

Equipamiento

HOTELES, COCINAS...



Pavimentos sin juntas y antideslizantes para uso intensivo

Altro presenta su amplia gama de pavimentos, suelos de seguridad y el revestimiento para paredes. Entre sus referencias destaca el *Altro Stronghold 30 / K30*, un pavimento de 3 mm de espesor que tiene un 30% más de resistencia antideslizante que otros suelos (cumple con la Clase 3 del CTE), a la vez que ofrece una gran comodidad a la pisada. Además, mostrará los suelos *Altro Walkway 20 / VM20* de 2 mm de espesor, muy resistentes al deslizamiento, a las manchas y a la abrasión; *Altro Suprema II*, máxima calificación en el BRE con A+ / A; *Altro Aquarius* ideal para zonas húmedas o secas, y perfecto para duchas y vestuarios; y el *Altro Wood Safety*, con aspecto de madera, que combina perfectamente la estética con la seguridad. Por su parte, el revestimiento para paredes *Altro Whiterock* es una alternativa a los azulejos de cerámica que destaca por no tener juntas y ser impermeable, resistente a las manchas y a los impactos.

En Pabellón 3, Stand C 362.

www.altroscandess.com

HORNOS Y TOSTADORES DE BANDA (TIPO TÚNEL) APILABLES

La gama *TT Modular* de Dosilet se adapta a las necesidades de cada cocina. Con potencias de 3.000 wats a 12.000 wats, tres voltajes distintos (220 v, 110 v, 400 v) y varios anchos (310 mm a 640 mm) y largos de banda (500 mm a 1.900 mm). Incorporan varios dispositivos electrónicos que adaptan automáticamente el consumo energético al uso de la máquina. Cuentan con ventana abatible, luz interior, calienta platos, bandejas de entrada y de salida a medida, paracalores multiposición y kit de superposición para hasta tres máquinas. Fabricados en acero AISI 304 y con un nuevo diseño de la banda que elimina zonas con riesgo de acumulación de restos de alimentos. Pabellón 3, Stand E 573. www.dosilet.com



Moderno horno de brasa de altas prestaciones y bajo consumo

Movilfrit presenta sus nuevos hornos en los que fusiona diseño, tecnología y la artesanía del mundo de la brasa. Sus principales prestaciones son un mayor aislamiento térmico, menor consumo de carbón, una calidad de trabajo superior con escaso mantenimiento y nuevos accesorios. Un producto innovador que se ajusta a las exigencias actuales del mercado, fruto de los 52 años de experiencia de la firma en el sector. La esencia del arte de la brasa, con nuevas prestaciones, sin perder el origen. Pabellón 3, Stand C 376.

www.movilfrit.com

CUALQUIER BEBIDA EN POCO TIEMPO Y DE FORMA CONSTANTE

El *Multiplex Blend-in-Cup* prepara cualquier bebida de forma automatizada en poco tiempo. Permite el servicio detrás de la barra de batidos de frutas, cafés granizados, bebidas con hielo, nutritivos smoothies, frappes, bebidas combinadas y no combinadas, así como cócteles. Su sencillo funcionamiento, basado en iconos de control de pantalla táctil, unido a su práctico tamaño, ofrecen una productividad y beneficios



óptimos: las bebidas están listas en menos de 40 segundos. Además, este equipo dispone de funciones y ventajas que lo hacen perfecto para un amplio abanico de establecimientos, desde restaurantes a sitios de comida rápida, pasando por tabernas y bares. Reconocido como Equipo de catering más innovador en los Premios de Innovación Hotelympia 2014, celebrados recientemente en Inglaterra. La nueva estación *Multiplex Blend-in-Cup* se puede ver en el puesto de Manitowoc Foodservice en el Pabellón P3, stand D 414.

www.manitowocfs.es



Freidora automática, autónoma y ultrarápida

Fast Chef Elite fríe de manera automática y autónoma, ofreciendo una alta calidad de fritura en un tiempo récord. Concebida para combinar fiabilidad, seguridad y productividad en proporciones iguales, puede ser controlada por una sola persona: basta con apretar un botón y recoger el producto listo para servir. Es capaz de freír varios alimentos distintos de manera simultánea, tanto frescos como congelados, sin mezclar sus sabores. Sin necesidad de cocina ni de cocinero. Sin humos. Sin olores. Desarrollada por el equipo de cocineros, ingenieros

y economistas de Qualityfry con el objetivo de automatizar la fritura tradicional de alimentos conservando sabor, textura y valores nutritivos, sin olvidar otros aspectos como la rentabilidad. Pabellón 3, F 661. www.qualityfry.com



DISTINTAS COCCIONES EN ESPACIOS REDUCIDOS, AHORA CON OPCIÓN DE AHUMADOR

Distform amplía su gama de hornos compactos *MyChef*, de sólo 52 cm de ancho, con el nuevo accesorio *MySmoker*, un perfecto ahumador, y una versión transversal enfocada a cocinas estrechas con mesas de sólo 600 mm de profundidad. Esta compacticidad permite apilar los equipos para combinar distintos parámetros de cocción a la vez, lo que se traduce en una gran versatilidad durante el pase y una mejor gestión del consumo energético. La firma también ha renovado sus envasadoras al vacío *TekVac*. La nueva patente MCV (Multi Cycle Vacuum) genera automáticamente la repetición deseada de ciclos de vacío, permitiendo desairar salsas o impregnar alimentos sin necesidad de bajar la tapa ni desechar bolsas. Incorpora una nueva función que mantiene el vacío dentro de la cámara por un tiempo indefinido, para crear espumas solidificadas u otras aplicaciones. Pabellón 3, D 463.

www.distform.com



MyChef



COCCIONES **EXCELENTES**,
CON **EFICIENCIA**,
EN EL **MÍNIMO ESPACIO**

- ▶ La misma capacidad de producción en la mitad de espacio.
- ▶ Máxima precisión y homogeneidad en cocción.
- ▶ Máxima eficiencia energética.
- ▶ Apilable: múltiples parámetros de cocción en cocciones simultáneas.

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

www.distform.com
media@distform.com
Tel. 902 101 890



VISÍTENOS EN
HOSTELCO 2014:
**PABELLÓN 3
STAND D463**

Captación y filtración de humos, sin necesidad de salida al exterior

El sistema *Teppan Hood* de captación y filtración de humo en cocinas industriales ofrece una solución a las instalaciones donde es demasiado caro o inviable montar una salida de humo convencional. También permite montar o aumentar el tamaño de una cocina en fincas donde no se puede instalar un nuevo conducto de extracción. El humo entra en la campana que incluye una primera etapa de filtración mecánica (filtro dinámico) de las partículas de mayor tamaño. A continuación atraviesa un segundo filtro dinámico y dos etapas de filtración electrostática con una eficacia combinada superior



al 98%. Finalmente, circula por el ventilador y por los filtros de carbón activo para salir al exterior por las paredes laterales. Así, el humo es filtrado y desodorizado. Un equipo de fácil montaje, bajo mantenimiento y fácil de limpiar, cuyo coste de instalación es comparable al de un sistema convencional. Pabellón 3, E 559.
www.luiscapdevila.es

SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS DE PROTECCIÓN TOTAL



El sistema extinción de Incendios *Altex CTI* protege la zona de cocción, interior de la campana y conducto de extracción. Asimismo, dispone de disparo manual/automático, ofreciendo una protección activa/pasiva. Cumple con todas las normativas exigidas por el DBSI (Documento Básico de Seguridad en caso de Incendio) y el CTE (Código Técnico de Edificación), que aúna protección autónoma de máxima eficacia, bajo mantenimiento y reducidos costes. Esta novedad de Altex (Alta Tecnología en Extracción) puede visitarse en el Pabellón 3 Stand C 373.

www.altexsl.com

CAFÉ ESPRESSO PARA CONSUMO ALTO, MODERADO O BAJO

Las máquinas profesionales de la serie *Barista* y *Bar* de Ascaso son una solución adaptable a todas las necesidades del mercado del espresso profesional según el consumo de café: alto (sistema tradicional) y moderado o bajo (monodosis ESE System y cápsulas FAP para hostelería). La gama *Bar* es ideal para locales de consumo de café moderado, mientras que *Barista* se dirige tanto al consumo de café medio-alto, como moderado. Construidas en acero inoxidable 100% y con un diseño minimalista y funcional, estas máquinas de café ofrecen una excelente calidad en taza y los más altos estándares de seguridad alimentaria y eficiencia energética. En Hostelco: Pabellón 3, Stand D 468. www.ascaso.com



La máquina 'retro' perfecta para espacios pequeños

La nueva *IB7* de Iberital está creada para hacer el mejor café en un espacio reducido. Una máquina que ha sido diseñada de forma inteligente para distribuir y ensamblar piezas en un formato más comprimido, manteniendo la solidez y la sostenibilidad. Su estética única toma como referencia las líneas de las clásicas máquinas espresso del siglo XX y las aplica en un modelo tecnológicamente avanzado, compuesto de materiales sólidos y frontales inoxidables. Resistente y atractiva al mismo tiempo. Se puede probar en el Pabellón 3, Stand E 557.

www.iberital.com

Equipamiento

BARES Y CAFETERÍAS



VERSÁTIL MOLINILLO AUTOMÁTICO

El molino automático de café *Aspe* puede adaptarse a las necesidades y circunstancias del establecimiento. En un sólo click pasa de ser la herramienta ideal para el barista profesional, a trabajar como un molino de máxima productividad. Con tres modos de trabajo diferentes, permite la dosificación justa y personalizada para cada café en modo 'Barista', el molido temporizado tipo 'on-demand' fresco y funcional en modo 'Fresh' o el trabajo rápido con dosis pre-molidas en modo 'Fast'. De Markibar, en el Pabellón 3, Stand 378.

www.markibar.com



ENFRIADOR Y ESTERILIZADOR INSTANTÁNEO DE COPAS Y VASOS

Frucosol, especialista en equipamiento para hostelería desde 1991, ha presentado recientemente el enfriador de copas y vasos *GF-1000*. El aparato enfría y esteriliza cualquier tipo de copas y vasos en tan sólo unos segundos. Así, ayuda a mejorar el sabor de las bebidas gracias a que evita que los hielos se deshagan en las mismas. Esta máquina es ideal para enfriar las copas de champagnes y vinos blancos. Desde su sede en Calahorra (La Rioja), la firma también fabrica exprimidoras, secadoras y abrillantadoras de cubiertos y de copas, además de expositores climatizados para vinos. Pabellón 3, Stand F 659. www.frucosol.com

MOBILIARIO EN ACERO EPOXY DE ESTILO INDUSTRIAL

iSi Contract presenta su nueva colección *Industrial*, dentro de la cual se encuentra el conjunto *Fargo*, que incluye una mesa alta de 120 x 80 con patas en acero en epoxy lacadas transparente para que se puedan apreciar los acabados rudos de la soldadura y el pulido del metal, así como un tablero en compacto con colores oscuros. El conjunto se completa con una serie de taburetes a juego con el mismo acabado. Esta nueva colección incluye una gama amplia de colores que evocan la Revolución Industrial, ambientes puros, brutos y auténticos de otra época. Pabellón 2, Stand F 661. www.isi-contract.com



Dispositivo ahorrador de gases licuados del petróleo

Tecdican ha creado un dispositivo de recuperación alternativo para instalaciones de gas LP y/o natural que hace más eficiente su consumo al eliminar defectos técnicos como la pérdida de presión debida a la fricción del gas con la pared de la tubería y accesorios que componen la instalación, o la deficiente combustión a consecuencia de esta pérdida de presión. El dispositivo reduce entre un 20 y un 25% de media el consumo de gas al recuperar la presión perdida, evita el desperdicio, mejora la combustión y disminuye significativamente la emisión de partículas contaminantes al medio ambiente.

Pabellón 2, Stand I 30. www.tecdican.com



CUCHILLO JAMONERO ALBEOLADO QUE FACILITA EL CORTE FINO



El nuevo modelo de 3 Claveles es el ideal. Su hoja alveolada facilita el corte evitando que el jamón se quede adherido a la hoja. Ésta es más estrecha y flexible, por lo que permite sacar tapas finas para una mejor degustación, además de aumentar el rendimiento. Profesionales del sector confían en este cuchillo, como José Manuel Hidalgo, Campeón de España de Corte de Jamón 2014.

Entre el resto de novedades de la firma destacan los cuchillos *Rioja*, con mango de micarta, ligero, fuerte y muy resistente; y *Tokyo* un cuchillo tradicional japonés con filo en un solo lado para un corte fácil y preciso, y mango de lifoflex, que proporciona una mejor adherencia a la mano. Pabellón 2, Stand E 537. www.3claveles.com

CONJUNTO DE MOBILIARIO 'CERVECERO' PLEGABLE DE MADERA Y ACERO GALVANIZADO

Beer Garden es un conjunto de mesas y sillas que recrea la atmósfera de los jardines cerveceros típicos de la Bavaria alemana. Hechos de listones de madera de acacia y estructura de acero galvanizado, garantizan una gran durabilidad en el tiempo. Mesas disponibles en diversas formas y medidas, para adaptarse a cualquier uso, y dotadas de un mecanismo de rápido plegado. Es la última novedad de Zingerle Metal, fabricante de mobiliario plegable y carpas de rápido montaje con la marca Mastertent. Pabellón 2, Stand C 367.

www.mastertent.es

www.zingerlemetal.es



COMPLETO BUFFET SHOW COOKING MÓVIL

Este buffet show cooking incluye un equipo de extracción de humos por colectores laterales incorporado con filtros recoge grasas en acero inoxidable y carbón activo, con sistema para el drenaje de aceite y equipo de iluminaria led. Incorpora una turbina de extracción muy silenciosa con regulador de velocidad. Sus reducidas dimensiones (2500 x 800 x 920 mm), facilidad de movimiento y ligereza hacen de éste un equipo idóneo para preparar un desayuno o brunch de calidad en cualquier lugar del establecimiento. Compuesto por cocina y plancha de inducción, colectores de extracción, meseta caliente a ambos lados, zona bajo encimera para platos, cristal frontal de protección, rejilla de extracción, puerta registro/turbina/filtros, drenaje de aceite, termostatos y variador de velocidad de turbina. En el Pabellón 3, Stand B 264. www.kings-buffets.com



Túnel de lavado ecológico y pequeña maquinaria para horeca

Carbonell Cía ha desarrollado un túnel de lavado con una concepción de procesos que ofrece producciones un 30% superiores a cualquiera de sus mismas características, al mismo tiempo que un consumo muy inferior de agua y productos detergentes lo que le convierte en una máquina altamente ecológica por su menor producción de residuos. Esta empresa fundada en el año 1919, además de cubrir las necesidades del higienizado de ropa en grandes instalaciones, diseña, fabrica, distribuye y vende pequeña maquinaria de lavandería para hostelería y colectividades: lavacentrífugas de alta velocidad con capacidades que van desde los 19 kilos hasta 135, secadoras, planchadoras y calandras aptas para todo tipo de producciones. Pabellón 3, Stand 437. www.carbonellcia.com



Más de 8.000 referencias en equipamiento a golpe de click

Serhsequipments.com es la tienda virtual de Serhs dedicada a la venta de maquinaria, mobiliario y menaje para la hostelería, la restauración y las colectividades. Esta tienda online se dedica a comercializar una amplia gama de productos con más de 8.000 referencias, con el objetivo de que los clientes y otros usuarios puedan hacer la compra online de manera cómoda, rápida y sencilla. Mediante el registro en la web, el usuario accede a unas condiciones más ventajosas a través de una tarifa con descuentos adicionales. Periódicamente, Serhs Equipments también lanza diferentes tipos de cupones con ofertas interesantes así como una newsletter para sus suscriptores. Pabellón 1, Stand 229. www.serhsequipments.com



Equipamiento

HOTELES Y RESTAURANTES

SOLUCIONES INTEGRALES DE LAVANDERÍA ADAPTADAS AL NEGOCIO

Girbau lleva a Hostelco soluciones integrales de lavandería para autoservicio, hoteles pequeños y medianos, lavanderías industriales y sanitarias. Entre otros productos presentará el *Sistema Compact* (introducor, secador, planchadora, plegador y apilador en un equipo) que supera la barrera del espacio para aquellas lavanderías que tenían que renunciar a un tren de planchado industrial; lavadora *HS-6024*, la gama de lavadoras de media velocidad *RMS/RMG* y el introducor *DRB*. También podrán verse en funcionamiento el secador *ST-1300*, introducores y plegadores (como el *FT-Maxi*). La zona del stand destinada a demostraciones estará permanentemente dinamizada con una agenda de actividades para todos los sectores. Pabellón 3, Stand D 45 I. www.girbau.es



COMPLEMENTOS TEXTILES PARA RESTAURACIÓN A JUEGO CON LA MANTELERÍA

Entre sus novedades para el ámbito de restauración, Resuinsa presentará una colección de complementos destinados a las mesas de los grandes restaurantes u hoteles que incluye desde fundas para el pan, cubiertos, etc., hasta delantales, bayetas de cocina, gorros, pañuelos... y todo combinado con las mantelerías de cada restaurante. Respecto a esta última, utiliza para su nueva propuesta fibras naturales como el lino y el algodón, combinados con tejidos que forman un todo con la decoración del propio establecimiento y que a la vez responde también a la parte más práctica: que sea de fácil lavado en una lavandería industrial. Pabellón 2, Stand B 250. www.resuinsa.com



Nuevos tejidos y colores para mesas más cálidas y elegantes

Vayoil Textil presentará sus tres nuevas colecciones de mantelerías, todas ellas compuestas de varios diseños y diferentes posibilidades de color. También mostrará nuevos tejidos para las prendas que componen el equipo de lencería de cama, así como albornoces y diseños para toallas tanto de baño como de piscina y spa. En definitiva, productos tanto para restauración como para hoteles, con los que la firma amplía su catálogo, llegando así a cumplir todas las expectativas del mercado de este sector. En la imagen, mantelería *Arezzo* y *Tafetán*. Pabellón 2, Stand D 449.

www.vayoiltexil.es

Resistentes piezas de exterior con dosel para el día

Skyline Design muestra la cama de día *Anibal*, protagonista en varios proyectos contract alrededor del mundo. Se trata de una pieza amplia y confortable con dosel, con un diseño de alta calidad resistente a la intemperie, funcional, decorativo y arquitectónico. Las fibras sintéticas utilizadas para su confección no son tóxicas y pueden ser recicladas al 100%, muy resistentes a los cambios de temperatura extrema, a los rayos ultra violeta y al desgaste por el uso. Cuando se queman no producen sustancias tóxicas y a prueba de manchas. Además de duraderos, estos materiales también son higiénicos: en la superficie no proliferan microbios, ni hongos, son antiestáticos y no acumulan polvo. Pabellón 2, Stand D 457. www.skylinedesign.es



ORIGINAL, ELEGANTE Y PRÁCTICA VAJILLA REALIZADA EN PORCELANA



Vista Alegre ha recurrido a consagrados chefs de cocina nacionales e internacionales para diseñar sus nuevos platos de porcelana destinados a la alta gastronomía. Del resultado de esta colaboración presenta la *Chefs' Collection*, compuesta por piezas refinadas y exclusivas, que combinan el diseño propio de la firma con la creatividad y el sentido práctico exigido por la gastronomía de excelencia. Un proyecto que se extiende ya a varios países, marcando una presencia creciente de Vista Alegre en el sector y potenciando, a través de esta relación cercana con los verdaderos maestros en el arte del buen servir, su reconocimiento como marca de referencia: en la innovación, en la elegancia y en la calidad. Pabellón 2, Stand F 649.

www.myvistaalegre.com/hotelware

Iluminación led inalámbrica de alquiler para eventos

Las luces COR solucionan la iluminación de banquetes al aire libre o en lugares complicados, terrazas, fiestas en la playa... Una forma de iluminar espacios de manera más fácil, económica y rápida (sin montaje ni coste eléctrico, y en tan sólo 10 minutos) y personalizar el evento. Permite cambiar de color, aportar intimidad, aumentar la luz, resaltar zonas, iluminar columnas, bañar de color paredes y fachadas... de forma inmediata y rentable. De color y RGB, con una potencia de 6w, son programables con mando a distancia, y tienen más de 8 horas de autonomía. Imantadas y ambivalentes. También posibilidad de venta. De Com.Led.

Pabellón 2, Stand E 568. www.com-led.com



CERRADURA QUE DESAPARECE, CON PANEL SEÑALIZADOR 'NO MOLESTAR'



Allure by VingCard es un sistema de cerraduras electrónicas para hotel revolucionario: la cerradura desaparece de la puerta. Se combina con panel lector RFID en la pared, con señalización 'no molestar' y 'limpien habitación'. Este sistema se instala sin cables y permite tanto una gestión offline como wireless online. Es compatible con el otro producto de la firma Visionline y le ofrece las mismas prestaciones y conectividad online sin cables que el resto de cerraduras electrónicas para hotel de VingCard. Allure está disponible en una amplia gama de paneles y configuraciones que se adaptan a cada hotel. Pabellón 2, Stand C 376. www.vingcardelsafe.com



NUEVA TIENDA ONLINE

WWW.HORECASERVICES.ES/TIENDA



ASESORAMOS EN **INTERIORISMO**

HOTELES
RESTAURANTES

