CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

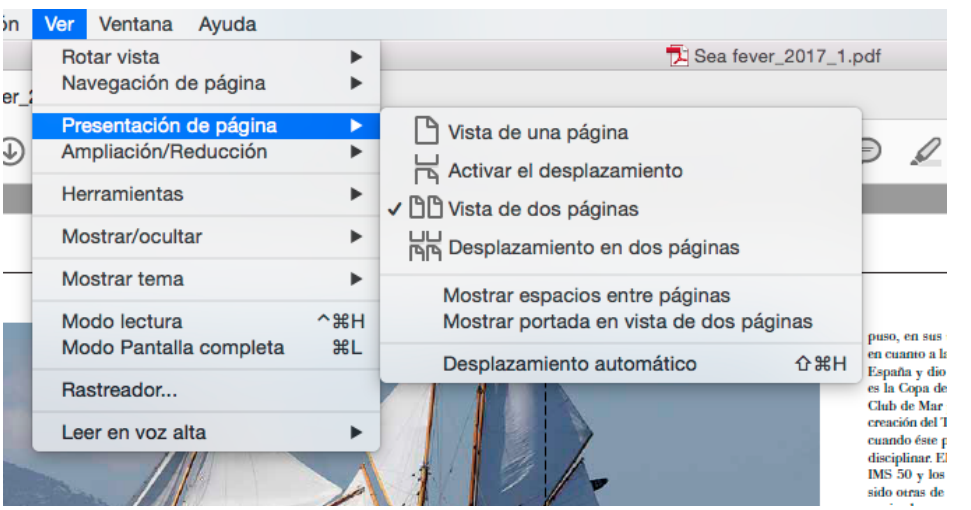
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 225 • 5 €

Equipamiento CONTRACT hostelero



DOSSIER MOBILIARIO INTERIOR

TENDENCIAS EQUIPAR UN BAÑO

Cocinas a la vista y bufés · Señalización

EFICIENCIA ENERGÉTICA Y RECURSOS SOSTENIBLES

interihotel
the caring edition

BCN21
CCIB
24 — 26
noviembre

LAS PERSONAS Y MARCAS QUE DEFINEN EL INTERIORISMO DE LOS HOTELES



Un proyecto de CENFIM
con el apoyo de ACCIÓ
Catalonia Trade & Investment

inscripciones en
interihotel.com

saxun®

LA MISIÓN DE VOLVER A LLENAR LAS TERRAZAS





Hotel Meliã, Benidorm

Con la pérgola bioclimática de Saxun se une el interior y el exterior para crear espacios 100% habitables para los clientes.

saxun.com

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 225

En portada:

Bosch Comercial e Industrial
bosch-industrial.com





Generar expectativa

Higiene, accesibilidad, sostenibilidad, funcionalidad y estética son los cinco pilares en los que se basa un buen diseño de baño. En los hoteles, en los últimos años, los baños han ganado protagonismo, convirtiéndose en estancias que generan expectativa. Por ello, se incorporan detalles innovadores que sorprendan a los huéspedes. Hoy en día, no puede haber un baño de hotel que no sea sostenible. Uno de los objetivos del hotelero es tener el control absoluto de la instalación para maximizar el ahorro de agua. Sobre eficiencia energética y recursos sostenibles se centra otro de los grandes reportajes de este mes. Para garantizar el confort térmico, acústico y lumínico de sus huéspedes, los hoteles necesitan mucha energía, tanto que el consumo energético supone entre el 14 y el 15% de los costes de explotación, pudiendo alcanzar entre el 20% y el 22%. Las cocinas también son un lugar en el que instalar maquinaria más eficiente, que consuma menos agua y energía, lo que repercute en un descenso de los gastos mensuales. Los restaurantes con cocinas a la vista y bufés ofrecen a sus comensales frescura, orden y un trato cercano. También se incluyen en este número un artículo sobre señalización y el "Dossier" sobre mobiliario interior.

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: publicidad-granhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Sònia Garcia, Maribel Gimisó. C/ Valencia, 279. 3ª planta. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Zona Centro: E-mail:** delegacionmadrid@curtediciones.com. **Tel.:** 934 121 177. **Suscripción:** 11 números: 48€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Fotomecánica:** Curt Ediciones. **Impresión:** Litografia Rosés. **Depósito Legal:** B660-99

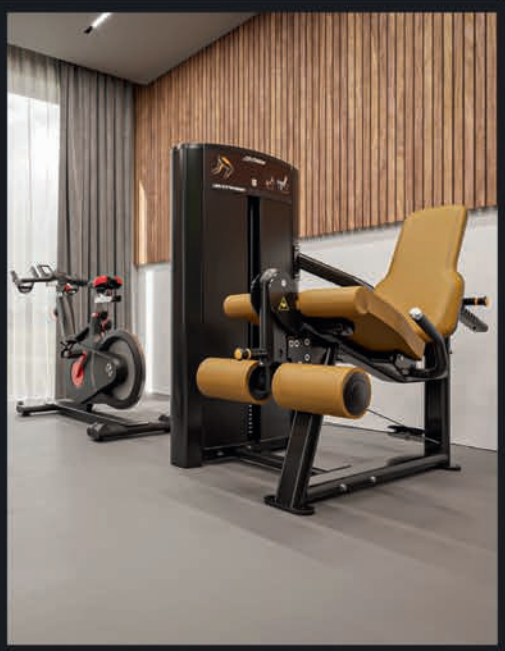
Edita: CURT EDICIONES SA *Valencia, 279, 3er. piso. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial 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.

LIFEFITNESS
FAMILY OF BRANDS

MÁS DE 10.000 HOTELES EQUIPADOS EN TODO EL MUNDO







EQUIPAMOS TU GIMNASIO
DESDE 11,50€ AL MES
¡Y NO PAGUES HASTA EL 1 DE MARZO DE 2022!*

DESCUBRE NUESTRA
OFERTA EXCLUSIVA
PARA *HOTELES*

**Solo hasta fin de existencias. Sujeto a aprobación financiera.*

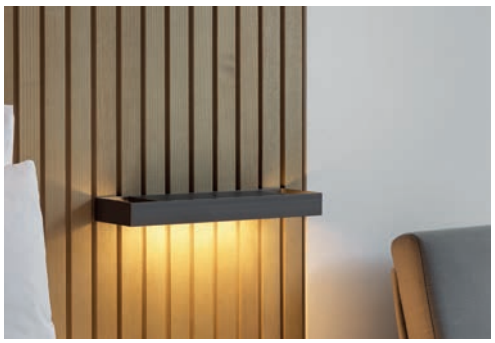
www.lifefitness.es | 607 776 630 | 663 061 071 | info.iberia@lifefitness.com



Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 225













6 Tendencias: Equipar un baño
21 Ideal Standard
22 En portada: Bosch
24 Cocinas y menaje
26 Cocinas a la vista y bufés
32 Iluminación
33 Signify
34 Eficiencia energética y recursos sostenibles
43 Girbau
44 interihotel
45 Entrevista: Diego Gronda, fundador de Studio Gronda
50 Instalaciones
51 Mobiliario
52 Pavimentos y revestimientos
53 Proyectos
54 Señalización
56 Dossier: Mobiliario interior
62 Direcciones





Personaliza tus paredes con los paneles 3D de Orac Decor®

ORAC® DECOR



50 YEARS CREATIVITY & INNOVATION

Nos avalan 50 años de historia e innovación. Atrévete y transforma tu hogar en ambientes exclusivos.

W111 BAR

PARA MÁS INSPIRACIÓN, CONTACTA CON UNO DE NUESTROS DISTRIBUIDORES:

ALBACETE Pinturas Vero - 967238853 **ALICANTE** ABC Parquet - 965247514 | Gibeller (San Juan de Alicante) - 965650162 | Servicolor Ondara (Ondara) - 966477022 **ANDORRA** Ferba - 376872426 **ASTURIAS** Tú Brico-Marian Oviedo (Gijón) - 985113544 **BADAJOZ** Badacolor - 924277760 **BARCELONA** Decoraciones Barcelona - 671428310 | Decoresc (Sant Boi de Llobregat) - 936309274 | Degalery - 934392084 | Dos 6 Dos - 932663234 | 2009 Maproba - 936672444 | Oller Contract (Granollers) - 938708605 | Picolor (Sabadell) - 937208080 | Pint. Aya (Cabrera de Mar) - 937566060 | Puertas Sancás (Viladecans) - 936357656 | Re-Nova Solucions - 932010029 | Studio Parquet - 933630494 **BILBAO** Vap Distribución (Erandio) - 944536869 **CANARIAS** Distribuciones Unsaga (Las Palmas) - 928422073 **CIUDAD REAL** Decoraciones Rumacolor - 926240586 **CÓRDOBA** Comercial Ríos - 957202626 | Hijos de Acaiñas Cabrera - 957323832 **CUBELLES** Ma-Co - 938954141 **GIRONA** Pintures Fontfreda (Olot) - 972262926 **IBIZA** Pinturas Rubio (San Jordi) - 971303683 **JAÉN** Espacios Alberto Aranda - 953871515 **LA CORUÑA** Rendueles Suministros - 981258130 **LEÓN** Maryan Decoración y Obras (Arcahueja) - 987213711 **LLEIDA** Tarros Pinturas - Decoracio - 973271611 **LOGROÑO** Pinturas Matias Jadraque - 941209856 **LUGO** Gloria Sanz Interiorismo- 982255656 **MADRID** Julmosa (Fuenlabrada) - 916420676 | La Pinturería - 913013315 | Madrid Forest - 915543144 | Rodapiés y Tarimas - 683524895 **MÁLAGA** Martonellas - 952215119 | Matices Pinturas y Papeles Pintados (Velez) - 952503837 | Parquet Pedrosa - 952393545 | Saneamientos Puya (San Pedro de Alcantara)- 952783540 | Todo Construcción (Campanillas) - 952434200 **MALLORCA** Almacenes Femenías (Palma de Mallorca) - 971434910 | Durán (Santa Ponca) - 971699696 | Parquets Balears (Palma de Mallorca) - 971431881 **MURCIA** Puven - Gibeller - 965650162 **NAVARRA** Zurlan Decomadera (Noain) - 948312725 **OGIJARES** Abella Decoración - 958503050 **PONTEVEDRA** Decormin (Vigo) - 986243975 **SANTANDER** Dispival - 942310115 **SEVILLA** Ecnara Sevilla Arance (Camas) - 954390830 | Materiales Reformas Generales (Umbrete) - 955715606 **TOLEDO** Decoraciones Santander (Torrijos) - 925762654 **VALENCIA** Lamichapa (Paterna) - 961367600 | P.P. Galiana - 963523103 | Pretobe (Ontinyent) - 962912557 **ZARAGOZA** Pialfer (La Puebla de Alfinden) - 976596158
DISTRIBUIDOR ONLINE www.exxentdecor.com

CONTÁCTANOS AL **900 99 32 89 (NÚMERO GRATUITO)** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

oracdecor_spain Orac Decor Spain Orac Decor Spain WWW.ORACDECOR.COM

Espacio de relax y confort



NOKEN PORCELANOSA BATHROOMS

Un baño con un buen diseño, actual y cuidado, hace que sea más atractivo a la hora de escoger el hotel donde alojarse, ya que complementa y revaloriza la habitación, y es una de las estancias que el cliente más recuerda de su visita.

Por Isabel Fernández



DURAVIT

Accesible y cómodo. Así debe ser el baño de la habitación de un hotel. Los productos que se instalan en él, además, tienen que satisfacer las preferencias de higiene y cuidado de los huéspedes. Apostar por la tecnología y por la sostenibilidad también es esencial a la hora de proyectar esta estancia.

Así, Alexander Bech, *managing director* de Duravit España y *regional manager* de Latinoamérica, considera que "higiene, accesibilidad, sostenibilidad, funcionalidad y estética son los cinco pilares en los que se basa un buen diseño de un baño". Para Antonio Gallego, "la distribución de los diferentes elementos que integran el baño es de vital importancia en el diseño del baño, de tal forma que quede un espacio luminoso que invite a disfrutar del baño de una forma placentera y relajante". Por su parte, Alfredo Cabezas, director de Marketing de Geberit Iberia, cree que "hay que ser innovador. Los baños de los hoteles llevan años ganando en relevancia y, de hecho, se han convertido en lugares que generan expectativa. Cuando entramos en una habitación de hotel, casi de inmediato vamos a ver cómo es el baño. Los interioristas lo saben y, cada vez más, incorporan detalles innovadores para sorprender a los futuros usuarios. Por ejemplo, actualmente, encontrar la tradicional cisterna cerámica vista en el baño de un hotel resulta decepcionante, desde el punto de vista del cliente. El usuario espera que el hotel le ofrezca un plus, no el baño de siempre. Por otro lado, los baños y los aseos hablan por sí mismos del grado de salubridad e higiene de un lugar. Cuando el cliente entra en el baño de un establecimiento donde va a alojarse unos días es imprescindible que su primera impresión sea que ese baño está limpio y es higiénico. Por este motivo, su diseño tiene que seguir una pauta primordial: que sea atractivo, innovador y que el espacio resulte muy fácil de limpiar". Asimismo, Jordi Soler, director general de Ramon Soler, opina que "lo principal para realizar un buen proyecto de diseño es contar con elementos de calidad. También tener en cuenta que estos aporten cualidades sostenibles e higiénicas al baño". Además, Joel Velasquez, *country manager* de Kaldewei España, indica que "es muy importante que los materiales de todos los elementos del mismo combinen estéticamente a fin de crear un ambiente armonioso, relajado y que transmitan una sensación de limpieza. La grifería y sanitarios deben ser funcionales, fáciles de limpiar e higienizar, de bajo consumo y producidos con materiales sostenibles. La iluminación, climatización y extracción

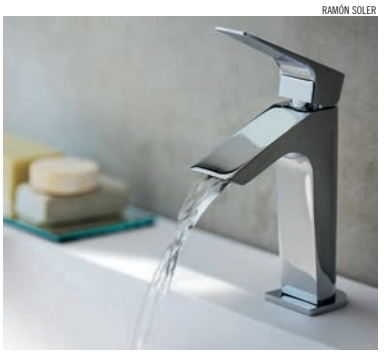


GROHE

GEBERIT



RAMÓN SOLER



GROHE



también deben ser adecuados. Una correcta instalación es imprescindible para evitar que se transmitan ruido a las habitaciones, y minimizar el riesgo de fugas y humedades". Asimismo, Adelino Martínez, CEO de Noken Porcelanosa Bathrooms, señala que "todo depende del público objetivo al que te dirijas. Por ejemplo, existe una tendencia creciente por diseñar baños mucho más estéticos y atractivos, ya que es de las zonas del hotel que más se comparte por redes sociales. Sea cual sea el público, lo más importante sigue siendo el confort del usuario. El huésped se tiene que sentir más cómodo que en su propia vivienda. Se tiene que proporcionar una experiencia *wellness* a través del diseño y la elección de los productos".

Piezas y distribución

Aparte del espacio y la distribución, es imprescindible tener en cuenta los múltiples usos y necesidades que tendrá cada cuarto de baño, ya que no es lo mismo una habitación individual que una doble o una suite. Entre los elementos clave que se encuentran en el baño están el plato de ducha, la mampara, la bañera, el lavabo, el inodoro y la grifería.

Mercedes Villar, arquitecta y del Departamento de Marketing de Nofer, señala que "lo mínimo indispensable es una buena zona de lavado, cómoda y eficiente. Un gran espejo y, sobre todo, una buena iluminación. También tener los accesorios necesarios, como espejo de aumento o secador de pelo… La ducha, cada vez más que la bañera, eso sí, con mampara de vidrio, y con un buen rociador, que proporcione un efecto de lluvia relajante. Obviamente, el inodoro, a ser suspendido, facilita su limpieza y mejora el diseño del baño". Por otro lado, Pep Moldes, director de Marketing de Duscholux, indica que "un baño de hotel requiere de elementos fundamentales para su uso básico, como la grifería, lavamanos, inodoros o espejos. No obstante, debe incluir también otros que no se suelen mencionar en un primer momento, pero son indispensables para una estancia cómoda. Y esto también se aplica a la hora de escoger una buena ducha o bañera, pues es clave para la distribución de todo el conjunto. La distri-

Los materiales de todas las piezas deben combinarse estéticamente para crear un ambiente armonioso



NUOVVO

bución del espacio debe permitir la accesibilidad a todo tipo de personas". Según Manel López, líder del Canal de Proyectos de Grohe España, "en una habitación de hotel hay tres cosas que no pueden fallar: la maneta de la puerta, el mando de la televisión y el grifo. El elemento clave de un baño es sin duda la grifería. Además de ser el que se usa con más frecuencia, se trata del que marca la personalidad de la estancia. Encontramos grifería en el lavabo, el bidé, la bañera o la ducha. En definitiva, es el producto que se encarga de unificar el espacio. Una de las distribuciones más recurrentes, y siempre que el espacio lo permita, es la de utilizar tres paredes, una para cada elemento: lavabo, bañera/ducha e inodoro, y dejar la pared de la puerta libre –o bien situar el almacenaje–. ¿Y si el baño es pequeño? No hay problema. Sacar partido hasta al baño más diminuto imaginable es muy fácil siempre que se disponga de la variedad de productos adecuada. Se trata de instalar productos que respondan a más de una necesidad. Un ejemplo: podemos ahorrar espacio usando un *shower toilet* que haga las funciones de inodoro y bidé. Módulos para sanitario suspendido que, al integrar la cisterna a pared, aportan mayor al espacio al baño. O también puede instalarse un termostato con estante en la ducha o bañera, por lo que tendremos dos productos en uno". Además, Toni Reyes, director comercial de Novellini Alugás, matiza que, "para una habitación de un perfil más estándar, es obligado un buen plato de ducha y una mampara. Cada vez más, se utiliza, por su facilidad de instalación y uso, conjuntos de ducha. Si se habla de habitaciones de lujo, tipo suites o villas, la bañera ocupa siempre un papel fundamental, tanto en su versión más tradicional como bañeras con hidromasajes de última tecnología. Incluso, en los casos más lujosos, se incorporan minipiscinas". Como resume Óscar Terrazas, jefe de Ventas de Deyban, "los sanitarios, junto al plato de ducha, son indispensables y debe existir una simbiosis entre ellos y la mampara, formando un conjunto capaz de convertir el rito de la ducha diaria en un espacio de relax y confort. En la distribución se ha de buscar siempre la ligereza visual entre los elementos".

La estética más buscada

En un hotel los baños suelen contar con líneas muy puras y con gran presencia de vidrio. Colecciones minimalistas y naturales continúan imperando, pero cada vez más se introducen elementos de distintas líneas estéticas para conceder un plus de originalidad a la estancia. Fahd Barazin, director comercial de la División de Grifería de Genebre, afirma que "la tendencia es de espacios y duchas amplias, columnas con altura regulable, duchas de doble función con el sistema de cascada, etc.". Para Jordi Soler, director general de Ramon Soler, "entre las últimas tendencias, destaca la búsqueda por crear una zona de spa en el baño. Por lo tanto, los rociadores de gran tamaño con salida lluvia o cascada e, incluso, los rociadores de hidroterapia y cromoterapia se convierten en piezas soñadas que se hacen realidad para cubrir los deseos actuales de los usuarios. Por otro lado, las griferías en color son lo último en tendencias". Asimismo, Alexander Bech, de Duravit,

MATERIALES Y ACABADOS

En lo que respecta a materiales y acabados más empleados, Toni Reyes, director comercial de Novellini Alugás, opina que "el inox y los sintéticos tipo *solid surface* cada vez tienen más cabida. En cuanto a los colores, la eclosión del negro en el baño ha sido muy potente este último año". Por su parte, Mercedes Villar, del Departamento de Marketing de Nofer, incide en que "la cerámica y el inox siguen siendo los más utilizados, pero cada vez más se emplean superficies sintéticas *solid surface*, que son poco porosas y se pueden realizar con materiales antibacterias. Respecto a los colores, hace ya un par de años que se ha abierto la veda y el baño se ha convertido muchas veces en una auténtica explosión de color. Así, grifos, accesorios, revestimientos y lavabos se cubren de vida con los colores más diversos y atrevidos". Joel Velasquez, *countrey manager* de Kaldewei España, "en el equipamiento sanitario para el sector hotelero, el blanco sigue siendo el principal acabado de los distintos materiales: porcelana, resina o acero vitrificado. En los revestimientos es donde hay mayor variedad de opciones de materiales y acabados para escoger, siendo la tendencia la paleta de beige y gris". Además, Manel López, líder de Canal de Proyectos de Grohe España, destaca que "el mármol y la madera son dos de los materiales más usados. Mientras que el primero aporta sobriedad y elegancia, el segundo es cálido y contrasta con la blanca cerámica de inodoros, bidés y bañeras. Sin duda, si hablamos de griferías, los negros y dorados les están ganando terreno al clásico cromado, aunque sin desbancarlo. Otras tonalidades como el bronce o el rosa dorado también están siendo muy demandados". Asimismo, Alfredo Cabezas, director de Marketing y Comunicación de Geberit Iberia, afirma que "la tendencia más actual son los colores mate para elementos como los pulsadores de las cisternas empotradas. Existen, además, versiones con revestimiento mate antihuellas *easy to clean* que facilitan la limpieza. Al no quedar en la superficie la marca de los dedos, se limpian con solo pasar un paño húmedo, en muy poco tiempo y sin necesidad de utilizar productos limpiadores que contaminen el medio ambiente".

GEBERIT IBERIA





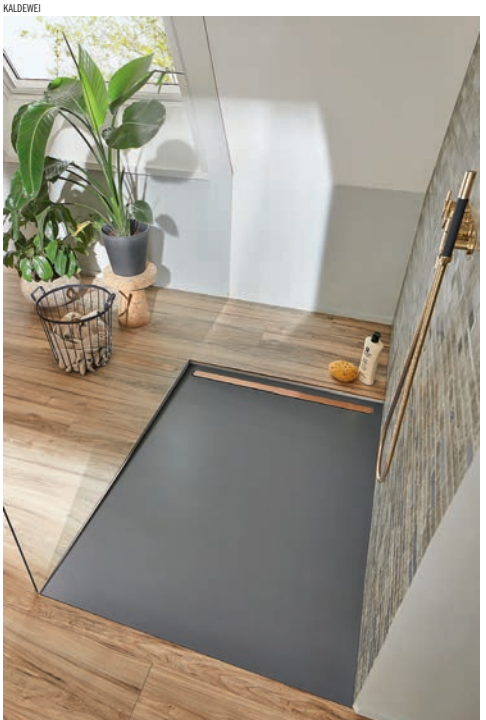
DURAVIT

indica que "una de las principales tendencias consiste en inspirarse en la naturaleza: formas orgánicas y materiales naturales. La combinación de diferentes estructuras, colores y superficies crea un interior armónico y vivo". Por su parte, Pep Moldes, de Duscholux, considera que "la mayor apuesta es la personalización, este toque que marca la diferencia y hace del baño un espacio único y a medida". Según Manel López, de Grohe España, "los baños dejan de ser un espacio meramente funcional y pasa a ser uno el que buscar la calma y relajación. Además, pasan a cumplir una misión de diseño donde cada elemento está pensado para el uso y el disfrute de los usuarios. Interioristas y firmas apuestan por baños funcionales, sofisticados y con un toque de diseño. Acabados en madera, mármol, griferías en negro, formas geométricas, destellos de color, detalles dorados o bañeras… son solo algunos de los elementos que más veremos". Adelino Martínez, de Noken Porcelanosa Bathrooms, apuesta por "el minimalismo cálido, las líneas curvas o los colores pastel". Sobre ello también insiste Juan Carlos Prieto, director gerente




DUSCHOLUX


GENEBRE


KALDEWEI

Los baños dejan de ser un espacio funcional para ser uno en el que buscar la calma

de Ibermampara, al decantarse por "el camino del minimalismo, con mamparas de cristal exentas de perfilería, que contribuyan de manera eficaz a crear espacios modernos y sugestivos".

Tecnología y sostenibilidad

Uno de los objetivos del hotelero es llegar a tener el control absoluto de la instalación para maximizar el ahorro de agua. Por tanto, la tecnología y la domótica están cada vez más presentes en el baño.

Daniel Morata, CEO de Nuovvo, comenta que "la tecnología se está transformando en una herramienta imprescindible y necesaria para conquistar al cliente. El consumidor demanda una respuesta inmediata, ya que necesita una atención rápida y personalizada que le proporcione experiencias únicas y diferentes. El consumidor determina las pautas de innovación y la implantación en los establecimientos de las nuevas tendencias. La relación de los clientes ha dejado de ser estática para ser dinámica. Algunos de los dispositivos electrónicos que ya se están incorporando en el sector de baño son bañeras con *display*, espejos electrónicos con pantalla LCD y otros elementos con control remoto vía *smartphone*". Desde Geberit Iberia, Alfredo Cabezas, sostiene que "muchos establecimientos optan por inodoros Rimfree®, diseñados sin rebordes en el interior para la descarga del agua, que culminan el diseño de baños higiénicos y eficientes ya que, al ser lisos por dentro, no permiten la acumulación de suciedad o residuos. Por otro lado, ahora que son tendencia los baños integrados en la habitación del hotel sin casi ningún tipo de separación entre las dos estancias, existe una solución muy innovadora que se convierte en el gran aliado de este tipo de baños 'sin privacidad'. Se trata de módulos de eliminación de olores integrados en la cisterna empotrada del inodoro. Estos módulos recogen los olores molestos allí donde se originan, en el interior de la taza del inodoro, evitando que se expanda por la habitación. Los purifican en un filtro de panal cerámico y devuelven el aire limpio y fresco a la estancia, a través del pulsador de la cisterna.

Son, sin duda, un gran invento tecnológico para mejorar el bienestar y el confort en las habitaciones de hotel. Y, aunque llevan años existiendo, se están imponiendo actualmente las soluciones *touchless* que ayudan a los clientes a no tener que tocar nada en los baños. Ahora más que nunca, las descargas electrónicas de inodoros y urinarios, y los grifos sin contacto son esas soluciones tecnológicas ideales para la seguridad y la higiene en el baño. Sin olvidar, los llamados inodoros bidé o *smart toilets*, que activan la función de higiene íntima con agua desde un práctico mando a distancia o, incluso, desde el propio *smartphone*".

La innovación tecnológica va muy de la mano con la sostenibilidad. Como apunta Fahd Barazin, de Genebre, "para el sector hotelero son muy importantes los economizadores de agua o sistemas como la apertura del grifo en dos posiciones para reducir el consumo de agua, apertura en frío, etc. También es el cliente idóneo para la grifería electrónica lo que serían válvulas

NOVELLINI ALUGÁS



empotradas de ducha con sensor". Por otra parte, Alfredo Cabezas, de Geberit Iberia, comenta que, "en el caso de las cisternas empotradas y los inodoros suspendidos, ya existen modelos diseñados para quedar perfectamente limpios después de su uso con descargas de tan solo 3 litros de agua. Su diseño permite ajustar el volumen de descarga con el simple giro de una pestaña del mecanismo, a tan solo 3 litros de agua para la media descarga y 4,5 litros en el caso de la descarga completa. Frente a los 9 litros o más de las soluciones tradicionales, esto supone un ahorro de hasta 6.000 litros de agua al año". Para Jordi Soler, de Ramon Soler, "elegir un modelo de grifería con sistema de apertura en frío puede llegar a ahorrar hasta un 90% del agua caliente: el grifo se abre siempre con agua fría cuando está en la posición central y así evitaremos el encendido innecesario del calentador. De esta manera, ahorramos energía al no tener que calentar el agua para algunas de nuestras rutinas diarias que no precisan de agua templada, como lavarse los dientes". Además, en los productos sin contacto, comenta Mercedes Villar, de Nofer, "los sensores se activan y desactivan tan solo cuando se utilizan, optimizando el consumo energético, ya sea con un grifo o un secador de manos automático. A menos consumo energético y menos gasto de agua, mayor sostenibilidad. Hoy en día es ya parte intrínseca de un buen producto. Además de ser bonito y funcional, debe ser sostenible". Asimismo, Daniel Morata, de Nuovvo, "la preocupación por la sostenibilidad con el medio ambiente invita a diseñar espacios duraderos y atemporales, evitando cambiar toda la decoración cada poco tiempo. La mejor forma es elegir clásicos sobre tendencia y funcionalidad en los elementos. Una de las posibilidades que tenemos es el uso de materiales obtenidos de residuos reciclados, para evitar así el gasto total de los recursos naturales. El ecodiseño es el punto principal para evitar gran parte del impacto ambiental. No se debe descuidar la calidad del producto, pero a la hora de diseñar tenemos que reflexionar ante cualquier situación para optar por la alternativa más sostenible y ser consciente del poder que tenemos cuando se trata de reducir residuos". Alexander Bech, de Duravit, agrega que "en España la sostenibilidad ha dejado de ser una tendencia emergente para convertirse en una necesidad indiscutible. Las emisiones de CO_2, el aumento constante del precio de la energía y la escasez de agua potable son los factores responsables de un cambio que no solo tiene un impacto económico sino también de aceptación social. El sector hotelero es consciente de esa necesidad y se muestra exigente a la hora de adquirir los productos que conforman su negocio".



RAMÓN SOLER

Ramon Soler®



LA ELEGANCIA DEL NEGRO MATE

ramonsoler.net





1. Noken Porcelanosa Grupo

Con espíritu artístico y encanto tradicional, Finish Studio es una estética que Noken aplica a sus piezas para el baño como si de lienzos en blanco se tratasen. Bañeras, lavabos, sanitarios, griferías, accesorios y platos de ducha adquieren nuevas pieles, mimetizándose con otras superficies. La perfecta combinación entre innovación, una cuidada selección de materiales y un proceso de producción en el que se mima cada detalle dan como resultado piezas de colores naturales y vibrantes, tacto agradable y prestaciones únicas a nivel de resistencia.

2. Duravit

Tonos sutiles, bordes claros y un orden notable: la serie de baño completa D-Neo del diseñador Bertrand Lejoly se convierte en un oasis de calma que brinda al individuo la oportunidad de revitalizarse durante los rituales de higiene diarios. El estilo minimalista pone de relieve el aspecto elegante de la bañera exenta D-Neo, una experiencia de baño garantizada en su forma más pura. El tacto y el aspecto aterciopelados del material DuraSolid® desarrollado por Duravit logran que la bañera de 1.600 mm de largo y 750 mm de ancho resulte atractiva en cualquier baño, ya sea grande o pequeño.



3. Acquabella

Flow es el nuevo plato de ducha de Acquabella, concebido para fundirse con el agua. Está silueteado por suaves líneas que dirigen el agua hacia una casi homogénea rejilla capaz de recoger sin dificultad el gran caudal que fluye por su superficie. Un diseño en consonancia con la suavidad de su textura Zero, un microtexturizado que casa a la perfección con el modelo Flow Zero. Por otro lado, la bañera Vars en blanco mate y estilizadas líneas rectas, un elemento para el cuarto de baño que será el refugio donde realizar un pausa tras el ajetreo del día a día. La bañera exenta con patas regulables y rebosadero Vars incluye válvula y tapa Dolotek®.

4. Decosan

Alma by CírculoCuadrado Design forma parte de las colecciones Atelier de Decosan en las que se cuida el detalle y la artesanía. Se caracteriza por ser un mobiliario totalmente personalizable, fabricado a medida, pudiéndose adaptar a múltiples espacios y ambientes. Los cajones, con apertura *push*, llevan un sistema de sincronización que permite su apertura haciendo presión en cualquier punto del frontal y un cierre progresivo y silencioso. En los acabados de tablero marino o roble macizo, se seleccionan las piezas de forma numerada para respetar la continuidad de la veta en todo el mueble. Maderas tratadas con aceites naturales que aportan gran durabilidad y respetan la textura y naturaleza del material. Para la estructura del mueble es posible escoger entre 18 colores en acabado lacado brillo o mate.





5



6

5. Kaldewei



El novedoso Superplan Zero es un plato de ducha en acero vitrificado sostenible, diseño de Werner Aisslinger que convence por su suelo totalmente plano, por su discreción llena de detalles y por sus líneas elegantes. Zero es un nombre con un trasfondo especial, ya que Kaldewei ha rediseñado el plato de ducha al completo.

6. Laufen



The New Classic es una nueva colección de cuarto de baño de Laufen diseñada bajo la dirección creativa del reconocido diseñador Marcel Wanders. Comprometidos con la reinterpretación de los estilos clásicos mediante el material SaphirKeramik, cada artículo incluido en el conjunto combina el estilo y la creatividad del diseñador con el dominio de las materias primas de Laufen. La colección The New Classic incluye lavabos, lavabos bol, inodoros, bidés y bañeras, grifería, espejos y accesorios, así como mobiliario, y ya ha sido galardonada por su sensual combinación de estética y funcionalidad.

7. Ramon Soler



7

El kit Blautherm termostático empotrado en acabado negro mate es un conjunto de ducha pensado para la máxima comodidad y optimización de materiales y recursos en su instalación. El conjunto incluye termostático empotrado de dos vías, un rociador mural en formato redondo de 240 mm de diámetro, y una ducha de mano con soporte, toma de agua y flexo. Su acabado negro mate se realiza mediante técnicas de tecnología avanzada que aportan resistencia y durabilidad extra, a prueba del óxido, el desgaste, los arañazos, la cal y el agua del mar. Este acabado se consigue con un baño electrostático sobre galvanizado sofisticado que le confiere una durabilidad en la prueba de niebla salina 10 veces superior al cromado.



8

8. Deyban

Deyban lanza una nueva colección de mamparas en su nuevo catálogo 2021-22. El modelo Liverpool cuenta con un innovador diseño audaz y siempre elegante. Además, goza de la personalidad que le confiere la ausencia de perfilería superior y el rodamiento inferior deslizando suave y silenciosamente a ras de suelo, sobre un reducido perfil de estanqueidad. La colección se fabrica sin gomas entre las puertas, dejando apreciar la belleza del vidrio con el canto visto. Se encuentra disponible en color cromo y negro mate.


9


10


11

9. Nuovvo

Del concepto más minimalista de la gama de platos de ducha de Nuovvo® surge Infinity. Se trata de un plato de ducha que destaca por su sistema de desagüe por desbordamiento que hace que la válvula quede oculta a la vista. Una ranura perimetral infinita le otorga un diseño único y muy especial.

10. Genebre

De diseño minimalista, la nueva serie Klin está disponible en tres alturas diferentes. Grifos de latón cromado realizados en una sola pieza, sin juntas, con una longitud extra en el caño para que su uso sea más cómodo y con sensor a la misma altura con respecto al caño en todas las versiones. Están dotados 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.

11. Villeroy & Boch

Con la colección Finion, Villeroy & Boch satisface las máximas exigencias. No es de extrañar que esta bañera independiente de Quaryl® sea una de las más populares en el sector horeca. Su forma afiligranada y cantos extremadamente finos convierten a esta pieza en una obra de arte. La iluminación integrada en la pieza juega con las luces y sombras del espacio, proporcionando un sentido de relajación y meditación. Esta maravilla del aprovechamiento espacial cuenta con un generoso espacio interior, por lo que transforma incluso un cuarto de baño pequeño en un oasis de *wellness*.

12. Geberit

Fácil y rápido de instalar, el inodoro bidé AquaClean Sela proporciona una efectiva higiene íntima con muy poco consumo de agua gracias a la tecnología WhirlSpray del chorro de agua vaporizada en espiral. Diseño Rimfree®, sin rebordes en el interior, que resulta muy higiénico y fácil de limpiar. Su tecnología de descarga TurboFlush es muy silenciosa, y asegura una total y eficiente limpieza del interior del inodoro en cada uso. El intuitivo mando a distancia permite controlar y personalizar todas las funciones, como la intensidad y temperatura del agua. También se puede accionar y configurar con el SmartPhone, desde la práctica *app* Geberit Home. La solución dos en uno que aporta valor añadido a todo tipo de baños.


12


13



14

13. Ibermampara

Ibermampara rediseña su emblemática colección Estambul, la más demandada de su portafolio, incorporando un elegante tirador vertical de grandes dimensiones (50 cm) a la par que integrar un vidrio de alto espesor de 8 mm tanto en fijo como en puerta, exenta de goma magnética que permite apreciar el canto del vidrio con toda su belleza natural y espesor. La colección incorpora también perfil de estanqueidad de reducidas dimensiones que imprime con autoridad un estilo minimalista a la vez que moderno y elegante. La colección se fabrica con perfilería cromo y negro mate.

14. Grupo Hansgrohe

El Grupo Hansgrohe cuenta con tecnologías y productos únicos en el sector para fomentar el ahorro energético y económico en hoteles y restaurantes. Las duchas y las griferías equipadas con la tecnología EcoSmart, como Metris de Hansgrohe, consumen hasta un 60% menos de agua que los productos convencionales. Gracias a EcoSmart, el consumo de agua en todos los mezcladores de lavabo de Hansgrohe desciende a unos 5 l/m, dependiendo del producto, y a 9 l/m en el caso de duchas y teleduchas, lo que supone un importante ahorro económico.



ADA
COSMETICS

El nuevo sistema de dispensador SHAPE complementa a las ya exitosas gamas de Smart Care y press + wash.

- Máxima Higiene
- Innovadora bomba dispensadora
- Soporte invisible
- A prueba de manipulaciones

Descubre los sistemas de dispensadores cerrados que ofrecen una higiene y seguridad superiores para todos tus invitados: www.ada-cosmetics.com / Tel: 93 344 32 54

« Putting beauty into travel »
surprising, sustainable & safe.


15


16


17


18

15. Grohe

Formas orgánicas y curvas, delgadas y altamente funcionales. Así es Essence, la nueva colección de sanitarios de Grohe. Los nuevos modelos de lavabo cuentan con solo 17 mm de grosor y frente al grifo se encuentra el rebosadero, que contribuye a la armonía del diseño. Los lavabos exentos, novedad de esta gama, cuentan con una tapa de desagüe de cerámica. Grohe también ofrece bañeras como parte de esta nueva línea. Los modelos están fabricados con acero de titanio de alta calidad, permitiendo así un óptimo almacenaje de calor durante un periodo de tiempo prolongado. Los inodoros se complementan con la tecnología SoftClose para un cierre silencioso y suave. Además, disfrutan de la tecnología Rimless, que evita que las bacterias se instalen en los ángulos y esquinas del inodoro.

16. Gala

Mid es un modelo elegante y actual. De líneas rectas y muy finas, se trata de una bañera con un diseño sofisticado, perfecto para los baños y habitaciones más modernos. Su forma rectangular (170x73,7 cm) es perfecta para un baño placentero, ya que permite aprovechar todo el espacio interior de forma muy cómoda. Además, Mid es una bañera acrílica, un material magnífico para este tipo de equipamiento porque permite producir modelos más ligeros y fáciles de limpiar.

17. Nofer

Nofer lanza H2O Black, una gama de grifería electrónica en color negro con la que completa su colección H2O de grifos lavamanos. Con ellos se garantiza un ahorro máximo en el consumo de agua, además de aportar una solución *contactless*. La grifería parte de un recubrimiento níquel-cromo de aproximadamente 6 micras y, a continuación, se pinta con pintura polvo epoxi. El recubrimiento se polimeriza al horno durante 30 minutos a 170 ºC. El resultado es una capa de 0,2 mm de espesor que le da una resistencia adicional. La grifería está disponible en dos versiones: grifo a un agua y grifo mezclador. Este último tiene un pequeño monomando lateral que regula la temperatura a voluntad del usuario.

18. Ideal Standard

Ideal Standard presenta un nuevo acabado negro seda en varias gamas de sus griferías, cerámicas y muebles. El negro seda encarna la sofisticación, permitiendo a los clientes elevar cualquier sala de baño, en un instante con un efecto atrevido, todo negro, o crear un contraste visual añadiendo solo un toque de negro a sus diseños. Este acabado clásico y de tendencia se lanza en una selección de productos como grifos y mezcladores, lavabos, inodoros, platos de ducha, mamparas, muebles y accesorios. El negro seda ofrece un aspecto elegante y de primera calidad, y aporta refinamiento cuando se combina con materiales naturales como la madera, el mármol y la piedra.


19

19. Novellini

Piatto es el nuevo plato de carga mineral aligerada de Novellini. Está acabado en gel *coat* antideslizante C3, antibacterias y de nula porosidad. Además, este modelo ofrece enormes ventajas durante su manipulación e instalación por el uso de cargas minerales aligeradas. Recortable a medida, su acabado en una fina textura de pizarra natural es personalizable en seis colores estándar o, bajo petición, a RAL. Incluye una válvula especial de gran caudal y una tapa en el mismo material, textura y color.

20. Superban

Superban amplía su colección Praga con el modelo Praga Mixta, especialmente diseñada para espacios reducidos. Es una colección muy versátil cuya funcionalidad viene dada por la fusión de un modelo corredera con un modelo plegable de eje giratorio, que se repliega sobre sí mismo hacia el interior o exterior, dejando libre el acceso al baño. El resto de modelos de la colección Praga, exenta de perfil superior, se fabrica en cromo y negro, como claro exponente de modernidad y elegancia.


20




21


23


24


22

21. Duscholux

D3 Fly20 es la línea de separadores de baño de Duscholux que cuenta con la opción de personalizar el vidrio con pinturas Deco y sin necesidad de perfil larguero estabilizador. Este detalle permite ampliar la visión del baño manteniendo la calidad en el producto. Además de la innovación, el cuidado del diseño y la máxima calidad de los componentes, esta línea de productos también destaca por su fuerte componente de seguridad, ya que cuenta con un vidrio securizado de 10 mm. La versión D3 Fly20 Deco aúna formas geométricas rectangulares con líneas rectas blancas o negras, resultando en un estilo elegante y contenido sin perder la sencillez.

22. Jacob Delafon

Jacob Delafon presenta Tolbiac, una colección de muebles con diferentes acabados: blanco brillo, roble colorado y gris antracita mate. La colección se caracteriza por su practicidad, con un sistema sin tirador para la apertura de puertas facilitando un sencillo mantenimiento y una estética minimalista. Los cajones pueden ser regulables en altura y profundidad para una mejor integración en el mueble y posibilidad de personalización. Las medidas son estándares, de 120 cm con estructura integral de una sola pieza, lo que aporta una mayor estabilidad y su instalación es mucho más sencilla. También existe la posibilidad de complementarlo con unos muebles columna de dos puertas para aumentar el espacio de almacenamiento, disponibles en el mismo material y color.

23. Roca

Roca presenta una nueva evolución en la categoría de productos In-Wahs® Roca: el In-Wash® con In-Tank® Roca, que integra la cisterna de agua en la propia taza. Gracias a ello, se consigue la máxima higiene en el mínimo espacio y, al mismo tiempo, permite una mayor libertad en el diseño de los espacios de baño, reduciendo costes de instalación y mantenimiento. Esta solución permite una nueva libertad gracias a la desaparición del bidé y la cisterna, ya que todos estos elementos se encuentran integrados en la propia pieza y, al mismo tiempo, no es necesario colocar una placa de accionamiento en el caso de los modelos suspendidos. Gracias a que no hay que instalar la cisterna empotrada ni vista, permite ganar unos centímetros al baño.

24. Strohm Teka

Strohm Teka lanza una colección de acabados metalizados en grifería de lo más rompedora: Metallics. Este acabado se consigue gracias a la innovadora técnica de fijado de color mediante el proceso de deposición en fase vapor (PVD) que, además, dota al grifo de una alta resistencia y acabado antihuellas. Metallics destaca por la belleza de sus acabados en tonalidades metálicas –negro, dorado, oro rosa y bronce- Actualmente, Strohm Teka cuenta con estos cuatro acabados que llegan a sus colecciones de grifería de diseño y vanguardia: Sense e Itaca. Lo hace tanto en sus opciones de lavabo y bidé, como en columnas de ducha.



Ideal Standard

Colores creativos con los lavabos Ipalyss

Ideal Standard presenta su nueva gama de diseño, Atelier Collections. Aprovechando su amplia experiencia en la fabricación con las habilidades inigualables del renombrado estudio de diseño italiano Palomba Serafini Associati, la nueva colección tiene como objetivo fortalecer la "filosofía de diseño" de la marca y dar forma a los baños del futuro.



Apoyándose en su sólida herencia de diseño, Ideal Standard presentó en 2017 la gama de lavabos Ipalyss, diseñada por Studio Levien. Inspirándose una vez más en el ADN de la marca, donde el color juega un papel importante, Ludovica y Roberto Palomba han desarrollado una nueva y elegante paleta de colores para esta colección.

Desde los años sesenta y setenta, el color ha desempeñado un papel fundamental para Ideal Standard, siguiendo la evolución del baño, que ha pasado de ser un simple espacio funcional a un entorno de diseño. Bajo la dirección artística de Palomba Serafini Associati, ahora los colores se renuevan, con la introducción de una nueva y elegante paleta para los 10 nuevos colores y 12 acabados: negro seda, negro brillo, gris pizarra, cemento, *kashmir*, visón, rosa, azul empolvado, verde salvia, granate, blanco brillo y blanco mate. Sin duda, ofrece una paleta completa e inspiradora, capaz de transmitir emoción en el diseño de interiores. Algunos colores recuerdan a los utilizados en los proyectos históricos de Ideal Standard, con un toque elegante y contemporáneo; otros son completamente nuevos, y ofrecen una combinación perfecta con materiales contemporáneos de moda, como el mármol y la piedra.

Ipalyss es una gama de lavabos que se caracteriza por su diseño superfino y su extrema durabilidad, ambos posibles gracias a la tecnología Diamatec® de Ideal Standard. El revolucionario Diamatec® fue desarrollado utilizando una mezcla única de alúmina y chamota, el resultado es un nuevo material que crea una cerámica de aspecto extraordinario, permitiendo a los diseñadores lograr lo casi imposible: bordes muy finos y rectos que son, sin embargo, extremadamente fuertes y adecuados para una amplia gama de entornos exigentes.

La gama Ipalyss es especialmente adecuada para entornos residenciales y no residenciales sofisticados, donde la combinación perfecta de estética y durabilidad es de suma importancia. Su diseño único y fino también maximiza la anchura del lavabo, mejorando la experiencia del usuario final.

Con diferentes tamaños y formas –rectangulares, ovaladas y redondas–, los lavabos Ipalyss están disponibles sin rebosadero, para una estética más cuidada, y con rebosadero, perfectamente integrado para preservar plenamente el diseño lineal y minimalista.

Hablando de la nueva paleta de colores, Roberto Palomba comenta que "hemos ido más allá con la introducción del color. Si miramos al pasado, el color desempeñó un papel destacado en muchos proyectos de Ideal Standard y contribuyó de forma esencial a su éxito. Estamos introduciendo colores que inspirarán todo el enfoque del diseño, con tonos como el visón y el polvo que son más que meras tonalidades, sino que se convierten en universos".

Ideal Standard **www.idealstandard.es**

BOSCH COMERCIAL E INDUSTRIAL

Innovación y eficiencia con sus soluciones integrales HVAC

Conscientes de que una parte muy importante del consumo energético del sector hotelero proviene de los sistemas de calefacción y climatización, Bosch Comercial e Industrial continúa apostando por la eficiencia y la innovación en sus últimas soluciones HVAC: calefacción comercial, aire acondicionado comercial y sistemas VRF.





Contar con soluciones de alta eficiencia energética adecuando y adaptando los equipos y sistemas a las características del edificio y a las condiciones climáticas de la ciudad es fundamental para conseguir un mayor ahorro energético.

Como socio del Instituto Tecnológico Hotelero, Bosch lleva más de una década mostrando su compromiso con la innovación y sostenibilidad del sector para hacerlo más competitivo, rentable y sostenible. Y es que el sector hotelero cada vez demanda en mayor medida sistemas que proporcionen confort y comodidad a sus clientes y que, al mismo tiempo, no supongan un gasto demasiado elevado para su negocio.

En este sentido, la división de Termotecnia de Bosch cuenta con una amplia gama de equipos de climatización de media y de gran potencia para todo tipo de instalaciones, soluciones en calefacción, agua caliente sanitaria, energía solar térmica y aire acondicionado.

Así, destacan las novedades introducidas recientemente en su gama de sistemas VRF Air Flux, como la nueva serie de recuperación de calor Air Flux 6300, que, con un diseño totalmente renovado y compatible con todas las unidades interiores y controladores desarrollados por la marca, cuenta con



una potencia de hasta 50 kW, con posibilidad de montaje en cascada de hasta tres unidades exteriores pudiendo alcanzar una mayor potencia de hasta 150 kW. Gracias a sus compresores de tipo *scroll* DC Inverter con inyección de vapor, garantiza un funcionamiento seguro aumentando la eficiencia a carga parcial en todos los rangos de operación y garantizando una respuesta rápida. De esta forma, aumenta el rendimiento en calefacción en un 20% de promedio para temperaturas exteriores por debajo de +7 ºC y asegura un subenfriamiento eficiente sin pérdidas en funcionamiento de refrigeración.

Bosch también ha renovado su amplia gama de unidades interiores con una nueva unidad de conducto AF-DHS, de alta presión estática y baja silueta. Estas unidades de conducto VRF son ideales para conductos de aire largo y/o difusores lineales (rejillas) para hoteles y se pueden combinar fácilmente con todas las unidades interiores VRF, y en instalaciones grandes es posible agrupar hasta 16 unidades AF-DHS para simplificar el manejo del sistema.

Además, para la instalación completa de los sistemas VRF, Bosch ofrece varios componentes adicionales para complementar las unidades exteriores e interiores. Es el caso de la nueva unidad interior Air Flux Hydrobox AF-HB, que constituye la solución ideal para la producción de agua caliente de alta temperatura en combinación con sistemas VRF con recuperador de calor. Permite cubrir las necesidades de agua calienta para calefacción o bien para la producción de agua caliente sanitaria de la forma más eficiente gracias al uso de energía recuperada del sistema VRF a tres tubos llegando hasta los 80 °C.

Por último, con el objetivo de ofrecer a sus clientes soluciones integrales, Bosch cuenta con una nueva gama de sistemas de ventilación con recuperación de calor ERV que le permiten crear un ambiente de calidad gracias a su intercambiador de alto rendimiento, que recupera la energía perdida en el proceso de renovación del aire interior y evita los cambios de temperatura ahorrando por tanto energía en el proceso (hasta un 83%). Es ideal para cubrir las necesidades de ventilación en instalaciones independientes o combinadas con equipos VRF.

En definitiva, el Grupo Bosch continúa intensificando sus esfuerzos por ofrecer sistemas integrados con las últimas tecnologías que contribuyan a una mayor eficiencia y a la reducción de emisiones contaminantes con el fin de combatir el cambio climático.



Bosch Comercial e Industrial

bosch-industrial.com



Optimizar las tareas diarias

Eurofred presenta MovAir y Steambox, los hornos a convección eficientes y versátiles que Giorik ha diseñado para optimizar las tareas diarias y la preparación de las recetas más complejas. La serie MovAir cuenta con mamparas bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con 74 cm de distancia entre centros) que pueden sustituirse por mamparas EN 600x400 con 80 mm de distancia entre centros, ideales para pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de tres velocidades con rotación inversa automática. El horno también integra los principales programas de cocción para pan y bollería. Por su parte, los hornos Steambox cuentan con el sistema de control de humedad MeteoSystem, que evita consumos innecesarios calibrando el consumo de agua y optimizando la producción de vapor en función de las necesidades de cocción reales.

Eficacia y rendimiento profesional



Sammic lanza su nueva línea de *cutters* K-41 y *cutters* emulsionadores KE-4V compactos, ideados para proporcionar un rendimiento profesional a usuarios que requieren de producciones más limitadas que las ofrecidas por el resto de la gama de *cutters* y emulsionadores de Sammic. K-41 es de una velocidad y panel de mandos de uso muy intuitivo, y KE-4V, de velocidad variable, tecnología *brushless* y panel de mandos avanzado. Todos los modelos están equipados con caldero *cutter* de 4,4 l de capacidad que permiten tratar hasta 2,5 kg de producto por ciclo. La tapa, transparente, está provista de junta para evitar el desbordamiento y cuenta con un orificio para añadir ingredientes en marcha. El caldero *cutter* está equipado con revolvedores laterales que, junto a la disposición especial de las cuchilla o tecnología *invertblade*, garantizan una calidad de triturado sin trazas y homogéneo.

Porcelana orgánica y sinuosa

Las piezas de la colección Jelly de Cookplay son volúmenes libres y espontáneos que se adaptan a la mano de forma natural. Se presenta en una extensa colección de piezas, platos, boles y fuentes de diferentes tamaños para dar servicio a las mesas más gastronómicas y, como novedad, la colección se completa con tres piezas verticales en porcelana: jarra para agua o jarrón, jarrita para salsas y vaso para aguas y cócteles. La colección se lanza en los dos acabados del resto de las colecciones de Cookplay: *biscuit* mate y esmaltada, y la gama de jarros y vasos se presenta además con el acabado negro mate.





Mayor capacidad de producción

Gracias a su maletín de fritura de 10 litros de aceite, el nuevo modelo de freidora profesional iQ 1000 Carrousel de QualityFry alcanza una producción por hora de hasta 33 kg. Se pueden freír 800 g de un solo producto o 500 g por ración con dos productos a la vez. Su sistema de elaboración bajo demanda simplifica el trabajo y mejora la productividad del operario. Además, la programación automática de productos controla la forma intuitiva el número de raciones, y permite diferenciar los productos con sus tiempos de fritura y regeneración.







Contigo. Siempre

En los momentos más difícles te hemos apoyado.
Seguiremos poniendo nuestro grano de arena y estaremos junto a ti y a tu negocio .

Alta tecnología en hornos profesionales para tu cocina

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



HORNO

Steambox

- Producción de vapor inteligente
- Gran ahorro gracias a su bajo consumo
- Máxima eficiencia
- Tiempos de cocción mínimos
- Control total de humedad Meteo SYSTEM
- Modulación del nivel vapor steamtuner

EUROFRED
being efficient

HOSTELERÍA HELADERÍA REFRIGERACIÓN

COCINAS A LA VISTA Y BUFÉS

Más proximidad y transparencia

Las cocinas a la vista permiten ver a los comensales todo lo que se cuece en los fogones, al tiempo que estos pueden saborear, una vez elaboradas, las delicias que los chefs preparan para la ocasión. Los bufés, por su parte, ofrecen a sus clientes la posibilidad de escoger entre una gran variedad de platos y, por supuesto, repetir todas las veces que a estos se les antoje.



OCCIDENTAL PLAYA DE PALMA

Los restaurantes que disponen de cocinas abiertas y bufés ofrecen un valor añadido y seguro a sus clientes de calidad, frescura, orden, higiene y trato cercano con los comensales, a la vez que pueden contribuir a fidelizar a la clientela, la cual, si queda satisfecha con la propuesta gastronómica, además de degustar un buen plato, recomendará la experiencia a sus más allegados.

El *show cooking* en un tipo de cocina que se basa en preparar los alimentos a degustar frente a los propios comensales. Esta forma de cocinar se hizo especialmente famosa cuando, hace años, muchas cadenas televisivas, incorporaron en su programación diversos espacios dedicados a la gastronomía, en los que un chef, normalmente conocido, elaboraba en directo toda clase de recetas.

Hoy en día, se trata de una disciplina que se lleva a cabo por muchos cocineros, en distintos restaurantes y hoteles. Su principal objetivo es establecer una relación de cercanía con el comensal, logrando que el público interactúe con el chef.

Aportación

Para Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects, estos sistemas "ofrecen un valor añadido a cualquier espacio de restauración, ya que dan una sensación de transparencia e higiene, además de permitir, ver y conocer a los



comensales el proceso de preparación y producción de los platos que se elaboran e incluso poder disfrutar de un espectáculo culinario en abierto. Intentar acercar al cliente al proceso productivo genera una mayor confianza y satisfacción del mismo, 'cocinan para él'. Del mismo modo, aunque la diferenciación se produce por lo que elabora dentro de la cocina y no por el hecho de estar a la vista, permite convertir el proceso en parte del *show*. Los bufés, en cambio, aunque pueden ofrecer muchos platos y son una gran atracción para muchos clientes, están expuestos a mayores riesgos. Se trata de un espacio menos controlado que la cocina. Es importante que el bufé tenga una buena presentación, un orden y coherencia en la oferta de platos, que cumpla una serie de requisitos para garanti-



zar la seguridad alimentaria e higiene. Cumpliendo con todo, está claro que los bufés son un magnífico reclamo para clientes que gozan con la diversidad de comidas y platos". Por su parte, Sara Criado, directora de Marketing y Gestión Comercial de King's Buffets, opina que "una imagen vale más que mil palabras". Además, añade que "la cocina es considerada como un arte y, cada día más, supone una atracción para el comensal que el producto que va a degustar sea preparado 'en vivo'. Los comensales somos cada vez más exigentes con lo que comemos y esta es la fórmula que hoy en día se aproxima más a nuestros deseos. Además, las tendencias no solo vienen marcadas por un concepto estético sino también por la funcionalidad".

Pros y contras

Sin duda alguna, el hecho de cocinar a la vista de los comensales les genera confianza y seguridad ante aquello que van a poder degustar. Este podrá ver *in situ* el proceso de elaboración de los platos de inicio a fin. Joan Ros, de Serhs Projects, considera que la ventaja principal de las cocinas a la vista es la sensación de transparencia, de seguridad y de higiene que da al cliente. Una cocina vista aporta confianza y una tranquilidad al usuario final ya que él mismo puede comprobar el funcionamiento y procesos que se ejecutan en la cocina durante el servicio, así como la higiene y manipulación de los alimentos". Para Sara Criado, contar con una cocina abierta son todo ventajas: "En este mercado tan competitivo, tendrá más éxito el que más servicios oferte, que sean de mejor calidad y al mejor precio. La transparencia en la elaboración será siempre un atractivo valor añadido para el cliente".

Sin embargo, también pueden existir inconvenientes a la hora de instalar una cocina a la vista en un espacio de restauración. Según Juan Ros, "lógicamente, para disponer de una cocina a la vista, se debe asegurar que el sistema organizativo y los circuitos productivos estén bien definidos y controlados, que todo el mobiliario y maquinaria estén en un buen estado de conservación y de higiene, y asegurarse, además, de que los cocineros cumplen con todas las normativas para la manipulación de alimentos, por lo que deben estar más formados y deben cuidar su aspecto e higiene personal". Asimis-



KING'S BUFFETS

Con el tiempo, la tecnología ha avanzado con rapidez, permitiendo que prácticamente cualquier restaurante puede permitirse disponer de una cocina abierta. La evolución se observa, especialmente, en los acabados, de los equipos, en las cocinas, en los muebles, los electrodomésticos, etc.

Para el profesional de Serhs Projects, "cada vez son más los establecimientos que apuestan por esta opción, pues las ventajas son mayores que los inconvenientes, por lo que la instalación de este tipo de cocinas se ha ido incrementando. Así, los propietarios deben dar más importancia a la aplicación de diseño en las cocinas, así como la distribución de todos los elementos para mejorar el circuito de preparación y producción y también la utilización de ciertos materiales que aseguren una buena presencia e higiene, al mismo tiempo que den una imagen coordinada con el establecimiento a nivel de interiorismo y diseño". Por su parte, Sara Criado señala que "en las primeras cocinas a la vista tan solo existía un pequeño pasaplatos, después se pasó a pequeños *show cookings* con un fuego y una plancha donde se pretendía cocinar un poco en vivo y ahora hemos llegado a desarrollar inmensas barras abiertas en las que el cocinero prepara el plato por completo frente al comensal, convirtiéndose en verdaderas cocinas industriales abiertas al público".

Abiertas versus convencionales

Para Joan Ros, de Serhs Projects, la diferencia principal entre las cocinas abiertas y las convencionales "reside en la forma de trabajar. Es decir, en los procesos de preparación, elaboración y limpieza. En las abiertas, cada proceso tiene que estar más controlado y los trabajadores deben tener más cuidado de tener todo bien organizado, limpio y siguiendo un orden. Además, tienen que estar más formados. También mo, Sara Criado no le encuentra prácticamente inconvenientes a una instalación así: "Tan solo la inversión y el diseño por un profesional de una instalación adecuada al servicio que se pretende ofertar, y con una calidad contrastada para una larga duración. Y para el chef supone un esfuerzo en cuanto a que tiene que mantener la cocina en las condiciones de higiene y orden que el cliente espera ver".

Con el paso de los años este tipo de cocinas ha experimentado una lógica evolución y se han ido desdibujando los límites entre la cocina y la sala. Los restaurantes donde se ubican son cada vez más espectaculares en cuanto a diseño, espacio y prestaciones. Sin embargo, este tipo de proyectos, en líneas generales, se han vuelto más asequibles y menos complicados.



HOTEL BERTRAN PARK (SERHS PROJECTS)



hay un tema de diseño. En las cocinas abiertas el diseño de un establecimiento no acaba en el comedor, sino que tiene una continuidad en la cocina. La cocina ya no se mira hasta media altura, se mira como un todo y se tiene que jugar entre funcionalidad y estética, todo dentro de la imagen general del local. Se tienen más en cuenta los colores, las combinaciones de materiales, la iluminación, los acabados con una instalación más libre de juntas para facilitar la higiene, material más resistente, máquinas de más calidad, ya que, en definitiva, la cocina debe presentar un aspecto limpio y de calidad, para hacer una cocina atrayente al cliente".
Por su parte, Sara Criado, de King's Buffets, opina que las cocinas a la vista "han abierto sus puertas al proceso de elaboración del producto y posterior cocción y asado. Esta modalidad acerca a los comensales al proceso de cocinado de forma personalizada, permitiéndoles ver varios o todos los pasos del mismo, eligiendo al momento lo que va a consumir, aportando así dinamismo, espectáculo, sensación de proximidad, rompiendo la barrera entre cocineros y clientes, y de transparencia, es decir, seguridad higiénica".

Una correcta organización

En este tipo de cocinas es muy importante contar con una buena organización. Joan Ros sostiene que "se deben de tener más marcados los procesos de preparación, elaboración y limpieza, ya que los clientes van a poder visualizar todo el circuito. Cada proceso tiene que estar más controlado y los trabajadores deben tener más cuidado de tener todo bien organizado, limpio y siguiendo un orden". Añade, además, que "no todas las partes de una cocina deben ser vistas porque hay algunas que no generan un valor añadido, como por ejemplo la zona de lavado o algunas preparaciones. Las zonas de residuos, descartonaje, etc, tampoco se deben ver. El resto, en principio, se puede ver todo siempre y cuando esté en condiciones óptimas de estado y limpieza". Según Sara Criado, "las cocinas a la vista dejan al descubierto la organización de la cocina, el diseño de esta y los secretos del chef. El cliente disfruta observando las materias primas, la distribución y la elaboración, y comer en el restaurante se convierte en una experiencia culinaria. Por ello, no todas las partes deben ser vistas porque hay algunas que no generan un valor añadido, como, por ejemplo, la zona de lavado y la de la recepción de desbarase o platos usados. Lo visible siempre ha de ser lo limpio, como la zona de elaboración, la cocción, el emplatado y la distribución".

Sostenibilidad, un valor en alza

Las cocinas a la vista actuales muestran un diseño sencillo y, sin embargo, funcional. Además, en los últimos años, la evolución de la tecnología ha conseguido que los equipos integren aparatos más eficientes, que consuman menos agua y energía, lo que lógicamente ha repercutido en un descenso de los gastos mensuales. Como ya se ha mencionado, hoy en día las separaciones entre la cocina y la sala están desapareciendo. Las últimas tendencias apuntan hacia estancias a la vista en las que el cliente come dentro de la misma cocina. "Esto lo que atrae es que la cocina debe estar muy bien diseñada tanto para facilitar el proceso de trabajo como para la higiene, así como la estética. En cuanto a las novedades tecnológicas, están más enfocadas a la sostenibilidad medioambiental, es decir, la manera

KING'S BUFFETS



de reducir residuos y mejorar en eficiencia energética, para reducir costes y preservar el medio ambiente. Luces de leds, máquinas de lavado que gastan menos agua, hornos más rápidos, etc. Todos los fabricantes de maquinaria están siempre buscando la manera de innovar para optimizar los procesos de trabajo y ahorrar costes de producción", apunta Joan Ros, de Serhs Projects. Por su parte, Sara Criado, de King's Buffets, considera que el *show cooking*, ya desde hace unos años, ha ido encaminado a la especialización en cocina temática, por un lado, la clásica cocina internacional donde se ofrecen carnes y pescados y, por otro lado, *show cookings* italianos para ofrecer pasta y *pizzas*, asiáticos para dar arroces y cocina *wok* y, en los últimos años, cocina *healthy* para dar comidas saludables, como salteados de verduras, *noodles*… La tendencia es cada vez más a ir sacando todos los elementos de cocción de la cocina principal para ser preparado prácticamente todo delante del cliente y, dicha cocina principal, quedará para preparación y elaboración de platos guisados y como espacio de apoyo".

Protocolo sanitario en tiempos del Covid

Sin duda, con la actual pandemia que nos ha tocado vivir, la higiene y la distribución de los espacios se han convertido en los aspectos fundamentales en las áreas de cocinas y bufés. "Las prácticas de higiene ya estaban implementadas en todos los aspectos del sector de la hostelería, pero fruto de la pandemia se han acentuado aún más. En el caso de cocina, solo acceden a dicho espacio los responsables de todo el equipo, después de haber seguido un procedimiento muy exhaustivo y de control de todos los posibles síntomas que el virus desprende. Asimismo, trabajan debidamente protegidos con todos los EPI's que establecen las normativas higiénico-sanitarias y que permiten la no contaminación de los alimentos manipulados en el proceso de elaboración", explica Joan Ros.

Los espacios se delimitan con recorridos específicos de entradas y salidas, así como el número de personal presente en cada uno de los servicios, garantizando siempre la distancia de seguridad que marca la norma. No se permite el acceso a las inmediaciones de cocina a aquellas personas ajenas a la empresa, que no dispongan de la vestimenta adecuada y que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

La seguridad y la sanidad son aspectos clave en todo el espacio de trabajo. Es muy importante disponer de una cocina segura y equipada que garantice un espacio limpio y protegido. Por ello, el acero inoxidable constituye uno de los materiales principales en la ejecución de los proyectos de cocina, y que al mismo tiempo aporta innovación, flexibilidad y calidad higiénico-sanitaria al espacio".

Sara Criado, de King's Buffets, señala que "en un principio hubo mucho revuelo y ciertos miedos, así como incertidumbre de si el servicio de bufé debía continuar o no una vez se abriesen los hoteles. Se anunciaba en todos los medios que el bufé iba a morir. Y, finalmente, tal y como debía ser, ocurrió justo lo contrario y como nosotros desde un principio preveíamos y apoyamos, donde publicamos con un nuevo eslogan que decía *Hola al bufé más que nunca*, porque un hotel sin servicio bufé es inviable y porque, precisamente, era tan sencillo como adaptarse, pues incluso este tipo de servicio da mucha más seguridad que tener que volver al servicio en mesa donde forzosamente habría mucho más trasiego y cruces, así como contacto entre camareros y clientes y sería complicado guardar las distancias de seguridad. Si en condiciones normales ya era importante contar con un equipamiento de calidad y había que ofrecer la máxima higiene a los comensales, ahora en esta situación, pues, como en otros sectores, toda precaución que hay que tomar es poca. Para ello, si el cliente ya dispone de una buena maquinaria y que cumpla con las normas higiénica-sanitarias, no es necesario hacer una gran inversión en un nuevo equipamiento, sino que se trata simplemente de adaptarse a las nuevas circunstancias y recomendaciones sanitarias. Hay que evitar tanto en el bufé como en el *show cooking* la excesiva manipulación que supone este tipo de servicio y tener un mayor control por parte del personal que lo va a trabajar y, en la medida de lo posible, dependiendo de la configuración de los bufés, volver circunstancialmente a dar un servicio asistido pero siempre con bufé y *show cooking*".

HIGIENE, DISEÑO Y ESTÉTICA

A la hora de instalar una cocina vista o bufé, el hotelero deberá tener en cuenta una serie de premisas, "sobre todo el tipo de negocio y el espacio", comenta Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects, quien añade que "la temática del establecimiento también es importante, pero sobre todo se tiene que tener muy en cuenta el tipo de máquinas y material que se va a instalar. Debe ser material resistente, una instalación libre de juntas para facilitar la higiene y máquinas de alta calidad. La cocina debe presentar un aspecto limpio y de calidad, con una distribución para facilitar los procesos de trabajo a los trabajadores, y todo ello sin dejar de tener en cuenta el diseño y estética, para hacer una cocina atrayente al cliente".

"Diseño, tecnología, fiabilidad, polivalencia, comodidad tanto para el cliente como para el que lo trabaja, robustez, higiene, variedad de servicios y si, además de esto, el producto que va a cocinar es de primera calidad, el triunfo está garantizado, sostiene Sara Criado, directora de Marketing y Gestión comercial de King's Buffets.



Luz y arquitectura

La primera colaboración entre la arquitecta Benedetta Tagliabue y Bover es un complejo diseño formado por más de 170 fragmentos de madera, sabiamente cosidos y entrelazados uno a uno por las manos expertas de quienes conocen bien el oficio manual que requiere la confección y el cuidado de los productos realizados en Bover. Dome es una escultura lumínica, creada y pensada para recibir y emitir un juego de sombras y matices que enriquecen el espacio para el que son creadas.

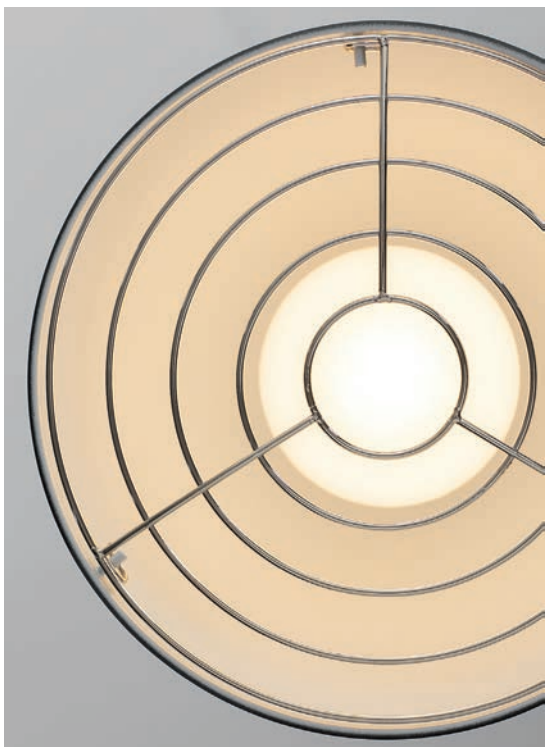
Como una gota de agua



La colección de luminarias Minimaxi de Pujol Iluminación destaca por su versatilidad y su completa oferta. Creada por el diseñador Nacho Timón, Minimaxi está disponible en versión aplique, luminaria de sobremesa, de pie para salón y en diversas posibilidades como lámpara colgante. Su diseño atemporal recuerda en su foco a la forma de una gota de agua, que le proporciona una silueta ligera a la vista que contrasta a la perfección con la firmeza del metal. Una colección estructural definida por el equilibrio entre la rigidez y la delicadeza.

Estilo industrial *vintage*

Atlas, de la firma mdc, es un colgante de estilo industrial *vintage* pero totalmente actual. De estructura metálica y bonita rejilla cromada, esta luminaria permite pasar la luz. Es ideal para salas de estar y comedores. La colección se encuentra disponible en blanco, negro y gris.





Una obra de arte

Oliva Iluminación presentó en Design Week Marbella, celebrada en septiembre, una iluminaria colgante en colaboración con Mark Ríos, más conocido como el artista del goteo Mr Dripping. Esta iluminaria, ubicada en el espacio de Carlos Gimeno de Soul Arquitectura, se compone de una estructura ligera que ilumina hacia arriba y hacia abajo a través de tiras led ultrafinas de tono cálido. Una luminaria que cuenta con tecnología Casambi para regular de forma independiente los ángulos desde donde se proyecta la luz. La parte artística de este diseño está formada por lienzos creados a través de paneles de aluminio ultraligeros y finos lacados en blanco. Estos lienzos han sido pintados por Mr Dripping. Gracias al sistema de anclaje de cuatro puntas, la luminaria puede ser instalada de forma que se aprecie lo que el artista quiere transmitir a través de su obra.

Signify

Reducir gastos energéticos con Interact Hospitality

Un estudio llevado a cabo por Signify (antes conocido como Philips Lighting), empresa líder en iluminación, ha demostrado que el sistema de iluminación conectada inteligente Interact Hospitality contribuye a reducir el consumo de energía un 28% en hoteles de lujo (cinco o más estrellas) y un 25% en hoteles de escala media (tres y cuatro estrellas).



La cuestión climática se ha convertido en una de las principales preocupaciones de gobiernos y ciudadanos a nivel global. La necesidad de una respuesta colectiva está empujando a la sociedad a exigir a empresas e instituciones acciones para hacer frente a las amenazas del cambio climático. El sector hotelero tiene ante sí el reto de hacer sus edificios más sostenibles al mismo tiempo que logra ofrecer el máximo confort y bienestar a sus huéspedes.

Desde Signify, en su compromiso por ayudar a los hoteleros a lograr sus objetivos de sostenibilidad, han llevado a cabo un estudio para demostrar el impacto de los sistemas de iluminación conectada en el consumo de energía de los hoteles. Los resultados demuestran que incluir el sistema de iluminación conectada Interact Hospitality consigue reducir el consumo de energía un 28% en hoteles de lujo y un 25% en hoteles de escala media.

La amenaza climática ha dado lugar a un consenso entre la comunidad científica y el resto de agentes sociales sobre la necesidad de reducir el consumo de energía y la emisión de gases a nivel global de manera urgente. Se estima que la industria hotelera es responsable a día de hoy del 1% del total de los gases de efecto invernadero emitidos a nivel global. La International Tourism Partnership (ITP) ya ha alertado a través de un informe de la necesidad de reducir en un 66% la emisión de gases de efecto invernadero por habitación de hotel en 2030 respecto a los niveles de 2010 y un 90% en 2050 para no sobrepasar el objetivo de incremento de temperatura nivel global de 2 ˚C.

El informe de ITP concluye que los objetivos de reducción de energía deben producirse en gran parte a través de la gestión de los edificios y destaca la importancia de los sistemas de control para reducir energía y mantener el confort de los huéspedes. El estudio llevado a cabo por Signify ha permitido confirmar la relevancia de introducir un sistema de iluminación conectada como Interact Hospitality en la disminución del consumo energético y el mantenimiento del bienestar de los huéspedes.

El estudio realizado en varios hoteles de Singapur muestra que el 65% del ahorro de energía se produjo a través de la integración de Interact Hospitality con el PMS del hotel y el 35% restante por el conocimiento de la ocupación en tiempo real de las habitaciones.

Paralelamente, los datos reflejan que la mayor cantidad de ahorro se produce como consecuencia del control en el sistema de climatización de Interact Hospitality, viéndose incrementada esta reducción del consumo por el apagado automático de luces y (electrodomésticos) otros dispositivos eléctricos que no se están utilizando y por la inclusión de una opción de ahorro Greenmode en las botoneras de la habitación. Todo ello permite que los hoteles puedan ver reducida su factura de la luz permitiendo recuperar en el medio plazo el desembolso realizado inicialmente.

Sin duda, Interact Hospitality es una inversión segura que permite a los hoteles convertirse en edificios sostenibles y llenos de confort para sus huéspedes.

Signify **E-mail para acceder al libro blanco: sonia.salan@signify.com www.interact-lighting.com www.signify.com**

EFICIENCIA ENERGÉTICA Y RECURSOS SOSTENIBLES

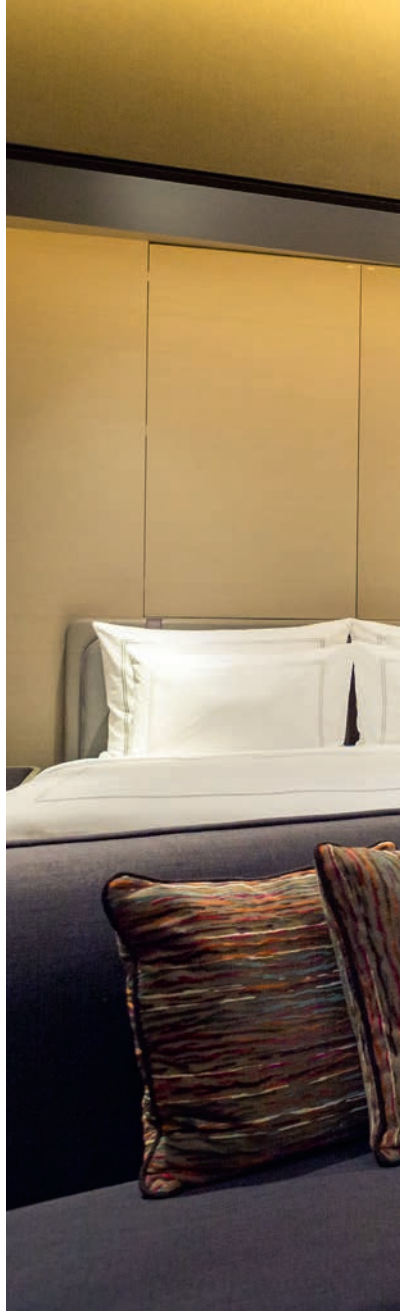
Valor de marca

Fomentar la construcción y la rehabilitación de edificios sostenibles, entre ellos los hoteles, es prioritario para preservar el futuro de los países. La reducción del impacto sobre el entorno y la mejora de los procesos de fabricación son el modo de contribuir a la conservación del planeta, ya que el compromiso medioambiental está estrechamente ligado a la innovación, al desarrollo y a la calidad de los productos que se fabrican.

Por Isabel Fernández



SIMON



SIGNIFY IBERIA

La sostenibilidad se ha convertido en uno de los grandes valores de las marcas. Seis de cada diez turistas se sienten atraídos por las empresas que están comprometidas con el medio ambiente e incluso el 30% está dispuesto a pagar más por alojarse en un hotel con esas características, según datos difundidos por el comparador de seguros Acierto.com. Para garantizar el confort térmico, acústico y lumínico de sus huéspedes, los hoteles necesitan mucha energía, tanto que el consumo energético supone entre el 14 y el 15% de los costes de explotación, pudiendo alcanzar entre el 20% y el 22%. Más allá de los sistemas instalados en el hotel, hay que tener en cuenta factores como la construcción y la ubicación del hotel porque estos condicionantes pueden variar la factura energética entre un 10% y un 15%. Así, un hotel que se encuentre en una zona sometida a temperaturas extremas tendrá un consumo mayor de aire acondicionado y calefacción, frente a uno ubicado en un emplazamiento con temperaturas más constantes. Y lo mismo ocurre con la orientación e incluso con el tipo de segmento que atiende el hotel. Entre las medidas más importantes a adoptar, se encuentran atender temas como la climatización, la iluminación y el agua caliente sanitaria, que acaparan el 75% de consumo de energía en hoteles.

Frente a la crisis climática, los gobiernos de todo el mundo están implementando nuevas leyes y estándares ambientales para cumplir con sus objetivos de emisiones cero netas. En regiones como Europa y Estados Unidos, la descarbonización de los edificios forma parte integrante de las medidas adoptadas, siendo esta última responsable de casi el 40% de las emisiones globales. Así, Adolfo Barroso, *buildings segments director* de Schneider Electric, indica que, "según la Alianza Mundial de Edificios y Construcciones, el 28% de las emisiones mundiales de CO_2 proceden del funcionamiento de los edificios. Si se añaden los materiales de construcción y la edificación, la cifra se eleva al 38%, lo que convierte a los edificios en la mayor fuente de emisiones de CO_2. Para reducirlas, hay que actuar sobre el consumo energético a través de la digitalización. Hablamos de electricidad 4.0, la convergencia del mundo eléctrico y el digital, que impulsa un futuro con emisiones netas 0. Actualmente, todos los edificios resultan altamente ineficientes energéticamente y los hoteles, en particular, consumen hasta un 50% más de energía que un edificio de viviendas de las mismas dimensiones. Para avanzar en su camino hacia la sostenibilidad, los hoteles deberán ser más digitales y eléctricos. La tecnología será crítica para impulsar su eficiencia energética y reducir sus emisiones, al mismo tiempo que siguen asegurando el confort de los ocupantes. La clave es realizar una gestión integrada del edificio, desde la fase de



diseño del activo hasta la explotación y el mantenimiento. El reto no es solo contar con los datos necesarios sino también analizarlos y convertirlos en conocimiento, mediante algoritmos de inteligencia artificial, para poder tomar mejores decisiones".

Para que un hotel sea sostenible, según Meritxell Esquius, *marketing & lead manager* de Loxone, "debe tener un pleno control global del sistema de climatización, automatizando las temperaturas para no tener habitaciones sobrecalentadas o demasiado frías. El funcionamiento de los aires acondicionados y calefacciones deben estar regulados para no incurrir en gastos excesivos e innecesarios, y debe poder vincularse con la ventilación, ya que en ocasiones pueden bajarse o subirse temperaturas solamente renovando el aire. Deberían tener una buena solución para el tema de protección solar: habitaciones donde da el sol directamente en verano pueden sobrecalentarse y tener que gastar demasiado para refrigerarlas. Estos elementos, como persianas o toldos, pueden automatizarse para que sus movimientos sean los deseados según la estación del año y condiciones climáticas interiores y exteriores. En el tema del gasto de agua, es necesario un control, automatización y sistema de alertas ante sobreconsumos. Todas estas partidas y mucho más pueden automatizarse con un solo cerebro (global en todo el hotel o en cada habitación y concentrándolos) para ser realmente eficientes, comunicándose con todos los sistemas y obteniendo una interfaz única donde visualizar y controlar todos los consumos". Como comenta Antonio Moreno, director técnico de Jung Electro Ibérica, "la sostenibilidad empieza con el propio diseño del edificio y con aspectos constructivos que afectan a su eficiencia pasiva, como pueden ser los aislamientos y cerramientos. A partir de ahí podemos hablar ya de medidas activas que vienen de la mano de las instalaciones, principalmente de iluminación y climatización, además de la gestión térmica de las mismas". Para Abel de Mingo González, responsable del segmento de Hospitalidad de Simon, "son varios los criterios considerados para valorar la sostenibilidad de un hotel; los relativos a la gestión del agua, residuos y energía son muy importantes, sin perder de vista otros criterios generales como la gestión y control de las emisiones atmosféricas y gestión de la contaminación lumínica". Por su parte, Paloma Sánchez-Cano, directora de Marketing y Formación de Daikin España, considera que "es importante entender la importancia de apostar por la innovación tecnológica para conseguir soluciones que permitan una mayor eficiencia energética. Uno de los pilares del sector de la climatización es la importancia de que los sistemas sean capaces de generar ahorro energético y, en consecuencia, sean respetuosos con el medio ambiente. En el sector de la hostelería esto también se aplica, prestando atención de manera especial al control individualizado de las diferentes zonas, que permite conseguir una efi-



ciencia mayor y un mayor confort para el cliente, lo que es sin duda uno de los mayores avances dentro del sector de la climatización en hoteles y restaurantes". Asimismo, Sonia Salán, responsable de Marketing para Usuarios Finales de Iluminación Interior de Signify Iberia, cree que "hoy en día hay que abordar la sostenibilidad desde la triple visión económica, medioambiental y social. En esta línea, los hoteles se enfrentan a grandes retos por delante, como son la reducción de costes en la gestión y factura energética, a la vez que mejoran la experiencia del cliente y de sus trabajadores, todo ello cumpliendo con ambiciosos objetivos de sostenibilidad medioambiental. En este marco, la iluminación puede convertirse en el eje vertebrador del edificio que conecte las diferentes tecnologías para facilitar las labores de limpieza y mantenimiento al personal, reducir el consumo energético y la huella de carbono, y mejorar la experiencia del huésped". Según Roser Zapata, *laundry business expert* de Girbau, "en los últimos años ha habido un crecimiento exponencial de la conciencia ecológica en el sector de la hostelería, sobre todo por parte de los hoteleros que trabajan para traspasar esta conciencia, junto con un uso racional de los tejidos, a los clientes y huéspedes. Esto se traduce, en parte, en los mensajes que encontramos, por ejemplo, en el lavado de las toallas, donde se intenta concienciar al huésped sobre si es necesario lavarlas diariamente. Toda esta conciencia ecológica también debe trabajarse en las propias lavanderías a través de la reducción en los consumos de agua y electricidad en los procesos de lavado. Todo esto, junto con la utilización de procesos de secado energéticamente más eficientes que, gracias a un centrifugado a mayores revoluciones, facilitan los procesos de secado y planchado, contribuye a que los hoteles tengan un funcionamiento cada vez más sostenible y respetuoso con el medio ambiente respetando y teniendo en cuenta los recursos naturales".

Soluciones

Algunos cálculos estiman que, aplicando medidas de ahorro energético, un hotel puede reducir su factura hasta un 20%, ya que la mayor parte de la energía se destina en maquinaria (45%), climatización (25%), agua caliente (15%) e iluminación (15%). Hay muchas soluciones en el mercado para conseguir la mejor atmósfera con el mínimo consumo, reducir la facturación y ser más ecológico. La clave está en elegir adecuadamente los sistemas y equipos a instalar, y que estos cumplan los más altos estándares de calidad.

Jaime Villanueva, director general EPS de Econocom, sostiene que "actualmente el mayor ahorro en energía que puede obtener un hotel en su factura de la luz es a través de una instalación fotovoltaica para el autoconsumo de su demanda de energía, ya que la producción que se obtiene de la planta fotovoltaica reduce el total de la factura eléctrica del hotel. Hasta hace unos años, el hotel podía obtener ahorros con el cambio de iluminación a led, con máquinas de climatización más eficientes, etc., pero esas mejoras no afectaban al total de la demanda eléctrica de un hotel, sino solo a la parte en la que afecta la iluminación o el gasto eléctrico que genera la climatización. Actualmente, si un hotel dispone de una instalación fotovoltaica puede ahorrar hasta un 35% del total de su factura eléctrica, ya que se convierte en productor de su propia energía". Por otro lado, Meritxell Esquius, de Loxone, apunta que "en un hotel resulta imprescindible controlar y automatizar consumidores que suponen un elevado gasto energético, como son la calefacción y refrigeración, la ventilación o la iluminación. Un ejemplo donde se ven claras las ventajas sería vincular las reservas con el sistema de automatización para regular la temperatura de las habitaciones de forma automática. Si la habitación no está reservada, la temperatura será la programada como 'de ahorro' (sistema de climatización apagado o al mínimo), la ventila-



HOTEL MAS DE LA SALA (LOXONE)



ción desactivada (o activación solo según nivel de humedad) y la iluminación estará apagada. Si la habitación está reservada, la temperatura estará a la consigna programada para preocupación y, en cuanto el huésped entre, se regula automáticamente. La ventilación se activa según necesidades de temperatura y humedad, y se tiene en cuenta la apertura de ventanas, regulando automáticamente el sistema de climatización. La iluminación automatizada permite que no queden luces de zonas de paso o baños activadas más tiempo de lo necesario. Una partida importante también es el gasto en agua caliente sanitaria, que puede monitorizarse, ver las horas de más consumo y enviar una alerta si el consumo es excesivo. En ocasiones puede ser debido a una fuga, por lo que el control y las alertas permiten averiguarlo antes de que el coste sea demasiado elevado. Y hablando de agua, la automatización del riego y vinculación con los datos climáticos y meteorológicos permite no activarlo cuando no es necesario, y conocer también si hay sobreconsumos y averías". Para Ferran González, jefe de Ventas de la Zona Centro-Norte para Calefacción y Aire Acondicionado Comercial de Bosch Termotecnia, "gracias a la constante inversión en mejora y adaptación a la normativa europea de las instalaciones hoteleras en España, ha sido posible la modernización de las infraestructuras y su actualización a tecnologías eficientes y respetuosas con el medio ambiente. En el mercado de la climatización, en los últimos años se han alcanzado unos niveles de calidad e innovación muy elevados. La tecnología más adecuada es siempre la que mejor se adapte a las necesidades de la instalación en cada momento y, para ello, es fundamental que el mercado conozca las opciones para conseguir identificar la más adecuada. En la actualidad, hay varios tipos de soluciones que siguen centrando las principales demandas del sector hotelero y que marcarán en cierta medida la tendencia sobre cómo serán los hoteles del futuro. Estas son las soluciones de calderas de condensación, los equipos autónomos de generación de calor o de generación conjunta de calor y electricidad, la tecnología solar y los sistemas de aire acondicionado VRF. En los últimos meses también se ha desarrollado un mayor interés por controlar la calidad del aire interior y por conseguir un ambiente interior en perfectas condiciones tanto en lo referente al confort como a la salud. Un interés que hace que el sector de la climatización gane cada vez más importancia. No existe un sistema más adecuado que otro, ya que depende de las características y necesidades de cada uno de los lugares donde vaya a aplicarse la solución, la hibridación de sistemas es probablemente la solución adoptada en gran parte de las actuaciones en materia de rehabilitación en este tipo de edificios". Además, Antonio Moreno, de Jung Electro Ibérica, opina que "una iluminación eficiente y sistemas de climatización de consumo reducido son fundamentales para controlar el consumo. Esto debe estar complementado con sistemas automatizados que permitan hacer una gestión inteligente y un uso optimizado de estas instalaciones. Un buen sistema de automatización nos ayudará a sacar el máximo rendimiento del consumo realizado sin penalizar el confort ni la experiencia de usuario. Este sistema debe contar con la funcionalidad de medición de consumos en tiempo real". Para Abel de Mingo González, de Simon, "son diversas las medidas que se pueden aplicar en los establecimientos hoteleros. A nivel general, es importante la adquisición, por parte del hotelero, de equipos de la máxima eficiencia energética, incluyendo calderas, electrodomésticos y luminarias. También es igual de importante la elección de equipos que dañen el mínimo posible la capa de ozono. Es vital la implantación de mecanismos que puedan facilitar a los clientes el ahorro en las habitaciones, como, por ejemplo, la desconexión del clima a abrir o cerrar las puertas, o sistemas de desconexión de energía cuando se abandona la habitación. Otro factor que puede ayudar es evitar la sobreiluminación de los espacios para así

SCHNEIDER ELECTRIC



mejorar el confort y fomentar la reducción de emisiones y de consumo. La sobreiluminación se debe evitar también para minimizar la contaminación lumínica en cuanto a tiempo y cantidad. En este punto, se debe rehuir de la emisión hacia el cielo, especialmente en iluminación exterior. También es recomendable evitar, en la medida de lo posible, la luz de amplio espectro o la luz de temperatura de color muy elevada". Por su parte, Adolfo Barroso, de Schneider Electric, afirma que, "idealmente, los hoteles deben ser hipereficientes desde el proceso de diseño y construcción hasta la fases de operación y mantenimiento de su ciclo de vida. La convergencia de las comunicaciones IT con el mundo eléctrico, los dispositivos conectados, los sensores y cableados de nueva generación serán una constante. Las herramientas de BMS (Building Management Systems) transforman el Big Data proporcionado por los dispositivos IoT en información procesable para tomar las mejores decisiones. Una vez que el hotel esté en funcionamiento, todos los sistemas dentro del mismo, incluidos los de distribución eléctrica y de calefacción, ventilación y aire acondicionado, deberán ser lo suficientemente flexibles para reaccionar a conjuntos complejos de condiciones y permitir el análisis entre las oportunidades y los riesgos. Esto solo es posible si el operador del edificio dispone de suficientes datos y control para poder reequilibrar y optimizar continuamente la forma de funcionar del edificio en respuesta a esas condiciones, con un *software* que permita la integración de la distribución y gestión de la energía, la automatización del edificio y los sistemas de IT y, para esto, es imprescindible la implementación de sistemas de gestión que sean abiertos. También es muy importante la correcta formación de los equipos de mantenimiento y gestión del hotel para que sean capaces de sacar todo el partido a las innumerables posibilidades que les ofrecen estos sistemas de control y gestión. En muchas ocasiones, hemos sido testigos de hoteles que, a pesar de disponer de un sistema de control, han acabado funcionando en manual por desconocimiento y falta de formación. Además, un hotel sostenible puede contar con fuentes



de energía renovable *on site*, como, por ejemplo, energía fotovoltaica que se puede controlar y gestionar a través de sistemas *microgrids* para sacar el máximo provecho de la energía, tanto *on site* como de la proveniente de la red, gestionando la oferta y demanda en función de la variabilidad de las tarifas energéticas. De este modo, conseguimos que nuestro hotel sea más sostenible a la vez que reducimos los costes energéticos". Además, Sonia Salán, de Signify Iberia, apunta que "reducir los consumos energéticos y tener un mayor control de las instalaciones es otra prioridad de los gestores de un edificio hotelero. En este campo, sistemas domóticos de gestión conectada permiten monitorizar, controlar, regular y mantener la iluminación de todo el edificio desde una pantalla y, además, se integra con otros sistemas de gestión de instalaciones como climatización, cortinas o incluso el PMS del hotel. Este tipo de sistemas logran así la máxima optimización de los consumos en función de consignas preestablecidas o bien la ocupación de la habitación. Los hoteles tienen que ir incorporando conceptos de economía circular en su manera de actuar". Desde Girbau, Roser Zapata, añade que "una parte importante, y que es una buena opción para reducir la facturación energética, es llevar un buen control de *stock* de toallas, sábanas, manteles, servilletas, etc. Esto permite hacer un uso racional de los tejidos, lavándolos cuando realmente es necesario, y asegurando la durabilidad de los mismos. Por otro lado, otro punto importante es la utilización de maquinaria eficiente que tenga en cuenta los consumos de agua y energía. Actualmente, el mercado ofrece equipos que integran sistemas de recirculación de agua, así como sistemas para reducir el consumo energético. Otra solución es la utilización de los túneles de lavado, los cuales permiten reducir sobre un 60% el consumo de agua". Además, Paloma Sánchez-Cano, de Daikin, manifiesta que "los hoteleros ahora tienen más en cuenta la incorporación de filtros y tecnologías que permitan que respiremos un aire más puro y saludable. El mantenimiento también ha ganado valor. Esto es algo que es imprescindible, tanto para los propios trabajadores de los hoteles y restaurantes, como para sus clientes. Cuando nos hospedamos en un alojamiento o comemos en un restaurante no solo tenemos que sentirnos cómodos, sino también seguros, especialmente en un momento como el actual en el que la seguridad es más importante que nunca".

Inversión

Es recomendable que un establecimiento haga una auditoría en la que se detecten los distintos aspectos a tener en cuenta para poder reducir los consumos de una manera destacada. Un estudio detallado determinará en cuánto tiempo se retornará la inversión.

Para Jaime Villanueva, de Econocom, "actualmente, si hay que invertir en sostenibilidad, los ROI's de las inversiones en eficiencia energética se están comprimiendo bastante y podemos hablar de amortizaciones en torno a cinco años con una vida útil de 25 años en el caso de plantas fotovoltaicas. Además, el 30 de junio el BOE publicó las bases de unas subvenciones asociadas a fondos europeos de recuperación y en las próximas semanas las comunidades autónomas van a publicar los reglamentos particulares. Las ayudas llegarán en forma de subvenciones que pueden ir desde el 15% hasta el 35%. Es el momento para que los hoteles puedan invertir en mejoras. A esto le sumamos que estamos en pico históricos del precio MW, por lo que cualquier mejora que se haga en eficiencia dentro de un hotel será una mejora en factura eléctrica. También es muy importante ir reduciendo las emisiones de CO_2 y bajar los niveles de contaminación y eso se consigue invirtiendo en maquinaria más eficiente y con menores consumos y con menores residuos". Además, como señala Ferran González, de Bosch Termotecnia, "es importante que los hoteles valoren continuamente el estado de sus equipos con el fin de que puedan renovar a tiempo estas soluciones cuando sea necesario y así utilizar equipos que mejoren su eficiencia energética. Hoy en día, las autoridades y organizaciones tanto de carácter nacional como internacional tienen en su hoja de ruta la reducción del con-



ECONOCOM

HOTEL MAS DE LA SALA (LOXONE)



sumo energético, y la transición a energía limpia y eficiente también en el sector de la calefacción y climatización. En los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas se desarrollan medidas en ese sentido. Por este motivo, la orientación de las normas y exigencia en el ámbito de las emisiones y protección del medio ambiente facilitará un marco tecnológico y normativo en el que converjan todos estos factores. La progresiva modernización del sector hotelero en lo referente al uso de combustibles más eficientes nos ha permitido incorporar soluciones con mejores resultados en cuanto a consumo de energía, lo que finalmente hace un mejor uso de los recursos. Existen varias acciones dirigidas a hacer un uso más sostenible de los recursos que se utilizan dentro de un hotel, como una mayor eficiencia energética de las calderas mediante un buen dimensionado de las mismas, adecuando la potencia a la demanda y evitando sobredimensionamientos innecesarios. Además, se recomienda un buen sistema de control para evitar excesivos arranques y paradas de caldera, así como el empleo de las calderas de baja temperatura y condensación capaces de ajustarse a la demanda". Por su parte, Meritxell Esquius, de Loxone, sostiene que "la tecnología está cada vez más presente no solamente en residencial sino también en el sector de la hostelería y restauración. Su incorporación aporta un plus cualitativo a los huéspedes y un mayor control por parte de los propietarios del hotel, así como una gestión más cómoda y eficiente por los empleados. Los proyectos para mejorar en la sostenibilidad del hotel pueden ser desde el más básico con control de ventanas y regulación de temperaturas, hasta el más completo donde integrar instalaciones fotovoltaicas, aerotermia, protección social, etc.". Para Adolfo Barroso, de Schneider Electric, "la energía es la tercera partida con mayor peso en los gastos operacionales de un hotel, lo que hace que tenga un impacto directo en la cuenta de resultados de la compañía. Lo digital hace que la energía sea inteligente, impulsando la eficiencia y eliminando el despilfarro energético. Los costes de HVAC llegan a alcanzar el 60% de los costes energéticos del



DAIKIN

JUNG



hotel y gran parte de estos nacen en las propias habitaciones. Las soluciones de eficiencia energética pueden suponer una mejora considerable para cualquier hotel que desee optimizar sus recursos energéticos, sin perder un ápice de confort de los clientes. Además, la sostenibilidad es un factor que revaloriza claramente el valor del propio activo. Por otro lado, la energía renovable y eólica es ya un 50% más barata que la electricidad procedente de los combustibles fósiles. La generación de electricidad a partir de las energías renovables es 100% eficiente, con solo un 5-10% de pérdidas en la transmisión, frente al 60% de pérdidas/desperdicios en la energía producida a partir de combustibles fósiles. Al mismo tiempo, los sistemas de calefacción que utilizan bombas de calor eléctricas, por ejemplo, son de media entre tres y cuatro veces más eficientes que las calderas tradicionales de combustibles fósiles. Si se añade sistemas inteligentes de gestión de la energía y de los edificios, es posible llegar a lograr una reducción de la factura eléctrica en un 20-30%". Según Sonia Salán, de Signify Iberia, "invertir en un cambio de iluminación tiene un impacto inmediato sobre el ahorro energético, con retornos de inversión normalmente inferiores a cinco años y, además, impactan directamente sobre la experiencia del cliente. Renovar el alumbrado de las instalaciones hoteleras puede suponer hasta un 50% de ahorro si se realiza un cambio de lámparas de tecnología tradicional a tecnología led, cifra que puede superar el 80% si le incorporamos los sistemas de control y gestión, todo ello mejorando la calidad de la iluminación y la posibilidad de regulación y/o creación de escenas que mejoren la experiencia del cliente". Asimismo, Antonio Moreno, de Jung Electro Ibérica, indica que "cualquier reforma que se haga hoy de un hotel debe estar orientada a mejorar su eficiencia. Y no se trata simplemente de una inversión amortizable, que lo es, dado el creciente incremento de los costes energéticos. Es también un tema de responsabilidad medioambiental para contribuir a limitar los efectos del cambio climático".

Implicación de todos

Muchos hoteles y cadenas saben que la percepción del cliente en cuanto a la sostenibilidad ha cambiado en los últimos años y, por tanto, se trata de un elemento esencial en la responsabilidad corporativa y como argumento de ventas. También se debe transmitir explícitamente tanto a los empleados como a

FOCUS



OPTAR POR UNA CHIMENEA

Decantarse por una chimenea para calentar un hotel o restaurante es una excelente alternativa. Este tipo de establecimientos no se calienta únicamente con esta clase de instalación, para ello hay otro sistemas de climatización más adecuados. Las chimeneas solo contribuyen en parte; más bien su papel es crear un agradable ambiente de relajación, de ahí que se instale principalmente en zonas como el *hall* o en salones. Marlen Santos, directora de DexoFocus, distribuidor oficial en España de Focus, sostiene que, "si hablamos de sistemas de climatización, las chimeneas de gas son las que promueven mejor el ahorro energético del hotel, ya que funcionan con mando a distancia (tecnología *plug and play*) que permite, además de la conexión y desconexión del dispositivo, la regulación de la temperatura ambiente, la programación de los horarios de funcionamiento o la intensidad del fuego, pudiendo optar por el modo económico para un menor consumo. El resultado será siempre un calor controlado, constante y confortable, sin olores y con cero emisiones de partículas. Además, la emisión de humos de una chimenea de gas es siempre más limpia que la generada por la leña".

GIRBAU



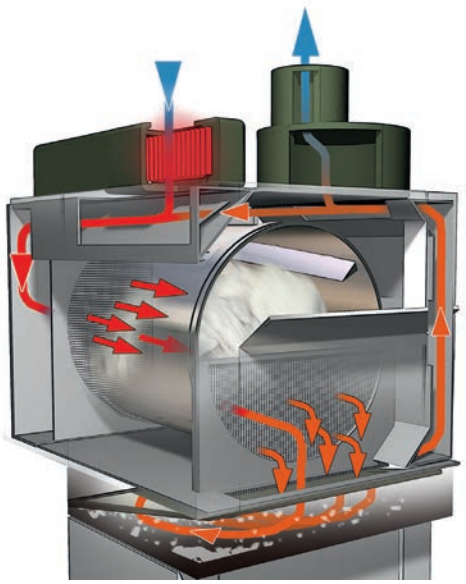
los huéspedes la voluntad del hotel de fomentar hábitos que contribuyan al ahorro energético.

Roser Zapata, de Girbau, opina que "es un proceso lento que requiere de tiempo y mucha concienciación por parte de todos los agentes implicados. Cada vez más vemos como más hoteles están integrando políticas medioambientales en sus estrategias, aunque aún queda mucho trabajo por hacer. Además, con la crisis provocada por la pandemia del Covid-19, muchos hoteleros se han visto obligados a priorizar en otros aspectos para poder seguir a flote". Sobre ello también redunda Paloma Sánchez-Cano, de Daikin: "La pandemia ha provocado que la sociedad y, por tanto, el sector hostelero haya dado mayor importancia a la salud y, en consecuencia, al medio ambiente. Los nuevos proyectos de ingeniería y construcción irán en esta dirección: primar la salud y aquí los sistemas de climatización jugarán un papel relevante como una medida de prevención e higiene ambiental. La gran tendencia será una mayor preocupación por la calidad del aire interior para garantizar el bienestar y la seguridad de las personas, por lo que las tecnologías relacionadas con la calidad del aire interior y los filtros purificadores cobrarán cada vez más importancia en este contexto". Por otro lado, Ferran González, de Bosch Termotecnia, señala que "el sector hotelero cada vez demanda en mayor medida que el sistema de climatización proporcione confort y comodidad a sus clientes y que, al mismo tiempo, no suponga un gasto demasiado elevado para su negocio. Además, ante las exigencias de la Unión Europea en materia de eficiencia energética y contribución al objetivo 2020 del Plan de Eficiencia Energética, necesitan una solución que no sea cortoplacista, que cumpla con lo establecido en este plan y que vaya conforme a la normativa. A esto hay que sumarle que vivimos en una sociedad donde cada vez son más conscientes de la importancia de cuidar el medio ambiente, por lo que los hoteleros buscan un sistema que evite desperdiciar energía. Dentro del proceso actual de adaptación a normativas europeas en lo relativo a la descarbonización de edificios existentes, es posible aplicar técnicas y tecnologías de alta eficiencia energética a través del uso de calderas de condensación con rendimientos superiores al 100%, lo cual consigue una importante reducción del consumo energético total del edificio. Además, en la búsqueda de combustibles más eficientes se han incorporado combustibles de carácter 100% renovable, que siguen siendo soluciones ampliamente utilizadas tanto en hoteles de nueva construcción como en reformas energéticas". Para Jaime Villanueva, de Econocom, "cada vez más, los hoteles son un reflejo de la sociedad y cada vez nosotros empezamos también a tener una mayor concienciación con el medio ambiente y la sostenibilidad. Lo podemos observar cómo en sus instalaciones empezamos a ver cada vez más soluciones de sostenibilidad y medio ambiente. Incluso muchos de los hoteles en sus entradas tienen reseñado que cumplen con el reglamento y tienen adaptadas sus propias medidas, aunque nos queda mucho recorrido de mejora aún". Como recuerda Abel de Mingo González, de Simon, "son muchas las iniciativas llevadas a cabo por las principales cadenas hoteleras españolas. La industria hotelera es una potencia a nivel mundial y también lo es en materia de sostenibilidad. De hecho, algunas cadenas españolas están entre las empresas más sostenibles del mundo".

Girbau

Recuperación de agua y ahorro energético





Girbau trabaja para ofrecer a sus clientes soluciones para la mejora de los procesos productivos en lavanderías industriales, a través de tratamientos de recuperación y ahorro de agua y sistemas de ahorro energético.

La compañía ofrece sistemas de recuperación de agua para sus lavadoras y túneles de lavado que permiten reutilizar el agua proveniente de las distintas fases de los ciclos de lavado, clasificándolas y tratándolas según su naturaleza. Estas soluciones están diseñadas para su fácil instalación, operación y mantenimiento, incluso en espacios reducidos llegando a recuperar entre un 30% y 50% del agua de proceso.

La recuperación de energía y la eficiencia energética es otro pilar estratégico en el que Girbau ya dispone de un amplio portfolio de soluciones para secadoras, calandras, túneles de lavado, calderas y energías renovables llegando a ahorros energéticos significativos para sus clientes.

Girbau cuenta con un departamento especializado, llamado Girbau Industrial Solutions GIS que propone soluciones para la mejora de los procesos productivos en lavanderías: tratamientos de recuperación y ahorro de agua, estudios y sistemas de ahorro energético, *software* de gestión, y diagnósticos y actuaciones de soporte a la mejora de los procesos de lavandería industrial, además de servicios de formación y servicios de laboratorio.

Girbau
E-mail: jvilaseca@girbau.com www.girbau.es





interihotel

Avanzar hacia el futuro

Tras nueve ediciones y miles de visitantes con perfil comprador o prescriptor por edición, en los últimos años interihotel se ha consolidado como una oportunidad para crear vínculos entre marcas, empresas hoteleras y profesionales de la arquitectura y el interiorismo de hoteles y restaurantes.



La última edición de interihotel, celebrada en febrero de 2021 de forma íntegramente digital, ha servido para reflexionar sobre un modelo de sociedad cambiante que plantea la necesidad de volver a los orígenes para mirar hacia el futuro. Ese es el espíritu que caracteriza *The caring edition*, que tendrá lugar del 24 al 26 de noviembre en el Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB) y que espera reunir a los profesionales y marcas de más de 20 países que definen el camino hacia las tendencias de futuro del sector.

El concepto *care*, o cuidado, y la necesidad de apostar por el compromiso social, el bienestar de las personas y la sostenibilidad ambiental en los espacios hoteleros y de restauración son los pilares fundamentales de este acontecimiento que recupera su formato presencial. Así, *The caring edition* tratará cinco temáticas (*concept, social purpose, our planet, well-being* y *humanist tech*) y seguirá siendo el *show-room* de un centenar de marcas líderes del sector con proyección internacional. Las inscripciones para participar como expositores en la próxima edición de interihotel siguen abiertas en su página web: *interihotel.com*.

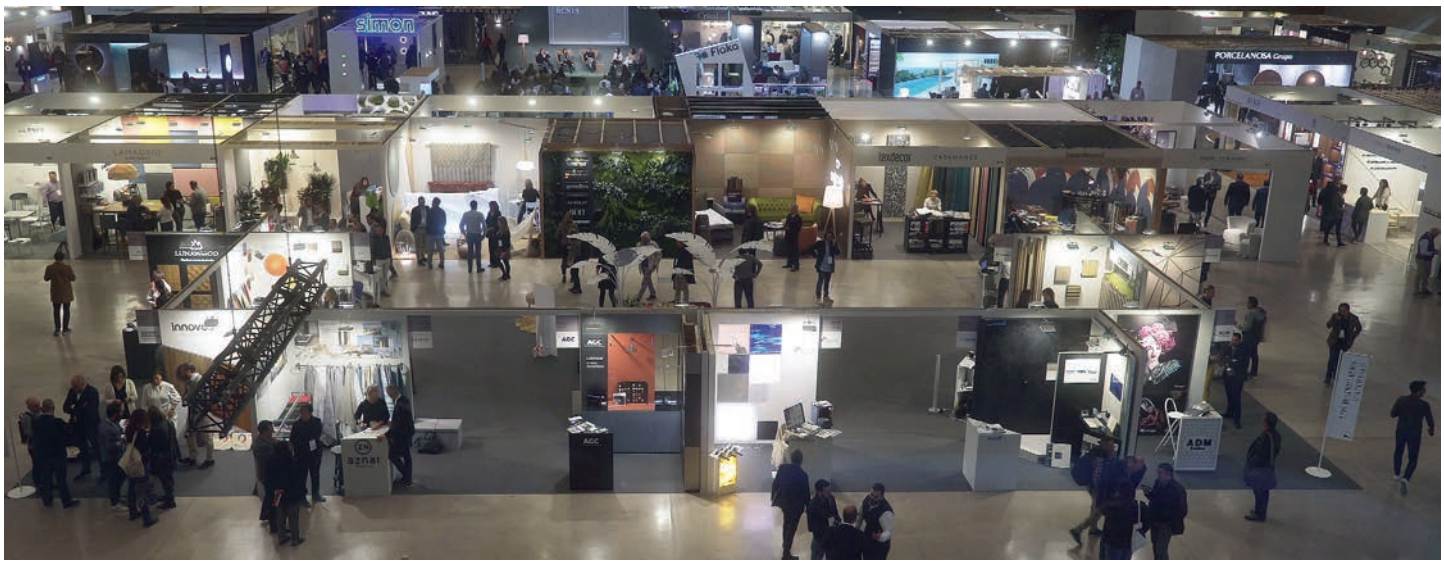
Concept

Nuevos conceptos creados sin limitaciones se convierten en proyectos de deseo que tienen la llave del éxito gracias al diseño y a una cuidada experiencia holística. Esta temática está liderada por Diego Gronda.

Social Purpose

Hoteles que ayudan a recuperar pueblos, marcas inclusivas en sus procesos de transformación y la creación de comunidades por parte de la propuesta de valor. El propósito de las empresas conduce al propósito del sector y a un mejor vivir juntos. Por ejemplo, estamos viviendo cómo el sector actúa como vehículo para atraer a trabajador remoto y recupera los territorios vaciados a través de la ruralidad conectada, en una necesaria vuelta al campo. Bill Bensley es el cabeza de cartel de We Care About Social Purpose.





Our Planet

La sostenibilidad es el único camino posible para el sector *hospitality*. Toda la cadena de valor debe incorporarla a su ADN. La pregunta ya no es si eres sostenible o no, la pregunta es cuándo. Our Planet está liderado por Héctor Esrawe.

Well-being

El bienestar emocional y físico de las personas se sitúa en el centro del proyecto de interiorismo. La belleza como un medio para mejorar la vida, a través del arte y la cultura en conexión con la naturaleza y los rituales del autocuidado. Arianna Lelli Mami y Chiara Di Pinto, de Study Pepe, son los máximos exponentes de esta temática.

Humanist-tech

La automatización de los procesos y la digitalización de los espacios es un camino imparable. Ahora, cómo queremos que la tecnología conviva con nosotros y nuestros espacios depende de nosotros. La tecnología al servicio de las personas. Humanist-tech tendrá a Carlos Díez de la Lastra como eje del debate.

Talleres y conferencias

interihotel, organizado por Cenfim Furnishings Cluster, representa el punto de encuentro anual indiscutible del sector *contract-hospitality* y ofrece un entorno pensado para facilitar la relación B2B entre profesionales de la arquitectura y el diseño de interiores, promotores e inversores, gestores hoteleros, distribuidores y marcas de producto. Y lo hace no solo creando espacios para reuniones, sino también programando talleres para perfeccionar las habilidades profesionales de los asistentes, conferencias y mesas de debate con ponentes de relevancia internacional como la arquitecta Izaskun Chinchilla (Londres-Madrid), autora de *La ciudad de los cuidados*, el extraordinario Bill Bensley (Bangkok) o el aclamado diseñador mexicano Héctor Esrawe (CDMX).

Además de actuar como *showroom* de empresas proveedoras de equipamiento integral para proyectos contract que operan en todo el mundo y de marcas fabricantes y editoras de todo tipo de productos para interiorismo de hoteles y restaurantes (mobiliario, iluminación, textil, pavimentos, etc.), la próxima edición de interihotel va a ofrecer a los visitantes experiencias únicas para conocer las tendencias más novedosas aplicadas a espacios hoteleros con una cuidada puesta en escena.

El evento se presenta como el escenario ideal para tejer una sólida red de contactos y a la vez llenarse de inspiración. En cada edición se identifican más de 1.000 oportunidades de proyectos de reforma o nueva construcción de hoteles. Entre las actividades destinadas a generar sinergias entre prescriptores y compradores del sector contract-*hospitality*, interihotel tiene la misión internacional de congregar a prescriptores y jefes de compras de cadenas hoteleras y prestigiosos estudios de interiorismo y arquitectura de primer nivel del Reino Unido, México y Estados Unidos. Este evento se enmarca en el proyecto europeo Cosme Go International WellianceHospitality, liderado por Cenfim.

Los nuevos viajeros definen los hoteles que vendrán. Por esta razón, en interihotel se incorpora el Interiors Living Lab de Cenfim, un espacio diseñado para conectar tendencias, tecnología y personas a través de una exhibición de tendencias aplicadas. Los visitantes podrán conocer la interpretación de cuatro prestigiosos estudios de interiorismo sobre cuatro perfiles de viajero a través de cuatro *moodboards* de gran formato: Studio Gronda, Studio Madrid in Love, Merry Design Studio y Stone Designs.

La organización del evento convocará los premios de interihotel para potenciar la innovación entre sus expositores y los profesionales del interiorismo hotelero. Los premios reconocerán el producto más innovador para interiorismo de hoteles, el mejor *stand* en interihotel, el mejor proyecto hotelero y la trayectoria de un profesional del sector del diseño *hospitality*.



Diseño y arquitectura emocional en el nuevo Ikos Andalusia



©JOSÉ SALTO

Studio Gronda ha transformado dos hoteles en un complejo único de gran lujo, con una incidencia mucho más respetuosa con el entorno y la costa, atrayendo a un huésped de gran poder adquisitivo. De este trabajo nace Ikos Andalusia en la Costa del Sol, basado en la experiencia del usuario, generando una conexión emocional con el complejo.





–¿Cómo surgió la idea y el encargo de proyectar un complejo como el Ikos Andalusia?

–El dueño y CEO de la empresa Ikos viajó a España para buscar a un diseñador con experiencia en hotelería con el objetivo de emprender una nueva etapa de Ikos fuera de Grecia. Para ello, querían una empresa que diera un servicio holístico que abarcara absolutamente todas las disciplinas, dirigido a través de solo una persona responsable, un *point person* que, en este caso, soy yo.

–¿En qué se ha basado para diseñar la arquitectura y el interiorismo de nuevo Ikos Andalusia? ¿Cómo ha integrado el concepto de diseño holístico en el complejo?

–Ikos tiene como lema *Infinite Lifestyle* en el que presenta un hotel con un ambiente mediterráneo y sereno. La marca Ikos lo había desarrollado ya en dos ho-



teles en Grecia. Cuando el cliente nos conoció, nos invitó a Grecia, donde tiene más de 10 hoteles, y nos mostró el hotel de más lujo para desafiarnos a crear un nuevo Ikos basándonos en las terminaciones y el estilo de un hotel de mucho más nivel. En cuanto a lo del diseño holístico, este cliente nos lo pedía, pero Studio Gronda fue creado con ese mismo deseo, el de poder incorporar con gente experimentada la idea de arquitectura, interiorismo, experiencia y paisajismo. Hay mucha gente buena para cada una de esas disciplinas, pero a la hora de la coordinación entre las distintas empresas muchas ideas se quedan en el camino. Con el *track record* que tenemos, con más de 25 años dedicándonos a esto y habiendo comenzado con la idea de la experiencia del huésped ya a finales del siglo XX, tenemos una experiencia internacional bastante reconocida con premios, artículos y charlas que llevó a este cliente a contratarnos.



–¿Cómo se ha materializado el paisajismo en el resort?

–El paisajismo fue racionalizado desde nuestro estudio. Posteriormente, se subcontrató a una empresa de paisajismo especializada en Londres y fue terminado por Studio Gronda, ya que el cliente deseaba un paisajismo más natural y menos estructural como el que había sido presentado originalmente. El paisajismo ayudaba un poco a esponjar la parcela, bastante ocupada por muchos



edificios, hay nueve. A la vez también se buscaba crear una conexión con el mar, cosa que en el hotel existente, en el Princess, el mar no se veía, ya fuera por las palmeras y vegetación como también por un edificio que bloqueaba toda la vista al mar. La idea era crear unos corredores visuales. El más icónico, ese eje de espejos de agua que conecta el mar con el *lobby*, se creó con la idea de que el huésped, a su llegada, tuviera esa conexión emocional y visual con el mar. Ello se logró reubicando las palmeras y árboles existentes, y creando estos ejes de agua para crear esa conexión. También utilizamos los 12 m de diferencia de altura que existía entre el edificio más alejado del mar y la playa para crear una idea de escalonamiento de piscinas aterrazadas para que todas tengan vistas al mar.

–¿Qué criterios de sostenibilidad se han incluido en el diseño?

–Ikos Andalusia posee un programa llamado Ikos Green donde se desarrolla con bastante solvencia el tema de la reutilización del agua, sistemas para reducir el consumo de electricidad… Se han evaluado distintas maneras de calentar piscinas, entre ellas paneles solares y pellets ecológicos. Se ha intentado evitar al máximo la utilización de materiales que vengan más allá de la Península Ibérica, lo cual nos lleva casi a un radio de 1.000 km alrededor de la obra para casi el 90% de los materiales. Uno de los elementos que más promovemos es la reutilización de partes de edificios existentes. Así, reutilizando las estructuras y algunas de su terrazas y techos podemos reducir considerablemente la polución del aire y de los escombros, creando a su vez un proyecto innovador y distinto, y no simplemente un lavado de cara como se ha visto en otros edificios en la costa. El cambio entre los dos hoteles existentes y el actual Ikos, que es un cinco estrellas, es radical.

–¿Qué equipos son necesarios para construir un complejo de siete edificios con 411 habitaciones y suites, siete restaurantes, seis bares, espacios para el ocio y el bienestar y 4.000 m² de piscinas?

–Se necesita un equipo muy grande, con arquitectos, interioristas, paisajistas, diseño de instalaciones, incluyendo el aire acondicionado, calefacción, agua caliente, saneamiento, todo el equipo de cocinas, sótanos, aljibes, depósitos de gas, salas transformadoras, señalética, de seguridad, de telefonía, audiovisual…; la lista es muy larga. Un equipo gigantesco coordinado por Studio Gronda, que tenía más de 25 personas trabajando solo en diseño, otras 20 en documentación, más una cantidad de equipos de las distintas disciplinas para poder coordinar este proyecto.

–¿Qué ha predominado en el diseño de las habitaciones?

–Las habitaciones son mediterráneas, serenas, tranquilas, atemporales… Ikos tenía un color azul predominante en el logo de

los hoteles y nosotros fuimos poco a poco elaborando una paleta más suave, delicada, sobria, sin colores corporativos. Se buscó amplitud, grandes espacios, los techos lo más altos posibles, estucos venecianos en alguna de las habitaciones y con colores muy suaves, unos porcelánicos basados en una piedra egipcia diseñados por la empresa Azteca en España, que han podido ayudarnos a crear ese lenguaje de piedra natural en toda las salas interiores del proyecto, creando un ambiente muy de playa.

–A nivel de decoración, ¿cómo son los espacios de restauración?

–Siendo un proyecto todo incluido de alto lujo, incorporamos un nuevo alineamiento de diseño para el Food & Beverage. Los siete restaurantes, seis bares y todas las zonas de ocio y bienestar han sido meticulosamente diseñadas de forma distinta. Ninguno de estos espacios se replica en cualquier otro. Estos proyectos mantienen a la mayoría de sus huéspedes dentro del hotel y es raro que desayunen, coman y cenen en el mismo espacio, con lo cual teníamos que crear no solamente 22 experiencias diferentes (restaurantes, bares, spa…) sino cómo esas distintas experiencias mutaban entre la mañana, el mediodía y la noche. Y esto se hace trabajando la iluminación para crear atmósferas muy distintas.



–¿Ha cambiado la pandemia la forma de diseñar un establecimiento hotelero?

–Este hotel fue diseñado antes, pero sí hubo cambios durante la pandemia cuando se estaba construyendo. Por ejemplo, todas las alfombras y moquetas desaparecieron del hotel. Creo que las moquetas y alfombras van a desaparecer, a menos que los fabricantes encuentren y garanticen tejidos que no propaguen el crecimiento de bacterias y virus. En los próximos proyectos que estamos diseñando se nos está volviendo a pedir escritorios para resorts, algo que casi se había sido eliminado del lenguaje del resort, pero que vuelve a la carga ya que mucha gente ha hecho su confinamiento en hoteles y necesitan un escritorio. En los cabeceros cada vez se emplean menos telas. La pandemia va a llevar a hoteles más simples y que permitan más la transformación para poder acomodarse a cualquier tipo de acontecimiento que pueda haber en el futuro.





Inspirarse en Barcelona y Nueva York

Las colecciones Bridge y 5.1 de Font Barcelona se renuevan con la gama de acabados BCNY, inspirada en la arquitectura industrial de Barcelona y Nueva York, que está simbolizada por el viaje de Rafael Guastavino, arquitecto formado en España, y que desarrolló con éxito carrera en Estados Unidos. Guastavino aplicó los materiales y recursos estéticos y constructivos que aprendió durante su formación en Barcelona, combinándolos con el entorno tecnológico y los materiales propios de la vanguardia neoyorquina. BCNY es la fusión de ambos acrónimos en esta inspiradora familia de materiales y acabados. La tradición artesana de Font Barcelona se ve reforzada en Bridge y 5.1 con texturas manuales, no solamente en materiales como el hierro, sino también en latón y cobre.

Plus de confort



Mediante la conexión con Alexa y Google Assistant, Jung hace que eNet Smart Home sea aún más accesible, además de proporcionar un plus de confort a quienes dispongan de uno de estos sistemas de control por voz. Una vez integrados con el servidor eNet Smart Home 2.2, de tecnología totalmente inalámbrica, ambos dispositivos están listos para recibir órdenes verbales. Esto se complementa con el nuevo detector de movimiento eNet. Este dispositivo, de instalación en techo, dispone de una lente de 360º con la que proporciona a eNet Smart Home unos 'ojos' capaces de registrar el movimiento o la presencia de un usuario. Mediante la aplicación eNet Smart Home o a través de Conrad Connect (a partir de la versión 2.2.2) se ejecutarán entonces las acciones que estén programadas, como encender la luz, la climatización, etc.



Más ahorro y eficiencia energética

Las perfilerías Small y Dual 40 de Aprimatic obtienen la declaración de prestaciones acorde a UNE-EN 16361:2014+A1:2017. Esta certificación garantiza la buena estanqueidad y permeabilidad del cerramiento, la resistencia al viento, así como la transmitancia térmica, permitiendo mejorar con ello el ahorro y la eficiencia energética del edificio en el que se instale la puerta automática. Las perfilerías para puertas automáticas Aprimatic se caracterizan por su robustez y seguridad para los usuarios. De su utilización se consiguen cerramientos elegantes y sutiles.

Ambiente de calidad



Bosch presenta su nueva gama de sistemas de ventilación con recuperación de calor ERV que le permiten crear un ambiente de calidad gracias a su intercambiador de alto rendimiento, que recupera la energía perdida en el proceso de renovación del aire interior y evita los cambios de temperatura ahorrando por tanto energía en el proceso de hasta un 83%. Ideal para cubrir las necesidades de ventilación en instalaciones independientes o combinadas con equipos VFR, ofrece un amplio rango de caudal, desde los 300 m^3/h hasta los 1.000 m^3/h, y un amplio rango de funcionamiento de temperatura ambiente interior y exterior, desde -7 ºC hasta +43 ºC.

Un toque moderno y desenfadado

Los muebles de la colección Parc de Oiside son muy ligeros y apilables, lo que permite una rápida reconfiguración de los espacios exteriores contract, en función de las necesidades de uso de cada momento. Parc es una propuesta de estilo casual, ideal para proyectar zonas *outdoor* con un toque moderno y desenfadado. La simetría de sus elementos se ve visualmente remarcada por el hueco que se genera entre sus dos mitades: un original detalle de diseño que dota a la colección de una innovadora estética. Elaborada en tubo y chapa de aluminio, Parc es una colección de mobiliario exterior con un diseño muy original pero sencillo y liviano al mismo tiempo a nivel formal. Sus asientos y la tumbona se completan con unas finas e ingeniosas almohadillas tapizadas, que se fijan o se retiran fácilmente mediante un sistema de clipado.





Flexibilidad y adaptabilidad

Tempur Sealy International lanza dos nuevos somieres de platos: los modelos Static (fijo) y Matic (la versión articulada, que permite regular la altura de las piernas y del respaldo mediante motores). Los somieres incorporan un sistema de láminas dinámicas a la altura de los hombros para aumentar la flexibilidad y la adaptabilidad en esta zona. Gracias a su sistema de muelles *premium* regulables, se puede adaptar la firmeza de cada plato eligiendo entre tres grados de firmeza para un soporte personalizado. El nuevo diseño, además, aumenta la ventilación del colchón. Los somieres Tempur® son muy resistentes y cada lecho puede ser utilizado por una persona de hasta 120 kilos.

Para interior y exterior

Creado por Actiu, en colaboración con Sinmas Studio, InOut es un nuevo concepto contract en el que mobiliario articula multitud de posibilidades en el diseño de espacios, facilitando diferentes usos. La pandemia ha roto la dicotomía dentro-fuera en los espacios contract. De igual modo, el estilo de vida evoluciona y las tecnologías crean nuevas posibilidades y los espacios deben avanzar al ritmo de los tiempos. Ya sean entornos *indoor* o *outdoor*, esos espacios son el escenario del día a día. "Con InOut, el interior cambia de escenario para abrirse paso al exterior y el exterior se transforma en el nuevo interior", aseguran desde Sinmas Studio.





Nueva web de **Möwee**

Möwee lanza su nueva web *www.mowee.com* con la que la marca busca ofrece una experiencia Möwee en la que el usuario puede descubrir todos sus productos, proyectos, noticias y mucho más. Esta nueva plataforma es más intuitiva y dinámica, y cuenta con mucho más contenido. Adaptada para todo tipo de dispositivos, esta página es muy visual. Con su nueva estructura y navegabilidad, será mucho más fácil encontrar aquello que se busca.

Más colores

Meteor, uno de los diseños más vendidos de la colección de revestimientos murales Xorel® de Vescom, toma una dirección radialmente diversa al duplicar prácticamente su paleta de colores. La ya amplia oferta se presenta ahora en 61 colores, añadiendo otra característica singular a un producto ya único. La nueva gama de colores, que incluye tonos dorados, cálidos, rosas suaves y saturados y una gama de verdes inspirados en la naturaleza, está diseñada para funcionar con cualquier paleta de interiores. Meteor es un diseño sencillo de tejido fabricado con los finos hilos de polietileno que definen el grupo de productos Xorel® y otorgan al material su inconfundible y lujoso brillo.





Una propuesta fresca

Glacée es una nueva propuesta fresca y alegre que evoca las tardes de verano, con los matices que aporta la luz de sus atardeceres y que culmina con un helado que no queremos que termine nunca. Colores suaves, una gama dulce y armónica, salpicada con reflejos refrescantes que aportan luz y movimiento. Seis mezclas de mosaico atractivas en colores pastel y un toque *slow*: Fraise, Coco, Vainille, Menthe, Violeltte y Sesame.



Libertad creativa

Diseñadas para liberar toda la libertad creativa, las láminas 3M™ Glass Finishes son el socio ideal en ventanales de interiores. 3M dota a los profesionales de miles de colores, patrones y efectos a mucho menor coste que la práctica totalidad de alternativas, pudiendo cumplir los nuevos requisitos de salud y seguridad provocados por el Covid-19, y recordando que las paredes de cristal no tienen por qué aburridas. Aparte de ser funcionales, estos revestimientos contribuyen a que el distanciamiento social se vea mejor y aportan valor añadido a los espacios en los que se utilizan.

Variedad cromática



La colección Bohemian de Aparici emana de la búsqueda delicada y apasionada de materiales y texturas. La fascinante variedad cromática y el encanto del acabado pétreo natural evocan un valioso y fascinante intercambio cultural a través de un viaje exploratorio con contrastes cuidadosamente estudiados y relieves suaves y delicados. La colección está disponible en tres tonalidades diferentes: Sand, Blue y Blend. Sand ofrece unas tonalidades beige más neutras y clara que llenan de luminosidad la estancia. Blue se presenta en unas sutiles tonalidades de azules y verdes ideales para baños o espacios exteriores. Y Blend muestra unas tonalidades más contrastadas que aportan carácter a la colección, resaltando todas sus texturas.

©LLORENÇ GRIS



Arquitectura GMM otorga frescura mediterránea al **Hotel MIM Mallorca**

Arquitectura GMM, bajo la dirección de Guillem Mateos Muntaner, ha desarrollado íntegramente entre 2019 y 2021 el proyecto del Hotel MIM Mallorca, edificio icono de sostenibilidad ubicado en primera línea de mar. El establecimiento, propiedad de Leo Messi, opera bajo la gestión de Majestic Hotel Group. Ubicado en S'Illot, en primera línea de mar, Arquitectura GMM ha conformado el edificio a partir de dos bloques de tres y cuatro alturas volcados hacia el mar, entre los que se sitúa una idílica piscina desbordante por sus cuatro costados. Con una superficie de 5.000 m^2, el hotel cuenta con 98 habitaciones, *pool bar*, spa y circuito de agua, gimnasio, zona de masaje y relajación, sauna, *hammam*, un *lobby* conectado con la piscina a través de un porche muy mediterráneo, el restaurante Land con terraza a pie de paseo marítimo y dos *roof top* en la azotea del edificio.

©ÓSCAR MATAS



Sostenibilidad en la finca enoturística **Oller del Mar** diseñada por **Borrós Interiorisme**

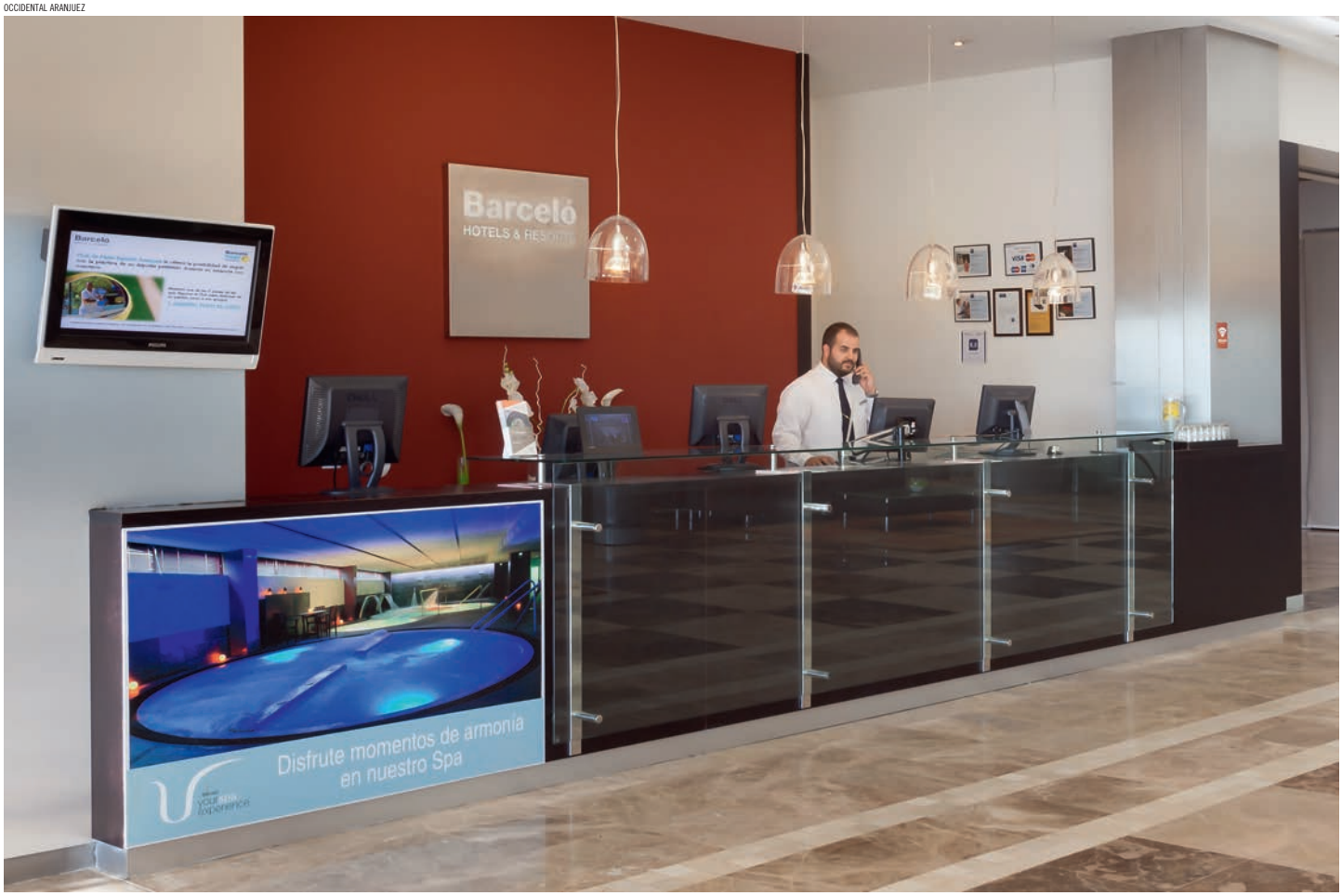
Serena y sostenible, así es la atmósfera que ha creado el estudio de interiorismo Borrós Interiorisme en el diseño interior de la finca enoturística Heretat Oller del Mas, ubicada en Manresa (Barcelona). Con más de 1.000 años de historia y un castillo medieval del siglo x, esta finca respira la historia de los Oller: caballeros, nobles, religiosos y maestros artesanos que han dejado huella. Sus herederos, la familia Margenat, han apostado por un proyecto que prioriza el respeto por el medio ambiente y el compromiso con el territorio. Borrós Interiorisme ha trabajado con suma delicadeza en el proyecto de transformación de la finca, formado por tres edificios: la bodega, el restaurante Bages 964 y la nueva zona de alojamiento turístico denominada Les Cabanes de l'Oller.

Requena y Plaza finaliza el nuevo **AC Punta Cana by Marriott**

Requena y Plaza ha finalizado la ejecución del nuevo hotel del Grupo Marriott, el AC Punta Cana. El proyecto comprende todas sus áreas comunes, las áreas exteriores y sus 129 habitaciones, diferenciadas en varias tipologías donde, en todas ellas, se ha conseguido crear un hilo conductor homogéneo en cuanto a su inspiración, estilo e imagen. El estilo utilizado para el hotel ha sido contemporáneo y totalmente adaptado a los requerimientos del huésped actual, e integrando la esencia del lugar en ello, sirviéndose de materiales y tejidos naturales para evocar la cultura, flora y fauna locales. La gama de colores se ha inspirado en elementos propios de la tierra: arenas, marrones chocolate…, colores cálidos en torno a lo natural y orgánico que crean un ambiente de tranquilidad y sosiego. Los materiales empleados son porcelánicos, maderas en bruto, vidrio tratado y se ha completado el diseño con diferentes textiles de aspecto natural.



OCCIDENTAL ARANJUEZ



Señalización

Transmitir información

Además de guiar al cliente, la señalización puede delimitar espacios, transmitir los valores de la imagen corporativa del local, contar una historia o crear ambientes mediante distantes soluciones técnicas. *Por Isabel Fernández*

PLANNING SISPLAMO





PLANNING SISPLAMO

Como primera línea de atención al cliente se encuentran los paneles o pantalla informativas. Para que la comunicación sobre instalaciones, servicios y actividades de un establecimiento sea eficiente, hay que elegir adecuadamente los formatos. Los elementos de señalización pueden ayudar al hotel o restaurante a distinguirse del resto de su competencia mejorando la experiencia del cliente. La señalización tiene una importancia vital, tanto por normativa como para facilidad hacia el cliente en todos los sentidos: informativos, normativos y hasta estéticos. Para Juliana Pareja, encargada del Área de Comunicación y Marketing de Planning Sisplamo, la señalización, "aparte de orientar a cada persona que visita el lugar, es un distintivo de seguridad que aporta información sobre las vías de evacuación o zonas de seguri-

NONIUS



dad. También es la mejor forma para los clientes de ubicarse en el espacio y disfrutar al máximo de todos los servicios". Por otro lado, Juan Carlos Sánchez, *sales manager* Iberia de Nonius, opina que "las ventajas de la cartelería digital para hoteles son muchas, desde mostrar la información de los eventos que recorren, las últimas promociones, el menú del restaurante, información de vuelos del aeropuerto, el contenido de la marca en cualquier pantalla, en cualquier lugar y momento".

Planificación

Es determinante para desarrollar con éxito el proyecto de señalética hacerlo desde el principio de la obra, es decir, cuando se concibe la construcción o reforma integral del establecimiento. De esta manera, todo se adapta al tipo de local y cliente así como a las instalaciones. Aun así, a veces es complicado hacerlo desde el inicio del proyecto porque los hoteles y restaurantes se van reestructurando, renovando y reinventando con el transcurso de los años, por lo que la señalización debe ir adaptándose a los cambios.

Una de las primeras cosas que hay que hacer es verificar qué normas debe cumplir, así como ver desde el punto del cliente qué información precisa. Es esencial también seguir la línea de identidad visual de cada establecimiento, comunicando de forma clara y concisa. Además, a causa de la gran variedad de nacionalidades e idiomas que se pueden encontrar en un mismo momento en cualquier hotel, es importante que se limite la cantidad de texto, optando siempre que sea posible por iconos y símbolos.

Juliana Pareja, de Planning Sisplamo, cree que "primero hay que tener en cuenta cada uno de los servicios que brinda. La señalética debe invitar al visitante a recorrer el lugar de extremo a extremo". Asimismo, Juan Carlos Sánchez, de Nonius, sostiene que "lo principal es la ubicación. Las pantallas deben estar bien ubicadas para facilitar su visualización y que todo el mundo las tenga presentes. En segundo lugar, el contenido debe ser sencillo y muy visual, con imágenes y vídeos".

Sistemas y productos

En el momento de escoger la señalización, el mercado es muy amplio. Cuando se realiza un proyecto integral se pueden adaptar tipos y tamaños de productos para hacer del sistema una parte más del entorno y la decoración. Es aconsejable basarse en función del contenido del mensaje, ubicación (espacio, iluminación…) y necesidades técnicas (uso intensivo, conectividad, control…).

Existe una señalética normativa, que se rige dentro de la línea estratégica de calidad, con la necesidad de desarrollar un Plan de Accesibilidad que se aplica en todos los establecimientos con la finalidad de hacer accesibles los alojamientos, servicios y productos. Hay cuatro grandes grupos: señales informativas (recepción, WC, etc.); direccionales (para encontrar destino, por ejemplo, la zona de salones); identificativas (imágenes que potencian la marca corporativa), y reguladoras (prohibido fumar, indumentaria no permitida en comedores…).

A ello hay que sumar otro tipo que se ha introducido en los últimos años gracias a la tecnología, que es el de la cartelería digital o *digital signage*, que posibilita adecuar cada cartel en tiempo real a la necesidad del propio hotel. En referente a estos últimos, se hallan puntos de información interactiva, escaparate digitales, kioscos de autoservicio, *menuboards*, *videowalls* estructurados o anamórficos o contenidos vía *smartphone*, monitores y tótems de todos los tamaños. Todos los dispositivos son capaces de servir de medio de comunicación y/o interacción entre establecimiento y cliente, ubicándolos estratégicamente en *lobbies*, ascensores, habitaciones, entradas y salidas, pasillos, salones de congresos, restaurantes y cafeterías, etc. Los tamaños de todos ellos van a depender, como indica Juan Carlos Sánchez, "de la ubicación y de lo que queremos transmitir al cliente, desde pantallas grandes en zonas comunes, medianas en la entrada de los salones de eventos a las más pequeñas en ascensores".

Es evidente que la tecnología digital se ha impuesto en el sector. El profesional de Nonius apunta que "hoy en día es muy importante que los huéspedes conozcan los servicios del hotel y las atracciones locales turísticas para informar y deleitar a los huéspedes. Además, se aumentan las ventas cruzadas y la imagen de marca, convirtiendo un clásico hotel en un moderno y dinámico centro turístico". Además, añade que "la cartelería digital en *cloud* permite a los responsables de grupos de hoteles y hoteles independientes gestionar todos los contenidos de forma centralizada y desde su *smartphone*. Con estas soluciones en *cloud* se evita tener equipos complejos en los hoteles".

SAGELUX



SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

Solo es obligatoria por ley la señalización orientada a la prevención y la destinada a mantener la seguridad, es decir, la de emergencia y accesibilidad. Para ello es necesario que el hotel cuente con un buen plan de seguridad en prevención de incendios y evacuación. La señalización debe ser efectiva mediante una señal en forma de panel, color, luminosa o acústica. Las señales deben ser visibles incluso en caso de fallo del suministro del alumbrado normal.

Casadesús



Hermann es una butaca de simples líneas redondeadas y de fácil trazo curvilíneo. Desprende una imagen de suavidad que se mezcla con su mensaje directo, elegante y confortable. Sus finas patas estilizadas transmiten y conectan su masa curva con firmeza al suelo. La colección incluye butacas de distintas alturas de respaldo y un puf a juego combinable en todas las versiones. La estructura es de madera recubierta con espuma de poliuretano de diversas densidades y con fibra de poliéster. El cojín del asiento está realizado con espuma de poliuretano de diversas densidades de alta resilencia recubierto de fibra de poliéster. La suspensión es mediante cinchas elásticas y los pies están fabricados en acero con acabados según catálogo.

Andreu World



Una buena silla de madera es uno de los pocos lujos accesibles que nos quedan. Se necesitan más de 200 años para producirla y mucho talento para diseñarla. Con Stories Wood, Piergiorgo Cazzaniga hace un alarde de maestría en la nueva colección Liceo y Philippe Starck presenta Adela Rex, que utiliza madera contrachapada, posiblemente la más sostenible porque su aprovechamiento es muy superior, llevando al límite la chapa con un molde especial que permite conseguir geometrías en 3D.



TM Leader Contract

La silla Dumas se caracteriza por aunar funcionalidad, ergonomía y diseño a partes iguales. Su apariencia formal y estructurada contrasta con su dinamismo y la ligereza en sus formas. La estructura metálica aplicable aporta ligereza resaltando el cuerpo tapizado, un cuerpo contundente y volumétrico que se aprecia en sus líneas puras. Armonía, bienestar y esencia por el diseño. Formas y estructura muy bien planteadas. Un producto que dialoga con los espacios donde se instala.

4Cadires

La butaca Trento, que 4Cadires ha incluido en un proyecto de interiorismo de una clínica en Barcelona, sigue la tendencia *comfy*, que combina simplicidad en formas y estética, al mismo tiempo que busca la máxima comodidad y una estética envolvente. Las formas redondeadas ayudan a crear ambientes amables y relajantes a la vez que confort. En este tipo de mobiliario se da la misma importancia tanto a la textura como a los colores de su tapicería. Se tiende a colores naturales en acabado textil Buclé. Se ha seleccionado la tela Buclé Porcelain de CJMW como el tapizado perfecto para este modelo.





Carabassi

El sillón Cosmos presenta un diseño con formas suaves y redondeadas que le dota de una gran robustez y solidez, a la vez que de una gran comodidad, haciendo de esta pieza una de las más elegantes, polivalentes y versátiles del mercado. Está fabricada íntegramente en Yecla, con productos de primerísima calidad, lo que permite a Carabassi personalizar la pieza según gustos y necesidades de sus clientes.

Romero

Romero presenta los modelos de sillones estilo boho para uso interior. Una colección con mucha personalidad para ambientar espacios singulares. Estas piezas cuentan con un diseño que reúne un sutil estilo rústico muy natural y a su vez siendo muy cómodas. Tanto el asiento como el reposabrazos están concebidos con la misma textura para generar mayor profundidad y atractivo. Además, los sillones están fabricados con materiales de reciclados y hechos a mano.





Aran es una silla plegable muy confortable y ultraligera con una alta capacidad de carga (hasta 200 kg). Su sistema de plegado con pistón proporciona seguridad al usuario. Muy sólida y duradera, está testada según normativas europeas EN 581-1/2 Nivel Contract y EN 16139 L1. La superficie perforada confiere transpirabilidad al asiento y al respaldo. También facilita el drenaje en caso de lluvia cuando se usa en el exterior. Se encuentra disponible en blanco, negro y gris oscuro azulado.

PortobelloStreet.es



La nueva colección de mobiliario para hostelería de venta en PortobelloStreet.es incluye la colección Annie, que combina elegancia y confort en líneas rectas; Amalia, una colección de líneas refinadas, y Mariana, con estructuras robustas, formas orgánicas que nacen con el deseo de compartir y conectar pasado y presente.

Sofás Cama Cruces



En la imagen se observa un pequeño sofá cama de la marca Cruces, con cama de 90x190 y colchón viscoelástico de alta densidad, ideal para establecimientos hosteleros por su diseño limpio e intemporal y su somier de acero robusto y resistente al uso hotelero. El somier tiene apertura italiana: no hay que quitar los almohadones del asiento ni el respaldo para abrirlo, sino que estos quedan debajo del somier al abrir la cama. Se puede dejar la cama hecha con dos sábanas y una colcha.



Casual Home & Contract

La silueta de líneas rectas con sutiles curvas en sus terminaciones que hacen que el modelo de silla Ada destaque en cualquier ambiente, siendo la protagonista del espacio gracias al juego de combinaciones de tejidos que se puede crear en ella. Es un producto nacional fabricado y realizado por los artesanos de Casual Home & Contract, que crean piezas únicas y de calidad. La estructura está elaborada en madera de haya y el modelo se encuentra disponible en dos diseños: Ada y Ada CT.



Dressy

La silla Galera es una pieza con carcasa totalmente tapizada y cojín extraíble disponible en una gran cantidad de tejidos para tapizar, como piel, terciopelo, sintético, entre otros. Esta carcasa se ha planteado con formas redondeadas y amables, otorgando así una impresionante comodidad en la sentada. Sus patas, metálicas y de sección conificada, se pueden pintar en los 30 colores del catálogo de metales de Dressy.



Ondarreta

La silla Hari, diseñada por Estudi(h)ac, es una silla inspirada en el mundo de los telares textiles con una visual muy industrial y la delicadeza de los hilos para crear una silla útil y elegante. En Ondarreta han ampliado la familia incorporando la silla Hari de polipropileno. Una silla práctica y ligera por su acabado pero que no pierde la esencia de su diseño que la hace única.



Cancio

Su respaldo y asiento acolchados de la silla Aris se conforman en una misma pieza curvada, que se sustenta sobre cuatro patas que se unen en su parte superior. Se trata de una silla de diseño muy actual, que puede contar con la opción de asiento giratorio de 360º. Esta cualidad realza su ergonomía, ya que permite girarnos sin necesidad de arrastrar la silla, lo que sorprende en una silla de diseño tan exclusiva y de fuerte presencia. Las patas de Aris se fabrican en acero y tienen una sección cuadrada de 35x35 cm, aspecto que le proporciona un aire de robustez a la silla.



Vical

De inspiración Art Decó y estilo moderno, el taburete Brillon se ha convertido en un *top* de ventas de Vical. Amplio, cómodo y confortable, se compone de un respaldo con estampado de formas geométricas. Los acabados del taburete en madera y acero apuestan por la elegante combinación de tonos negro y dorado.

Isimar

La colección Colonial, diseñada y fabricada por Isimar, es una reinterpretación del mobiliario cálido y acogedor que se encontraba en las antiguas residencias mediterráneas. Compuesta por un banco, sillón y taburetes, la colección está fabricada en varilla de acero galvanizado con un diseño perfectamente estudiado para ofrecer la máxima comodidad, además de suponer un resultado atractivo y novedoso.





Mavilop

La silla Linette, combinada con la mesa Kerry, otorga a un espacio horeca un aire moderno y elegante muy de tendencia. El conjunto es perfecto para restaurantes ya que los materiales facilitan mucho el lavado y mantenimiento. La silla está tapizada en terciopelo *waterproof* y la superficie de la mesa es de cerámica con efecto mármol. La estructura es de metal en ambos casos, lo que asegura una gran resistencia y calidad. Además, se puede personalizar el tapizado o el acabado en función de las necesidades del proyecto contract.



Ecus

El estudio Calamita Valderas diseña Morgan para el exclusivo catálogo de autor Icon de Ecus. Se trata de una colección basada en la versatilidad, las formas blandas, remarcadas por los vivos, y con una fuerte inspiración clásica pero a la vez moderna. Morgan es adaptable a diferentes ambientes (clásico, moderno, nórdico…) y a diferentes espacios. De frente o por detrás, el diseño es amable y bien proporcionado. Se trata de una familia completa de sillón, puf, sofá y sofá cama. Ampliable y versátil, es adaptable a cualquier habitación hotelera.



Sellex

La Literal es un programa de camas plegables diseñado por Lievore Altherr Molina para Sellex. Permite optimizar al máximo el espacio disponible de hoteles, albergues y residencias de estudiantes entre otras instalaciones, ya que posee una profundidad de apenas 30 cm cuando permanece cerrada. Es, por tanto, una solución práctica, funcional y de diseño que aporta una gran versatilidad al exigente sector *hospitality*.

Ethnicraft

Hermoso desde todos los ángulos, las formas y curvas exuberantes forman la base del sillón Jack. Sus líneas limpias están inspiradas en el modernismo escandinavo. El exclusivo palisandro refuerza la sensación clásica del *vintage*. Es una pieza para los amantes del diseño, que se transmitirá de generación en generación.



Inclass

Arum es un sillón icónico diseñado para uso transversal en una amplia diversidad de espacios y contextos. Un sillón que destaca por su depurado diseño de líneas fluidas, su versatilidad y su elegancia. El original respaldo envolvente aporta identidad y confort. La estructura es de acero y el asiento y el respaldo son de termopolímero. Los sillones Arum están disponibles en una amplia selección de acabados que permiten amplias posibilidades de personalización, y facilitan su integración en diversos entornos y espacios.



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

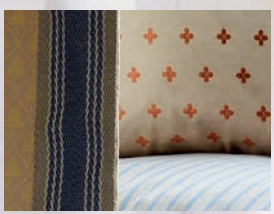
B

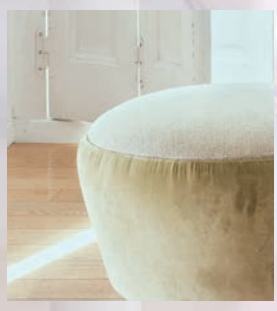
Balliu Export S.A. www.balliuexport.com
Bañacril, S.A. www.banacril.com
Bañezana de Plásticos www.bdplasticos.com
Baños 10 www.banos10.com
Barnices Valentine, S.A.U www.valentine.es
Bartech Iberia, S.L www.bartech.com
Basel Franquicia, S.A. www.basel.es
Basic Connection Systems www.e-bcsystems.com
Bayrol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



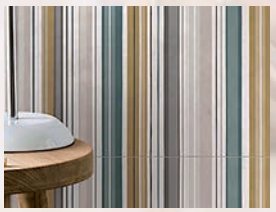




Colchón Star www.colchonstar.com
Colchones Denoi www.colchonesdenoi.com
Colchones Europa S.L.U. www.ecus.es
Coldkit www.coldkit.com
Coleccion Alexandra www.coleccionalexandra.com
Columbus Ibérica www.columbus-iberica.com
Comercial Salgar, S.A.U. www.salgar.net
Comersa www.comersa.es
Compañía Menaje Magefesa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

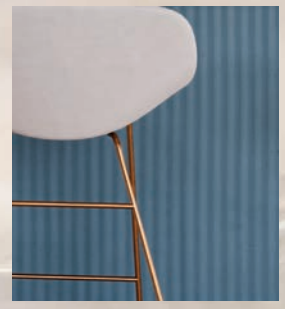
R & C Contract Lighting Design "Riperlamp Group" www.riperlamp.com
Rafi Textil www.rafitextil.com
Rancilio www.rancilio.com
Randstech www.randstech.com
Rational Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-iberica.com
Regarsa www.regarsa.com
Reiter Systems S.A. www.reiter.es
Rembly www.drylav.es
Renolit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

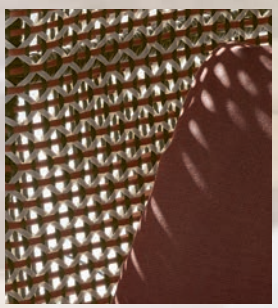
S

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**



Equipamiento
CONTRACT hostelero
La GUÍA
CURT EDICIONES SA de proveedores 2022

Próxima edición enero 2022



C Cisa - Colchones

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

Contacto: Gerard Belenes
Dirección: P.I. La Charluca, C/F Parc M16-17 50300 Calatayud (Zaragoza)
Tel: 976 889 230 **Fax:** 976 884 061
E-mail: cisaspain@allegion.com
Web: www.cisa.com
@cisalocks
Distribuidor
Marcas: CISA, PEGASYS (NORMBAU)
Productos: Cerraduras y cilindros electrónicos, cajas fuertes, ahorros de energía y controles de acceso. Sistemas cloud de gestión de accesos a través de sitio web o PC.

Clima Wines

Contacto: Adolfo Esteban González
Dirección: López Bravo, 19 Pol. ind de Villalonquejar 09001 Burgos
Tel: 947 257 722
E-mail: info@climawines.com
Web: www.climawines.com
Fabricante **Importador** **Exportador**
Servicio Mantenimiento
Marcas: CLIMA WINES
Productos: Armarios climatizados para vinos, dispensadores de vinos por copas, climatizadores de espacio-bodega, sistemas de almacenaje de botellas, sistemas de almacenaje de cajas de vino, cava de puros.

Cocktails Machine Iberia

Contacto: Sebastien Pérez
Dirección: Carrer d' Europa, 13 08028 Barcelona
Tel: 663 722 378
E-mail: sebastien@cocktailsmachine.es
Web: www.cocktailsmachine.es
cocktailsmachine iberia
Marcas: COCKTAILS MACHINE

Colchón Dupen S.A.

Contacto: Ignacio Sancho Roig
Dirección: Polígono Industrial Norte, s/n 46230 Alginet (Valencia)
Tel: 961 754 304 **Fax:** 961 750 590
E-mail: isancho@dupen.com
Web: www.dupen.com
Fabricante **Importador** **Exportador**
Distribuidor **Servicio Mantenimiento**
Marcas: DUPEN
Productos: Colchones, bases tapizadas, somieres, literas, camas, canapés, almohadas, muebles a medida, decoración, etc.

Colchón Relax

Contacto: Ignacio Quintana
Dirección: P.Ind. Centrovia Crta Nacional II, Km 303 C/ La Habana, 1 50196 La Muela (Zaragoza)
Tel: 976 145 400 **Fax:** 976 145 418
E-mail: hoteleria@relax.es
Web: www.relax.es
colchones relax @colchonesrelax
Fabricante **Exportador** **Instalador**
Servicio Mantenimiento
Marcas: RELAX, BIOSYSTEM, DORELINE
Productos: Colchones de muelles, látex, viscoelásticos, Hr. Bases tapizadas; taprirelax, canapé firmeza, canapé abatible, bases elevables. Camas articuladas, eléctricas y manuales. Camas supletorias plegables y cama supletoria vertical. Somieres de lamas de madera de haya. Carta de almohadas para hoteles, almohadas de fibra, látex, vicoelásticas, HR. Fundas de colchones y almohadas. Edredones, nórdicos. Camas geriátricas eléctricas y manuales. Carro elevador con accesorios y complementos.

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

Contacto: Miguel Angel Badenas Fornals
Dirección: Santa Bárbara s/n 46114 Vinalesa (Valencia)
Tel: 961 490 317 **Fax:** 961 493 007
E-mail: Hosteleria@colchonstar.com
Web: www.colchonstar.com
Fabricante **Exportador** **Instalador** **Representante**
Servicio Mantenimiento
Marcas: STAR HOSTELERIA, STAR NAVAL
Productos: Colchones, bases, almohadas, mesillas y cabeceros.

Colchones Denoi

denoi

Contacto: Jose Manuel Torres
Dirección: Crta Nacional, 340, Km 685 03300 Orihuela (Alicante)
Tel: 966 740 827 **Fax:** 966 736 113
E-mail: info@colchonesdenoi.com
Web: www.colchonesdenoi.com
www.facebook/colchones.denoi
Fabricante **Exportador**
Marcas: DENOI
Productos: Colchones, topper, colchonetas para sofás cama, bases, canapés fijos y elevables, somier, camas supletorias, almohadas, rellenos nórdicos.

36 índice empresas

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA
de Proveedores 2022

a equipamientohostelero@curtediciones.com
o descárguelo en www.equipamientohostelero.com

www.facebook.com/Revista Equipamiento Hostelero&Contract @EHContract

ADIÓS BIDÉ, ADIÓS CISTERNA.

Hola In-Wash® con In-Tank® Roca

Máxima higiene en el mínimo espacio. Ahora In-Wash®, el WC que te lava con agua, incorpora la tecnología In-Tank® Roca, que integra la cisterna de agua en la propia taza. Por eso ocupa menos espacio y, al mismo tiempo, permite una mayor libertad en el diseño de los espacios de baño.

Tecnología In-Tank® Roca: Cisterna integrada en el inodoro.



más