

SOUL MEMPHIS MILANO

EXPRIMIDAS TRANSFORMADAS EN OBRAS DE ARTE

La colección incluye tres exclusivas piezas, inspiradas en el singular movimiento de arquitectura y diseño industrial que maravilló al mundo en los 80. **Soul Memphis Milano** nace del ejercicio creativo de los diseñadores de la marca, y cada pieza ha sido pintada a mano en un proceso totalmente artesanal.

Cualquier objeto es susceptible de convertirse en una pieza de arte y bajo esa premisa han trabajado los diseñadores de la firma **Zumex**[®], que han volcado toda su creatividad en dicha colección: tres exclusivas piezas de coleccionista, que rinden un sincero homenaje a Milán y al reconocido colectivo artístico Memphis Milano, que maravilló al mundo en los años 80.

Estas espectaculares creaciones, que ya han sido expuestas en la ciudad de Milán, son fruto del ejercicio creativo de los diseñadores de la marca y están inspiradas en este movimiento que aunó arquitectura y diseño, de la mano de **Ettore**

Sottsass y de un nutrido grupo de creadores internacionales.

Pintadas a mano en un proceso totalmente artesanal, las **Soul Memphis Milano** se visten con patrones móviles geométricos y colores radiantes, tan característicos de los diseños del grupo de la transvanguardia italiana; de esta manera, cada uno de los tres diseños que visten a estas exprimidoras trata de captar la esencia del estilo Memphis, que abogó por la ruptura con lo racio-

nal y con el minimalismo, y aunar el factor sorpresa a través de la combinación de colores exagerados y desperejados.

Una yuxtaposición de elementos y una combinación dinámica de colores que logran dar vida a la icónica **Soul**, la máquina de exprimido profesional más compacta y elegante de **Zumex**[®], que con los trazos vibrantes y excéntricos del movimiento creativo Memphis Milano se transforma en una auténtica obra de arte.



LAS VINOTECAS DE TEKA

ALARGAN LA VIDA DEL VINO EN LAS MEJORES CONDICIONES Y CON LOS NIVELES APROPIADOS DE TEMPERATURA Y LUZ.

Para los amantes del vino es imprescindible proteger y preservar sus cualidades, a pesar del paso del tiempo. Además, el vino tiene que ingerirse a la temperatura idónea para que aporte a nuestros sentidos el aroma y el sabor adecuado. Por ello **Teka** ha diseñado las mejores vinotecas del mercado con capacidad para 8, 26, 35 o 51 botellas, según sean las necesidades del usuario.

Los más exigentes conocen el valor que tiene el orden y la preservación de las botellas de vino. Por eso, en **Teka** se han equipado las vinotecas con estantes de madera regulables en altura, que aportan comodidad y versatilidad. De este modo, se podrá conservar las botellas de vino perfectamente ordenadas y en la posición óptima para que su sabor permanezca intacto. Además, gracias a su diseño, las botellas lucirán en sus estantes como un verdadero artículo de coleccionista.

Han sido diseñadas para mimar las botellas de vino de los paladares más exigentes; permiten alargar la vida del vino en las mejores condiciones y con los niveles apropiados de temperatura y luz. Además, disponen de un margen de temperatura que va desde los 7 °C a los 16 °C para que se puedan mantener todo tipo de vinos, tintos, blancos o

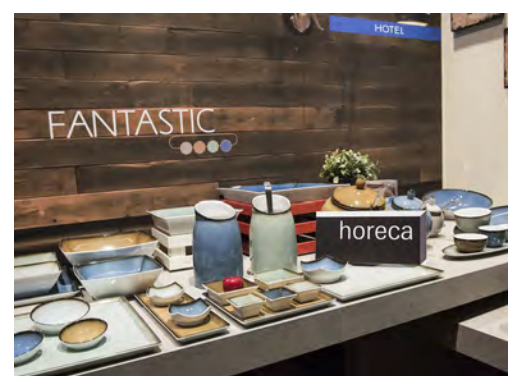
rosados, con el sabor y aroma perfectos hasta el momento justo de llevarlos a la mesa. Estas son algunas de las vinotecas que **Teka** ofrece:

- **RV 51 E y RV 26 E:** de libre instalación, con control electrónico y tirador de acero inoxidable. Su capacidad es de 51 y 26 botellas, respectivamente y la temperatura se puede ajustar para vinos tintos (13-16°C) y blancos (7-16°C).
- **RVI 35:** integrable; con control electrónico, tirador de acero inoxidable e iluminación interior por leds. Su temperatura es ajustable (5-16°C) y cuenta con un sistema antibacterias. Capacidad para 35 botellas.
- **RV 8:** compacta, de libre instalación, con control electrónico. Su particularidad es que tiene un Display digital LCD y tecnología de refrigeración termoeléctrica. Su temperatura es ajustable (8-18 °C) y posee patas regulables en altura. Su capacidad es de 8 botellas para un volumen de 25 litros.



AMBIENTE OFRECE INSPIRACIÓN AL SECTOR GASTRONÓMICO CON SU INNOVADOR SEGMENTO HoReCa

DEL 9 AL 13 DE FEBRERO DE 2018, LA FERIA DE BIENES DE CONSUMO AMBIENTE PRESENTARÁ UNA INTERESANTE VARIEDAD DE SURTIDOS PARA EL SECTOR HORECA CENTRADOS EN EL DISEÑO, CON LA CUAL PODRÁ AUMENTAR DE MANERA SOSTENIBLE SU CLIENTELA, ASÍ COMO SU EFICIENCIA.



Con el tiempo, la atracción de lo nuevo, ya sea una vajilla, un equipamiento interior, o un menú sin cambios, va desapareciendo. Eso hace que el factor tiempo sea el mayor reto al que se enfrenta un restaurante. A esto se añade que la apertura de nuevos restaurantes en las cercanías no facilita precisamente las cosas para el negocio. En cualquier caso, existe una fórmula casi infalible para el éxito: la innovación constante.

¿La fuente? Ambiente. Además de platos, cubiertos, jarrones y demás, la mayor feria de bienes de consumo del mundo ofrece utensilios para banquetes o muebles pequeños de más de 4.400 expositores internacionales. La oferta abarca productos de todos los precios, desde el segmento de estilo de vida, pasando por el premium, hasta el lujo más absoluto. Ambiente es,

además, una importante plataforma de negocio para numerosos productores que fabrican bienes específicamente para el sector HoReCa.

En las últimas temporadas, el segmento HoReCa ha cobrado un gran impulso en Fráncfort del Meno. El motivo es que la feria Ambiente no solo cubre las necesidades definidas de restaurantes, cantinas y hoteles, sino que también siembra entusiasmo y dinamismo para nuevas ideas comerciales. Una guía especial para el sector HoReCa sirve de ayuda a los visitantes para que puedan moverse con rapidez por el recinto ferial y encontrar los expositores más relevantes para ellos.

Además, **Ambiente 2018** reúne por su segunda temporada a productores, proyectistas, inversores y asesores con una puesta en común exclusi-

va para el sector HoReCa. Esta velada está concebida para unir entre sí la oferta y la demanda. En ella, los diferentes actores tienen la ocasión de compartir sus experiencias y perspectivas. El objetivo común es llevar los proyectos HoReCa al siguiente nivel de inspiración. *“Integrar la transformación constante en el ADN de la empresa tampoco es tan complicado”*, destaca **Thomas Kastl**, director del área de Dining en Ambiente. *“Al fin y al cabo, se trata de saber cómo interactuar con los operadores adecuados del mercado, para impresionar a los invitados a un nivel completamente nuevo”*.

ambiente