

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com

CLUT
EDICIONES SA
Nº 249 · 5 €

TM / LEADER CONTRACT

USER EXPERIENCE



TENDENCIAS ILUMINACIÓN INTERIOR

DOSSIER SOFÁS Y SILLONES

PROYECTO A FONDO SIMULTÁNEO

Inteligencia Artificial · Equipos de frío · Vestuario profesional



COCINAS Y MENAJE

Con
delicados
detalles



La nueva colección de cristalería Winter Garden de Vista Alegre está inspirada en elementos arquitectónicos neoclásicos que decoran sus piezas con un tallado mate vertical que sugiere plisados y drapeados “atados” por un hilo de oro. La nueva colección logra el equilibrio perfecto entre la elegancia tradicional y la simplicidad contemporánea, respondiendo así a las necesidades actuales más diversas. A Winter Garden la conforman una botella, una jarra, un vaso de *whisky* bajo y uno alto, una copa de vino, una copa de flauta y una copa tipo taza, todas estas piezas compuestas por elementos en oro. Además, cada pieza denota elegancia y sobriedad asociadas al cristal más puro con delicados detalles de corte fino y pintura a mano de oro.

Toda una
revolución

QualityFry lanza la línea iQ 635, como modelo avanzado del anterior modelo iQ 630. Rediseño completo del conjunto de motor trampilla, nuevos extractores, mejor tactilidad del *display* digital, nuevos accesorios para facilitar el llenado, mejoras en la estabilidad de comunicación y en los elementos de seguridad, nuevos elementos en el motor pala, desarrollos en el grupo calefactor y la facilidad de nuevos procedimientos son el conjunto protagonista que ha dado como resultado la nueva iQ 635. Una máquina de cocinado que da lugar a múltiples menús, ya que sus infinitas posibilidades de cocinado y variedad de producto (fresco, congelado, dulce o salado) confeccionan menús completos y saludables en pocos minutos.



Cócteles en un momento

La empresa italiana Zerica presenta Mix&Go!, una intuitiva máquina de cócteles. Con una selección personalizada de hasta 16 ingredientes básicos, permite elegir entre una carta de cócteles clásicos con más de 400 recetas, y prepararlos de forma rápida y sencilla. Solo hay que seguir las claras instrucciones, aña-

dir hielo y una rodaja de limón, y listo. Este producto está disponible en dos versiones: una Élite, dedicada al sector doméstico con ocho líneas más dos para agua fría y con gas, y una Pro, destinada a hostelería con 16 líneas más dos para agua fría y con gas, y que destaca por su combinación de potencia y eficacia.



Meater sigue superando los límites culinarios en innovación y tecnología con el lanzamiento del nuevo Meater 2 Plus. Esta innovadora incorporación rediseña la precisión y la facilidad de cocinado gracias a su

Temperatura
con precisión

amplio abanico de tecnologías de última generación, que incluyen una conectividad mejorada, un control de precisión, una fabricación mejorada y un diseño robusto para una mayor durabilidad. No importa si la receta requiere asar, asar a la parrilla, ahumar o freír, el termómetro Meater Plus es la herramienta de cocina definitiva para mejorar las habilidades culinarias y conseguir la elaboración perfecta en todo momento.