



El vaporizador combinado inteligente más pequeño del mercado

Rational ha lanzado este año uno de sus hornos más revolucionarios: el *SelfCookingCenter XS*, que ofrece toda la potencia e inteligencia de cocción Rational, dentro de sus reducidas dimensiones de tan sólo 55,5 x 65,5 y 56,7 cm, ocupando un espacio de 0,2 m³. Cuenta con un generador de vapor fresco integrado e incorpora todos los programas de su hermano mayor, pero mejorados. Los nuevos modelos, tanto el grande como el pequeño, incorporan un nuevo panel de control de diseño más intuitivo, puerta con triple acristalamiento e iluminación led integrada con sistema de aviso por bandeja, lo que facilita la gestión en cocina.

Rational. P3, D S449. www.rational-online.com

VITRINA DE HELADOS, VISIÓN TRIDIMENSIONAL DEL PRODUCTO

Eurofred presenta la vitrina de heladería *3DShow* de ISA. Los laterales de acero, de espesor reducido, facilitan la visión panorámica del producto. Además, los soportes de los recipientes transparentes y el sistema de iluminación led en la parte inferior y superior del expositor muestran el producto desde todos los ángulos, como si estuviera suspendido. Unidades de condensación incorporadas o remotas con elevadas prestaciones y sistema de doble ventilación, para un rendimiento de la refrigeración excepcional. **Eurofred. P3 D S430.**

www.eurofred.es



MEDICIÓN EXACTA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE FRITURA

El medidor *CHM 320* permite determinar la calidad del aceite de fritura directamente introduciendo la sonda en la freidora. En pocos segundos indica el % de Compuestos Polares (TCP) y la temperatura en °C. Mediante un led (verde, amarillo, rojo), el usuario sabrá cuándo lo debe cambiar. Permite almacenar diferentes ajustes en función del tipo de aceite utilizado. Dispone de 3 ajustes estándar (semi-liquid, liquid, solid) y 6 memorias configurables. El contenido en Compuestos Polares (grado de deterioro del aceite de fritura) no puede superar nunca el 25%.

CH Systems. P3, E S518. chsystemas.com

EQUIPO DE COCCIÓN INTUITIVA Y DE FÁCIL MANEJO QUE SE ACTIVA RÁPIDAMENTE

Baron Horizon ofrece la función 'Touch & Cook', que cuenta con diez tipos de cocciones ya predefinidas. Panel de mandos, con iconos muy intuitivos, que posibilita el uso inmediato. Resultados perfectos incluso a bajas temperaturas, gracias al ajuste automático de la saturación del vapor en la cámara de cocción. Es adecuado para todo tipo de bandejas, ya que cuenta con un soporte especial para rejillas de disposición variable donde se pueden posicionar tanto las específicas para la gastronomía (GN 1/1 530 X 325 mm) como aquellas destinadas a pastelería o panadería, con dimensiones Euronorm 600 x 400 mm. Además, hay disponibles los siguientes modelos: con apertura vertical 5GN 1/1, 7GN 1/1 y 10GN 1/1 y con puerta con tirador superior longitudinal 4GN 2/3 y 4GN 1/1. Sencillo, completo, con muchas funciones que permiten servir desde el desayuno hasta la cena.

Santos Grupo. P3 C S332. www.santosgrupo.com



BUFFET PERSONALIZABLE CON MÚLTIPLES COMBINACIONES



Sambonet, especialista en el servicio de mesa para profesionales, con 150 años en el sector, ha creado un innovador buffet de líneas modernas y elegantes, que cuenta con columnas diseñadas para soportar estantes, cestas, boles, etc. Se puede personalizar, con la posibilidad de elegir materiales (madera y vidrio o metacrilato transparente), alturas y volúmenes. La configuración *Italian Buffet* es ideal para locales urbanos y con poco espacio horizontal, ya que permite usar estructuras verticales. Totalmente versátil, con infinitas e intuitivas combinaciones, garantiza una estética perfecta para presentar todo tipo de platos. Distribuido por **Guerrero Claude. P2, C S370.** www.guerreroclaude.com

Mayor control y cumplimiento de temperaturas a la hora de servir

Socamel ha desarrollado el *Multiserv V3*, una nueva versión del modelo anterior con un diseño renovado y mejoras como el sistema de control de temperatura a corazón del producto, que permite regular el tiempo y la temperatura del proceso de regeneración de manera automática, logrando conservar todo los componentes de los alimentos. Opción de función de humidificador, que ayudará a conseguir las temperaturas en menor tiempo sin eximir su calidad y aspecto. Nueva orientación de la disposición de las gastronomías en el interior para una mayor visión y facilidad a la hora de seleccionar las cubetas, evitando posibles quemaduras a la hora de retirar los elementos. E Incorporación de frío en la superficie con el nuevo cristal templado. **Socamel. P3, D S421.**



www.socamel.es



CHARVET, LA GRAN COCINA PROFESIONAL

NUEVA GAMA DE PAELLAS CON TODOS LOS INGREDIENTES



Desde Gastraval presentan su nueva gama de paellas listas “senyoret”, con todos los ingredientes pelados y sin hueso, además de incluir un nuevo diseño de packaging con forma de paella. Las variedades que forman esta línea de producto preparado precocinado son paella valenciana, paella mixta, arroz a banda, arroz negro, fideuá, paella ibérica y paella de verduras. La compañía valenciana también cuenta con otros productos dirigidos a hostelería como son la paella congelada y en bote. Soluciones gastronómicas que facilitan el racionado (para una persona), ahorran tiempo y costes en la elaboración, permitiendo ofrecer este plato tradicional en cualquier establecimiento.

Gastraval. D10-D12-D14. www.paellagstraval.com

Prensado en frío para un máximo rendimiento al realizar zumos: hasta 110 litros por hora

La nueva *Mastery* de Zumex Group reinterpreta el sistema de prensado en frío. Pese a ser una propuesta semi-industrial, cuenta con un diseño elegante, seguro y funcional que garantiza un alto rendimiento en la preparación de zumos de frutas, verduras y leches vegetales. Cuenta con un alimentador, más corto y abatible, pensado para reducir el espacio de acción y mejorar el acceso, así como un empujador con paro automático que impide el acceso a los discos ralladores y dota al desarrollo de mayor higiene y agilidad en su uso. Con discos de rallado de gran dureza y un motor *Brushless*, optimiza el proceso y mantiene la fuerza de triturado a cualquier velocidad. Alcanza los 110 litros de zumo/hora y cuenta con un sencillo panel de control centralizado, que facilita su uso y permite programar la velocidad de triturado y prensado.

Zumex Group. P2, F S654. www.zumex.com



LA FREIDORA MÁS RÁPIDA ECOLÓGICA Y SIN HUMOS

La empresa española *Qualityfry* revoluciona el mercado de la cocina con su nueva freidora ecosostenible, concebida para combinar fiabilidad, seguridad y productividad en proporciones iguales. Se trata de *Fast Chef Elite*, una máquina que, gracias a su sistema de filtros, consigue sorprendentes resultados: elimina totalmente los humos, minimiza radicalmente los olores de la fritura y permite, mediante la extracción del agua del aceite y las partículas activas, freír diferentes alimentos en el mismo aceite sin mezclar los sabores. De esta forma, se convierte en la freidora perfecta para locales de restauración, tanto si tienen salida de humos como si no.

Qualityfry. P3, C S645. www.qualityfry.com

Dos en uno: pelador de patatas y escurridor de verduras

Esta máquina de *Sammic* combina funcionalidad y ahorro de espacio en la cocina. Se trata del modelo combinado de peladora-escurridora *PES-20*. Como peladora de patatas, tiene una capacidad de 20 kg por ciclo, mientras que para cumplir su función como escurridora, incluye un cesto para 2 kg por operación o 20 kg/h, con un volumen útil de 19,5 litros.

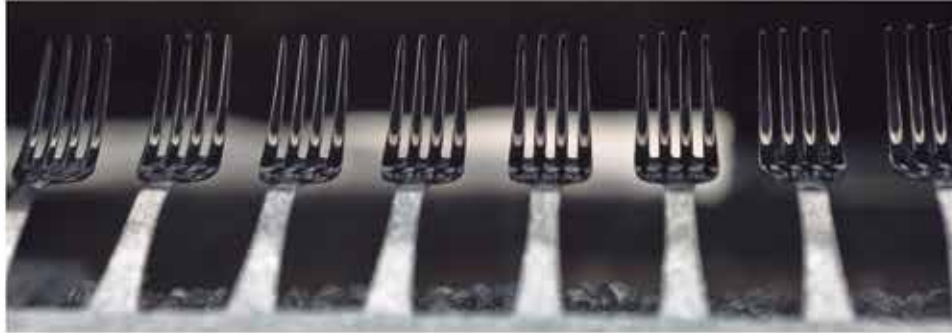
Construida en acero inoxidable, *PES-20* viene equipada con un plato de aluminio abrasivo con carburo de silicio, aprobado por NSF, fácilmente desmontable para su limpieza. Además, cuenta con un sistema anti-retorno en la entrada de agua y un panel de mandos estanco resistente a los chorros de agua para la limpieza del lugar de trabajo. La tapa elevable dispone de un microrruptor de seguridad.

Sammic. P3, D S460. www.sammic.es





GERNIKA
cubiertos y menaje



 malta




DALIA




MENESES
1840




Magefesa



Fabricando en
España desde **1842**

Crear una zona a la vista, con altas prestaciones y estética

El Restaurante Casa José de Aranjuez, con 1 Estrella Michelin, se ha modernizado con una cocina a la vista, encimera única y todo el equipamiento necesario para un servicio completo. Equilibrio y potencia de la mano de Charvet.

Los inicios de Casa José se remontan al año 1958 con el matrimonio Del Cerro, enfrente del Mercado de Abastos de Aranjuez, en Madrid. Por su situación geográfica, se abastecen de los productos que llegan de la huerta de la comarca. Trabajan como establecimiento familiar haciendo los almuerzos para los agricultores, ganaderos y tratantes propios del mercado de la época, hasta que en 1991, cuando ya llevan un año como restaurante propiamente dicho, logran una Estrella Michelin y dos “gasolineras” en la Guía Campsa.

Con el paso del tiempo, los hijos enfocan su cocina hacia la materia prima de la tierra que les rodea, regada por los ríos Tajo y Jarama, y por una extensa infraestructura hidrográfica, se convierte en un oasis envidiado por el resto de Castilla. Unas huertas históricas donde se practica una agricultura sostenible y comprometida con el medio ambiente.



Con esta cocina, más económica que las realizadas a medida, los propietarios pudieron centrarse en la estética del restaurante

Composición de la cocina

Se aprovecharon algunos elementos existentes como el **horno Jospes**, con la implementación de otros elementos nuevos como la cocina (**línea 900 de Charvet** con encimera única a medida de 3 mm de espesor) o la **barra de fabricación propia** de Ibertrasa. La cocina se compone de:

- 1 freidora 16L/18 kW
- 1 wok gas de 32 kW con cuba de agua.
- ½ placa radiante
- 2 fuegos de 10 kW
- ½ plancha de cromo
- 1 Salamandra eléctrica

El concepto renovado de su cocina aceleró la transformación del restaurante en un espacio moderno y ágil. El proyecto se basó en la creación de dos espacios claramente diferenciados: una zona de cocina a la vista, más informal, y un comedor tradicional. Esto implicaba una atención al detalle y a la estética, por lo que se decidió unir una barra de 1,5 mm de espesor con encimera corrida a la encimera corrida de 3 mm de espesor de la propia cocina. Para facilitar la limpieza e higiene de la zona, se incorporaron cubas de agua en los fuegos, wok

y plancha. Toda la obra fue realizada por el instalador de la firma Charvet en Madrid, Ibérica del Transformado (Ibertrasa). En cuanto al modelo de cocina, se eligió la **línea 900**, que aportaba el equilibrio necesario para el proyecto y la potencia para el trabajo. De fácil instalación y más económica que la línea de fabricación a medida, este modelo se adaptaba tanto a las características del restaurante como las necesidades de los propietarios.



www.texelman.com

CUMPLIR NORMAS DE ETIQUETADO DE ALÉRGENOS Y NUTRICIONAL



La nueva impresora *Printer Dual Head* de Labelfood es apta para cumplir las normativas de etiquetado de alérgenos y valores nutricionales. Cuenta con dos cabezales para realizar estos dos tipos de etiquetas sin necesidad de cambiar la bobina. Todas las funciones se realizan desde la máquina, por lo que no es necesario conectarla con un ordenador. Destaca su pantalla táctil, que es muy fácil de usar. Entre sus utilidades destacan el cálculo automático de fechas y caducidades; la identificación correcta de alérgenos; control de inventario; software personalizado para la gestión de etiquetas... además, es una impresora portátil. Especializada para take away.

Labelfood. P3, G S720. www.labelfood.es

Vasos de cartón decorados y ecológicos para bebidas calientes

Codensa cuenta con una amplia gama de vasos de cartón con tapas, ideales para servir todo tipos de bebidas calientes. Diseños urbanos, con fotografías en blanco y negro (modelo *Urban*); con motivos naturales y cálidas (vasos *Eco*, con textura de tronco de árbol); de colores intensos y motivos pictóricos (gama *Matisse*) o los vasos de cartón *Kraft* para café. Otra de las novedades de su catálogo son los modelos *I'm a Hot Cup*, versátiles y moderno, mantienen el alimento caliente gracias a su especial acabado interno. Disponibles tapas exclusiva biberón, perfectas para beber en movimiento y con orificios de ventilación para facilitar evaporación.

Disponibles tapas exclusiva biberón, perfectas para beber en movimiento y con orificios de ventilación para facilitar evaporación.

Codensa. P2,B S244.

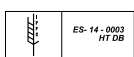
www.codensa.net



ERATOS



HACCP
digital control



www.eratos.es

comercial@eratos.es
TEL: 957 513 274

MANTELERÍAS DE LARGA VIDA ÚTIL Y CON IMPRESIÓN DIGITAL

Rafi Textil incorpora en su fabricación el nuevo tejido *Longlife* cuya principal característica es la durabilidad del mismo. Además de su larga vida útil (si un tejido normal podría tener una vida útil de unos



120 lavados, este puede llegar a los 200), elevada resistencia y estabilidad, es de fácil limpieza, manejo y mantenimiento. Disponible en todo tipo de tamaños en manteles, servilletas, caminos de mesa, etc. Por otro lado, el fabricante de textiles lanza su mantelería en impresión digital, en la que el cliente podrá elegir entre gran variedad de diseños o crear uno personalizado con infinidad de posibilidades y creando un entorno único. Para éstos se utilizan bases de tejidos 100% poliéster. **RafiTextil. P2, C S324. rafitextil.com**

Sillas de estética romántica, lujo para interiores y exteriores

El especialista en mobiliario para hostelería Miguélez presenta la silla *Chiavari*. Elegante, clásica y lujosa, con un estilo actual inspirado en ambientes románticos. Es apilable y resistente al uso severo. Está fabricada en estructura monobloc de polipropileno, ideal tanto para interiores como para exteriores, ya que es resistente a la intemperie.



Disponible en oro, plata y blanco. Miguélez apuesta por el diseño y ofrece la oportunidad de personalizar la silla *Chiavari* bordando logotipos en fundas confeccionadas a medida. Además, para dotarlas de mayor comodidad, disponen de cojines independientes en gran variedad de colores. **Miguélez. P3, E S563. www.miguelmobilierio.com**



LA MAGIA DEL HIELO: VERSATILIDAD EN APLICACIONES CON REALIDAD VIRTUAL

ITV Ice Makers recuerda que los profesionales de la hostelería certifican que tener una máquina de hielo en su local les permite ahorrar y también mejorar la calidad de sus combinados. En Hostelco, irá más allá a través de experiencias: cada visitante podrá sentir y vivir mediante juegos y realidad virtual, las múltiples aplicaciones que tiene este producto en el día a día, así como su versatilidad. **ITV Ice Makers. P3, D S451. www.itv.es**

UN SERVICIO A MEDIDA PARA CREAR TEXTILES DIFERENCIADOS

Resuinsa ofrece un valor añadido a sus productos textiles con el servicio *Atelier*, con el que la compañía pone sus diseñadores al servicio del cliente para desarrollar artículos que encajen con los proyectos decorativos y con la imagen de cada hotel. Personalización y adaptación para reforzar la identidad del establecimiento. Una oferta que se ve reforzada por Carmela Martí, empresa de servicios de decoración textil que nació en el seno de la propia compañía y que realiza servicios de decoración integral de establecimientos hoteleros. **Resuinsa. P2, P2, B S270. resuinsa.com**



Cuberterías clásicas con elegantes diseños actualizados



Grupo Rhointer vuelve a exponer en Hostelco con las históricas marcas cuberteras *Cruz de Malta*, *Dalia* y *Meneses* a las que recientemente se suma la marca *Magefesa*. En su stand la empresa mostrará todos los modelos de estas firmas que actualmente salen al mercado desde su fábrica de Guernica (Vizcaya). “El hecho de poder fabricar nos abre muchas posibilidades de negocio que iremos desarrollando para satisfacer la cada vez más exigente demanda del mercado”, señalan desde el grupo. La presencia de Rhointer España en el canal horeca se va a reforzar con nuevos acuerdos de distribución. **Rhointer. P2, B S228. www.gernikacubiertosymenaje.com**

Luigi Bormioli

ITALY



NUEVO

T-Glass™

DISEÑO INNOVADOR Y VERSÁTIL

Para vinos, refrescos, agua, cervezas, gin tonic y más.



27 cl. H: 15,7 cm. Max Ø: 6,9 cm.	70 cl. H: 15,7 cm. Max Ø: 10,3 cm.	61 cl. H: 14 cm. Max Ø: 10,5 cm.	48 cl. H: 14 cm. Max Ø: 8,4 cm.	35 cl. H: 12,1 cm. Max Ø: 7,8 cm.
---	--	--	---------------------------------------	---

www.bormioliluigi.com

Bormioli Luigi S.p.A. - Viale Europa, 72A - 43122 Parma (ITALIA) - T.: +39 0521 7931

Guerrera Claude Rep. Int. S.L. - Cl. Mare de Déu de Nolla 25, nave 1-1 (P.L. Can Calderón) - 08930 Sant Boi de Llobregat
T.: 936 628 161 - info@guerreraclauderep.com - www.guerreraclauderep.com

RESISTENTE CAFETERA EN VIDRIO TEMPLADO Y ACERO INOXIDABLE

La *Gaggia Vetro* de Quality Espresso incorpora un vidrio templado creado con una innovadora tecnología que otorga larga vida al producto por su resistencia a las altas temperaturas y los golpes. Además, facilita su limpieza y el acero inoxidable le brinda un look distintivo. Ideada para la elaboración de cualquier bebida con base espresso, dispone de pulsadores retroiluminados y botoneras capacitivas que, junto con la zona de trabajo iluminada, garantizan al barista facilidad de uso. Se comercializa en 2 y 3 grupos, y versión para take-away. Con sistema de accionamiento "Easy Latte" en las dos lanzas de vapor y el dispensador de agua.

Quality Espresso. P2, F S670. www.qualityespresso.net



PANEL DE MANDO DOMÓTICO PARA GESTIONAR INSTALACIONES

Jung presenta el panel de control inteligente *Smart Control 7*", una solución domótica que permite gestionar una gran variedad de dispositivos y sistemas técnicos en un edificio mediante aplicaciones específicas (apps) para cada instalación. El usuario solo tiene que tocar en el icono que representa la app en la pantalla y puede, por ejemplo, manejar un sistema eNet de automatización domótica inalámbrica o incluso una instalación KNX completa. Disponible en formatos de 10" y 15", y admite funciones de intercomunicación. Sistema operativo abierto, ampliable con nuevas funcionalidades. **Jung. P3, F.** www.jungiberica.es

Sistema de seguridad por proximidad en tamaño mini



El diseño sobrio pero minimalista hace que la cerradura *Nano* de MCM se integre perfectamente en cualquier tipo de instalación y diferentes estilos de decoración. Las manillas son independientes del sistema por lo que es posible seleccionarlas entre un amplio elenco de opciones, a gusto del cliente. Los escudos interior y exterior están fabricados con una aleación de zinc y aluminio, otorgando ligereza y robustez al

conjunto; disponen a su vez de cubiertas internas de acero y de protectores de material intumescente.

MCM. P3, E S545. www.mcm.es

Máquina compacta de café en grano, cappuccino en 30 segundos

Perfecta para ser utilizada en hoteles, bufett de desayunos, autoservicio, coffee corners, etc., la nueva Saeco *Aulika HSC, High Speed Cappuccino* dispone de la más alta tecnología en un diseño compacto e innovador, con sistema de control y gestión para el entorno

office, además de la posibilidad de instalar solución de pago. Gracias al cappuccinatore "Pinless Wonder" y a la función 'high speed cappuccino', *Aulika HSC* dispensa leche fresca en alta velocidad, con erogación regular y formación constante de la espuma con sólo pulsar un botón. Total personalización de la bebida. **Saeco Ibérica. P2, F S665.**

www.saecovending.es



Acompañamientos de barquillo y bebidas a base de café

Configirona propone como acompañamiento del café los *Mini Trichoc*, unos barquillos pequeños rellenos de cacao, muy crujientes. Otra de sus novedades es la gama de bebidas *Kopiko 78°C*, con extracto de café Java que, después del tostado y molido de los granos, se prepara a una temperatura constante de 78°C, lo que permite obtener el grado óptimo de sabor y aroma. Disponible en tres sabores: *Mocharetta*, con un toque de cacao, *Frappé*, con un punto de caramelo líquido y *Coffee Latte*. **Configirona.** www.gerio.com

ROPA DE CAMA DE **ALGODÓN 100% ULTRA-SUAVE E IGNÍFUGA**

Vayoil Textil presenta en Hostelco sus nuevas propuestas innovadoras de lencería para la hotelería internacional, entre las que destacan su nueva línea de ropa de cama *Fireproof Collection*, realizada en algodón 100% ignífugo. Un producto que no existía hasta hoy en el sector del contract y que va a suponer un gran avance para los hoteleros ante la legislación existente en este campo. En lo que respecta al baño, la gama de toallas de piscina *Velvet Pool Collection*, con una textura ultrasuave y aspecto de piel de melocotón, que mantienen el gran poder de absorción y solidez de color.
Vayoil Textil. P2, E S570. vayoiltextil.es



Tes naturales en 19 sabores

Happy Lab es una marca gourmet de tes, infusiones y rooibos que se caracteriza por la calidad de sus ingredientes naturales. 19 sabores que ofrece en botes de 14 pirámides, también posee los llamados ecopack en formato de 25 pirámides o a granel. En cuanto a hostelería, Happy-Lab tiene un producto orientado a este tipo de consumidor: los 'flowpack': pirámides individualmente embaladas ideales para los clientes. **Gourmandise. P2, F S641** www.gourmandise.es



MÁQUINAS CARDIO DE MANEJO INTUITIVO Y SEGURO

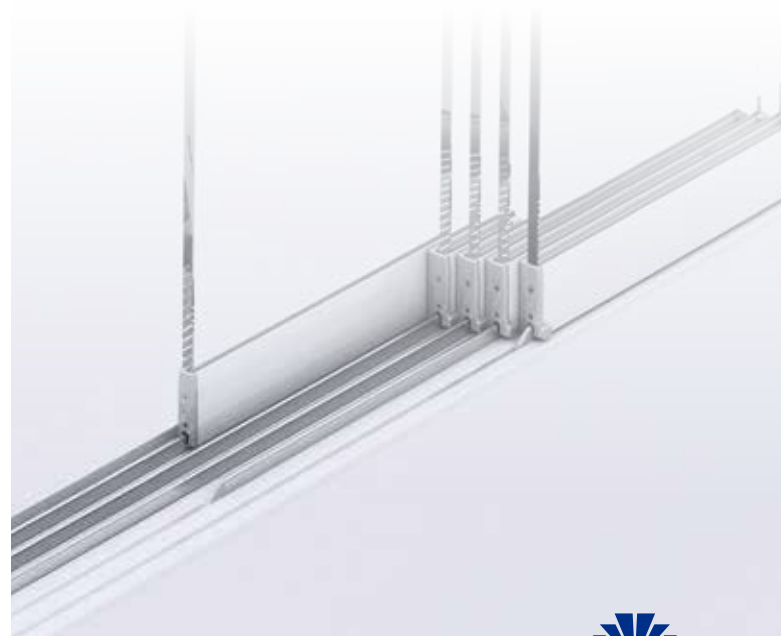
La línea RS de Salter está compuesta por una serie de máquinas cardiovasculares desarrolladas con el máximo nivel tecnológico que hace sencillo su manejo, a la vez de ser profesionales en prestaciones. Especialmente diseñadas e indicadas para balnearios, hoteles, centros médicos, residencias y particulares. De funcionamiento sencillo e intuitivo, lo que permite utilizarlas de una forma rápida, simple y segura. En la imagen, el modelo de máquina elíptica RS-23. También destaca la multifunción para cuatro personas modelo M-2021 4x4. **Salter. P3, D S481.** www.salter.es

Rodamientos en **Tandem** que soportan hasta 200 kg por hoja.

Configuraciones de **10/12 mm** de espesor con hasta **3,5 m** de alto.

Carriles de acero inoxidable para los rodamientos.

...ya está aquí.
Conócela en HOSTELCO.



acristalia

Atención al Cliente

Tél. 902 022 238

Fax. 951 261 957

info@acristalia.com

www.acristalia.com



Fira Barcelona

HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

Pabellón 3 -F655

Obtén tu invitación en
www.acristalia.com

Unidades frigoríficas respetuosas y eficientes

Las innovaciones aplicadas en la nueva gama de armarios OSCAR ZARZOSA suponen un avance tecnológico muy atractivo para los clientes, que ven traducido el ahorro energético en una disminución del gasto y en la reducción de emisiones.

Uno de los principios fundamentales de OSCAR ZARZOSA es fabricar un producto de alta calidad, lo que se traduce en detalles como un diseño que minimiza las pérdidas de frío gracias a una rotura perfecta del puente térmico y que optimiza el volumen de refrigeración; un aislamiento adecuado; la utilización de compresores de alta eficiencia; controladores electrónicos, evaporadores protegidos por cataforesis, y el uso de materiales y componentes de las mejores marcas. Todo ello permite a la empresa la fabricación de muebles eficientes con una gran robustez y fiabilidad, reduciendo la generación de RAEE.

El departamento de investigación y desarrollo de OSCAR ZARZOSA ha dado un paso más al conseguir mejorar cualitativamente el producto gracias, en parte, a la aparición en el mercado de nuevos componentes y materiales con menor impacto ecológico.



Nueva gama de armarios frigoríficos

Un equipo compacto que lo hace todo más fácil

Se ha desarrollado una nueva gama de armarios frigoríficos que cuenta con varias soluciones técnicas entre las que cabe destacar el **sistema FreePackCool**, que básicamente consiste en concentrar la unidad frigorífica y el grupo motor en un conjunto compacto totalmente extraíble y autónomo, capaz de desarrollar, el solo, todas las funciones frigoríficas.

Los beneficios más destacados de esta tecnología es que hace que **la reparación en caso de avería se solucione más fácilmente**, al permitir la extracción completa e instantánea del grupo para su manipulación de manera cómoda en el taller. Además, permite colocar otro grupo equivalente mientras se realiza la reparación, sin realizar ninguna instalación, con la consiguiente satisfacción del cliente y buen servicio del SAT.

Asimismo, la sustitución del equipo frigorífico se realiza de forma muy sencilla, rápida y sin necesidad de instalación, lo que puede alargar la durabilidad del modelo disminuyendo la generación de residuos.

Por último, al final de la vida útil del modelo se facilita enormemente la tarea de reciclaje.

Otras mejoras de los equipos

- Los equipos utilizan **espuma de poliuretano libre de componentes halogenados** que reducen el impacto medioambiental y facilitan el reciclaje una vez desechado como residuo.
- El gas refrigerante se ha sustituido por el **R-449A**. Se trata de un producto de nueva generación, equivalente en prestaciones y con mejoras de cara al medio ambiente.
- El empleo de **ventiladores con control electrónico**, que trabajan de forma mucho más optimizada, logrando una eficiencia del 68% frente al 18% que consiguen los convencionales. Esto se traduce en una importante **reducción en el consumo de energía** y, por tanto, en una disminución del gasto económico y de las emisiones de CO₂ a la atmósfera.
- La iluminación ahora es con **lámparas led** en todos los modelos, bajando de nuevo el consumo y, sobretodo, alargando la vida útil que siempre es bueno para reducir los RAEE.



www.oscarzarzosa.com

SISTEMAS DE LAVADO PARA TODO TIPO DE PRODUCCIONES



La principal novedad de Carbonell Cia. Anma., especializada en maquinaria para el higienizado de ropa, es el túnel de lavado de doble circuito de agua para ropa blanca y de color. Ofrece producciones 30% superiores a cualquiera de sus mismas características, al 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. Otro de los productos que presenta en feria es una lavacentrífuga de 70 kilos de capacidad, el modelo SP155. Dispone además de secadoras, planchadoras, y calandras aptas para todo tipo de producciones.

Carbonell. P3, D S443. www.carbonellcia.com

Lavandería autoservicio en un espacio de apenas 10 m²

El *Corner Laundry* de Girbau ofrece a los huéspedes un servicio de lavandería altamente valorado que para el hotel se traduce en un añadido en la oferta de su estancia, la adquisición de ingresos extra y la rentabilización de un espacio hasta entonces inutilizado. Además, desaparecen los balcones abarrotados de ropa en la fachada, mejorando así la imagen del hotel. En el pequeño espacio que se necesita (apenas 10 m²), Girbau coloca lavacentrífugas HS-6008 y secadoras ED 260, ambas de fácil uso, con procesos rápidos de lavado y secado, y muy robustas para que el mantenimiento requerido sea mínimo. Además, la instalación incluye un sistema para que la dosificación del detergente en la lavadora sea automática y ajustada a la necesidad del lavado requerido. Planificación a medida. **Girbau.**

www.girbau.com



VICTORINOX
SWISS CLASSIC

Calidad en su Cocina

