

LÍNEA ESPECIAL HORECA DE CERAS ROURA

Para los que se dedican a la hostelería en Ceras Roura cuentan con una línea especial HoReCa.

Esta división pensada para hostelería y catering ofrece desde las velas básicas en marfil, en las medidas más comunes, hasta los diseños más originales: esferas de cera, velas flotadoras a granel, vasos transparentes con y sin perfume, junto con los soportes correspondientes.



Todo ello en cajas de cartón de gran formato, diseñadas pensando en el Cash&Carry y en la comodidad del usuario final, impresas con las características del producto: las medidas, su duración... La ausencia de plásticos retráctiles y etiquetas se convierte en la gran ventaja, no sólo por la comodidad, sino también por la rebaja que implica en los costes y la mejora en los precios que el cliente obtiene.



Catering Specials

For those who work in catering sector, remind that **Ceras Roura** has a special line of products for this industry. Our catering Division offers a huge range of items, from basic ivory candles, in the most common measures, up to the most original designs: wax balls, floating candles in bulk, transparent glasses with or without fragrance and the relevant supports.

All these items in big size cardboard boxes, designed for Cash&Carry concept and to provide the user with comfort, containing the characteristics of the product information: measures, duration... The absence of retractable plastics and labels is a great advantage due the ease of trading, the costs reduction and the lower prices for the clients.

ROURA
1912

CUBIERTOS MONIX Y BRA "EL GUSTO POR DECORAR LA MESA"

Los cubiertos son uno de los accesorios más importantes para el aspecto general de la mesa, ya que dan más ambiente y permiten disfrutar a los comensales de cada comida.

Por ello, las marcas **Monix** y **Bra** de **ISOGONA** apuestan este año por la creación de nuevas colecciones con varios estilos, aptas para el canal de hostelería, donde cada uno encontrará la gama que más se adapte a sus necesidades.

Como siempre, **Monix** ofrece la máxima calidad, tanto de acero inoxidable 18/10 como acero inoxidable 18/c, ofreciendo un diseño contemporáneo ideal para todo tipo de cocinas y mesas.

Los cuidados diseños, el gusto por los detalles, los materiales de alta calidad, así como los estudiados espesores, confieren a las nuevas colecciones de cuberterías **Bra** los atributos para vestir las mejores mesas tanto en hogar como restauración.



Cubertería Verona.



Cubertería Torino.



ROMA 1960

Sofisticación retro inspirada en la Roma de 1960 y en el glamour de la Via Veneto

Cualquiera que haya estado en la capital italiana habrá recorrido las aceras de Vía Veneto, una calle que hoy es famosa por sus boutiques de lujo, sus hoteles de 4 estrellas y algunos cafés que le dan vida; de estos últimos hay que destacar especialmente el Harry's Bar.

Las nuevas piezas de Luigi Bormioli "Roma 1960" transmiten todo el glamour de la élite en 1960, año de la emblemática película de Fellini La Dolce Vita, que lanzó a la fama la Via Veneto de Roma así como el café Harry's Bar situado en el número 150. El personaje de la película Marcello merodeaba por el Harry's Bar y otros cafés de la ciudad, siempre rodeado de miembros de la élite italiana y degustando sofisticados cócteles.

Las copas y los vasos finamente tallados de la colección "Roma 1960" de Luigi Bormioli, for-

mando en su base juegos de luces y sombras, nos transportan de nuevo con su diseño retro al glamour y a la sofisticación de la Roma de 1960 que marcó el inicio de la mitología.

De alta transparencia, hay que destacar que estas piezas están fabricadas con la tecnología HighTech SON.hyx® una fórmula exclusiva de Luigi Bormioli, sin plomo ni metales pesados. Los resultados son copas y vasos de impoluta transparencia, altamente sonoros y brillantes, capaces de conservar su luminosidad y brillo como el primer día incluso después de 4.000 lavados.

Distribuidor: **Guerrero Claude**

Luigi Bormioli



IBERITAL TANDEM: EL NUEVO MEJOR COMPAÑERO DEL BARISTA

Iberital, empresa pionera en la fabricación de máquinas profesionales de café espresso, lanza al mercado Tandem, un nuevo producto ideado para aportar soluciones eficaces en el día a día de cualquier cafetería.

Apenas un año después de revolucionar el sector con **Vision**, elogiada internacionalmente como la máquina de café del futuro, la compañía barcelonesa -según declaran sus responsables- se ha propuesto ahora "consolidar la nueva era de la marca, apostando por el diseño y la tecnología para hacer avanzar la industria también en la gama media". El resultado es una máquina moderna e icónica, una máquina robusta que se adapta perfectamente a todo tipo de entornos: **Tandem**.

Tandem significa trabajar en equipo

Esta nueva máquina es fruto de decenas de *workshops* y reuniones con baristas de todo el mundo; el objetivo, una vez más, consistía en partir de la comprensión de las necesidades y hábitos del usuario para ofrecer un producto técnico funcional dotado de calidez y emoción. Solo de esta forma se consigue una máquina *friendly* en todos los sentidos: agradable y fácil de usar; cálida, cercana, cómoda; apta para cualquier entorno y situación... Nos dicen que "mucho más que una simple máquina de café, Tandem es un compañero en el que confiar y con el que disfrutar del trabajo diario".

El diseño es su sello

Junto a la funcionalidad, se ha cuidado hasta el último detalle de cada aspecto externo. La compañía barcelonesa concibe el diseño

como la mejor manera de expresar sus valores y su carácter mediterráneo. Con **Tandem**, Iberital se mantiene fiel a la estética rompedora que identifica a la marca y que desde hace años se ha convertido en el sello distintivo de su nueva era.



Por ello, ha vuelto a contar en este proyecto con el trabajo de **Andreu Carulla** y su estudio ACID; esta fructífera relación dio como resultado **Vision**, que hace solo un año se ganó el reconocimiento global cosechando seis prestigiosos premios internacionales de diseño. Siguiendo el estilo de sus anteriores colaboraciones, **Carulla** ha depurado el diseño de Tandem hasta la esencia; eliminando lo accesorio para resaltar solo lo necesario, ha logrado una máquina tan sobria y robusta como icónica y moderna. Una máquina capaz de convivir en cualquier entorno.

Cada detalle cuenta

La forma poligonal de los mandos, que garantiza una mayor precisión en la gestión del vapor y el agua; la curvatura, grosor y longitud de los nuevos tubos de vapor, que permiten elevar el latte art al siguiente nivel; la nueva cesta extraíble, de diseño nórdico y racional... Cada elemento ha sido concebido para marcar la diferencia.

Precisamente un detalle en apariencia tan nimio como la cesta porta-tazas -ideada para ayudar al barista a mover tazas, platos y jarras con mayor comodidad- se convierte en algo sencillamente extraordinario.

Una máquina conectada al futuro

Tandem puede integrarse con **IB Connect**, una plataforma telemática única que la compañía presentó en Hostelco 2016 y que facilita el seguimiento permanente y automatizado del equipo a través del smartphone o desde el ordenador. Así se obtiene un mayor control y entendimiento del uso, el rendimiento y las necesidades de la máquina, sin necesidad de perderse en anticuados displays difíciles de entender.



¿CÓMO ELEGIR EL EXPRIMIDOR PROFESIONAL ADECUADO PARA TU NEGOCIO?

En la actualidad, son cada vez más quienes siguen un estilo de vida sano. Por eso, es fundamental para todo establecimiento hostelero, contar con ofertas saludables en su carta: propuestas sabrosas y originales donde los zumos naturales son esenciales, jugando los exprimidores profesionales un papel primordial.

Las tendencias de consumo evolucionan; estamos ante una generación de clientes informada y exigente que reclama productos saludables y de primera calidad, también cuando los consume fuera de casa. Esta evolución se observa en cafeterías, restaurantes y hoteles con una oferta de zumos recién exprimidos cada vez mayor.

Ofrecer zumos naturales es esencial, pero, para hacerlo con la máxima calidad y rentabilidad posible, es imprescindible contar con el exprimidor profesional adecuado. Entonces, ¿qué factores se deben considerar a la hora de escoger el exprimidor ideal para tu negocio?

El espacio lo es todo

Uno de los puntos más importantes es el espacio con el que se cuenta en el establecimiento. No es lo mismo disponer de un amplio comedor para buffet que de una pequeña parte de la barra de un local. **Zummo**, diseñador y fabricante de exprimidores profesionales desde 1992, tiene en su portafolio todas las soluciones posibles, desde las más compactas, como **Z1 Nature**, hasta las más grandes, como **Z40 Nature Adapt**.

Cuestión de cantidad

Conviene ser realista y objetivo al considerar la oferta de zumos que se plantea ofrecer diariamente. Cada modelo de exprimidor está diseñado para maximizar su rentabilidad y funcionalidad en base a unos determinados parámetros, siendo uno de ellos la cantidad y continuidad de zumos a exprimir. Algunos ejemplos: para demandas moderadas, **Z1 Nature** exprime 6.5 frutas por minuto; para demandas medias **Z06 Nature** y **Z14 Nature** con 10 y 16 frutas por minutos respectivamente y para altas demandas, **Z40 Nature Adapt** con 40 naranjas por minuto.



Exprimidor Z40 Nature Adapt.

En la variedad está el gusto

El zumo de naranja es la opción más clásica, pero es posible exprimir otros cítricos. Sabores originales que pueden ser los que hagan que un local marque la diferencia. Con la mayoría de los exprimidores **Zummo** se pueden exprimir toda clase de cítricos y con los modelos **Z06 Nature** y **Z40 Nature Adapt**, además, granadas.

Lo bueno, si fácil, dos veces bueno

Para quienes van a operar la máquina, es fundamental que su operativa sea sencilla e intuitiva; también que el mantenimiento y limpieza sean

fáciles. Un mínimo tiempo de mantenimiento, como el que requieren las máquinas **Zummo**, se traduce en una máxima rentabilidad.

La confianza es lo primero

El exprimidor con el que se cuenta ha de ser fiable y eficiente. Además, contar con el soporte y apoyo de la marca es un factor determinante. **Zummo** ofrece soluciones 360, acompañando a los clientes y asesorándoles tanto antes como después del proceso de compra del producto.

El sabor es la clave

Los exprimidores **Zummo** destacan por su sistema de exprimido, el **Efficient Vertical System (EVS)**, un método exclusivo desarrollado por la compañía por el cual el jugo nunca entra en contacto con la corteza. De esta forma, el zumo mantiene el sabor más puro y natural posible.

Considerando los aspectos anteriores en la toma de decisión, se obtendrán los mejores resultados de la oferta de zumos naturales. Los exprimidores **Zummo** ofrece multitud de posibilidades y configuraciones posibles.



Exprimidor Z06 Nature - Orange color.



Exprimidor Z06 Nature - Beige color.



EMILE HENRY DEL HORNO A LA MESA

Emile Henry ha diseñado una colección especialmente pensada para los catering, restaurantes, etc, que buscan presentar deliciosas tapas este verano de una forma muy atractiva y práctica.

Se puede preparar, cocinar y presentar tanto creaciones frías como calientes en una única bandeja. Muy versátiles, pasan del horno o del congelador a la mesa rápidamente.

La cerámica de **Emile Henry** es bella y elegante y conserva la temperatura de los preparados más tiempo que cualquier otro material. Muy resistente, incluso a los utensilios metálicos.

Una forma nueva y definitiva de sorprender a clientes o invitados. Disponible en 5 medidas y 3 colores diferentes.

Distribuidor: **SCANDIST**



NOVEDAD LACOR: MATAMOSQUITOS ELÉCTRICO LUCE

Diseñado para lugares públicos como bares, restaurantes, hoteles, etc.



Dispone de potentes lámparas UV-A LED de alta calidad y una longitud de onda óptima para atraer a todo tipo de insectos voladores.

Una alternativa perfecta a los insecticidas, libre de contaminación e inocuo para los humanos. Dispone de rejilla metálica de alto voltaje (4000V) en el interior, donde los insectos son electrocutados con una tasa de eliminación instantánea del 100%. Vida útil de trabajo: 20.000 h.

La bandeja desmontable recoge insectos en la parte inferior facilita la limpieza. Se instala fácilmente. Incluye cadena para colgar.

Diseñado para 150 m² (Mod. 39126) y 300 m² (Mod. 39127) aproximadamente.

Detalles técnicos

- Potencia: 11 W (Mod. 39126) / 13 W (Mod. 39127).
- Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz
- Nº de bombillas: 16 UV-A LED (39126) / 20 UV-A LED (39127)
- Descarga eléct.: 4000V
- Área de protección: 150 m² (39126) / 300 m² (39127)
- Protección eléctrica: IP20
- Vida útil de trabajo: 20.000 h

LACOR Electric mosquito killer

Designed for public spaces such as bars, restaurants, hotels, etc. It has powerful high-quality UV-A LED lamps with an optimal wavelength to attract all types of flying insects.

A perfect alternative to insecticides, free from contamination and harmless to humans. It has an internal high-voltage metal grill (4000V) that instantaneously electrocutes insects with a 100% elimination rate. Functional lifespan: 20,000 hours.

Removable tray that collects insects on the bottom, facilitating cleaning. Installs easily. Includes chain for hanging. Designed for approximately 150 m² (39126) / 300 m² (39127).

Technical details

*Power: 11 W (Mod. 39126) / 13 W (Mod. 39127)
Voltage: 220-240 V / 50-60 Hz
No. of light bulbs: 16 UV-A LED (39126) / 20 UV-A LED (39127)
Electric shock: 4000V
Protection area: 150 m² (39126) / 300 m² (39127)
Electrical protection: IP20
Functional lifespan: 20.000 h*



ZUMEX® PRESENTA LA NUEVA MULTIFRUIT CON CORAZÓN DE TITANIO

Lanzamiento de la nueva Multifruit más potente y robusta para los profesionales Foodservice más exigentes del canal HoReCa.

ZUMEX® ha aprovechado el centenario del NRA Show de Chicago, la feria referente en hostelería y restauración de EE.UU. a la que acuden más de 2.000 exhibidores y profesionales foodservice de más de 100 países, para presentar la nueva Multifruit para los *heavy juicers* más exigentes.



En este marco internacional, ha lanzado la nueva versión superior de la icónica licuadora profesional **Multifruit**, esta vez más robusta, potente y con nuevos acabados, que mantienen su diseño elegante. La nueva generación nace para convertirse en mejor herramienta para los profesionales del zumo; está diseñada para hacer sentir su potencia fuera de lo común al utilizarla, y así exprimir al máximo el rendimiento de espacios HoReCa y Juice Bars con servicio de zumos non-stop.

Nueva Multifruit, corazón de Titanium™ que puede con todo

La nueva generación de **Multifruit** destaca por su nuevo disco rallador de **Titanium™**, la máxima dureza del disco (combinada con el potente motor *Brushless*) le confiere un gran rendimiento en el licuado de zumos multifrutas con menor esfuerzo de los profesionales *foodservice*. El nuevo material del disco, extremadamente resistente, acaba sin dificultad con las frutas y verduras más duras, desde zanahorias, manzanas o piñas hasta apio o jengibre.

Pero, además, la mayor dureza de las cuchillas y una nueva cruceta, unida a la robustez del disco de titanio, mejora el corte e incrementa la resistencia al desgaste, garantizando una mayor

durabilidad de la licuadora. Otra de las nuevas innovaciones en diseño de esta licuadora profesional es el nuevo grifo más cómodo y eficiente, con un **acabado Easy Grip** garantiza un mejor agarre y cuenta con un caudal de zumo más fluido para servir jugos directamente al cliente. Asimismo, el nuevo grifo permite un giro de 180° para mantener en perfectas condiciones de higiene espacios tan diversos como cafeterías, restaurantes, coctelerías o Juice Bar, entre otros.

La nueva **Multifruit**, que continúa contando con componentes únicos como la boca de entrada tamaño XL, no solo destaca por su eficiencia y robustez, ahora sus nuevos acabados destacan la marca **Multifruit** y refuerzan su personalidad incluyendo su logo justo encima del panel de velocidades. La licuadora profesional más avanzada del mercado sigue disponible en cinco colores (Black, Cherry, Graphite, Silver y White) para adaptarse al estilo de locales únicos.



RASQUETA PROFESIONAL PARA GRILL, DE LACOR

- Fabricada de una sola pieza de aluminio fundido.
- Cuchillas de acero inoxidable intercambiables.
- Se utiliza para raspar los residuos de los alimentos y el carbón de las planchas.
- Ergonómico, gracias a los dos puntos de sujeción.
- Protección contra salpicaduras de residuos durante la limpieza.

LACOR Professional grill scraper

- Made of a single piece of cast aluminium.
- Interchangeable stainless steel blades.
- Used to scrape food and charcoal residue from grills.
- Ergonomic design with two hand-holds.
- Splash guard to prevent residue from splashing upward during cleaning.



ESSÈNT'IAL LAS GESTAS ECOLÓGICAS Y ORIGINALES "MADE IN ITALY"

essènt'ial es la marca italiana pionera en el diseño y fabricación de cestas para uso profesional a partir de fibras recicladas.

Tras muchos años de experiencia, ofrece un catálogo muy interesante donde se pueden encontrar saquitos de todos los colores y tamaños para los diferentes usos. Muy decorativos, son aptos para lavar en lavadora.

Descarga el catálogo en www.scandist.com

essènt'ial



¿CÓMO ELEGIR LA BATIDORA AMASADORA PERFECTA?

Los Chefs de cocina y los pasteleros necesitan un buen aliado en sus cocinas y la gama de batidoras profesionales de la marca Hamilton Beach ahora cuenta con la Batidora amasadora planetaria CPM800-CE, profesional por excelencia.

¿Qué ofrece este nuevo modelo que ya está revolucionando las cocinas? permite amasar, mezclar y batir todo tipo de ingredientes; disponiendo de 3 accesorios en acero inoxidable: batidor, removedor y gancho. Lo que hace su diferencia en todos los aspectos con otros modelos presentes en el mercado es su gran potencia, robustez y capacidad.

Por una parte, el motor de 1500 W. aporta la potencia necesaria para trabajos largos y duros sin sobrecalentamientos y además de manera muy silenciosa. Y por otra parte, el bol todo inox con 2 asas tiene una capacidad de 8 litros y permite procesar grandes cantidades de preparación, aportando rendimiento y productividad.

Sin olvidar la gran facilidad de uso con las teclas impermeables Start/Stop y las 7 velocidades que se pueden incluso cambiar durante la marcha así como la comodidad del cabezal reclinable para colocar, verter ingredientes o sacar el vaso.

Distribuidor: **Guerrero Claude**



LA CONSTANTE TRANSFORMACIÓN DE ESPACIOS EN HOTELES Y RESTAURACIÓN

El sector de equipamiento comercial continúa en expansión. Las exigencias del mercado actual llevan a la renovación de espacios para lograr entornos tecnológicamente avanzados y más atractivos para el cliente.

El modelo actual en el sector HoReCa estudia la estética de nuevos interiores, buscando una conexión con el consumidor que, tras la crisis, vuelve a invertir en ocio, con el objetivo de lograr comodidad y consumo. Actualmente, muchas marcas dedican tanto tiempo a proyectar sus espacios como el que dedican a sus productos, por ello se hace fundamental una buena elección del mobiliario, algo en lo que el **Grupo MOINSA**, empresa referente en equipamiento comercial, ha sabido evolucionar, adaptándose a los cambios que han ido surgiendo y desarrollándose en ambos sectores paralelamente.

Tras la crisis económica en nuestro país, ha habido una capacidad de recuperación de más de 6.000 M EUR; de ahí que un 72% de los principales grupos de restauración estén incrementando sus inversiones durante este 2019. Por este motivo, las tendencias de mobiliario en el sector horeca están evolucionando rápidamente y muchas marcas están en constante transformación, para mejorar sus instalaciones y adaptarse así a la demanda de sus clientes. Esta demanda, considerando que el crecimiento del sector turístico en nuestro país es uno de los principales actores mundiales, sumada a la necesaria renovación de los espacios y estancias, ha provocado que las ventas de los fabricantes de equipamiento comercial se encuentren en un periodo de desarrollo y expansión, siguiendo una corriente holística donde ahora ya todo está conectado.

Además, La digitalización se ha vuelto un reto, ya que la tecnología se ha convertido en un punto clave para crear la experiencia del cliente. En este sentido, una nueva generación de consumidores altamente digitalizados se ha abierto paso, buscando una atención única y personalizada que ha de ir más allá de las cualidades de los espacios y los productos ofrecidos y que ha propiciado un desarrollo de la restauración organizada en España.

Ampliación de espacios para despertar sensaciones

Dentro del sector hotelero son muchos los establecimientos que continuamente buscan algo más; e 65% de la oferta hotelera en España está obsoleta y necesita hacer reformas, por este motivo cada año se reinventan así mismos a través de la mezcla de conceptos y ofertas complementarias, adaptándose a las tendencias actuales y a las exigencias de sus clientes, con el fin de ofrecer una experiencia inolvidable.

Últimamente se apuesta por la creatividad y el ingenio de habitaciones temáticas, exposiciones artísticas y fotográficas, donde se amplían espacios inspirados en entornos sociales de

Coworking y Coliving. Áreas donde se pueden realizar actividades y donde los clientes pueden disfrutar de conciertos, exposiciones, talleres, etc. Además, últimamente está en auge la pernoctación y restauración para aquellos clientes amantes del turismo hotelero y gastronómico de alta gama, que cada vez, se ven más atraídos por este servicio complementario.

También se está experimentando con las composiciones cálidas, donde se combinan elementos de iluminación con elementos aromáticos, creando sensaciones específicas en los huéspedes.

Experiencia y ultrapersonalización

En un sector en pleno cambio y cada vez más competitivo, los hosteleros tienen que anticiparse y adaptarse a las nuevas tendencias que impone el mercado. Un reto, pero también una oportunidad para atraer nuevos clientes, algo que las empresas de equipamiento comercial y diseño, saben y logran poner en marcha gracias a la combinación de ambiente, funcionalidad e interiorismo.

Hoy en día los restaurantes apuestan cada vez más por la innovación para conseguir que el cliente viva una experiencia auténtica, lo que implica sorprender a través de todos los sentidos y personalizar su paso por el restaurante. También se ha visto un aumento de las opciones naturales y sostenibles, y es que la alimentación saludable, sigue siendo tendencia. Al mismo tiempo, están empezando a aparecer lo que se conoce como los Restaurantes 'mixtos', centrados en enriquecer la experiencia del comensal, fusionando comida y ocio.

La digitalización como elemento indispensable

Además de la importancia que ha cobrado el diseño de interiores y el mobiliario, no hay que olvidar que la innovación tecnológica se ha convertido en un elemento indispensable, el Internet de las cosas (IOT) y el ofrecer servicios que se adapten a las necesidades y gustos de los clientes.

En lo que se refiere al sector hotelero, esto se refleja, por ejemplo, a través de la inserción de duchas con memoria, que recuerdan la temperatura preferida de los clientes; cuadros digitales que reproducen en las paredes de la habitación las obras favoritas de los huéspedes, etc. Además de ofrecer habitaciones equipadas con control móvil, para manejar mediante aplicaciones las facilidades del hotel: iluminación, televisión, termostato, etc.

Por su parte, la mayor parte de hosteleros tiene muy presente los hábitos digitales del consumidor actual. El mayor uso de los dispositivos móviles y el auge de las redes sociales llevan a la necesidad de posicionarse en los entornos digitales para no quedarse atrás en el sector de la hostelería. Destacan los Kioscos Digitales o Kioscos Electrónicos, módulos de autoservicio que funcionan como una ventanilla única automatizada donde se ofrecen múltiples servicios y que están situados en lugares estratégicos con el fin de acercarlos al usuario. Las búsquedas por voz en internet, son también una realidad creciente, una tendencia que va a transformar el modelo de publicidad tanto en la relación con las marcas, como en las experiencias virtuales que se vivirán a través de los anuncios, algo en lo que **Moinsa** ya está trabajando.

Para María **José Domínguez**, del equipo de marketing de **Moinsa**, *"El cambio de hábitos en el consumidor, debido a la transformación constante de los espacios y a un mayor uso de las nuevas tecnologías en los dispositivos móviles, así como el auge de las redes sociales, es una realidad que a las empresas de equipamiento comercial, como el Grupo MOINSA, nos lleva a posicionarnos tanto en las tendencias de diseño, como en lo último de los entornos digitales."*

Acerca de Grupo MOINSA

Grupo MOINSA cuenta con 50 años de experiencia como fabricante de soluciones integrales en los sectores de equipamiento comercial y técnico, logística interior e ingeniería logística. Se trata de una empresa española con tradición que ha sabido adaptarse a los cambios y a las nuevas necesidades, ofreciendo siempre respuestas innovadoras. Actualmente cuenta con más de 200 empleados y está presente a nivel internacional.

