tejidos resinados de Carmela Martí reúnen estilo y funcionalidad. Los tejidos tipo lino y estampados inspirados en las ultimas tendencias se confeccionan en manteles, caminos de mesa o manteles individuales adaptándose a la personalidad de cada establecimiento. Gracias a su doble capa de resinado y su capa de Teflón, las manchas no penetran y se pueden lavar fácilmente con una bayeta. También se puede lavar en la lavadora a 40 ºC.

11. Bassols 1790

Bassols 1790 ha lanzado una nueva colección de mantelería, con prendas tejidas en algodón de fibra larga de máxima calidad y lino *premium* 100% europeo y sostenible con certificado Masters of Linen®. Además, son de producción local en Barcelona y se inspiran en las prendas que Bassols crea de forma exclusiva para hoteles y restaurantes de lujo. La colección consta de manteles y servilletas a juego, con sofisticados acabados que aportan suavidad y brillo, minuciosas confecciones artesanales como la vainica, y diseños minimalistas en tonos suaves para evocar una sensación de acogimiento y bienestar alrededor de la mesa.


11


10

12. Villeroy & Boch

Le Boule devuelve a Villeroy & Boch sus puntos fuertes originales en cerámica y diseño, ofreciendo a los mejores restaurantes una espectacular vajilla para dos personas. La Boule se compone de dos cuencos de porcelana de primera calidad, dos platos hondos, dos llanos y un plato de servicio que encajan entre sí para crear una forma esférica perfecta: impresiona a primera vista con su estética única antes de relevar su función inteligente y sorprendente. Actualmente, está disponible en cuatro versiones: negro mate, blanco brillante, blanco y negro en contraste, y la nueva La Boule Pure Beige, inspirada en los suaves colores naturales.


12



13

13. SM Decoración

El mantel con tratamiento testado contra el Covid-19 es de alta eficacia higiénica, reutilizable y de larga duración, fabricado con tejido tratado con HeiQ Viroblock, que destruye por contacto virus y bacterias inhibiendo su proliferación. Se ha comprobado que el acabado HeiQ Viroblock es capaz de desactivar el virus SARS-CoV-2, causante del Covid-19, en un tiempo récord de dos minutos. Está fabricado 100% en España con materiales hipoalergénicos y respetuosos con el medio ambiente. El tejido lleva un acabado hidrófugo que repele líquidos y es resistente a las salpicaduras.

14. The Chef Collection

La colección Wonder ofrece nuevas formas de presentación de un material clásico como la porcelana con un toque moderno para conseguir unos diseños únicos en la mesa. Bajo la premisa de la marca de calidad excelente, están fabricados en porcelana fina superior, a 1.320 °C con un proceso de vitrificado y esmaltado que garantizan un color puro inalterable, una textura suave, una gran durabilidad, resistencia a golpes y ralladuras. El plato Hawai está inspirado en las olas del mar, deja un surco en el centro del plato como eje principal. El plato Expo hace la función de escaparate con una plataforma elevada posterior. El *bowl* Ramen, de inspiración oriental, ofrece una capacidad óptima. El *bowl* Spoon combina en su diseño un *bowl* con un plato hondo, añadiendo un soporte de agarre y apoyo lateral.



14





15


16


17


18

15. Supratex

El estampado digital supone un gran avance para la mantelería, ya que el cliente crea su propio diseño y Supratex lo fabrica a medida. El gran valor de la impresión digital radica en que no hay límite de colores, permite colores vivos, degradados e incluso estampar fotografías. La ropa de mesa se personaliza a gusto del cliente adaptándola a su decoración con infinidad de posibilidades y creando un entorno único. En cuanto a materiales, se utilizan bases de tejidos 100% poliéster que ofrecen la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado ofreciendo una larga durabilidad.

16. Vayoil Textil

Con el nombre Satén 50/50 Ocean, Vayoil Textil presenta mantelerías elaboradas con poliéster RE PET de Repreve. La composición del tejido para confeccionar estas mantelerías es algodón 50% y poliéster 50%. En este caso, el poliéster RE PET de Repreve garantiza que las fibras de poliéster proceden del reciclaje y recuperación de botellas de plástico (PET) y a sus características se unen los beneficios del algodón, fibra natural que aporta suavidad y absorción entre otros beneficios.

17. Cookplay

Eko Burget Set ha sido especialmente diseñado para hamburguesas. Realizado con pulpa de caña de azúcar, esta colección, una vajilla monouso perteneciente a la colección Eko Bowl diseñada por Ana Roquero, se compone de dos piezas independientes, pero con el mismo diseño: el envase para la hamburguesa y, otro de menor capacidad, destinado al acompañamiento (patatas fritas, ensaladas, aros de cebolla…).

18. García de Pou

Paper Cutlery es una innovadora y extrarresistente cubertería de papel realizada con celulosa 100% virgen, biodegradable resistente a la grasa, a la humedad, a las altas temperaturas y apta para contacto seguro con alimentos. La colección, de un solo uso, consta de tenedor grande, y cuchillo, tenedor y cucharilla pequeños. El material de Paper Cutlery es tan resistente que es compatible con alimentos como salsas, helados o ensaladas, así como con preparaciones calientes.

Resuinsa

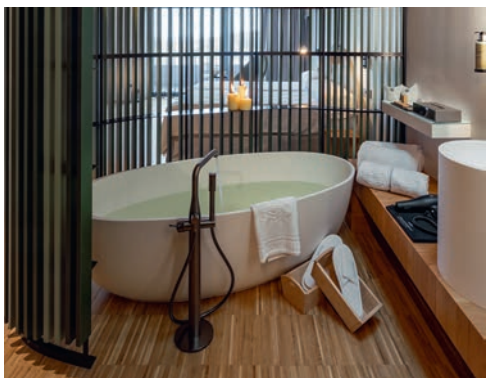




Paradores de Turismo apuesta por los textiles inteligentes de la firma valenciana



Paradores es la primera cadena española en implantar el sistema RFID en los textiles de habitación, baño y comedor para identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad en tiempo real, para lo que ha confiado en Resuinsa.



Paradores de Turismo da un paso más en su digitalización, implantando una herramienta que permite gestionar de manera ágil y rápida todas las dotaciones textiles de las habitaciones, baños y comedores. Mediante concurso público, Resuinsa ha sido la encargada de desarrollar esta novedosa aplicación, que ya funciona con éxito en los Paradores de Jaén, Costa da Morte, Aiguablava, León y próximamente lo hará en Vielha y Artíes.

El funcionamiento es sencillo: a través de la incorporación del sistema RFID en los textiles se puede identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad. Esta herramienta analiza la trazabilidad de estos artículos en tiempo real, a través de radiofrecuencia, con unos *tags* capaces de soportar los complejos procesos del lavado industrial, y con un *software* que procesa y analiza millones de lecturas.

El director de Operaciones de Paradores, Carlos Martínez, destaca que los textiles inteligentes "facilitan enormemente la tarea a nuestros equipos, ya que los recuentos se hacen de manera instantánea a la entrada y salida de la ropa, mediante la tecnología implantada. Además, los datos de su medición exacta nos permiten tomar decisiones precisas sobre las necesidades de reposición, estocaje y vida útil de cada una de las prendas".

Con esta solución informática, Paradores mejora el control y gestión de sus dotaciones textiles mediante la identificación, localización, trazabilidad y gestión de las prendas. Esta aplicación genera informes por Parador y por artículos, gracias a la integración de datos con el sistema de gestión, lo que redunda directamente en un ahorro de tiempo en las tareas de conteo y control de dotaciones para los empleados del establecimiento.

A través de esta herramienta digital, se conoce la trazabilidad de las prendas, es decir, su mejor aprovechamiento revisando su vida útil y dándolas de baja por pérdida, desgaste o rotura. También permite conocer las desapariciones por hurto o extravío en la lavandería, así como la verificación de la idoneidad o no de los procesos de lavado chequeando las entradas y salidas de ropa del Parador durante todo el proceso de lavado.

Para Resuinsa, que Paradores de Turismo haya apostado por sus textiles inteligentes, es un reconocimiento al duro esfuerzo que la compañía ha realizado durante años de investigación y transferencia tecnológica.

Su director general, Félix Martí, señala que "esta adjudicación es mucho más que un contrato; es una relación basada en el compromiso por la calidad y por la innovación. Una aplicación tecnológica con unos *tags* integrados en las prendas, capaces de soportar los lavados industriales, y con un *software* que procesa millones de lecturas, siendo el propio sistema capaz de analizar la trazabilidad de las prendas en tiempo real".

Resuinsa **Av. Mare Nostrum, 50. 46120 Alboraya (Valencia). www.resuinsa.com www.resuinsaclub.com**

PROYECTO
a fondo

HOTEL CHIQUI





El Hotel Chiqui de Santander ha acometido la segunda fase de su reforma llevada a cabo por Sandra Tarruella Interioristas, que ha significado el poder añadir al establecimiento nueve habitaciones más, así como la incorporación de una piscina *infinity* y un solárium.

Fotografías: Salva López

Desenfadado y fresco

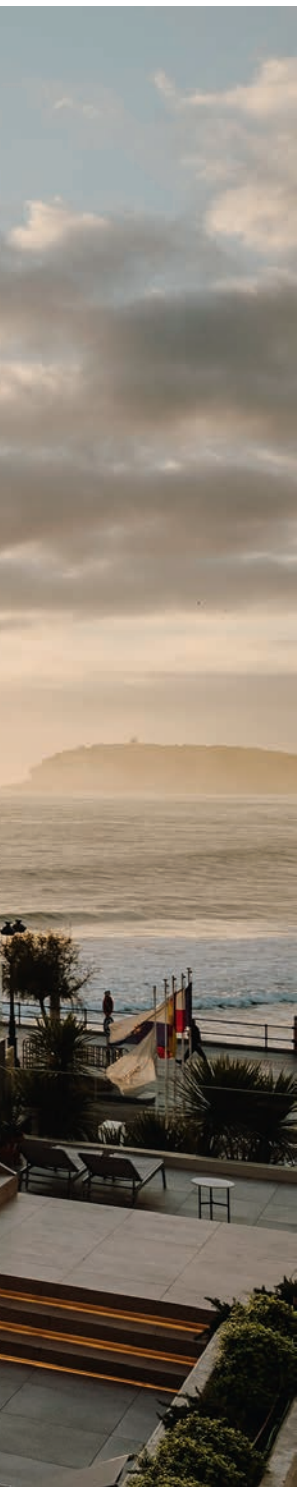


Sandra Tarruella Interioristas ha realizado la segunda fase del segundo encargo de la familia Sebrango, después de haber llevado a cabo la reforma del restaurante Panorama y las zonas comunes del Hotel Chiqui. Esta segunda fase consiste, por un lado, en convertir el antiguo restaurante del hotel en nueve habitaciones, y por otro, en la realización del solárium y la *infinity pool*, con vistas a la playa del Sardinero de Santander.

Volviendo al origen del concepto, el estudio Sandra Tarruella Interioristas se inspiró en la imagen que se diseñó para Panorama y las zonas comunes del hotel, apostando por un diseño de aire desenfadado y fresco. Para ello, se emplea una gama cromática en tonos naturales y algunas pinceladas en colores azules y verdes.

También se repite el uso de materiales de fibras naturales como la cestería, que recuerdan a los parasoles que usaban los bañistas en la playa a principios del siglo XIX. Un homenaje que se observa en unas grandes alfombras que descuelgan sobre la cama y actúan a modo de cabezal.

Esta materialidad se combina con colores cálidos y materiales nobles en suelos, paredes y techos, en tonos piedra de estética sutil y elegante.









Habitaciones

Las habitaciones se proyectan alrededor de un patio central que actúa como núcleo de escalera, da acceso al solárium y aporta luz cenital al pasillo. De nuevo manteniendo el mismo criterio que en Panorama, se busca enfatizar las vistas hacia la bahía.
Las habitaciones se distribuyen a la manera tradicional: con el baño al lado del acceso, un salón y, a continuación, la habitación con vistas al exterior. La gran pared que se desarrolla y unifica todas las estancias se viste con imágenes gráficas de elementos plásticos que aportan vitalidad y personalidad.
Por petición del cliente, la zona de salón puede utilizarse como salón o habitación. Para ello se han diseñado unos sofás a medida, que se convierten en camas individuales por la noche. Además, unos cie-









rres de puertas correderas separan los dos espacios, permitiendo cerrar y separar las habitaciones por la noche o dejar abierto durante el día y que llegue más luz natural a toda la habitación.

La pared del salón se trabaja con una textura en un listonado de rastreles de madera verticales en tonos verdes, que sirven de arrimadero y fondo a la zona de sofás.

Se ha prestado especial atención al mobiliario de la habitación, escogiendo mesitas metálicas ligeras, una lámpara de papel con forma de bola en la esquina del salón, un escritorio de madera de roble o lámparas suspendidas y apliques en la cabecera de la cama.

El baño mantiene la estética de la habitación, aportando además luz y aplomo cubriendo las paredes y suelos en mármol blanco.

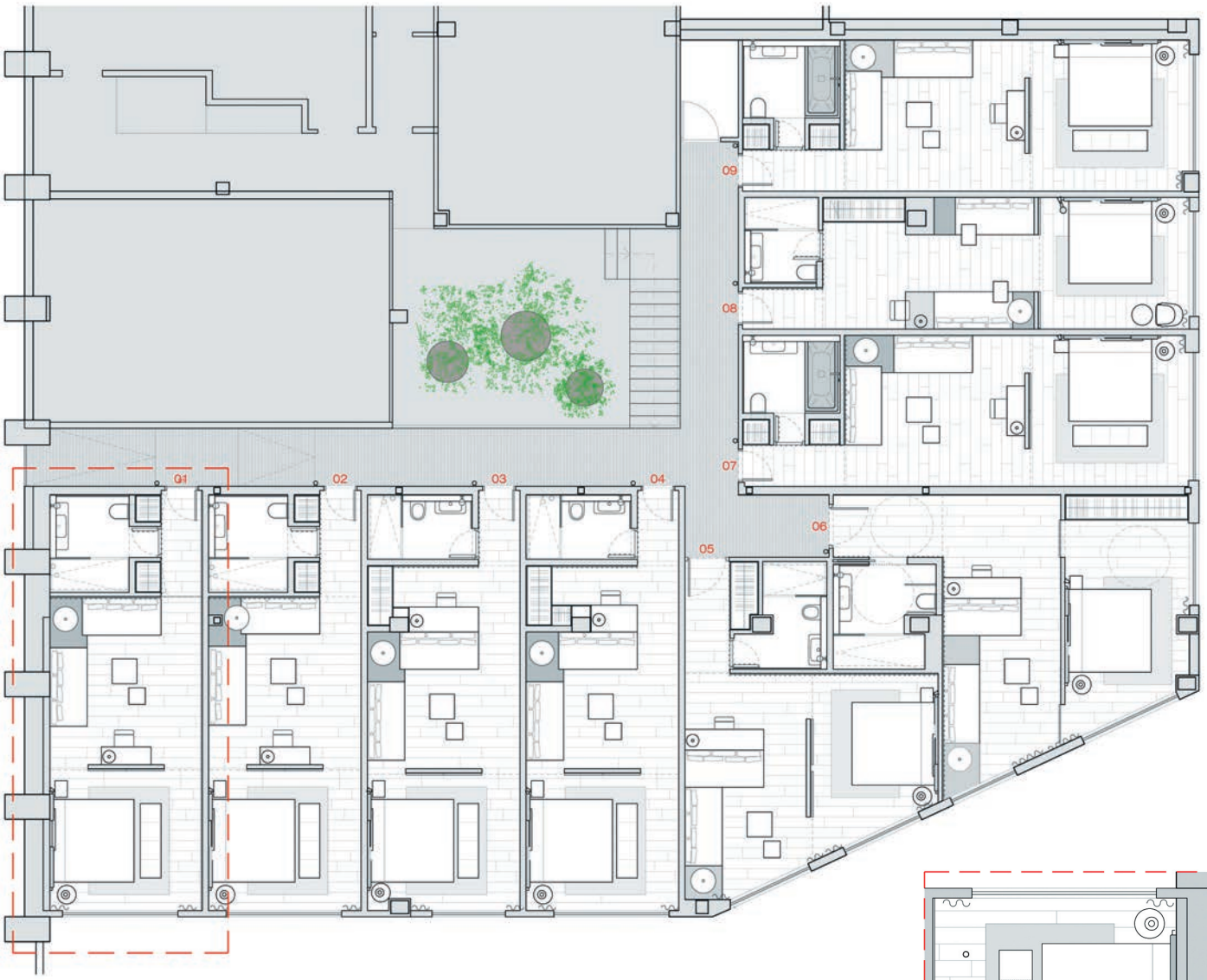


Piscina

En el piso de arriba, se encuentra el solárium ajardinado. Se juega con las alturas que permiten tener distintos espacios y conseguir una zona de coctelería, área de solárium y espacio para las duchas. La piscina *infinity* se diseña como un depósito elevado a una altura de 1.40 cm para que se diluya la línea del fondo, del horizonte, con el agua de la piscina. El agua desborda por todos los lados, sin bordes de obra que rompan el límite entre el mar y la piscina.

Además de combinar alturas de las plataformas, se varían las tonalidades y el dimensionado del pavimento de gres, que ayuda a zonificar. El interior de la piscina, también en varias alturas, permite disfrutar de la piscina tanto para nadar como para tomar el sol o sentarse. Este espacio abierto posibilita admirar las maravillosas vistas de la bahía y la ciudad al fondo.

En todo el perímetro se coloca vegetación para dar privacidad a los clientes del hotel y que no sean vistos desde la calle. De esta manera, también se esconden las barandillas de vidrio, para que el cliente pueda sentirse como en casa.

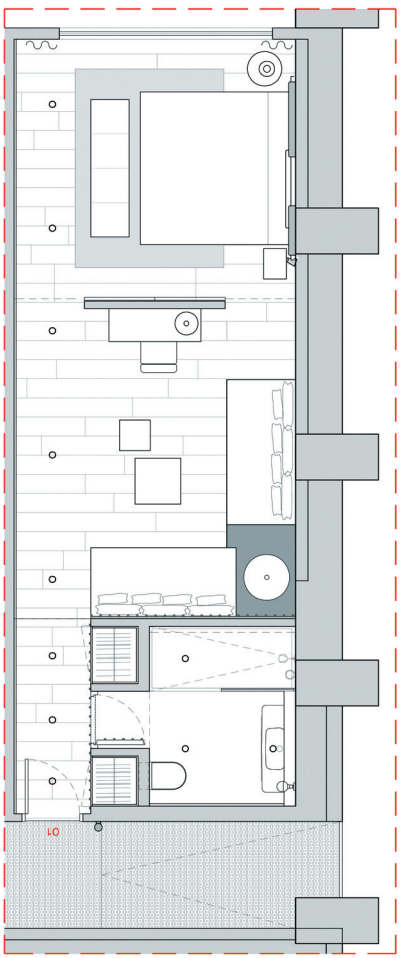


FICHA TÉCNICA

Autores del proyecto:
Tarruella Interioristas
Dirección creativa:
Sandra Tarruella
Responsable del proyecto:
Elsa Norms
Colaboradores:
Mariona Guàrdia
Muebles y lámparas:
Ethnicraft, Hay Iluminación, Hay Mobiliario

Hotel Chiqui
Avenida Manuel García Lago, 9.
39005 Santander.
www.hotelchiqui.com







Ideal Standard presenta las nuevas colecciones Conca y Blend, que forman parte de su propuesta de diseño Atelier Collections, creada en colaboración con el estudio de diseño italiano Palomba Serafini Associati. Un ejemplo concreto de reinterpretación de un gran clásico para la era moderna lo representa la colección de lavabos Conca, que se inspira en la línea original diseñada en 1972 por Paolo Tilche. Por su parte, Blend es una gama de inodoros de diseño liso, minimalista y neutro, disponible tanto en opciones curvas como cúbicas. Blend está disponible en una opción contemporánea suspendida en pared y en otra *back to wall* a suelo.



Grifos electrónicos con sensor

Genebre presenta la serie Klin, una nueva gama de grifos electrónicos con sensor para baño. Se trata de una gama de grifería de diseño minimalista, disponible en tres alturas diferentes para cubrir distintas aplicaciones (lavabos planos, lavabos con cubeta, etc.). Los grifos están realizados en una sola pieza, sin juntas, con una longitud extra en el caño para que su uso sea más cómodo y el sensor está a la misma altura con respecto al caño en todas las versiones. La serie está dotada de un sistema de detección por infrarrojos, de programación de cierre automático tras 60 segundos de uso continuo y de un aireador economizador dinámico antivandálico y antical de 3 litros/ minuto, para limitar el consumo de agua a cualquier presión.

Minipiscinas para exterior



El gran proyecto de Novellini para 2021 es su nueva colección de minipiscinas de alta gama para exterior. Divina Outdoor Spa Collection tiene un diseño con líneas inconfundibles y un estudio ergonómico específico para un uso seguro y relajante. Superficies matéricas, ecosostenibles y resistentes a los agentes atmosféricos garantizan la higiene y la durabilidad de las minipiscinas. La gama se ofrece en cuatro tamaños distintos: Divinal M Spa con capacidad para dos personas; Divina L Spa, con capacidad para tres personas; Divina XL Spa, con capacidad para cuatro personas, y Divina XXL Spa, con capacidad para seis personas. Ofrecen diferentes sistemas de hidromasaje que generan efectos beneficiosos para cuerpo y todo ello gracias a la tecnología Whirlpool.

Modernidad y sostenibilidad

Grohe presenta su nueva gama de griferías Baulines: Bauedge y Bauloop. Se trata de un verdadero todoterreno, dos diseños que aportan modernidad y sostenibilidad todo a un precio asequible. No importa si el espacio o el presupuesto son ajustados: Grohe Baulines hace que la planificación del baño sea mucho más sencilla para instaladores y planificadores, pues en unos sencillos pasos se puede crear un ambiente de baño totalmente armonizado, ya que las griferías Bauedge y Bauloop se complementan a la perfección con los sanitarios y los accesorios Bau de Grohe.





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**

Nuevo catálogo de **Genwec**



Genwec Washroom Equipment & Comp. presenta su nuevo catálogo 2021, lleno de soluciones para áreas públicas dirigidas al arquitecto, al diseñador y al promotor para hoteles, hospitales, aeropuertos, centros educativos, edificios de oficinas, estadios, centros de negocios, etc. De entre las novedades del nuevo portfolio de Genwec destacan los productos especiales para el Covid-19, los productos Black y los secamanos eléctricos.



Sinfonía de colores y formas

La gama de lavabos bicolor Artis de Villeroy & Boch llega para sorprendernos con los nuevos tonos Indian Summer, Sage Green, Rust y Bordeaux, que conquistarán la zona de lavamanos con colores exuberantes. Creada por la diseñadora germano-danesa Gesa Hansen, la paleta de colores Artis incorpora el tono adecuado para cualquier baño. El concepto bicolor de las piezas se mantiene para los nueve colores: el exterior del lavabo aporta color al baño mientras que el interior brilla gracias al acabado White Alpin. El preciso borde envolvente hace que el contraste sea aún más vivo, a la vez que resalta el delicado aspecto de los lavabos de superficie fabricados en TitanCeram de alta calidad.



Kaldewei renueva su web

Kaldewei (*www.kaldewei.es*) renueva su página web y amplía sus servicios digitales para el asesoramiento y para una perfecta planificación del baño de manera *on line*. Ahora la navegación resulta todavía más fácil e intuitiva: los campos temáticos están estructurados de manera clara y compresible y el configurador *on line* facilita que el cliente consiga su baño de ensueño. Con pocos clics el diseñador especializado recibe toda la información necesaria: desde datos técnicos sobre ayudas para el montaje a normativas e incluso sobre sostenibilidad. Una herramienta muy útil tanto a nivel residencial como para el sector contract.

Aromas frescos



La Compagnie de Provence lanza una línea para hoteles fresca y aromática, su tercera línea exclusiva en colaboración con Groupe GM. La línea para hoteles de La Compagnie de Provence, diseñada en el corazón de la Provenza, está perfumada con la fragancia más exitosa de la colección Extra Pur: madera de olivo. La Compagnie de Provence añade un toque perfumado –una deliciosa fragancia con sensuales notas amaderadas– al aroma emblemático de la Provenza, con nada menos que un 96% de ingredientes de origen natural. La gama está formada por tubos de 40 ml de gel de ducha, champú, acondicionador y leche corporal, además de jabones perfumados en pastillas de 30 y 50 g. Los tubos, en la línea del programa Care About Earth y de los objetivos de sostenibilidad de Groupe GM, están fabricados con un 90% de materiales vegetales y el tapón es de plástico reciclado. La nueva gama también incluye gel para cabello y cuerpo y jabón líquido en formato Ecopump de 300 ml, 100% reciclado y con bomba de biorresina.

Nofer

Un mueble de baño compacto y multifución

Nofer presenta un mueble de baño compacto y multifunción: secamanos, grifo mezclador y dispensador de jabón. Con este lanzamiento, Nofer completa su línea de productos *contactless* para el mercado del contract, conjugando diseño con higiene y seguridad.









El Grupo Nofer, con la reciente incorporación de Decosan, ofrece un mueble compacto y multifunción que en su interior cuenta con un secamanos "Fuga" automático, un grifo termostático con sensor y un dosificador de jabón automático. Todo ello se ubica tras un espejo camerino de Nofer-Decosan que contiene en su interior el módulo de base inoxidable.

Con la pandemia del Covid-19, los usuarios somos, más que nunca, conscientes de la importancia de la higiene en los aseos. Las funciones de uso (secamanos, grifo, dispensador de jabón o dispensador de papel) aseguran una limpieza de manos sencilla, eficaz, totalmente automática y sin contacto, evitando la propagación de gérmenes.

En cuanto al diseño, se puede definir como un mueble que reviste formas minimalistas, elegante, moderno y totalmente customizable. Está pensado para poder adaptarse a diferentes proyectos arquitectónicos y a múltiples ambientes gracias a su versatilidad.

Está fabricado con componentes y materiales de alta calidad que confieren al producto una gran resistencia. Asimismo, es seguro, al no tener aristas cortantes ni otros elementos peligrosos. Este producto cuenta con un sistema antivandálico de detención automática.

Combinado con las encimeras de *solid surface* o con otros materiales, se consiguen espacios funcionales y únicos.

Nofer
Tel.: 934 742 423.
E-mail: nofer@nofer.com
www.nofer.com

COCINAS INDUSTRIALES

Rentables, funcionales y eficientes



ELECTROLUX PROFESSIONAL

Contar con una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz es todo un reto para los restauradores a la hora de diseñar unos espacios cada vez más tecnológicos y eficientes energéticamente. *Por Isabel Fernández*



La cocina de un restaurante requiere una larga lista de exigencias: funcionalidad, sencillez en el manejo de los aparatos, seguridad, limpieza, eficiencia energética, facilidad de reparación y reposición… Varios son los detalles relevantes a tener en cuenta y que pueden marcar la diferencia, como son la estética (un factor clave si se encuentra a la vista), materiales solventes, avances *high tech*... Cuando se proyecta una cocina, hay que analizar muchos factores para plasmar en ella una solución funcional y bien dimensionada. "Lo más importante es determinar y visualizar el espacio en el que se va a ubicar la nueva cocina; sólo de este modo podremos plasmar su correcta distribución y funcionalidad. Pero también intervienen otros factores de interés, como son el tipo de establecimiento en el que vamos a realizar el proyecto (hotel, restaurante, *snack bar*, cafetería, *catering*, hospital, escuela, etc.), el nivel de inversión y la tipología de cocina que se quiere implementar en la nueva instalación", asegura Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects-Equipturis. Por su parte, Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica, indica que "normalmente nos solemos fijar en la fiabilidad y calidad del equipamiento que adquirimos, pero también existen otros factores como la rentabilidad y la eficiencia. Hoy en día los restauradores buscan que los equipos que compran les aseguren una cocción perfecta y, aparte, que la cocción sea siempre homogénea y en su punto". Para Juanma Leiro, *key account manager* de Adisa, "al visitar un cliente de un restaurante pequeño o incluso mediano, así como de un hotel pequeño, tendremos que informarnos muy bien de sus necesidades: superficie útil de la cocina; carta prevista con el fin de prever el material necesario a la hora de confeccionar el proyecto de cocina; la categoría del establecimiento; número de personal previsto para el funcionamiento del conjunto, y número de comensales a atender". Asimismo, John L. Trachsel, *regional manager* Iberia Cluster de Electrolux Professional, sostiene que "el proyecto de cocina para un hotel depende de muchos factores, incluyendo la categoría de un hotel, la ubica-

RATIONAL



ción, el tipo de comida/carta que ofrecen, el espacio disponible, número de huéspedes, etc. En los últimos años, los ingresos por el servicio de restauración han llegado a cuotas del 60% del total de facturación de un hotel, pues es un factor de diferenciación muy importante en el mercado hotelero y suele tener más margen que la venta de la habitación".

Exigencias

Los hosteleros demandan equipos multifunción, que tengan un sencillo manejo y con los que puedan incrementar su productividad y reducir costes. Además, exigen que el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a las necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le permitan reducir sus costes de funcionamiento y que les posibilite ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez.

Así, Pablo Torres, de Rational, resume las exigencias de los chefs en "productividad, comodidad y fiabilidad. Estos son los puntos clave que todo cocinero busca en una cocina de grandes producciones. El proyecto debe adecuarse al tipo de gastronomía que se va a ofrecer, el número de comensales y el servicio, si el proyecto no tiene en consideración estos puntos fracasará. Para ello, los proyectistas deben apoyarse en los elementos que ayuden al restaurador a ofrecer un servicio de calidad". Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects-Equipturis, sostiene que, "para poder ofrecer el servicio de restauración apropiado en cada cocina industrial, se han de cubrir unas necesidades básicas de equipamiento. Éste ha de ser proporcional al servicio que ha de ofrecer. Es muy importante equipar la cocina de amplias cámaras, zonas de manipulación de alimentos (cuartos fríos), un bloque de cocción con extracción y aportación de aire y zonas de lavado (*plonge*, vajilla cristal, etc.). Cada una de estas zonas debe estar diseñada mediante una correcta distribución en la que no se cruce ninguna de las secciones expuestas, y se cumpla con la normativa sanitaria correspondiente". Además, Jordi Romagosa, gerente de Romag, sostiene que el hotelero solicita, "principalmente, una óptima distribución de las zonas de trabajo y de la maquinaria, donde todos los elementos se complementen para un óptimo funcionamiento, así como máquinas de calidad, eficientes, duraderas, y de fácil limpieza y manejo". Asimismo, Roger Morgui, director adjunto de Morgui Clima, comenta que "se exige primordialmente profesionalidad y rigor, una atención y servicio personalizado, y productos de alta calidad. El hotelero espera una gestión eficaz del proyecto, con entrega de llaves en mano. Concretamente, en el caso de la ventilación, requerirá que el sistema de extracción cumpla con todas las normativas, sea funcional y eficiente". Según John L. Traschel, de Electrolux Professional, "los hoteleros exigen que un proyecto de cocina sea razonable y económico. Cuando un hotelero piensa en renovar o montar una cocina industrial tiene que pensar en la rentabilidad de la cocina. Y la rentabilidad depende del espacio ocupado, la organización de la cocina y las ventas generadas en una cocina. La exigencia de una cocina no tiene que ser la rentabilidad a corto plazo, es decir, el importte de la inversión, sino la rentabilidad a medio/largo plazo, donde el precio final no es lo determinante". Desde Portinox aseguran que "el profesional de la hostelería demanda reducir los costes y aumentar la productividad, por tanto, los equipos de cocina han de ser versátiles y multifuncionales, definiéndose en función de las necesidades específicas de cada establecimiento".

Por tanto, es esencial que la cocina tenga una distribución coherente para no interferir en el correcto desarrollo del trabajo del personal, no pudiéndose molestar unos a otros en sus diferentes tareas. Según Juanma Leiro, de Adisa, "el proyecto más adecuado es el más eficiente y rentable. El tipo de cocina debe de ser cómodo,



ELECTROLUX PROFESSIONAL

muy rápido y funcional. La distribución es fundamental, para que no haya cruces sanitarios. Es necesario elaborar una lista con las necesidades del proyecto, tanto en superficies como en materiales para un buen fin del mismo. Todo esto nos lleva a una distribución de espacios manteniendo en cada momento las normas de Sanidad y, en la medida de lo posible, tener en cuenta la marcha hacia adelante, desde la recepción del producto hasta la entrega al comensal en mesa. El tipo de cocina puede variar según las necesidades del espacio. Dependiendo del caso, la cocina puede ser central o mural. En cuanto a los elementos a integrar, depende mucho del tipo de restauración, como puede ser temática, tradicional, alta cocina, banquetes, etc. También puede ser eléctrica o a gas". Para Jordi Romagosa, de Romag, "el proyecto ha de ser personalizado. No existen proyectos tipo. Cada caso tiene su particularidad en función de las múltiples variables y necesidades del negocio". Por su parte, desde Portinox creen que "el proyecto idóneo tendría como objetivo principal la reducción de costes energéticos, mínima producción de residuos y máxima productividad. La distribución independientemente de los espacios debería de ser minimalista, intentando lograr secciones diáfanas, prestando la máxima atención a los cruces de entre los diferentes estados del alimento. El tipo de cocina va ligada a la carta, a la producción y la gastronomía cultural. Las nuevas tecnologías tienden a preocuparse de un mejor control de calidad y mantener al máximo la frescura en los alimentos, siendo estos los principales elementos que dan paso al éxito del establecimiento".

Acero inoxidable, material por excelencia

El material más empleado en las cocinas industriales es el acero inoxidable, ya que permite una mayor higiene, gran adaptabilidad y resistencia y durabilidad. Su robustez y calidad aseguran la vida de los equipamientos durante muchos años, un factor esencial para los restauradores, ya que la instalación de una cocina significa una gran inversión.

Para Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects-Equipturis, "el material por excelencia continúa siendo el acero inoxidable. Este material es protagonista en otro tipo de equipamiento, como campana, cocción, muebles, estanterías, forros de columna, etc. El acero inoxidable permite respetar la mayoría de los aspectos a tener en cuenta en la instalación de cualquier cocina: higiene, adaptabilidad para cualquier tipo de mueble o acabado, la resistencia del material y su durabilidad. Sin embargo, hay materiales artificiales (Silestone, Corian, etc.), que se utilizan para el trabajo en encimeras y cubren una parte importante en el aspecto decorativo de la cocina, como es el caso de las cocinas a la vista". Para Juanma López, *regional sales chef* de Welbilt Iberia, "la eclosión en los últimos años de materiales porcelánicos, de cuarzo o ultracompactos, algunos con características antibacterianas o desactivadoras, alta resistencia al calor, diseño, etc., han cambiado las reglas de juego en cuanto al diseño, sobre todo en zonas dedicadas al *show cooking*. Pero sin ningún lugar a dudas el acero sigue siendo el gran aliado, tanto en la construcción de maquinaria como en los elementos de la cocina, mesas de apoyo, encimeras, campanas, debido a su alta resistencia a la corrosión, impactos o altas temperaturas".



WELBILT IBERIA

ADISA



Piezas esenciales en una cocina industrial

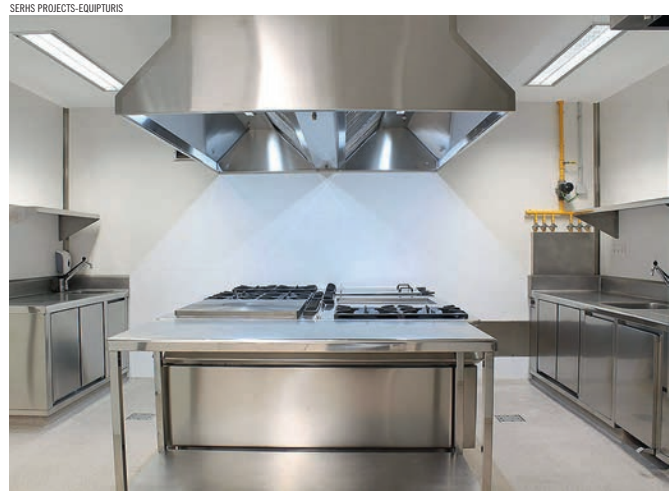
- **Almacenaje**
- **Cámaras frigoríficas**
- **Cuartos de preparaciones (partidas frías)**
- **Bloque de cocción con su respectiva campana de extracción**
- **Mesas de inoxidable con cubas de agua y mesas refrigeradas**
- **Hornos de convección**
- **Abatidor de temperatura**
- **Lavado de vajilla**
- **Diverso pequeño electrodoméstico y menaje de cocina**

Fuente: Juanma Leiro, key account manager de Adisa

Hoy en día, se pueden diferenciar, a grandes rasgos, dos tipos de instalaciones: las modulares y las monobloc. Las modulares tienen una gran versatilidad, ya que los módulos que la componen pueden cambiarse o sustituirse con el tiempo, como puede ser el caso de futuras ampliaciones o cambio de maquinaria. Por otro lado, las monobloc tienen una única encimera de una sola pieza para encastrar los distintos elementos que la componen, transmitiendo robustez, duración, funcionalidad, ergonomía y facilidad de limpieza.

Dependiendo del tipo de cocina que se instale, está tendrá un tipo de maquinaria u otra, pero siempre hay unas piezas indispensables en toda cocina. Para Joan Ros, de Serhs Projects-Equipturis, "dependerá de cada establecimiento, pero evidentemente las piezas que nunca deberían faltar en una cocina industrial son los hornos, aparatos que cada vez han evolucionado más en todos los sentidos. También son importantes fuegos, planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas y basculantes, que continúan siendo las máquinas a adaptar en un bloque de cocción. Además, desde hace ya algún tiempo, los aparatos de multifuncionalidad y multicocción cada vez se adaptan y se implementan más en cocinas, gracias a su versatilidad, el ahorro de espacios, el ahorro de consumo, y su facilidad y productividad en la operativa". Por su parte, Pablo Torres, de Rational, considera que "hornos, freidoras, basculantes, abatidores… son solo algunos de los ejemplos esenciales en cualquier cocina de grandes producciones". Por su parte, Juan López, *regional sales chef* de Welbilt Iberia, considera que "toda cocina tiene un núcleo duro, un corazón por así llamarlo, que sin duda deben conformar un buen horno mixto, una envasadora, un abatidor de temperatura y un horno de procesado acelerado. Con esto y una buena elección de complementos ya puedes afrontar cualquier concepto que quieras desarrollar".

SERHS PROJECTS-EQUIPTURIS





RATIONAL

WELBILT IBERIA





ELECTROLUX PROFESSIONAL

La importancia del diseño

La cocina ya no es un reducto en el que solo entran las personas que trabajan en ella, sino que cada día está más expuesta a la vista del comensal. Cocinar de cara al público está muy de moda e, incluso, si la cocina no está a la vista de forma evidente se pide cada vez que sea más armoniosa con el resto del estilo del establecimiento.

Joan Ros, de Serhs Projects-Equipturis, sostiene que, en cuanto a tendencias en diseño, se está apostando por "la aplicación de materiales decorativos que al mismo tiempo garanticen los mejores estándares de limpieza. También está de moda la tematización de las cocinas y los procesos espectaculares, ya que hay procesos productivos más vistosos que otros. Hay que definir procesos productivos que reduzcan la imagen de estrés en los momentos punta. Un diseño que garantice el orden. Todos estos aspectos tienen mucha importancia hoy en día a la hora de realizar un proyecto de cocina, que sea personalizado, único y adaptado a las necesidades de cada establecimiento. Actualmente, la tendencia de las nuevas instalaciones son las cocinas a la vista, por lo que la estética recobra más importancia". Por su parte, Jordi Romagosa, de Romag, indica que "nos encontramos ante clientes cada vez más profesionales. Esto nos exige diseñar productos que respondan a sus requerimientos, básicamente funcionalidad, estética y sencillez en cuanto a manejo, y mantenimiento y limpieza". Según Juan López, de Welbilt Iberia, "hemos ido abriendo las cocinas a los clientes, dejando de ser espacios cerrados al final de los locales. Eso nos ha llevado a buscar espacios abiertos con iluminación natural, buscando materiales ecológicos y *vintage* en la decoración. Cocinas con aspecto industrial, mediterráneo, con plantas o con aspecto rústico, pero siempre abiertas y funcionales, atrayendo a los comensales a las cocinas". Para John L. Trachsel, de Electrolux Professional, "las tendencias engloban las cocinas vistas para que el consumidor pueda ver cómo se preparan los platos. Además, el hotelero busca la rentabilidad del espacio por metro cuadrado. Por eso, prefiere cocinas más pequeñas y comedores más grandes para generar más ingresos".

Gestión de residuos

Los problemas de drenaje de grasas y agua son habituales en las cocinas industriales. Son espacios con ambientes muy cargados en olores y humedad, y con suelos normalmente mojados y grasientos con los numerosos líquidos que se usan en los procesos de cocción y limpieza. El agua residual también puede contener grasa, que es la causa principal del bloqueo de las tuberías y que, por normativa, no puede salir por el sistema de aguas residuales general. Ante esta situación, el diseñador de una cocina industrial debe plantearse soluciones que fomenten la limpieza de alto rendimiento, garanticen la máxima seguridad alimentaria, eviten el coste funcional derivado de una mala gestión de las aguas y grasas, y preserven la salud y prevengan de riesgos laborales a las personas que trabajan en estos entornos.

Eficiencia y tecnología

La eficiencia es el gran reto a la hora de equipar y diseñar las cocinas profesionales. Unos espacios que se planifican de forma más eficiente en cuanto a espacio, equipamiento, consumo energético y de personal. En la actualidad, son básicos equipos con un alto rendimiento y un consumo energético lo más bajo posible.

PORTINOX



La optimización de los equipos instalados es una inversión con un retorno asegurado que se traduce en un ahorro económico en el futuro

WELBILT IBERIA



Para Pablo Torres, de Rational, la sostenibilidad y el ahorro en la cocina "juegan un gran papel en el mundo de la restauración para calcular escandallos, por ejemplo. Se está trabajando para que los equipos cada vez sean más eficientes y sostenibles con el medio ambiente, y que su consumo sea mucho menor que el de un aparato tradicional". Por su parte, Juanma Leiro, de Adisa, considera que, "poco a poco, la sostenibilidad está ganando protagonismo en todos los sectores. En nuestras cocinas, tratamos de tener fuegos, planchas, grill, hornos, etc. de gran potencia para reducir el tiempo de cocción y optimizar el consumo". Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects-Equipturis, apunta que "máquinas más eficientes, procesos también más eficientes y sincronizados, y una buena distribución de las zonas de trabajo hacen posible un óptimo ahorro económico en la cocina de cualquier establecimiento". Además, Roger Morgui, de Morgui Clima, indica que "la eficiencia energética y el uso adecuado de los recursos es una responsabilidad que hay que asumir para contribuir en el desarrollo sostenible de nuestro entorno como nos marca la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Podemos decir que el ahorro de costes y eficiencia energética en una instalación de cocina industrial se puede situar entre un 20 o 30% en el consumo energético de la misma. Contar con instalaciones bien diseñadas y un dimensionado óptimo de los productos y materiales de calidad aporta una gran mejora en el consumo de la cocina. Disponer de sensores de parámetros del ambiente, convertidores de frecuencia y reguladores de velocidad ayuda considerablemente a adecuar el rendimiento de la instalación a sus necesidades reales y, por consiguiente, a ser más eficientes y ahorrar energía. Otra medida que recomendamos implantar es el uso de la tecnología led en todas las instalaciones. También es importante intentar reducir el consumo de agua y aprovechar al máximo este recurso con sistemas de filtración y recirculación. Conviene destacar que la optimización de los equipos instalados es una inversión con un retorno asegurado que se traduce en un ahorro económico en el futuro".



ROMAG

La tecnología aplicada a la cocina hace que máquinas impensables en el pasado sean imprescindibles en la actualidad. Por este motivo, en una cocina profesional es cada vez más frecuente ver más diversidad de máquinas que ofrecen muchas más funciones. Un ejemplo de ello son las impresoras 3D de productos alimentarios que se están abriendo poco a poco camino en la gastronomía.

Como opina Pablo Torres, de Rational, "la tecnología cada vez está más instaurada en el mundo culinario, tanto es así que hasta los procesos de cocción se pueden digitalizar". Para Joan Ros, de Serhs Projects-Equipturis, "cada vez más, los equipos están preparados

MORGUI CLIMA



Extracción y ventilación

La extracción, ventilación y filtración de aire en las cocinas profesionales son básicas para garantizar un ambiente limpio, seguro e higiénico, lo que se traduce en confort a la hora de trabajar. Por normativa (UNE 165-2004 de Extracción de Humos y Ventilación de Cocinas), la ventilación es una obligación en los edificios públicos.

La extracción y ventilación de las cocinas industriales debe haberse proyectado con tiempo, considerando siempre toda la canalización necesaria para la conducción de los humos, y también distribuyendo y ordenando los equipos de extracción y filtración según su función y dimensiones. Solo de este modo se podrá plantear la instalación de un sistema funcional, práctico y que comporte confort a todo el equipo de la cocina.

En el apartado de extracción de humos y aportación de aire, se pueden utilizar cajas de extracción y aportación totalmente insonorizadas y con un sistema de mantenimiento de fácil acceso y limpio. En cuanto a la aportación de aire se puede atemperar el aire, es decir, calentar el aire y cambiar la temperatura del aire en 15 ºC superior al de entrada, consiguiendo un mayor confort en la cocina. En la instalación también se deben poner los variadores de frecuencia que ayudan a regular el caudal del aire y ajustar el coste energético. Los techos filtrantes también son una solución higiénica, estética y práctica para las cocinas, sobre todo las que son a la vista, aunque la inversión es elevada.

En referencia a los materiales con los que se construyen estos sistemas, las campanas extractoras son únicamente de acero inoxidable, ya que así lo indica la normativa vigente y, además, son fáciles de limpiar y no producen residuos contaminantes para los alimentos.

Así, Roger Morgui, director adjunto de Morgui Clima, comenta que "toda cocina industrial debe contar con una campana hecha con acero inoxidable AISI 304. La extracción tiene que ser con ventiladores que cumplan normativa de 400 grados 2 horas (según la potencia calorífica de la instalación). También es muy recomendable disponer de sensores de calidad del aire que regulen la ventilación del espacio de trabajo para que sea un entorno seguro y confortable para el personal de cocina. Finalmente, contar con equipos de seguridad como interruptores de parada de emergencia y sistemas contra incendios es imprescindible para evitar posibles accidentes".

para que nos informen en todo momento de la evolución de sistema de elaboración de comidas, por ejemplo, y de la comunicación en tiempo real. *Apps* con funcionalidades de notificaciones *push* permiten al cliente poder recurrir a servicios de asistencia técnica al momento. Estas nuevas tecnologías nos ayudan, sin duda, a tener más información al instante". Por su parte, Jordi Romagosa, de Romag, afirma que "en los últimos años ha habido una gran evolución en la cocina. Hemos pasado de la cocina tradicional con muchos fuegos y hornos bajeros a una cocina más racional, con nuevos protagonistas como el horno mixto, abatidores, envasadoras, cocción a baja temperatura, etc. Estos productos se han convertido hoy en día en indispensables y son actualmente los más demandados en la cocina moderna". Además, desde Portinox añaden que "el *sous vide* es una de las tendencias en alza dentro de las mejores cocinas del mundo gracias a sus ventajas relacionadas con la calidad del producto y el ahorro de tiempo, y consiste en un procedimiento de cocción basado en el sellado de los alimentos en bolsas de plástico herméticas al vacío y cocinarlos durante un largo periodo de tiempo a una temperatura relativamente baja y constante. La implementación de las nuevas aplicaciones digitales y la cocina inteligente están cada día más introducidas en el *affair* de la restauración".



Formación *on line*

Winterhalter presenta su Academy, impulsando la digitalización mediante la formación *on line* como palanca de dinamización y de transformación del sector horeca. La Winterhalter Academy nace como un ambicioso proyecto digital de innovación y formación, con una clara vocación de enseñanza, con el fin de sumar y actualizar conocimientos. Está orientada a profesionales del sector desde un enfoque eminentemente práctico, a través de cursos diseñados y adaptados a los diferentes perfiles para la que se ha creado, por un lado, desarrollando contenidos orientados a la red comercial y técnica de Winterhalter, y por el otro, a la parte operativa que gestionan sus clientes y usuarios finales de los equipos.



Tecnología y estilo

Ballarini lanza la serie Avola, que reúne tecnología y estilo en su justa proporción, ya que ha sido el estudio milanés de renombre internacional Matteo Thun los responsables del diseño de estas piezas. Las piezas de la seria Avola resultan la elección perfecta gracias a la calidad de sus acabados. Sartenes, grill y *wok* son los formatos escogidos para su presentación.

Con tecnología nanomicro



García de Pou presenta Thepack®, nueva marca registrada para su innovador *packaging* de cartón, fabricado con tecnología nanomicro. Thepack®, es biodegradable, ligero, resistente y proporciona aislamiento térmico, por todo lo cual es idóneo para sustituir el *packaging* de FOAM (PSE Poliestireno Expandido). Nanomicro es el tamaño más pequeño para el cartón ondulado. La nanotecnología hace que los envases sean más fuertes, ligeros y térmicos, y permite mantener la temperatura interior durante más tiempo. La nueva colección de García de Pou está compuesta por: conchas (hamburguesas, *hot dog, panini),* cajas (*lunch box, large lunch box*), fritos (cajetillas fritos, cucuruchos), cajas estancas (cajas americanas, envases multiuso), *fast food* (palas, bandejas, barquillas), *take away* y *delivery* (maletas transporte, caja universal, bandejas *self service*) y *pizza* (cajas octogonales).



El auge de la conectividad

Smartia es la plataforma de Quality Espresso que permite el control preciso de las máquinas de café con un intuitivo cuadro de mando que facilita el control de todos los indicadores desde un PC o *tablet*. ¡El IoT para el negocio de café! El objetivo es mejorar la rentabilidad de los negocios aprovechando las ventajas que ofrece la tecnología al poder controlar todos los parámetros de las máquinas de café con un simple acceso a internet. Actualmente Smartia ya gestiona los datos de miles de equipos conectados las 24 horas al día y los 7 días de la semana. Una plataforma de conectividad inteligente que, mediante un sistema integrado en las máquinas de café de las marcas Gaggia, Futurmat y Visacrem, envía regularmente la información del estado y funcionamiento de cada equipo, pudiendo analizar los datos de forma precisa, fácil e intuitiva.



Construmat y Piscina & Wellness Barcelona aúnan fuerzas

Barcelona Building Construmat y Piscina & Wellness Barcelona tendrán lugar de manera simultánea del 29 de noviembre al 2 de diciembre de 2021 en el recinto de Gran Via con el objetivo de contribuir a la recuperación de dos sectores fundamentales para la economía. Organizados por Fira de Barcelona, estos salones suman esfuerzos para aportar mayor valor añadido a su oferta en una plataforma al servicio de la industria de la construcción y de la piscina y el *wellness*. Ambos eventos se desarrollarán bajo formato híbrido, con una oferta presencial complementada por la virtual, en una iniciativa que pone de manifiesto la voluntad de Fira de Barcelona de ayudar a la reactivación económica.

Del 29 de noviembre al 2 de diciembre de 2021
Barcelona
www.construmat.com / www.piscinawellness.com

H&T potencia la gastronomía



H&T, Salón de Innovación en Hostelería, refuerza su unión con la gastronomía a través de una nueva alianza con la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, que se incorpora como colaborador en su edición 2021 –del 26 al 28 de abril en Fycma (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), organizador–. A través de las sinergias que ambas entidades comparten con el evento, se convierten en aliados estratégicos para potenciar el binomio gastronomía y turismo, con una apuesta decidida por promover el desarrollo y conocimiento en torno a la actividad gastronómica y su papel clave en la economía regional y local.

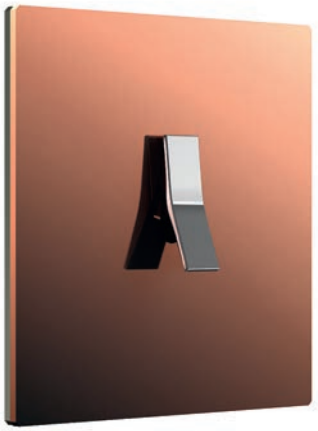
Del 26 al 28 de abril de 2021
Málaga
https://hyt.fycma.com

Gastronomic Forum Barcelona aborda el reto de la sostenibilidad

Gastronomic Forum Barcelona, que tendrá lugar del 18 al 20 de octubre de 2021, trabaja ya en una edición especial que vertebrará sus contenidos en torno a la sostenibilidad y ampliará su formato habitual sumando a su oferta tradicional los expositores y visitantes de Alimentaria & Hostelco, (que finalmente se celebrará en abril de 2022), que tengan interés por participar este año en un evento sectorial de referencia. De este modo, empresas del *foodservice*, equipamiento, servicios y distribución participarán en el salón junto a medianos y pequeños productores del sector primario y de la artesanía alimentaria en una convocatoria que será el referente de este año para la industria de la alimentación y la gastronomía del país, y que se presenta con el objetivo de contribuir a la dinamización y reactivación del sector.

Del 18 al 20 de octubre de 2021
Barcelona
www.gastronomicforumbarcelona.com





Arquitectura industrial

Font Barcelona presenta su nueva gama de acabados inspirados en la arquitectura industrial de Barcelona y Nueva York, simbolizada por el viaje de Rafael Guastavino, arquitecto formado en España, y que desarrolló con éxito carrera en Estados Unidos. La colección BCNY es la fusión de ambos acrónimos en esta inspiradora familia de materiales y acabados. El hierro ha sido incorporado por primera vez. El metal es tratado a mano y pieza a pieza para conferir un aspecto inigualable en cada placa, con aguas que van del negro al gris y al tornasol. La tradición artesana de Font Barcelona se ve reforzada con texturas manuales, no solamente en materiales como el hierro, sino también en latón y cobre.

La revolución de los espacios saludables

Saxun, propiedad de Giménez Ganga, lanza el nuevo tejido Green para la protección solar exterior. Desarrollado en colaboración con Sauleda y Pureti, es el primer tejido que reduce los agentes contaminantes del aire como lo son los óxidos de azufre, los óxidos de nitrógeno y los compuestos orgánicos. El acabado de esta gama de tejidos reacciona a la incidencia de los rayos UVA promoviendo un proceso químico que purifica y oxigena el aire, absorbiendo dióxido de carbono y transformándolo en oxígeno. Para conseguir este proceso, se recubre el tejido de nanopartículas de dióxido de titanio (TiO2) sobre las que los rayos UVA golpean desatando un proceso químico que convierte el oxígeno y vapor de agua de la atmósfera en agentes limpiadores OH y O2. De este modo, el OH convierte la suciedad orgánica y los compuestos orgánicos volátiles en gases y minerales, volviendo a H20. El OH reduce el óxido de nitrógeno (NOx), uno de los gases más dañinos presente, a nitratos relativamente inocuos. Además, minimiza con el 60% de los hongos y tiene un efecto autolimpiante de en torno al 70%.



Un brasero portátil



En la familia de las barbacoas y los braseros de Focus, Bubble ocupa un lugar especial. Es la última incorporación a la gama *outdoor* y se presenta como una pieza compacta y portátil de 46 kg y 700 mm de diámetro. Cuenta con dos ruedas traseras y se mueve sin problemas sobre pavimentos planos. Se desmonta muy fácilmente para su limpieza y mantenimiento y, al igual que las chimeneas, su acabado negro mate lleva un revestimiento anticorrosión que garantiza su resistencia a los agentes atmosféricos, protegiendo así la calidad de su acabado y su diseño. Bubble ha sido diseñado por Christophe Ployé.

Acabados metálicos

La colección de mecanismos eléctricos Dimbler de Fontini se ofrece en una amplia gama de acabados metálicos. Concebido como mecanismo de uso puntual e individual, permite recuperar la esencia del pasado con la seguridad, diseño y prestaciones del presente. Un interruptor atemporal, que se compone de un cuerpo, una cúpula y una manecilla. Se ofrece con el cuerpo 100% de porcelana que puede ser blanca o negra, aquí encontramos su detalle más artesanal. Y para su cúpula fabricada íntegramente en latón, se presentan seis nuevos acabados metálicos: dorado satinado, patine satinado, cromo brillo, cobre brillo, níquel satinado y níquel negro.





Saxun

Pérgola bioclimática para reinventar las terrazas postpandemia

Con el cambio de estación y la llegada del clima primaveral y los días festivos, cambian las necesidades de la mayoría de hoteles y restaurantes españoles, que en condiciones normales se dispondrían a recibir un número mayor de visitantes provenientes de todo el mundo.

Apesar de la situación que estamos viviendo, muchos profesionales se preparan para afrontar una temporada alta que solo se podrá salvar si se consigue garantizar un espacio en el que la seguridad y la comodidad sorprendan al visitante más cercano.
Para lograrlo, la firma alicantina Saxun propone las pérgolas bioclimáticas P-150 y P-190, ideadas desde su concepción para aportar protección a las terrazas los 365 días del año.
De este modo, los usuarios pueden disfrutar siempre de las condiciones climáticas óptimas con todos los beneficios sanitarios de un espacio exterior.

La comodidad más exclusiva

Y es que las pérgolas bioclimáticas de Saxun permiten crear espacios en los que es posible regular las condiciones climáticas para que los usuarios estén siempre cómodos.
Un espacio híbrido entre el interior y el exterior diseñado con líneas ligeras y sutiles y optimizado con sistemas como los *wind screen* o las cortinas de cristal Astron para favorecer la intimidad del local.
Una solución que se puede lacar en una gran cantidad de colores y acabados que suponen una revolución estética con capacidad para adaptarse al estilo arquitectónico de cualquier negocio.

Más allá de la técnica y la estética

Y si a nivel técnico y estético es una solución de gran rendimiento, el sistema sorprende por su rigidez, ya que la estructura construida con aluminio extruido de las pérgolas bioclimáticas aporta la máxima seguridad frente a todo tipo de condiciones climáticas.
Unos beneficios que además ayudarán a lograr unos mayores niveles de eficiencia energética y disminuir el abultado gasto en climatización.
Soluciones para los amantes de la vida en el Mediterráneo que no quieren que la pandemia cambie sus vidas.

Saxun www.saxun.com

PISCINAS

La piscina puede llegar a marcar la diferencia en cuanto a la elección final del cliente, ya que su valor añadido es incuestionable. Cada hotel requiere de un tipo de instalación específica, según sus huéspedes, ubicación y características, pero eso sí apostando por la sostenibilidad. *Por Isabel Fernández*

La imagen del hotel





FLUIDRA COMERCIAL ESPAÑA



Las piscinas y espacios de baño forman la imagen y esencia del hotel, respondiendo a las expectativas de todos los públicos del complejo. Es uno de los motivos del cliente para decidirse por un alojamiento u otro. Los espacios acuáticos son un reflejo de la personalización del establecimiento hacia sus perfiles de huésped, de la experiencia de cliente que generen, etc. Por ejemplo, en los vacacionales contar con piscinas lúdicas para niños y familia va a indicar si el hotel valora a este tipo de turismo, si ha pensado en ellos o si ha sabido especializar sus servicios para superar las expectativas de esas familias. Es una pieza clave en la arquitectura y el diseño del hotel, con lo que debe tener el mismo enfoque y compartir la línea estética utilizada en su interiorismo.

Como indica Martí Valentines, gerente de Speck Española, "la piscina se ha convertido en un elemento fundamental actualmente en la gestión y reserva de vacaciones por parte de los clientes". Para Ignacio González, *sales manager commercial pool & wellness* de Fluidra Comercial España, "hoy en día un hotel sin piscina no es un hotel. Actualmente se da por supuesto que los hoteles tienen piscina como parte de su equipamiento. Los gimnasios son otro equipamiento que se da por supuesto en un hotel, pero la piscina, por su dimensión y tamaño, permite vender una u otra imagen del hotel. Si nos fijamos en la propaganda y las *websites* de los hoteles, lo que se procura es centrar las imágenes en las piscinas del hotel. La piscina es un activo muy importante en el hotel que ayuda a maximizar los niveles de ocupación aumentando el valor del mismo". Por su parte, Luis Moreno Abián, responsable del Sector Piscinas de Renolit Ibérica, afirma que "sobre todo si se trata de un hotel vacacional o en zonas turísticas su importancia es vital. Aporta valor añadido al negocio, comodidad, alternativas de ocio y disfrute a los clientes. Incluso en los casos de hoteles de negocios una piscina con posibilidad de nado como ejercicio será valorado por los clientes".



RENOLIT IBERICA

MYRTHA POOLS



SPECK ESPAÑOLA



Tener claro el proyecto

Cuando se va a realizar un proyecto de piscina, hay que tener muy claro el presupuesto a invertir, el espacio en el que se va a instalar, su tamaño y el perfil de clientes. Una piscina debe ser una inversión a rentabilizar, es decir, un vehículo para vender sesiones *chill out*, copas en el bar, cenas en la terraza, relajación en circuitos de hidroterapia, zonas infantiles en las que jueguen los niños, etc. No es lo mismo un hotel vacacional que uno urbano de negocios de clientela nacional o internacional, de *target* medio o alto. También hay que pensar dónde se van a instalar los vestuarios, las áreas de descanso, el bar, las tumbonas y las sombrillas, etc. Y tampoco hay que olvidar el sistema de limpieza de la piscina, entre otros aspectos. Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, considera que "el hotelero debe tener en cuenta las necesidades del hotel y de los clientes ¿Será una piscina sólo para huéspedes? ¿Formará parte de un circuito spa? ¿Destacará por su diseño? El hotelero debe definir la ambientación de la piscina en función del espacio disponible. En este sentido, será fundamental elegir materiales que ofrezcan una gran gama de colores y posibilidades de personalización, para poder ofrecer unas instalaciones *wellness* con un sello diferencial". Asimismo, Emilio Alonso Pérez, director de Operaciones de Myrtha Pools España, apunta que "en un buen proyecto el diseño de la piscina se integra con el ambiente y es el resultado final de un trabajo que empieza con el estudio de las exigencias del hotel para ofrecer soluciones personalizadas, funcionalidad y eficiencia". Según Ignacio González, de Fluidra Comercial España, el hotelero debe considerar, "primero de todo, que va a ofrecer un servicio y, por tanto, las expectativas que quiera vender sobre este servicio tendrán que ir alineadas al tipo de piscina y a su equipamiento. El hotelero tiene que evitar que el servicio se vuelva en su contra y esto pasa por tener una piscina correctamente diseñada y equipada. No es lo mismo una piscina de recreo de un hotel vacacional que una piscina funcional de un hotel urbano". Este profesional añade que "el diseño de las piscinas está muy ligado al tipo de hotel. No es lo mismo el diseño de una piscina para un hotel de lujo, donde el diseño se integrará en la estructura del edificio y su entorno, que el diseño de una piscina de hotel urbano que normalmente será funcional y de forma rectangular. La tendencia en el diseño de proyectos está enfocada en equipamiento que ofrezca mayor eficiencia y confort al usuario, por ejemplo, sistema de tratamiento de agua vía electrolisis salina, sistemas de alta eficiencia en filtración…". Sobre ello también redunda Martí Valentines, de Speck Española, al señalar que predomina "la utilización de materiales sostenibles y que permitan un ahorro energético en la filtración". Para Sara Guzmán, de Hisbalit, "en la actualidad se buscan piscinas de autor, proyectos a la carta con efectos tornasolados y con toda la garantía de seguridad".

Seguridad

Es obligatorio tener la seguridad como premisa, cumpliendo siempre con la normativa. En el caso de pavimentos de zonas húmedas, es necesario apostar por revestimientos antideslizantes que hayan obtenido la certificación Clase 3. No deben sobresalir escaleras y/o accesos en las zonas de nado. Tampoco deben haber cantos o aristas vivas que puedan dañar al cliente. Por otra parte, los accesorios de la piscina no deben tener orificios donde pueda haber riesgo de atrapamientos. Un buen dimensionado de la hidráulica y de los accesorios hace que el cliente no se vea expuesto a posibles succiones de alta velocidad. Además, siempre tiene que haber las correctas señalizaciones y/o equipos de salvamento. Por último, hay que tener en cuenta la seguridad infantil. Por ejemplo, en algunos casos, es recomendable cerrar el perímetro de la piscina con un vallado fabricado a tal fin, que impida ser escalado, con cierres de seguridad especialmente diseñados para que los niños no puedan abrirlo o accesorios con cierre automáticos que cumplan con los requerimientos del Código Técnico de la Edificación.

Clases

Precisar cuál es la piscina perfecta es extremadamente complicado, ya que ésta lo será en función de las necesidades de los clientes. Existe, según la ubicación del hotel, unas normas de estilo determinadas. Por ejemplo, para uno de montaña se pueden instalar piscinas

PIERRE & VACANCES



Zonas infantiles

Los hoteles y centros de ocio apuestan cada vez más por la personalización de zonas en la que los niños puedan jugar y divertirse. Ampliar los atractivos de la piscina con componentes lúdicos para ellos es sinónimo de incrementar la diversión para toda la familia y, con ello, el tiempo que pasan los usuarios en las instalaciones acuáticas. En la actualidad, existen ornamentos y juegos acuáticos originales y seguros que captan la atención del niño, al mismo tiempo que posibilitan interactuar con la instalación en un espacio seguro y agradable. Suelen estar fabricados con materiales de alta calidad y resistencia, como el acero inoxidable y la fibra de vidrio, y permiten segmentar la actividades acuáticas por edades. Para las piscinas infantiles, las posibilidades son infinitas. Pueden diseñarse parques de agua personalizados casi como te los imagines: parques de agua como tales, con varias alturas, toboganes, juegos dentro del parque, cubos de agua… Estas soluciones pueden plantearse en piscinas de chapoteo, de poca profundidad, pero también con profundidad cero. Estos últimos son los denominados *splashparks*. Son una solución a la que cada vez se recurre más porque, entre otras cosas, inspira más seguridad al eliminar la profundidad como factor de riesgos en niños. Además, se está apostando por instalar juegos de agua con estructuras coloridas para incentivar los aspectos lúdicos de los niños. Los castillos llenos de toboganes y cubos, junto con los de agua más interactivos, son hoy en día imprescindibles.

paisajísticas integradas en el entorno con cascadas y entrada con efecto playa, con revestimiento de gresite y arena. Para los hoteles de playa, se puede apostar por amplias instalaciones temáticas dotadas de zonas infantiles y efectos de agua. En los urbanos se puede diseñar una piscina de acero inoxidable, material que garantiza una total estanqueidad al ser una caja que puede también fabricarse *in situ* adaptándose al espacio y que no necesita refuerzos laterales extras. En una piscina interior climatizada se puede crear una zona *wellness* con piscina de acero inoxidable, equipos contracorrientes, banco interior dotado de cascadas, *jets*, luces led, etc. Pero hay que tener también en cuenta el público al que está destinada. Así, independientemente de donde esté ubicado, el hotel puede ser familiar y enfocar la zona de baño a los más pequeños con juegos, ríos y cascadas, pero también puede dirigirse a un público adulto, y entonces hay que potenciar zonas para el relax y la desconexión.

Para Sara Guzmán, de Hisbalit, "cada piscina es como un lienzo en blanco que debe proyectarse desde cero siguiendo el concepto del hotel y las experiencias que ofrece. El estilo de la piscina dependerá del diseño del resto de las instalaciones, el perfil de los clientes y el enclave. En los últimos años la personalización de piscinas marca la tendencia tanto para los hoteles urbanos como para los alojamientos rurales. Piscinas de diseño integradas en el paisaje. Se busca calidad y funcionalidad pero también estética y creatividad, ya que la ambientación es muy valorada por los clientes".

Por su parte, Luis Moreno Abián, de Renolit Ibérica, cree que para "un hotel vacacional se destinarán amplios espacios, área solárium, zona infantil, entorno paisajístico agradable. Para uno urbano, que sea funcional, con zona carril natación, hidromasaje, solárium… En uno rural, hay que buscar un diseño y acabados que armonicen con el entorno". Además, Emilio Alonso Pérez, de Myrtha Pools, sostiene que "en el caso de un hotel urbano los imprescindibles son el diseño y los detalles; apostaría por una piscina de azotea y unas piscinas de inmersión donde acabados y luces ofrezcan atmósferas inolvidables. Para un hotel rural, mi consejo es desarrollar un proyecto de piscina acorde con el paisaje con accesorios como fuentes cervicales y un río lento. Mientras que para hoteles vacacionales el confort y la diversión deben responder a las exigencias de estancias más largas; por esa razón, recomendaría una entrada de tipo playa y un *spray park* para los más pequeños".

Jardines

Muchas de las piscinas de hotel se encuentran dentro de un jardín o terraza. Para diseñar un buen jardín se necesita conocer inicialmente los factores físicos, como el tipo de suelo y la orientación (sombras, exposición al sol, etc.), así como las condiciones meteorológicas de la zona, factores que implican elegir unas especies vegetales concretas. Para diseñar un buen jardín, se deben en primer lugar trazar un plano. En segundo lugar, hay que elegir un estilo de jardín: rústico, paisajista, moderno…, así como los materiales que se usarán. Por último, es importante tener bien claro el tipo de plantación que se desea. En el caso de los hoteles rústicos, es recomendable que predomine la vegetación de esa zona, de tal manera que el jardín será mucho más natural y relajante. En los vacacionales es más común encontrar jardines tropicales o acuáticos. Estos jardines son más bellos y requieren un nivel más alto de mantenimiento. Para mantenerlos y regarlos, se recomienda el riego por goteo, ya que permite usar de manera óptima tanto el agua como los abonos. Además, en iluminación para jardines están de moda los farolillos que contienen una vela en su interior. Otra tendencia es crear una zona de relax y descanso en el jardín. Para ello se emplean toldos o pérgolas que resguardan los muebles para comer al aire libre decorados con cojines.



Iluminación

La iluminación refleja matices y colores en las paredes y fondos que no se aprecian a la luz del día, lo que puede realzar mucho la belleza del interior de la piscina. Además, permite la distracción de los clientes tanto si es para el baño nocturno como si es para celebraciones o cenas cerca de la piscina. La tendencia se centra en el uso de la tecnología led, de bajo consumo y más duración, y que además posibilita jugar con luces cálidas y frías, así como iluminar con colores diversos el vaso. También se puede programar la iluminación para obtener una secuencia con distintos colores.

Ignacio González, de Fluidra Comercial España, afirma que "en los hoteles la iluminación debe marcar un papel diferenciador, original y único. La tendencia actual está muy definida al juego de colores (RGB) desde su automatización y siempre con lámpara led, que ofrece un mayor rendimiento y un menor coste de mantenimiento y consumo. Una piscina bien iluminada es un atractivo para el cliente, y no sólo para el baño, existen infinidad de ejemplos donde la piscina y su iluminación se convierten en el eje central de la decoración del hotel, aumentando el atractivo de otros servicios como pueden ser los bares y restaurantes de las terrazas por la noche". Para Emilio Alonso Pérez, de Myrtha Pools España, "una piscina de hotel no puede prescindir de un estudio de la iluminación y de ofrecer la última tecnología led con faros led de diseño y canales retroiluminados de colores y enfatizar la belleza tanto del espacio acuático como de las zonas adyacentes".

Revestimiento

El revestimiento es un elemento que aporta mucha personalidad al diseño de la piscina. Las tendencias actuales son el revestimiento cerámico de gran formato y los acabados de los empotrables en acero inoxidable. La cerámica de gran formato aporta elegancia a la piscina, con acabados de alta calidad que resultan muy resistentes y duraderos. Por otra parte, en la actualidad se cuenta con una gran gama de gresite que abarca todo tipo de tonos y permiten infinidad de diseños. Cuando se opta por revestir la piscina con lámina armada, la tendencia son las nuevas opciones que aportan una textura 3D al revestimiento imitando formas naturales. Martí Valentines, de Speck Española, apuesta por "el gresite y la lámina armada". Por su parte, Luis Moreno Abián, de Renolit Ibérica, con-

sidera que “hay acabados y materiales para todos los gustos. Hay que poner en valor todos los posibles sistemas, eliminando antiguos prejuicios hacia lo que antes se llamaba *liner* y ahora es lámina armada con unos diseños y unas prestaciones que colocan nuestro revestimiento en primera línea. La lámina en nuestros países vecinos es un estándar y aquí por cultura o prejuicios erróneos ha sido siempre un producto residual. Afortunadamente esto está cambiando”. Asimismo, Emilio Alonso Pérez, de Myrtha Pools, sostiene que “la estructura modular en acero inoxidable tiene múltiples ventajas, siendo durable, ligera, antisísmica y respetuosa con el medio ambiente. Además es una tecnología perfecta para piscinas de cualquier forma, se integra con paredes transparentes y es apta para cualquier acabado: piedra, mármol, mosaico y PVC”. Para Sara Guzmán, de Hisbalit, a nivel de tendencia en revestimiento, lo que más destaca es la personalización, sin duda. Cada vez se busca más alejarse de la norma, apostando por nuevas tonalidades y acabados. Otro aspecto fundamental es el carácter sostenible. Los arquitectos o los hoteleros buscan materiales ecológicos que respeten el medio ambiente”.

Ahorro y sostenibilidad

El ahorro energético es vital para la gestión de una piscina. Uno de los errores principales cuando se proyecta una piscina es no dimensionar la profundidad según su utilidad. A menos profundidad, menos volumen de agua a depurar, calentar y aportar agua de renovación. La climatización es otro punto a tener en cuenta. Si la deshumudificación del recinto de la piscina no está bien dimensionada, no solo se generan grandes gastos energéticos, sino que además se produce un deterioro de los materiales del recinto e incomodidad a los usuarios. Por tanto, si el hotel prioriza la sostenibilidad y el ahorro se deben proyectar una piscina considerando la dimensión necesaria y conceptos como sistemas automáticos de dosificación de productos, bombas con variación de frecuencia, estudiar los vientos predominantes y la insolación de la piscina, tener muy claro el coste y el mantenimiento, y usar focos de led y no sobredimensionados.

Según Luis Moreno Abián, de Renolit Ibérica, “una piscina con lámina es una piscina segura respecto a la eliminación de fugas. No pensemos sólo en el agua malgastada sino en los PQ que también se fugan con el agua, los kW gastados para calentarla o, incluso, los riesgos que fugas de un volumen de agua importante pueden producir en las estructuras de obra de las propias instalaciones”. Por su parte, Ignacio González, de Fluidra Comercial España, opina que “debemos de ser eficientes con el consumo de agua y energía. Ya que tenemos que consumir sí o sí agua y energía, seamos lo más eficiente posible. Así, todo debe girar alrededor de la automatización de la piscina. Automatización del sistema de filtración mediante bombas de velocidad variable o bombas con variador de frecuencia, automatización del tratamiento de agua (UV, electrólisis o Freepool), automati-

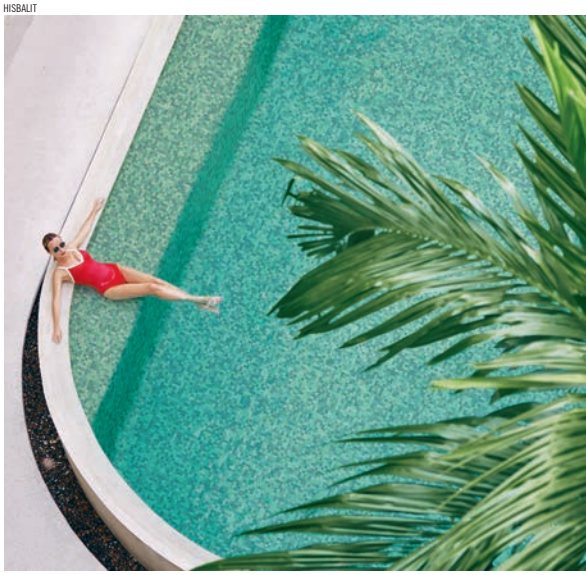


La automatización de las piscinas es esencial para mantener un control uniforme y ahorrar costes



MYRTHA POOLS

HISBALIT



zación de la climatización de la piscina (especialmente si ésta es interior), automatización del sistema de iluminación led… La domótica permite ser eficientes, pues posibilita utilizar cada equipamiento de la piscina cuando es necesario". Además, Sara Guzmán, de Hisbalit, recomienda "apostar por materiales ecológicos de alta calidad, que duren en el tiempo. Si hablamos de revestimientos, existen mosaicos *ecofriendly* que serían idóneos para este tipo de proyectos".

Mantenimiento

El mantenimiento de la piscina debe basarse en un protocolo de acciones periódicas que disminuyan el desgaste y garanticen la calidad del agua: hay que mantener los niveles óptimos de pH y Cl, realizar la limpieza del vaso de la piscina y vasos de compensación, lavado de los filtros, revisión de los consumos eléctricos, limpieza periódica de los elementos inoxidables, reposición de materiales con mayor desgaste, etc. En cuanto al sistema de limpieza, en la actualidad todas las piscinas incorporan a su circuito hidráulico un sistema de recogida superficial, pero deben apoyarse en un robot limpiafondos para completar la limpieza integral de la piscina. La elección del robot se basa en su poder de succión, las dimensiones de la piscina y su diseño. Ignacio González, de Fluidra Comercial España, apunta que "hay que mantener los parámetros físico-químicos del agua. Cuando hablamos de parámetros físicos nos referimos a la limpieza del agua, sin residuos, sin turbidez… una agua clara, y cuando hablamos de parámetros químicos nos referimos principalmente a controlar el nivel de cloraminas y pH óptimos recomendados según normativa. En este sentido, volvemos a insistir en que nuestra recomendación es siempre evitar la manipulación de productos químicos en la instalación en beneficio de utilizar un tratamiento automático del agua".

Un toque de distinción



Fabricada en mármol combinado con acero y madera de caucho, la mesa de bar Wislica de Vical ofrece distinción y elegancia a los pequeños espacios y, a la vez, consigue aportar un toque distintivo de color a aquellos rincones excesivamente sobrios.

Ahora también en aluminio

La galardonada colección Mbrace, diseñada Sebastian Herkner para Dedon, es apreciada por su moderna mezcla de materiales. Combinando teca, fibra tejida y ahora, como novedad, una base opcional de aluminio fundido a presión, Mbrace es más distintivo y valioso que nunca. La base de metal –disponible para sillones orejeros, sillones, tumbonas y reposapiés a juego– amplía el lenguaje visual de la colección al tiempo que amplía sus posibilidades.



Muebles personalizables

Sandon irrumpe en el diseño de mobiliario con un concepto de venta *on line* de muebles a medida fabricados exclusivamente por artesanos españoles altamente cualificados. Además, el cliente personaliza y compone su propia pieza eligiendo, si así lo desea, la tela y el color de madera en función de su estilo. Sandon propone piezas verdaderamente singulares para un público conocedor del valor de las pequeñas cosas, por ejemplo, del tacto sutil de un tejido o de la perfección en la manufactura de la madera. Están realizadas a medida, trabajadas manualmente, con el tiempo requerido entre cada proceso de su fabricación, y solo en manos de artesanos de diversos puntos de la geografía española.





De cerámica

Terratinta Group lanza Atmosfere, la nueva marca creada en colaboración con el diseñador Francesco Lucchese que celebra la pasión del grupo por la cerámica a través de la formulación de nuevas propuestas para el mundo del mueble y complementos. Las propuestas de Atmosfere se caracterizan por una gran transversalidad: el objetivo del *total look* ha empujado a la empresa a proponer cada vez más una unión entre las colecciones de sus diferentes marcas. Por este motivo, el nacimiento, en colaboración con Lucchesedesign Studio, de esta nueva marca dedicada al diseño de interiores ha sido una evolución natural, que combina el conocimiento tecnológico del producto cerámico y su vasto potencial con el diseño de interiores.



Múltiples funcionalidades

Bakhome.es presenta su versátil y atemporal puf con respaldo Logan, que aporta calma, confort y estilo a cualquier rincón. Los pufs decorativos son piezas que, sin duda, sorprenden por sus múltiples funcionalidades y posibilidades creativas, y Logan es un claro ejemplo. Disponible en tonalidades neutras y atemporales como el marrón, gris y beige, este diseño destaca por la calidad de su estructura tapizada en algodón y fibras naturales.



Tempur refuerza su gama de colchones

Tempur Sealy Internacional lanza dos nuevos colchones en España: el One by Tempur® y el Tempur® Firm Elite CoolTouch. One by Tempur combina perfectamente confort y soporte con una firmeza media alta. De 20 cm de grosor, el colchón cuenta con una capa superior de 5 cm de material Tempur®, por lo que presenta todas las propiedades de este componente, que se adapta a la forma y al peso de cada cuerpo y evita los puntos de presión, permitiendo un descanso más profundo. Por su parte, Firm Elite CoolTouch, de 25 cm de grosor, presenta un tacto firme, con una adaptación progresiva, como los primeros modelos de la compañía lanzados hace más de 20 años. Está diseñado para las personas que buscan la sensación original de los primeros colchones Tempur®. El modelo incorpora tecnología CoolTouch, que regula el exceso de calor y ofrece un tacto más fresco permitiendo mejorar la calidad del descanso, y cuenta con una funda lavable a 60 ºC fácil de quitar.

Inspirándose en los viñedos



La familia Dina, de la firma Dam Portugal, honra el arduo trabajo de quienes han domesticado la tierra de la región vinícola del valle del Duero en Portugal. Su estructura de madera está inspirada en los delicados contornos de las laderas de los viñedos. Su rasgo distintivo es el asiento de corcho que hace referencia al suelo, a la uva y al vino. La silla es adecuada para mesas de comedor. El taburete es adecuado para lugares de trabajo y bares. Su respaldo bajo lo hace perfecto para descansar y relajarse. Disponible en fresno, roble, nogal y también en corcho oscuro o claro, es una elegante adición a los entornos ecológicos.



Formas orgánicas y suaves

La colección Xaloc de Möwee, diseñada por Héctor Serrano, se inspira en la naturaleza y el equilibrio entre tradición e innovación. Surge del interés en utilizar la fundición de aluminio como proceso principal de fabricación, ya que permite realizar formas orgánicas y suaves, un lenguaje que pretende ser una alternativa a la rigidez tradicional del mobiliario exterior. Xaloc sintetiza las líneas del mobiliario de interior para extrapolarlo al exterior, creando una colección que puede convivir en ambos contextos. Se compone de una amplia gama de productos como sofás, sillones, pufs, mesas, tumbonas y maceteros que dan carácter y presencia a cualquier espacio ofreciendo estilos que encajen con el resto de la decoración del proyecto, pero que a su vez sea algo atemporal y adaptable.



La rugosidad de la pared

Con Textures #Brut, Les Dominotiers quiere poner en valor la pátina y rugosidad de las paredes, huellas surgidas del inevitable paso del tiempo. Rastros que revelan y realzan materiales en crudo como los ladrillos, la pintura, la madera o el hormigón. Zoé Crait, directora de diseño de la firma, busca utilizar la rugosidad de las paredes como objeto decorativo, como un trabajo de arte que crea atmósferas acogedoras con mucho carácter. El resultado son paredes decadentes donde se asoman los muros, frescos craquelados, trabajos de carpintería patinados y hormigón rugoso de aspecto irregular. Todos estos murales panorámicos se ofrecen en una gama de color suave y contemporánea en múltiples tonos, desde el beige al gris pasando por rosas empolvados, azules y verdes pálidos. Los 38 papeles murales personalizables de esta composición encajan perfectamente en decoraciones bohemias, industriales o modernas. Les Dominotiers se distribuye en España a través de Pepe Peñalver.

Efecto aislante



Además de su aspecto elegante, la nueva colección MeisterPanels style SP 800 de Meister ofrece un auténtico valor añadido gracias al fieltro de alta calidad. Este panel acústico absorbe un 35% de los ecos de la habitación (clase de absorción D según DIN EN 11654), favoreciendo así un entorno notablemente agradable, especialmente en espacios modernos en las que las cortinas y otros textiles se utilizan con moderación. Para lograr el efecto aislante basta con colocar el panel solo en una parte de la pared o el techo. MeisterPanels style está disponible en cinco modernos colores, y para perfeccionar la impresión de conjunto, cada color se complementa con listones de fieltro a juego (listón angular de cobertura y listón de cobertura).



Aspecto refinado

La colección de pavimentos y revestimientos Art-Deco de Cerámicas Aparici está disponible en color blanco y negro con el formato 30x30 cm. Se ofrecen cuatro patrones diferentes, dentro del mismo estilo, combinables con las bases monocolores en blanco y negro. Se juega con las formas geométricas, con las rectas y ángulos, con la masa y la simetría, que se utilizan como valores constantes. La colección proporciona un aspecto refinado y con muchos matices capaz de revestir y pavimentar los más exigentes proyectos y crear espacios únicos que brillen con luz propia. Sus cuatro diseños, con reflejos en tonos dorados, son ideales para decorar paredes y suelos de interiores con estilo vanguardista.

Bambú para exteriores

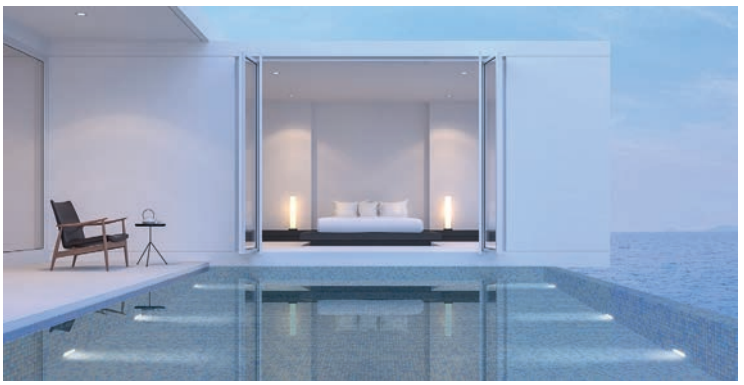


Moso® amplía su gama de productos de bambú para exteriores Bamboo X-treme® con novedades para fachadas y tarimas certificadas y sostenibles. Moso® Bamboo X-treme® está hecho de tiras de bambú que son termotratadas y prensadas a alta presión, utilizando el proceso Termo-Density®, que consigue una gama de productos extremadamente durables, duros, con un aspecto muy natural y parecidos a las maderas tropicales. Entre las novedades en tarimas de exterior, se encuentran la lama de tarima lista para pisar con acabado exterior uniforme, un nuevo perfil más grueso para tarima exterior (ideal para puentes o pasarelas) y el innovador sistema Moso® by Grad. Además, ha apostado fuerte por la creatividad y el diseño de fachadas sostenibles con el lanzamiento de nuevos tamaños de perfiles para fachadas exteriores.



Para todos los estilos de diseño

Gabarró Hermanos presenta la nueva colección de suelos laminados y TPU termoplásticos Egger Pro 2021+, que traslada las últimas tendencias del mercado a más de 200 diseños. Lugares de vida y de trabajo, espacios privados y de negocios con mucho tránsito de personas, esta novedosa colección cubre todos los estilos de diseño y todas las necesidades, desde los suelos resistentes y ecológicos de alta calidad GreenTec a los versátiles y atemporales suelos laminados. Todos los diseños de la novedosa colección Egger Pro 2021+ incorporan el nuevo sistema Clic it, lo que los convierte en un producto de rápida y fácil instalación, con un ajuste óptimo y con una gran protección frente a la humedad.



Inspirándose en los arrecifes de coral

Hisbalit presenta Reef, su nueva colección de mosaico de piscina inspirada en la belleza y riqueza medioambiental de los arrecifes de coral. La firma lanza seis referencias con efecto difuminado que revestirán las piscinas con los reflejos y el brillo del mar, logrando un color de agua paradisíaco. Los nuevos modelos (Sumatra, Fiji, Borneo, Bali, Rote y Samoa), en color azul, blanco y beige, evocan las aguas cristalinas de los mares tropicales y están inspirados en las islas paradisíacas del sudeste asiático y Oceanía, que albergan la mayor riqueza de arrecifes de coral del planeta. Los seis modelos están diseñados en formato cuadrado (2,3×2,3) y en acabado brillo, para conseguir un tono de agua con reflejos especiales, según la incidencia de la luz.

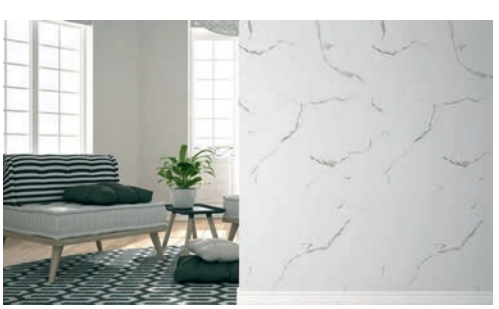
3D con impresión texturizada



Orac Decor apuesta este 2021 por seguir ampliando uno de sus productos con más éxito del 2020: sus paneles 3D. Diseñado por Orio Tonini, el nuevo panel W112 Ridge es un modelo ultra 3D con impresión texturizada. La textura actúa como una huella gráfica que intriga e invita al tacto. Las superficies inclinadas crean un juego definitivo de luces y sombras más un cambio de percepción de color, ya que los colores llamativos se suavizan y los colores neutros adquieren más profundidad, mientras que los lados laterales proporcionan un acabado perfecto.

Decoración mural más sostenible

La última novedad de Tattoo está especialmente diseñada para el interiorismo hotelero: RPW (Recyclable Printed Wood), un tablero impreso biodegradable y reciclable pensado para hacer una decoración mural más sostenible. Sus acabados hiperrealistas pueden imitar por ejemplo un mármol o una piedra natural de manera asombrosa, pero también emular un papel pintado con formas orgánicas o geométricas o cualquier otra textura. Realizado a medida y sin que el tamaño sea un obstáculo, el panel RPW se imprime mediante una tecnología muy avanzada, por lo que sus posibilidades de diseño son infinitas y totalmente personalizables, además es fácil de curvar lo que permite adaptarlo a las formas más complejas.





Reformas exprés con **Update by tattoo**

Tattoo lanza Update by tattoo, su nueva línea de reformas exprés llave en mano orientada a hotelería y edificios residenciales en alquiler. Así, da respuesta a la alta competitividad del mercado hotelero, ofreciendo soluciones globales para la actualización de este tipo de establecimientos. Los profesionales de tattoo ponen el foco en el confort y la seguridad de los huéspedes, priorizando la aplicación materiales antibacterianos y de alta resistencia a las limpiezas en profundidad. La renovación de todos y cada uno de los espacios del hotel se diseña de manera atractiva y siempre evitando el cierre del establecimiento durante la reforma, gracias a su equipo de expertos en obra seca.



Freixanet Wellness finaliza el spa del **Kozmo Luxury Hotel de Budapest**

El proyecto del Kozmo Luxury Hotel de Budapest, realizado por el estudio GCA Architects, cuenta con una zona de *wellness*, que ha sido instalada a medida por Freixanet Wellness. Entre los elementos principales del spa, destaca una sauna profesional de dimensiones especiales (690x230 cm en planta) e innovador revestimiento interior en madera *dark thermo alder* (aliso), que le confiere una imagen sumamente elegante. Incluye iluminación Albazza, que consiste en una luz tenue y relajante que emana de forma indirecta por detrás de los bancos y calefactor oculto Sublima de alto rendimiento. La estructura está preparada para un uso intensivo. También cuenta con una sauna Casual con revestimiento interior de *hemlock*, iluminación Albazza y y calefactor bajo-bancos Sublima, para optimizar espacio y maximizar la seguridad de los usuarios. Además, incorpora una piscina de nado con vaso construido mediante sistema Wellpro®, que ofrece total adaptabilidad y una elevada eficiencia térmica (con el consiguiente ahorro de energía), así como una piscina lúdica, también con vaso Wellpro®, y con elementos acuáticos como 10 posiciones de *jets* para masaje a distintas alturas o cama tubular de masaje en acero inoxidable.

Gira equipa el **Sabina Ibiza**

ADRIAN HOUSTON



Gira ha sido la empresa elegida para encargarse de la domótica de las 13 espectaculares villas del Sabina Ibiza. En cada una de ellas se ha instalado Gira G1, un mando inteligente con el que cada uno de los clientes podrá disfrutar de la iluminación y climatización a su gusto, a través de un mando o incluso desde la *app* del teléfono. Por otro lado, cuenta con la gama de interruptores E2, combinando con un diseño minimalista con materiales funcionales y tecnología inteligente, resistente a las roturas y los rayos UV, con un color blanco puro, acabados mates o brillantes. Además, cada villa dispone de un videoportero 106, dándole un toque elegante y robusto. Un sistema que ofrece comodidad, seguridad y máxima flexibilidad en cuanto a la configuración, adaptable en todo momento. Por último, cuenta con sensor de pulsador 4 de Gira, más conocido como Push 4, con la capacidad de configurar ocho funciones definibles cómo mensajes importantes: averías, alarmas o programación de la iluminación.

Solits participa en la reforma del **Hotel Ronda House**



El Hotel Ronda House de Barcelona ha reformado sus baños con superficies de Solits®. Ideal en la realización de todo tipo de proyectos de interiorismo, el *solid surface* 100% acrílico de Solits® es un innovador material, respetuoso con el medio ambiente, cuya composición combina la dureza del mineral con la ductilidad de la resina. Solits ha fabricado a medida distintas encimeras con lavamanos incluido en color blanco sólido mate, así como los platos de ducha para este establecimiento. Además de su diseño contemporáneo, luminoso y elegante, la dirección del hotel ha valorado el equilibrio entre estética y practicidad que ofrece el *solid surface* 100% acrílico, así como la versatilidad de este material.



Las celosías de **Giménez Ganga** ponen luz al **Gran Casino** de Castellón

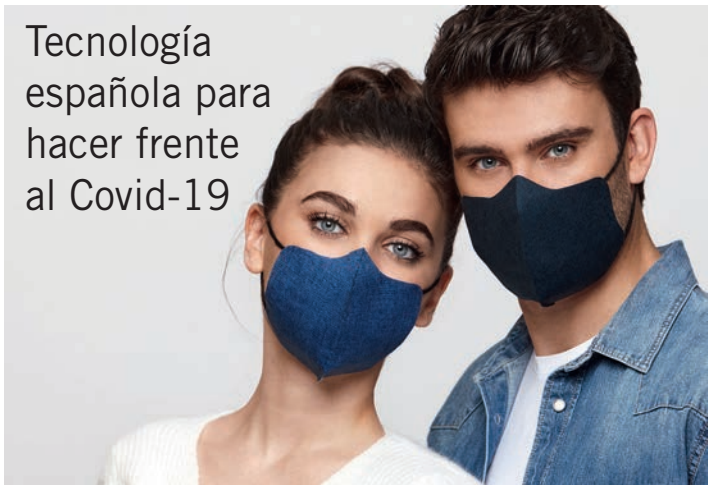
Hace unos meses abrió sus puertas el Gran Casino de Castellón. Gracias a una oferta gastronómica y de ocio complementaria a las actividades tradicionales de un casino, el espacio está adquiriendo cada vez más relevancia y Giménez Ganga ha conseguido ser parte de este éxito gracias a la instalación de sus celosías. Para ello se ha construido un espacio anexo al tinglado principal en el que un amplio conjunto de lamas de celosía R-100 se han anclado directamente sobre la pared con la mínima separación entre ellas, iluminadas con tecnología led y dispuestas de forma alterna entre las lacadas en color *golden* embero y las lacadas en color oro anodizado. Estas celosías R-100, instaladas en configuración fija y vertical, y alternando su tamaño desde los dos hasta casi los cuatro metros de altura, enmarcan un espacio que impacta desde el exterior y que invita a los transeúntes a hacerse fotos y compartirlas con todos sus contactos. También se han instalado 21 pérgolas bioclimáticas de Saxun que protegen su interior.

Requena y Plaza participa en el interiorismo de una residencia en Almería

Requena y Plaza ha realizado el proyecto de interiorismo del nuevo centro del Grupo Emera en Almería. Se trata de una residencia de mayores de nueva construcción en su totalidad. El proyecto ha buscado dotar al edificio de una estética fresca, descargada, vitalista y tranquila. Aguamarina, blanco, verde agua y naranjas son los colores predominantes, y se combinan con maderas y vegetación que igualmente se integran en la decoración. Un elemento conductor es la gran cantidad de luz natural que entra por las ventanas del edificio, dotando al espacio de una integración completa entre el interior y el exterior. Con la transparencia de los muros se ha logrado un espacio de tranquilidad y descanso, con la comodidad del aislamiento térmico, pero con amplias vistas de los jardines y alrededores. Así, los huéspedes y sus familias pueden disfrutar de una experiencia muy confortable, convirtiendo pasillos y salones en auténticos paseos y jardines. Este aspecto es también importante para cubrir las necesidades de movilidad y ejercicio de los residentes, pero minimizando los efectos de las inclemencias del tiempo y los cambios térmicos.



Tecnología española para hacer frente al Covid-19



El grupo empresarial Atenzza ha creado Ecodry, la primera mascarilla con tejido inteligente que mata activamente el Covid-19, sus cepas, así como cualquier virus, con una eficacia del 99%. Según el informe emitido por Eurofins Scientific, el resultado de Eficacia Filtración Bacteriana (BFE) de esta mascarilla es igual a un 99,3%. La característica diferenciadora de Ecodry es la tecnología antiviral revolucionaria que usa, basada en biocidas estáticos aplicados a escalas atómicas. Cuando el virus entra en contacto con la mascarilla, su tejido lo atrapa y comienza un proceso, por el que, a las dos horas del primer contacto, más del 99% de la carga viral ha desaparecido. Otra de sus características es que la vida de la mascarilla se alarga a 10 semanas sin necesidad de lavarse, gracias a su composición autodesinfectante e impermeable. En caso de querer lavarla, el tejido no pierde su acción biocida frente al virus y mantiene un índice de filtración antibacteriana tras 10 lavados de un 98,1%.



El mar como esencia

Altea y Zahara son dos colecciones de Alhambra creadas para perdurar. Su sencillez es una cualidad buscada y su composición, natural y sostenible, nos habla de esa forma de vida que ahora nos seduce, como una necesidad. Altea es un querido enclave de la Costa Blanca evocador y lleno de encanto. Su composición de algodón reciclado supone una declaración de intenciones. Siguiendo el viaje se llega a la Costa de la Luz en Cádiz. Zahara es el nombre escogido para una colección de texturas naturales, realizada en colores arena y sal. Como complemento a las dos colecciones, Candela, el lino de Alhambra por excelencia, crece y se inspira en los matices de la tierra y el mar. En esta ocasión, refuerza su colorido con 35 nuevos tonos que completan una inigualable gama cromática.



Digitalización textil

Resuinsa, fabricante de textiles para hostelería, y UBI Solutions, experto en aplicaciones de identificación por radiofrecuencia (RFID), anuncian un *partnership* estratégico para la implantación de soluciones RFID en hoteles y lavanderías industriales. Fruto de esta alianza ha nacido una solución que permite la identificación, localización y gestión de artículos; la integración transparente de datos con el sistema de gestión de la empresa; la generación de informes por clientes o artículos; la detección de errores en cada uno de los procesos; y la gestión de la trazabilidad de cada una de las prendas, lo que permite su control por pérdida, desgaste o rotura. Este sistema almacena toda la información en la nube para favorecer las sinergias entre los hoteles y las lavanderías.

Crear espacios con alma

Turkestan presenta su nueva colección Khoree Afschar, compuesta por un conjunto de *kilims* elaborados al sur de Irán que enamoran por sus diseños exclusivos y espectaculares detalles bordados. Utilizados por los *afscharis* como sacos de transporte para sus monturas, los *kilims* de la colección Khoree Afschar destacan por sus diseños minimalistas y singulares a la vez que por su cuidada elaboración. Además, realizados en lana 100% y un tamaño casi cuadrado, son perfectos para cualquier tipo de espacio. Sin duda, piezas con historias irrepetibles que desprenden armonía a través de sus detalles bordados llenos de color y personalidad.





INTERIHOTEL

Una edición digital de éxito

Interihotel refuerza su posicionamiento como evento referente en interiorismo de hoteles, con un 78,1% de los visitantes de la edición digital satisfechos o muy satisfechos. Además, el 81,6% de los encuestados indica que volvería a repetir la experiencia en el caso de que Interihotel volviera a celebrarse en formato digital.

Interihotel, que se celebró del 15 al 26 de febrero, cerró "virtualmente" sus puertas con 3.856 profesionales inscritos, entre los cuales 800 declararon que se registraron porque buscaban proveedores para un proyecto. De hecho, un 46% de quienes respondieron a la encuesta de satisfacción declaró que ha hecho o hará con seguridad negocios con los expositores, lo cual reafirma la utilidad del evento como conector entre oferta y demanda en el sector del proyecto hotelero.

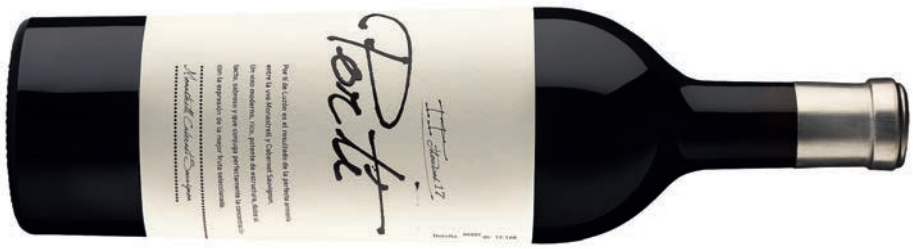
Un total de 107 ponentes participaron en las conferencias, mesas redondas y talleres, provenientes de cuatro continentes. Fueron 2.543 usuarios únicos quienes pudieron atender en Interihotel Edición Digital a las firmas de diseño de interior internacionales como Rockwell Group, Bamo, Cuarto Interior, Lagranja Design, Studio Gronda, Patrick Genard y Asociados, Wilson Associates, Nomah, Tonychi Studio, Bill Bensley, Marcel Wanders, Gensler, Sordo Madaleno o Alfaro-Manrique Atelier, entre otros. El elenco de ponentes fue lo más valorado del evento, con un 87,5% de los encuestados satisfechos o muy satisfechos y una puntuación media de 4,2 sobre 5.

Por lo que respecta a la oferta expositiva, participaron en el evento 84 marcas de todas las categorías de producto implicadas en un proyecto hotelero. En este capítulo, un 83,1% de los encuestados se mostró satisfecho o muy satisfecho, valorando a las marcas participantes con 4,1 puntos sobre 5.

Visitantes y expositores pudieron comunicarse directamente y concertar reuniones mediante un sistema de videoconferencias proporcionado por la plataforma de Interihotel. El entorno de *matchmaking* profesional, con 439 reuniones celebradas dentro de la plataforma y más de 2.600 contactos intercambiados, fue valorado satisfactoriamente por un 76,5% de los asistentes y una puntuación media de 4 sobre 5.

Otro de los apartados relevantes fueron las Concept Rooms y los *tours* a *showrooms* de las marcas. Un total de 19 espacios virtuales: 4 Concept Rooms y 15 *showrooms* de marcas, totalmente navegables en entornos virtuales 360º que el visitante podía recorrer e interactuar con los diferentes elementos y que resultó una experiencia satisfactoria o muy satisfactoria para un 75,7% y un 74,3% de los encuestados respectivamente.

Interihotel Edición Digital tiene la consideración de feria internacional. El evento registró un 11% de asistentes procedentes de otros países, lo cual significa duplicar la proporción de visitantes internacionales respecto de ediciones anteriores. El clúster CENFIM organizó una misión inversa telemática en la que participarán estudios de prescripción y responsables de diseño en grupos hoteleros de primer nivel de Estados Unidos, México, Emiratos y Suráfrica, mercados en los que el dinamismo del sector *hospitality* en los últimos tiempos está siendo generador de oportunidades de negocio para las empresas del sector.



Bodegas Luzón

Bodegas Luzón lanza la nueva añada 2017 de Por ti, elaborado con un *coupage* de uva *monastrell* y *cabernet sauvignon*. Es un vino color cereza opaco de borde granate. En nariz se muestra afrutado, destacando aromas a fruta roja madura, especiado, cacao fino y tostados de la madera. Mientras en boca presenta una muy buena estructura, confitado, sabroso, con taninos maduros y dulces. Vino largo, amable y de gran persistencia.



Miel Muria

Miel Muria presenta una gama de sobre monodosis de miel de flores ecológica Muria Bio para hostelería. Una alternativa natural al azúcar para desayunos y meriendas, perfecto para endulzar bebidas o alimentos con un envase de fácil apertura, cómodo, higiénico y seguro. Está presentado en un práctico expositor de 150 unidades en el que cada sobre contiene 10 gramos de miel de flores ecológica, recolectada por los apicultores de Miel Muria en las mejores zonas de floración de España.



L'Avellanera

La cooperativa L'Avellanera y Sección de Crédito SCCL, de la Selva del Camp (Tarragona), complementa su gama de productos con el lanzamiento de un licor de crema de avellanas. El nuevo licor, comercializado bajo la marca Infrusec, está elaborado con la esencia de la selección de las mejores avellanas de los agricultores de la cooperativa, conseguida a partir de una maceración en frío. El resultado es un nuevo licor, de 16º de alcohol y comercializado en envase de cristal de 70 cl.



Cervezas Alhambra

Cervezas Alhambra lanza la nueva serie de Las Numeradas. Dos nuevas creaciones que, como las anteriores, son fruto de la experimentación de los maestros cerveceros de la marca que, en esta ocasión, se han inspirado en el mundo del cacao para volver a desafiar los límites de la cerveza. Cacao y chile chipotle y Cacao y piel de naranja componen la nueva serie de Numeradas de Cervezas Alhambra. Dos sorprendentes cervezas *stout* que son fruto de una elaboración cuidada y meticulosa en la que prima la dedicación, el esfuerzo y el tiempo.



Embutidos Pedragosa

Embutidos Pedragosa recupera su fórmula original, creada en 1916, para ofrecer una gama de productos sin alérgenos y adaptada a los requerimientos alimentarios europeos. Se trata de una nueva gama de cerdo, la 1916 de Pedragosa, apta para todo el mundo puesto que no contiene ingredientes como el gluten, los lácteos o la soja. La longaniza 1916, el chorizo 1916 y el fuet 1916 son los protagonistas de esta mejora que mantiene el característico sabor de la marca. Completan la gama 1916 los nuevos productos 100% pavo sin alérgenos de longaniza de pavo, chorizo de pavo y fuet de pavo.

Antica Tradizione



Antica Tradizione presenta la nueva línea Divine Frappes de ocho sabores diferentes que rompe con lo tradicional, ya que cada sabor ha sido formulado por especialistas en cada materia. Entre ellos, se encuentra el Black détox, con carbón activo; el Chai latte, con auténticos ingredientes ayurvédicos; el Coffee blend, una mezcla de cafés formulada por baristas; el Milk Chocolat, hecho con chocolate belga y formulado por un maestro chocolatero, y así hasta descubrir todos los ocho sabores.

Delpeyrat Ibérica

El *foie gras* de pato entero natural de Serrade, disponible en Delpeyrat Ibérica, está elaborado con una receta con los sabores de antaño ligeramente condimentada con sal y pimienta recién molida, todo ello a mano para obtener la garantía de un sabor uniforme y perfecto, gracias a un proceso tradicional. Es una receta sin alcohol, que resalta el sabor auténtico del *foie gras* con una cocción dominada a la perfección que permite preservar su calidad. El envasado se presenta en un formato adaptado para los profesionales de la restauración. Es fácil de desmoldar, simplemente presionando sobre la barqueta. Ofrece un corte limpio para obtener un resultado impecable usando la lira para cortar el *foie gras*.



Crispins Europe



Crispins Europe amplía la familia de Tea bar by Zentea con el *pack* Collection Organic y el *pack* Collection Wellness. Collection Organic se compone 60 bolsitas infusionables (10 por sabor). Es una combinación de tés negros como el English Breakfast y el Earl Grey, así como una gama de té verde y té verde combinado con limón, menta o aroma de jazmín. Por su parte, el *Pack* Collection Wellness se compone de 60 bolsitas infusionables que mantienen la filosofía del cuidado de la salud, con sus infusiones ayurvédicas Detox, Relax, Digest, Spicy Lemon y De-Stress.



Erlenbacher

Con los nuevos Baristas Cakes, Erlenbacher presenta cuatro tartas que complementan perfectamente diferentes preparaciones de café: tarta de chocolate y frambuesa; tarta de manzana *cassis*; tarta de chocolate y caramelo salado; tarta vegana de plátano y nueces. No son combinaciones casuales, ya que armonizan perfectamente con las diferentes especialidades del café. Junto con el tostador de café y barista Jonas Braun los finos matices de sabor fueron afinados. Y así el americano, el Espresso Lungo & Cia, pero también las preparaciones modernas como el Flat White o el Nitro Cold Brew, a partir de ahora tienen la carta perfecta a su lado.



Bodegas Roda

Bodegas Roda presenta la nueva añada de su tinto más fresco, enérgico y juvenil: Sela 2018. Un vino para disfrutar de la elegancia de Bodegas Roda con un carácter alegre e intenso, perfecto para acompañar mesas y encuentros a base de tapas, pinchos y platillos. De color rojo vivo, goza de una nariz intensa de fruta roja fresca (frambuesa, fresa y cereza) con notas minerales y especiadas (chipas de pólvora y pimienta de Sichuan que lo llenen de alegría). En boca se amplía su frescura y tanino fino. Largo y placentero, es ideal para disfrutarlo en el momento o en los próximos años.

Itac Professional

Itac Professional, marca de Importaco, presenta una gama "Libre de.... para la cocina" de almendra procesada. Partiendo de la mejor almendra, ofrece almendra repelada, almendra palitos, almendra cubitos y harina de almendra libre de cualquier alérgeno y especialmente de cacahuete y gluten. Para ello, cuenta con una planta procesadora especializada donde se trabaja la almendra como único producto. Además, la factoría cuenta con las certificaciones más exigentes en alimentación. Esta almendra puede acompañar salsas, rebozados y por supuesto, repostería.





Raffles London Dry Gin

Raffles London Dry Gin, la ginebra inglesa *premium* de doble destilación distribuida en España por La Rioja Alta, presenta la nueva imagen que viste desde este 2021. Su receta exclusiva contiene más de una docena de especias exóticas del lejano oriente es el secreto mejor guardado de William Maxwell Ltd., una destilería escocesa con más de 100 años de historia. Cada uno de esos ingredientes es cuidadosamente escogido por sus cualidades únicas, ayudando a perfilar su carácter especial y único.



Propietat d'Espiells

Flor de Xarel·lo 2020, de Propietat d'Espiells, es la primera añada de un vino que encarna el compromiso de la familia Juvé con el territorio rindiendo tributo a la variedad emblema de la zona, la *xarel·lo*, procedente de cultivo ecológico propio. De color dorado brillante, el hecho de ser un monovarietal de *xarel·lo* le confiere una estructura y una complejidad que hacen que sea delicado a la vez que contundente. En nariz es intenso y refrescante, con aromas a flores blanca y a fruta blanca madura. Su paso por boca es amplio y equilibrado gracias a la buena acidez de la variedad, dejando un postgusto largo.

Tanqueray

Tanqueray 0,0% es una nueva propuesta con todo el sabor, ahora sin alcohol y con tan solo 6 kcal por unidad. Elaborada con los mismos botánicos que originan Tanqueray London Dry, la ginebra más icónica de la marca y reconocida durante siete años consecutivos como la favorita de los *bartenders*, Tanqueray 0,0% promete ofrecer una experiencia llena de sabor para ser disfrutada donde y cuando queramos.





Makro

Makro ha apostado por productos de agricultora ecológica como los huevos camperos. En este sentido, la compañía se ha marcado como objetivo para 2022 que el 100% de las referencias de la marca Makro de huevo y huevo líquido provengan de gallinas libres de jaulas.

Bodegas La Horra

La nueva añada de Corimbo, la de 2016, es un vino elegante elaborado con la tinta del país de Ribera del Duero burgalesa. Voluminoso, fresco y muy largo, es un tinto con fondo rojo oscuro y una gran intensidad en nariz, lleno de fruta, matices minerales y hierbas aromáticas. En boca es voluminoso, amplio y fresco, largo y perfecto.





Nº 1 Artisans Work

La Nº 1 Artisans Work presenta su Vermut nº 1, que ha sido elaborado con una selección de uvas del Camino de Santiago. Para su creación se han utilizado las uvas *sauvignon blanc* y verdejo del camino francés y la uva albariño del camino portugués, que aportan este vermut notas frescas y cítricas. Además, las 15 hierbas que intervienen en su maceración le aportan unas inconfundibles notas a pomelo que le confieren su marcada personalidad.



Finca La Emperatriz

El Jardín de la Emperatriz Blanco 2020 es un blanco joven elaborado con uvas de la variedad viura. Se trata de un vino con aromas a flores blancas y notas cítricas, y un claro predominio de fruta blanca madura junto a una acidez fresca y persistente. Está concebido para disfrutar en momentos informales y que puede acompañar una gastronomía variada donde prevalezca la calidad del producto por encima del artificio de las elaboraciones.

Vandemoortele

Dentro de la gama My Originals®, se incorporan tres nuevos, deliciosos y coloridos productos: Doony's Caramelo Art Craftie, un Doony's con cobertura sabor a chocolate, decorado con almendras caramelizadas y espirales sabor a caramelo; Doony's Kids Craftie, un divertido Doony's con cobertura sabor a chocolate con leche y decorado con trocitos de lentejas de chocolate caramelizadas de colores, y Doony's Pink Choco Blanco Craftie, un original Doony's cubierto de chocolate blanco y decorado con trocitos de chocolate blanco y crujiente de frambuesa liofilizada. Tres nuevos e irresistibles Doony's, listos para descongelar y servir.





Finca La Sabina

Finca La Sabina Tempranillo 2018 expresa, con su complejidad aromática, la singularidad, los contrastes climáticos, el rico entorno y los suelos pedregosos de sus viñedos. Presenta un color rojo picota intenso con matices violáceos. En nariz predominan las notas afrutadas de mora y grosella con toques lácteos. En boca, es amplio, sedoso y envolvente.

Guía Contract y Canal Horeca





Guía Contract y Canal Horeca

Oferta especial

1 módulo edición impresa

+ 1 banner en

www.equipamientohostelero.com

300€

Mayor visibilidad para su negocio

Reserve ya

equipamientohostelero@curtediciones.com

Tel. 93 318 01 01

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es





DIRECCIONES WEB

A

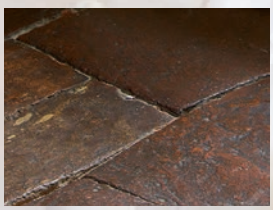
ábc concept www.abcconcept.es
Abrisud www.abrisud.com
Absara Industrial www.hidrobox.com
Accesos Generales www.accesos.com
Acentic España, S.L. www.acentic.com
ACM-Auxiliar de Construcciones Metálicas S.A. www.acmsa.es
Aco Productos Polímeros, S.A. www.aco.es
Activex Soft www.activexsoft.es
Acsa Bath www.acsabath.com
ACV www.acv.com
ADA Cosmetic, S.L.U. www.ada-guest-supplies.com
Adisa www.adisacooking.com
Adolfo Esteban S.L. www.eurocave.es
Adria Bandiere www.adriabandiere.com
ADT España Servicios de Seguridad, S.L. www.adt-seguridad.com
Agarel www.agarel.es
Airclos-European Aluminium Systems www.airclos.com
Airlan www.airlan.es
Akaba S.A. www.akaba.net
Akabats www.akabats.com
Akroban, S.L. www.akroban.com
Alaire www.alaire.es
Alcalagres, S.A. www.alcalagres.com
Alexalo Hogar y Hosteleria www.alexalo.com
Alfombras Artesanales La Alpujarreña S.L. www.alpujarrena.com
Alma Dream www.almadream.com
Almacenes Aguirre www.almacenes aguirre.com
Alonso Mercader www.alonsomercader.com
Altex (Alta Tecnología en Extracción, S.L.) www.altexsl.com
Altran Solutions www.altransoutions.es
Altro Scandess, S.A. www.altroscandess.com / www.altro.com
Alu red www.alured.es
Aluminios Cortizo www.cortizo.com
Alutec del Valles, S.L. www.alutec.es
Álvarez Gómez Perfumes, S.L. www.alvarezgomez.com
Amadeus www.amadeus.com
AMC-Artículos de Menaje para Colectividades, S.L. www.webamc.com
Amenities Pack, S.A.-Novotecnic www.amenitiespack.com
America www.americasbc.com
Andrés Sáez, S.L. Grupo Sáez www.gruposaez.com
Andreu Barberá S. L. www.andreu.es
Apartmueble www.apartmueble.com
Aperitivos Medina www.aperitivosmedina.com
Aqa Pool www.aqapool.es
AquaBikeSpa www.aquabikespa.com
Aquacrist www.aquacrist.com
Aquassent www.aquassent.es
Aquastyl www.aquastyl.com
Arborètum www.arboretum.es
Arcaya Equip, S.L. www.arcaya.es
Arcon www.arcon.es
Ardix Hotels www.ardix.net
Arévalo Refrigeracion www.arevalo.eu
Armstrong www.armstrong.com
Armstrong DLW Ibérica, S.A. www.armstrong.es
Arquiconcept, S.L www.arquiconcept.com
Arquitectura Textil www.arquitecturatextil.com
Arregui www.arregui.es
Artebirra www.artebirra.es
Artero www.artero.com
Artes Marc Deco, S.L. www.marcdeco.com
Artincrisa www.artincrisa.es
Arturo Alvarez www.arturo-alvarez.com
Assa Abloy Hospitality Ibérica, S.L. www.vingcard.com
Astralpool España www.astralpool.com
Athos Fabrics, S.L. www.athosfabrics.com
Auping www.auping.es
Azkoyen, S.A. www.azkoyenvending.com

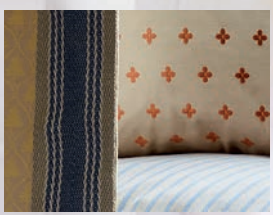
B

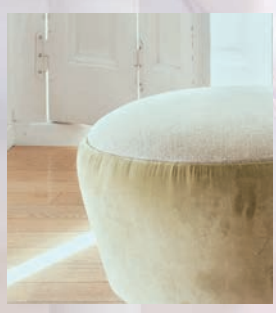
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol Ibérica, S.A. www.bayrol.de
Bellsola www.bellsola.com
BC Cefiba www.cefiba.es
Becara, S.L. www.becara.com
Bejarano S.A. www.mueblesbejarano.com
Benito Urban www.benito.com
Bergidum-Matachana www.matachana.com
Berlys Alimentacion www.berlys.es
Besam Ibérica, S.A. www.besam.es
Biplax Industrias del Mueble, S.A. www.biplax.com
Blue Spa by System-Pool (Porcelanosa Grupo) www.system-pool.com
BM Sportech www.bmsportech.es
Boj Olañeta www.byboj.com/es
Bosch España (División Termotecnia) www.buderus.es
Bosch Security Systems, S.A.U. www.boschsecurity.es
Böwe Textile Cleaning España, S.A. www.bowe.es
Bragard www.bragard.es
Brita Professional www.profesional.brita.es
Bssb Furniture www.bsbfurniture.com
Bufalo Werner & Mertz www.tanaprofesional.es

C

Caffsa www.caffsa.com
Calma House https://calmahouse.com
Camino a Casa www.caminoacasa.es
Canaletas, S.A. www.canaletas.es
Candela Tapizados www.candelatapizados.com
Cannon Hygiene, S.A www.cannonhygiene.es
Carabassi www.carabassi.com
Caravita www.caravita-parasoles.com
Carfer Saunas, S.L. www.carfer.com
Carpa 10-Carpas y Serv. Asociados, S.A www.carpa10.com
Carpyen www.carpyen.es
Carrier España, S.L. www.carrier.es
Casa Bruno www.casabruno.com
Casa Delfín www.casadelfin.com
Casa Fontanals www.feriavilbonet.com
Casamance www.casamance.com
Catemar Ibérica S.A. www.catemar.com
Caverin Solutions. www.caverin.com
Celulosas Vascas, S.L. www.celulosasvascas.com
Cerámica Althea www.altheaceramica.com
Cerámica Sugrañes www.rosagres.com
Cerámicas Bellavista www.bellavista.com
Cerámicas Gala, S.L. www.gala.es
Cerramientos en Aluminio y Pvc Portico, S.L. www.porticosl.com
Charmex www.charmex.net
Chocovic www.chocovic.es
Churchill Dining Out www.churchillchina.es
Cial. Arcas RG, S.L. www.arcasrg.com
Cidon S.L www.cidon.net
Cimbali www.cimbali.it
Cime Tres/Ergocontrol www.ergocontrol.es / www.cimetres.com
Cleytesa www.cleytesa.com
Click&Hotels www.clickandhotels.es
ClickTom System www.clicktomsystem.com
Coblora, S.L. www.coblora.es
Cocinas Rogil, S.A www.cocinasrogil.es
Cocinas Sala www.cocinas-sala.com



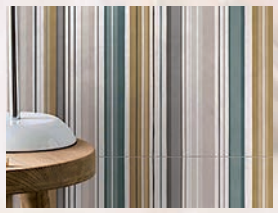




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa www.magefesa.com
Confortec www.grupoconfortec.com
Consejo Regulador Rioja www.riojawine.com
Cortinas Lladó, S.L. www.cortinasllado.com
Cosentino www.cosentino.com
Covenorte, S.A. www.covenorte.com
Crealux Design, S.L. www.crealux.com
Création Baumann, S.L. www.creationbaumann.com
Creyconfe-Creaciones y Confecciones S.A. www.creyconfe.com
Criex www.criex.info
Crisal Decoración www.crisaldecoracion.com
Crispin's www.crispins.es
Cristalería Soler Hermanos S.A www.soler.es
Cristalerias Diagonal www.cristaleriasdiagonal.com
Croexsa www.croexsa.com
Crom 2 S.A. www.crom2.com
Cubiertos Dalia-Jypsolplas, S.L. www.cubiertos-dalia.com

D

DAB www.dab.es
Daikin www.daikin.es
Dalper S.L. www.dalper.es
Damixa www.damixa.com
Danona www.danona.com
Darlex Soluciones www.darlexsoluciones.es
DBMark, S.L. www.dbmark.com
De Witte Lietaer International Textiles www.dwl.be
Deck & Garden, S.L. www.deckgarden.es
Decolight www.decolight.es
Decora Import. www.decoraimport.com
Dedon www.dedon.de
Degerman, S.L. www.degerman.es
Delta Tecnologías de la Información www.deltainformacion.es
Dermo, S.A. www.dermo.com
Design Club www.designclub.es
Desincal España, S.L. www.desincal.com
Dessi Mobel, S.L. www.dessimobel.com
Difriho, S.A. www.difriho.com
Digebis S.L. www.digebis.com
Dimasa www.dima-sa.com
Dimesa-Difusión Mediterránea, S.A. www.dimesa.es
Discesur www.discesur.com
Dispopack www.dispopack.com
Distribuidora Joan, S.A. www.distjoan.com
Dito Sama www.dito-sama.com
Diversey www.diversey.com
Dobra Industrial S.A. www.hornosdobra.com
Doménech Hermanos, S.A www.domher.com / www.turfgrass.es
Dometic Spain, S.L www.dometic.es
Domoticus www.domoticus.com
Domus www.domus.es
Dorma Ibérica, S.A. www.dorma.es
Dornbracht España S.L. www.dornbracht.com
Dr. Schär www.drschaer.com
Drylab www.drylab.es
Duni Ibérica www.duni.com
Due-Effe www.due-effe.com
Duravit España, S.L. UNI www.duravit.es
Duscholux www.duscholux.es
Dushow Barcelona www.dushow.com
Dydplas www.dydplas.com







E

E-Controls www.controls.es
Easywind www.easywind.fr
Ecus www.ecussleep.com
Edesa Hostelera, S.A. www.edesahostelera.com
Egi-Electroacústica General Ibérica www.egiaudio.com
El Corte Inglés-División Empresas www.elcorteingles/empresas
Electrolux Professional, S.A. www.electrolux.es
Electronic Safe Technology, S.L. www.futurasafes.com
Elezos www.uniformes-pro.com
Eliseu Cardedeu www.eliseu-cardedeu.com
Elsafe España www.elsafe.es
Emah www.emah.es
Emedec www.emedec.com
Emersa-Expansión Mercantil, S.A. www.emersa.es
Enea www.eneacontract.es
Enraf Nonius Ibérica, S.A.

www.enraf.es
Envatel, S.L. www.envatel.com
Equipamientos Capimora https://capimora.com
Equipo DRT www.equipo-drt.es
Equipturis, S.A. www.equipturis.com
Ermotel www.ermotel.com
Espais Sistemas www.espaisistemas.es
Espo www.espo.es
Essenzia Dormire www.essenziadormire.es
Estudio Tres Galdakao, S.L. www.estudio3.es
Eurobercasa www.eurobercasa.es
Eurocolchón www.eurocolchon.es
Euroconvertibles, S.A. www.senntar.com
Euroflor www.euroflor.es
Eurofred, S.A. www.eurofred.com / www.grupoeurofred.com
Europea Térmica Eléctrica www.ete.es
Eurosanex S.L. www.eurosanex.com
Eurosilla, S.A. www.eurosilla.com
Eurotec Equipamientos Hoteleros, S.L. www.euro-tec.net
Eurotrade Flooring www.vline.es
Evaluz S.A. www.evaluz.com
Exercycle, S.L. www.bhfitness.es.com
Ezpeleta www.ezpeleta.com

F

Fabricantes Línea Blanca, S.A. www.lineablanca.es
Fagor Industrial www.fagorindustrial.com
Fede www.fedebcn.com
Fediel System www.fediel.com
Fermax Electrónica S.A.E www.fermax.com
Fiaka www.fiaka.es
Figueras International Seating www.figueras.com
Fit4life www.fit4life.es
Flex Equipos de Descanso, S.A. www.hoteleria.flex.es
Flores Valles, S.A. www.floresvalles.com
FormaBaño www.pyp.es
Formica, S.A. www.formica.es
Foro Técnico S.L www.forotec.com
Franch www.franchsilleria.com
Franke Food Services Equipment, S.L. www.frankehosteleria.com
Frapont, S.A. www.frapont.es
Freixanet Wellness www.freixanetwellness.com
Fricontrol www.fricontrol.com
Fricosmos, S.A. www.fricosmos.com
Frigicoll S.A. www.frigicoll.com
Frigodac www.frigodac.com
Fritermia S.A. www.fritermia.com
Friusa www.friusa.com
Frucosol-Comercial Frucosol, S.L. www.frucosol.com

G

G & A Desechables www.gyadesechables.com
Gabarró Hermanos, S.A. www.gabarro.com
Galp Energia www.galpenergia.com
Gancedo www.gancedo.com
García de Pou www.garciadepou.com







Gastón y Daniela, S.A. www.gastonydaniela.com
Gayc S.A. www.gayc.com
Geberit, S.A. www.geberit.es
Giménez Ganga www.gimenezganga.com
Girbau S.A. www.girbau.com
GL Contract-Grupo LaMadrid www.g-lamadrid.com
Global Asento www.globalasento.es
Gomarco Descanso www.almadream.com
GPE Vendors España, S.L. www.hablamosdevending.com
Grassoler, S.A. www.grassoler.com
Grohe España, S.A. www.grohe.es
Grosfillex Española S.A. www.grosfillexcolectividades.com
Groupe GM - Amenities Exclusivos www.groupegm.es
Groupe Seb Ibérica www.groupeseb.com
Grundig España, S.A. www.grundig.es
Grup Gamma, S.A. www.gamma.es
Gruphotel www.gruphotel.com
Grupo Cinnabar www.cnbcompany.com
Grupo Deleitas www.deleitas.com
Grupo Foresis www.foresis.info
Grupo Gonzálbez www.gonzalbez.com
Grupo Grancasa www.grupo-grancasa.com
Grupo Plaginsa www.grupoplaginsa.com
Grupo Rojas (Muebles Combinados Rojas, S.A + Parkets Rojas, S.L) www.grupo-rojas.com
Guerrero Claude www.guerreroclaude.com

H

Hags www.hags.com
Hanna Instruments S.L. www.hanna.es
Hansgrohe, S.A. www.hansgrohe.es
HCS by Airvent www.airventhcs.com
Hergom, S.A. www.hergom.com
Herlobe www.herlobe.com
Hermanos Andrés García www.herdasa.es
Hijo de J. Bassols, S.A. www.bassols.es
Hispacounter, S.L. www.hispacounter.com
Hnos. Calatayud S.L. www.hcalatayud.com
Hobby Flower de España, S.A. www.hobbyflower.com
Hoesch / Spazio Baño S.L. www.hoesch-design.com
Home Design International www.homedesigninternational.es
Hospitality Service M & B Group www.hsmb.weebly.com
Hospitality Unique Group www.4-hug.com
Hosteltis, S.L. www.hosteltis.es
Hüppe Spain, S.L.U www.huppe.es
Hygolet Iberia, S.L. www.hygolet.es

I

IASO www.iaso.es
Iberdamixa www.damixa.com
Iberital www.iberital.com
Ibermampara www.ibermampara.com
Ibili Menaje, S.A. www.ibili.net
IC Sistemas, S.L. www.icsistemas.es
Icolandia www.icolandia.com
Ideal Standard www.idealstandard.es
Idurgo-Inkug, S.L. www.idurgo.com
Ifa S.L. www.ifasl.com
Iko www.ikofa.com
Ilerda Serveis-Grupo Dino www.ilerdaserveis.com
Ilumax www.ilumax.com
Imat Mobiliario y Diseño, S.A. www.imat.es
Import Hispania, S.L. www.importhispania.com
In&Out www.inoutmobiliario.es
Inbeca Wellness Equipment www.inbeca.com
Incofranc, S.L. www.incofranc.com
Incotel www.gabitel.com
Inda España, S.L. www.inda.net / juanjose.martin@inda.net
Indecasa S.A www.indecasa.com
Industrial Cubertera de Galicia, S.A. www.jay.es
Industrial Marcf, S.L. www.marcfi.es
Industrias Rehau, S.A. www.rehau.es
Industrias Relax S.A.-Div. Hotelería y Equipamientos www.relax.es
Industrias Revi, S.A. www.irevi.com
Industrias Vijusa www.vijusa.com
Infrico www.infrico.com
Innovaciones Informáticas, S.A. www.innovaciones-int.es
Instore Kids Corners http://ikcplay.es
Intelservice, S.L. www.grupunicamp.com / www.intelservice.es
Inteman www.inteman.com
Interface Hispania, S.A. www.interfaceflor.eu
Intervap Europa, S.L. www.intervap.com
IP Cleaning España, S.L. www.ipcleaning.net
Ipso Spain www.ipso.com.es
Iris www.iris.es
Irsap Radiadores www.irsap.it
Isde ing www.isde-ing.com
Italconcept www.italconcept.es
ITV-Ice Makers www.itv.es

J

J&T BCN www.jordi-mas.com
Jacuzzi Europe, S.P.A. Ofc. de Representación www.jacuzzi.it
Jaton Ribes www.jatonribes.com
Jemi, S.A. www.jemi.es
Jofel Industrial, S.A. www.jofel.com
Joma's Uniformes www.jomas.es
Jou Diseño & Luz www.joudisenoyluz.com
Jung Electro Ibérica, S.A. www.jungiberica.es

K

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

L

La Mediterránea www.la-mediterranea.es
La Metalúrgica del Mueble www.lametalurgica.com
La Verneda-San Miguel, S.C.C.L www.lavernedasanmiguel.com
La Voliere www.lavoliere.net
Lamp, S.A. www.lamp.es
Lande, S.A. www.landesa.com
Laveleria www.laveleria.com
Laveranda10 www.laveranda10.es
Le Creuset, S.L. www.lecreuset.es
Leds-C4, S.A. www.leds-c4.com
LG Electronics España www.lge.es
Lienzo de los Gazules www.lienzogazules.com
Lifra Contract by Idees www.lifracontract.com
Life Fitness Brunswick Iberia, S.A. www.lifefitness.com
Lobster's Day www.lobstersday.com
Logicart, S.L. www.logicart.es
Logospot.es www.logospot.es
Lotum, S.A. www.lotum.es
Luis Capdevila S.A. www.luiscapdevila.es
Lumen's www.lumens.es
Lusso & Prodec España, S.L. www.lussoprodec.com

M

Maax spas www.maaxspas.com
Maceteros www.maceteros.es
Macfrin-Eurast-Masbaga Cooking Systems www.grupomacfrin.com
Macoven Mp, S.L. www.macoven.com
Madisa Tecnología Ibérica, S.L. www.madisa.es
Magarpa www.magarpa.com
Mainox, S.L. www.mainox.net
Maison Decor www.elitedecor.es
Makro Autoservicio Mayorista, S.A. www.makro.es
Manatex www.manatex.es
Manaut www.manaut.com
Manipulados Lisma, S.A. www.manipulados-lisma.com
Manusa www.manusa.com
Marcilla www.marcilla.com
MarCom Plus S.A. www.marcom-plus.com
Marcos Larrañaga y CIA S.A. (Lacor) www.lacor.es
Mariner www.mariner.es
Mariner 3s España www.mariner-3s.es
Mastertent Ibérica www.mastertent.com
Mavilop www.mavilop.es
MCM, Metalúrgica Cerrajera de Mondragón, S.A. www.mcm.es
Mediclinics www.mediclinics.com
Menerga www.menerga.es
Merf 2000, S.L. www.groupegm.com
Micros Fidelio España, S.L. www.micros-fidelio.es
Miele, S.A. www.miele.es
Miguélez, S.L. www.miguelezseating.com
Millenium Soft, S.A. www.millenium-soft.es
Minibar System www.minibar.ch
Miracle Play www.miracleplay.com
MisterWils www.misterwils.com
Mitre Furnishing Group www.mitrefurnishing.com
Mobiliario Ideal, S.L. www.mobiliario-ideal.com
Moka Expres S.A. www.demoka.com
Molder Disnova www.molderdisnova.com
Mondex Menaje España S.A. www.m-plastic.com
Montajes TST, S.L. www.montajes-tst.es
Moradillo www.moradillo.com
Moya Andreu, S.L. www.moyaandreu.com
Muebles Cortijo, S.L. www.mcortijo.com
Muebles Ebano www.muebles-ebano.com
Muebles Hostelería www.muebles-hosteleria.com
Muebles Romero www.mueblesromero.com
Muebles Vicent Montoro www.vicentmontoro.com
Mydrap www.mydrap.com
Mygym, S.L. www.mygym.es

N

Nardi (Tutto a Posto) www.tutto-a-posto.com

DIRECCIONES WEB

Nero Design www.jamon-nero.com
Nespresso www.nespresso.com
NewHotel Software www.newhotel.com
Niddus www.niddus.com
Nilfisk Advance, S.A. www.nilfisk.es
Nofer, S.L. www.nofer.com
Novell Equipament www.novellweb.com
Nupik Internacional S.L www.nupik.es

O

Oak www.oak.es
Ociointeractivo www.ociointeractivo.com
Omnitec Systems www.omnitecsystems.com
Oms y Viñas, S.R.C. www.oyv.es
On line www.online-st.com
Ona Works, S.L. www.onaworks.com
Ondarreta Contract www.ondarreta.com
Onity www.onity.com
Open Door www.opendoorsystem.es
Orac Decor® www.oracdecor.es
Orama Systems www.orama.es
Orio Tradición www.grupo-orio.es
Oritex www.oritex.es
Ortus Fitness www.ortus.com
Osram S.A. www.osram.es
Otrum Interactive Ibérica, S.L. www.otrum.com
Oxicom www.oxicom.es

P

Pago www.pago.es
Panelesdepared.com www.panelesdepared.com
Parcet, S.A. www.parcet.com
Pascualin www.pascualin.com
Pascuet www.pascuet.com
Paviflex www.paviflex.es
Paviparket www.paviparket.com
PEC Efficient Cooking www.pecprojects.com
Peña Alfombras & Tapices www.pvargas.com
Peña Vargas www.pvargas.com
Perfyplast www.perfyplast.com
Philips Alumbrado www.es.lighting.philips.com
Pikolin, S.A. www.pikolin.es
Pinti España, S.A. www.pinti.it
Pirolevante, S.A. www.pirolevante.com
Planning Sisplamo S.L. www.planningsisplamo.com
Platos y Pizarras www.platosypizarras.com
Poggenpohl www.poggenphol.de
Point, S.L. www.point1920.com
Poliperfil, S.L. www.poliperfil.com
Polti España, S.A www,polti.es
Polyrey Ibérica, S.L. www.polyrey.com
Poolbike www.poolbiking.com
Porcelanosa Grupo www.porcelanosagrupo.com
Pordamsa www.pordamsa.com
Portinox www.portinox.es
Porvasal, S.A. www.porvasal.es
Presat www.presat.es
Primer www.primer.es
Protec www.swinprotec.fr
PS-Pool www.ps-pool.com
Puertas Dayfor, S.L. www.dayfor.com
Pujol Iluminación www.pujoliluminacion.com

Q

Quadriga www.quadriga.com
Quality Espresso S.A.U. www.qualityespresso.net

R

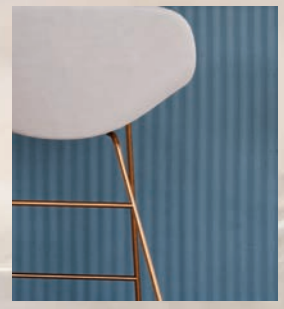
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit Ibérica www.piscinas-alkorplan.com
Rentwellness www.rentwellness.com
Repagas, S.A. www.repagas.com
Resol www.resol.es
Restotel Vajillas, S.L. www.restotel.es
Resuinsa www.resuinsa.com
Reydimobel, S.A. www.reydimobel.com
Rhointer www.serviciosdemesa.com
Ripay www.ripay.es
Ritalespo www.rital.com
Robot Coupe www.robot-coupe.com
Robot,S.A. www.robotbas.com
Roca Sanitario/Calefacción www.roca.es
Romag S.A. www.romagsa.com
Royal Botania www.royalbotania.com
Royal Europe Textile www.royaleuropetextile.com
Runtal Radiadores www.runtal.es

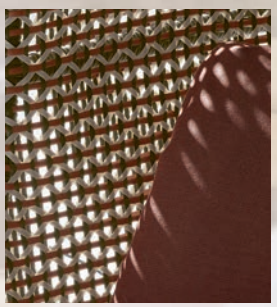
S

Saga Coffee Ibérica S.A. www.saecoprofessional.es
Salter Sport S.A. www.salter.es
Salvador Escoda, S.A. www.salvadorescoda.com
Sammic, S.A. www.sammic.com
Santos Innova, S.L. www.santosinnova.com
Saunas Duran www.saunasduran.com
Saunas Inbeca www.inbeca.com
Savemah Hosteleria www.savemahhosteleria.com
Saxun www.saxun.com
Scanfood Europe www.scanfood.eu
Schneider Electric www.schneider-electric.es
Schultes S.C.E., S.L. www.schultes.es
Schuller, S.L. www.schuller.es
Selhosvi www.selhosvi.com
Semaca Contract www.semaca.com
Serastone www.serastone.com
Serenissima www.serinf.es
Serhs Projects&Equipaments www.serhsprojectsequipaments.com
Serrentis www.serrentis-hotelsupplies.com
Shopkit www.shopkit.com
Shott Ibérica www.schott.es
Siena XXI www.sienaxxi.com
Sihot Hotel www.sihot.com
Sika Design www.sika-design.com
Silkdreams www.silkdreams.com
Sillerias Almagro www.silleriasalmagro.com
Simex www.simex.es
Simon, S.A. www.simon.es
Sismovil www.sismovil.com
Sistemas Sico S.L. www.sicoinc.com
Siteco, S.L. www.sitecosl.com
Skyline Design www.skylinedesign.es
Soliday www.soliday.eu
Sodyman, S.A sodyman@sodyman.com
Sofás Cama Zarda, S.L. www.zarda.es
Sofás-Camas Cruces www.sofascamascruces.com
Soher www.soher.com
Solnhofen Piedra Natural, S.L. www.solnhofen.es
Sonnen Land Distribuciones, S.L. www.sonnenland.es
Sonpura-Luis Soriano, S.L. www.sonpuracontract.com
Splash, Módulos Multijuegos, S.L. www.splash.es
Spontex Professionnel www.spontex-professionnel.com
Stoneacrilics www.stoneacrilics.com
Struktur www.struktur.com
Stua www.stua.com
Studio Moods www.studiomoods.com
Sucontesa Textil, S.A. www.sucontesa.es
Sulcus www.sulcus.es
Suministros Hoteleros García, S.L. www.suministrosgarcia.com
Swim & Dream www.swimdream.com

T

3M España, S.A. www.3m.com/es
Tactum Atriol Digital www.tactum.tv
Tapvin 2000, S.L. Unipersonal www.tapvin.es
Targetti Poulsen Spain S.A. Sociedad Unipersonal www.targetti.es
Tarkett Floors, S.L. www.tarkett.com
Tattoo Contract www.tattoocontract.com
Taz-Stil, S.L. www.tazstil.com
Tecna, S.L. www.tecna.es
Tecnigras, S.A. www.tecnigras.com
Tecnimel Hostelería, S.L. www.tecnimel.com
Tecnitramo (MP Diclesa, S.L.) www.tecnitramo.es
Tecnodimensión www.tecnodimension.com
Tecno Soley www.tecnosoley.es
Tecnología y Sistemas Cortafuegos, S.L.-Puertas Tescor www.puertastescor.com
Technogym Trading, S.A. www.technogym.es









Tedhinox Rm, S.L. www.tedhinox.com
Telegim.TV www.telegim.tv/hoteles
Termigo Microclimas www.termigo.com
Texdecor www.texdecor.com
Textiles Vilber, S.A. www.vilber.es
The Muro Lab www.themurolab.com
Thomas Wellness Group www.thomas.es
Thomil, S.A. www.thomil.com
TimberDeck, S.L. www.timberdeck.es
Tislit S.A. www.tislit.es
TM Sillerías www.tmsillerias.com
Torrelsa S.A www.torrelsa.com
Tracman, S.L. www.tracman.com
Trentino Baño Cerámica, S.L. www.trentino.es
Tylo España www.tylo.es

U

Unibake www.unibake.com
Uniformes Gary www.uniformesgarys.com
Unilever Foodsolutions www.unileverfoodsolutions.es
Unique Spa www.uniquespa.es

V

Vandemoortele Ibérica. www.vandermoorteleiberica.com
Vayoil Textil, S.A. www.vayoiltextil.es
Vdavda www.vdavda.com
Velux Spain, S.A. www.velux.es
Ventiklar www.ventiklar.com
Vescom www.vescom.com
Vestidel S.A. www.vestidel.com
Vidal i Porta www.vidaliporta.cat
Vianen, BV www.vianen.es
Vicam www.vicam.org
Vila Import www.vilaimport.com
Villeroy & Boch Hotel & Restaurant www.villeroy-boch.com
Vista Alegre España, S.A. www.vistaalegre.pt
VLM www.vlm.es
Vogel's Products Ibérica S.L.U (VCP Ibérica) www.vcpiberica.es / www.vogels.com
Vondom www.vondom.com/es
Velilla Confección Industrial www.velillaconfeccion.com

W

Weelko www.weelko.com
Wega España www.wega.es
Welbilt Iberia SAU www.welbilt.es
Werner & Mertz France Professional www.wmprof.com
Winner Spain www.winnerspain.com
Winterhalter Ibérica, S.L.U www.winterhalter.es
WMF Española S.A. www.wmf.es

X

X-Treme Fitness Equipment, S.L. www.x-tremefitness.net / www.x-tremepadel.net

Y

Yamaha-Hazen Música, S.A. www.yamaha-europe.com

Z

Zatel www.zatel.com
Zehnder www.zehnder.es
Zumex Máquinas y Elementos, S.A. www.zumex.com
Zummo, S.A. www.zummocorp.com
Zumoval S.L. www.zumoval.com

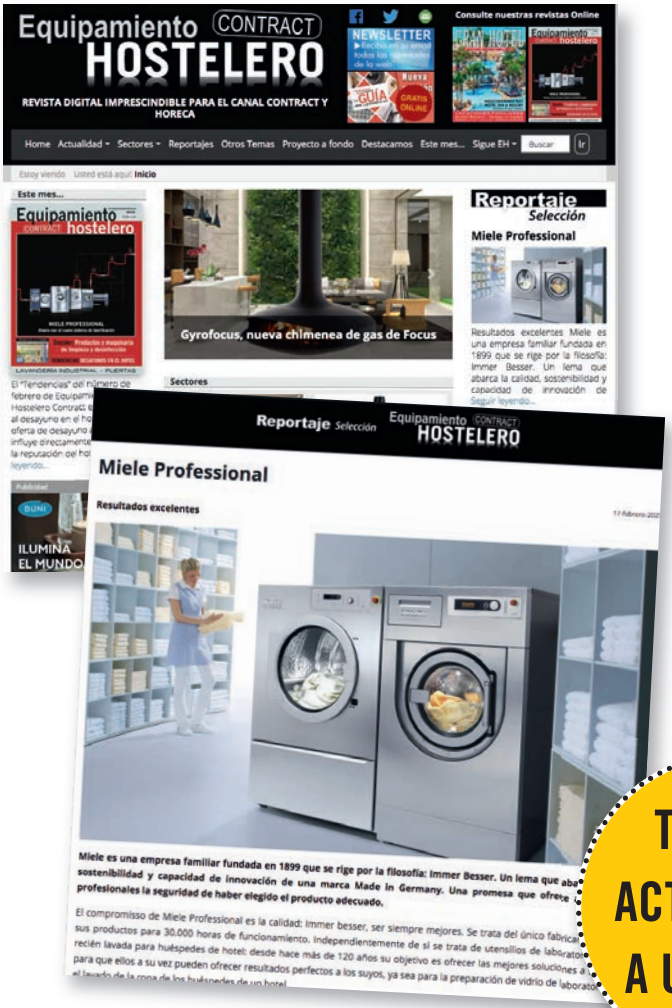
Si desea introducir su página web, envíe un e-mail a:**equipamientohostelero@curtediciones.com**

www.equipamientohostelero.com

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

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