

NOVEDADES

Tera®: dos nuevos modelos enriquecen la línea Insula

Elementos de diseño para espacios ecológicos, capaces de ofrecer todo el confort y la belleza que necesitamos, reduciendo al mínimo el impacto ambiental. Estas son las características de Insula, una de las líneas más punteras de la marca Tera®, nacida del diseño de JoeVelluto Studio, que se enriquece con dos nuevos modelos: **Bayon** y **Ceylon**. De líneas dulces y diseño contemporáneo, Bayon y Ceylon se pueden utilizar tanto indoor como outdoor. Además, se pueden personalizar con

ruedas para agilizar su traslado y con rejilla para el *water reserve*, un sistema pensado para recoger el agua de riego y transferirla a la planta cuando la tierra se seque. De esta forma, será posible satisfacer las exigencias de las plantas sin necesidad de regarlas a menudo y sin desperdiciar el agua. Además, también es posible incorporar a la reserva de agua el nuevo indicador de nivel con forma de hoja, un instrumento valioso que indica mediante un flotante cuando es necesario regar la planta.



Realizados con tecnología por inyección en plástico reciclado post consumo (certificado **Plastica Seconda Vita** por el IPPR- Istituto per la promozione delle Plastiche da Riciclo.) y 100% reciclable, las nuevas macetas se caracterizan por su textura matérica, que crea un efecto precioso y refinado. Resistentes a los rayos de sol y a los cambios de temperatura, además de inalterables en su color, estos modelos de la línea Insula representan una solución ecológica y funcional para crear un rincón *green*, dar alegría a zonas de paso, como la entrada o el pasillo y dinamizar espacios *indoor* o terrazas, incluso de pequeñas dimensiones. A los nuevos modelos Ceylon y Bayon se les han dedicado tres nuevas tonalidades de tendencia: **Milk** (tonalidad clara y luminosa), **Lagoon** (matiz vibrante y armonioso) y **Blush** (tonalidad delicada y versátil), además de los tonos neutros **Ash**, **Cloud** y **Sand**.

www.teraitaly.com

Zerica presenta Mix&Go, el innovador electrodomestico para ser *barman* en su cocina

La empresa italiana Zerica presenta Mix&Go, la innovadora e intuitiva máquina de cócteles que permite a cualquiera preparar el cóctel perfecto cuando quiera. Ganadora del **Smart Label Awards 2023**, Mix&Go! no tiene rival en el mercado en términos de diseño y rendimiento. 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 tienes que seguir las claras instrucciones, añadir hielo y una rodaja de limón y listo. Este producto está disponible en dos versiones: una **Élite**, dedicada al sector doméstico con 8 líneas + 2 para agua fría y con gas, y una **PRO**, dedicada al mundo de la hostelería con nada menos que 16 líneas + 2 para agua fría y con gas, y que destaca por su combinación de potencia y eficacia. Compacto, ligero y divertido, Mix&Go ofrece una dosificación rápida y precisa, sin errores ni desperdicios. Incluye una intuitiva pantalla táctil para elegir las distintas funciones, con una selección de cócteles que se actualiza automáticamente según la disponibilidad de ingredientes. Como todos los productos Zerica, se puede gestionar y controlar a distancia a través de un ordenador o un teléfono móvil que incluso controla el número de cócteles realizados. Permite programar periodos de "apagado" o "solo agua" y descargar nuevas recetas. Otra función es la posibilidad de dispensar chupitos individuales o agua con o sin gas. Única en el mercado, Mix&Go es una máquina ligera (solo 6 kg) y móvil, es decir, que puede trasladarse muy fácilmente de una habitación a otra. Esto permite beber excelentes cócteles en cualquier ocasión y en cualquier lugar. Para la marca siciliana, que lleva tres generaciones creando y produciendo maquinaria para la gestión inteligente del agua y las bebidas, el mundo náutico representa un sector estratégico en el que invertir empeño y recursos para crear sinergias gana-

doras. Fácil instalación sin taladrar, peso increíblemente bajo, equipo ultracompacto. Simplemente coloque la unidad, conecte la fuente de alimentación y el agua (opcional). A continuación, seleccione y conecte los ingredientes básicos, desde el bourbon hasta el vodka.

<https://www.zerica.com/es/>
<https://dake.es/>

