



FOTO: BSH (SIEMENS)

Innovación en Electrodomésticos

Hacia un hogar eficiente, inteligente y conectado

La innovación juega un papel primordial en el sector de los electrodomésticos y la electrónica de consumo. La eficiencia y la conectividad están asumiendo el mayor protagonismo, pero siempre con una idea muy clara: hacer más fácil la vida de los usuarios.

Los electrodomésticos llegaron a nuestras casas con el objetivo de hacer que las tareas cotidianas fueran más sencillas y que pudiéramos dejar todos estos quehaceres resueltos más rápido, permitiéndonos disfrutar de nuestro tiempo. Hoy, la innovación sigue avanzando por este mismo camino, pero sin dejar de lado aspectos como la eficiencia, la obtención de los mejores resultados o el diseño.

En este reportaje repasamos cómo están innovando los fabricantes del sector, centrándonos en gama blanca, PAE y electrónica de consumo.

LÍNEA BLANCA

Placas

Flexibilidad. Alexander Pierrou, Director General de Electrolux Iberia, pone el acento en la flexibilidad de sus encimeras, “para que se adapten a los usos y hábitos de cada consumidor”. En esa misma línea, Moisés Castillo, Director Comercial de Inoxpan, fabricante de la marca Pando, destaca la tendencia ‘no limits’ a la hora de cocinar con distintos formatos de recipientes. “Esto mejora sustancialmente las posibilidades de poder realizar un amplio abanico de recetas, que para nada deben unificarse en un formato circular estándar. Se puede cocinar con planchas, besugueros, teppanyaki, paelleras de hasta 400 mm de diámetro, etc.”, indica. Por su parte, Smeg, además de referirse a las ventajas de la tecnología ‘Flexi4Zone’, que da opción de usar distintos utensilios de varias dimensiones al mismo tiempo, habla de ‘Flexi Heat’, que “permite mover los utensilios de cocina entre las tres zonas de temperatura preestablecidas, para cocción alta o media o para mantener los alimentos calientes, de forma automática, simplemente desplazando el utensilio, según sea necesario”. Además, recuerda que estos niveles de potencia preestablecidos son configurables.

FOTO: GRUPO ELECTROLUX (ELECTROLUX Y AEG)



FOTO: SPECTRUM BRANDS (RUSSELL HOBBS)

Programas automáticos. Castillo se detiene en la inclusión de “menús electrónicos automáticos de mantenimiento de calor, descongelación y cocción a fuego lento, entre otras aptitudes”.

Hornos

Sencillos e intuitivos. El Director Comercial de Inoxpan-Pando habla de la incorporación de programas automáticos de cocción. Asimismo, Whirlpool destaca la tendencia hacia “modelos totalmente intuitivos, que ayuden a cocinar”. Por ejemplo, se refiere a su gama de hornos ‘Absolute’, que “permite programar el horno en tres simples pasos gracias a su intuitivo mando rotativo con tecnología ‘6th

Sense’, pudiendo disfrutar de una gran multitud de recetas sólo con seleccionar de forma sencilla una de las 16 funciones predefinidas”. Igualmente, el Director General de Electrolux Iberia indica que “la innovación pasa por hacer una experiencia única al usuario, trabajando en un control intuitivo de los hornos, para controlar fácilmente todo el proceso de cocción”, apunta. Por ejemplo, modelos más avanzados que disponen de display TFT con imágenes a color y manejo intuitivo.

Hornos+microondas. Desde Siemens, marca perteneciente al grupo BSH, se destacan los equipos que combinan horno y microondas, que ofrecen tres formas de cocción: “función sólo horno, como un horno convencional multifunción con las mejores prestaciones; función sólo microondas, con la misma potencia que un horno convencional; y función horno+microondas, que cocina hasta la mitad de tiempo gracias a la tecnología por microondas ‘varioSpeed’, obteniendo resultados perfectos”.

Eficiencia. Siemens se refiere al desarrollo de hornos con eficiencia A+++. “Estos hornos ayudan al ahorro energético, consumiendo hasta un 70% menos de energía que uno convencional”, indica la marca. Una innovación introducida en este sentido es el programa ‘bakingSensor’, que hace que ni siquiera sea necesario abrir la puerta del horno para comprobar el estado del plato. “Su sensor controla el momento de cocción y detiene el proceso automáticamente cuando el plato está listo”, precisa Siemens. Asimismo, Whirlpool cita la función ‘Ready2Cook’, “que consigue los mejores resultados sin necesidad de precalentar el horno, ahorran tiempo y más del 20% de energía”; además de la función ‘Smart Clean’, “que limpia la cavidad del horno ahorrando tiempo, energía y cuidando el medio ambiente”.

Mejor apertura. Siemens se detiene en la incorporación de sistemas que mejoran la

apertura, como 'softMove', que ofrece apertura y cierre amortiguado.

Fácil limpieza. Los hornos actuales disponen de sistemas de limpieza por pirólisis o hidrólisis. “Gracias a la autolimpieza pirolítica con tres niveles de intensidad, el horno quedará como nuevo”, señala Siemens.

Diseño. En el mercado encontramos hornos con acabado en cristal negro o blanco, combinado con acero. Siemens destaca el acabado en acero oscurecido antihuellas 'black inox', “que admite múltiples combinaciones, incluso con madera, ya que algunos expertos en diseño de interiores eligen integrar la madera envejecida con cristal y acero pulido para las cocinas, una mezcla de estilos para crear una estancia de contrastes, como en aquellas de color negro”.

Campanas

Máxima eficiencia. El responsable de Inoxpan-Pando indica que se ha conseguido alcanzar la clasificación energética A+++, además de equipar sistemas como 'SEC System Plus', “que aumenta el rendimiento y baja un 20% la sonoridad de funcionamiento”, así como el nuevo sistema para campanas de techo 'Eco Plus', que “genera un aumento del caudal del 57% con menor consumo”.

‘Diálogo’ con la placa. Smeg señala el desarrollo de la tecnología 'Auto-Vent', que “regula automáticamente la velocidad de extracción de la campana dependiendo de la temperatura y el nivel de potencia seleccionado en la inducción. Simplemente, se usa la placa de cocción según sea necesario y la campana ajusta automáticamente la velocidad de extracción para que coincida con la configuración de la cocción”.

Sin salida de humos. Castillo incide en el desarrollo de nuevos sistemas de recirculación de alta eficiencia, “que garantizan un excelente

FOTO: INOXPAN (PANDO)



FOTO: WHIRLPOOL

resultado en programas de proyectos sin salida de humos”.

Lavado/secado

Inicio fácil y autoprogramación. “La opción de inicio fácil hace que la aplicación escoja por sí sola el programa y es la función idónea para asegurar unos resultados de lavado y secado perfectos. Tan sólo hay que señalar el tipo de prenda, color, material, grado de suciedad y la preferencia personal: ahorro de tiempo, energía, planchado rápido, etc. Y todas las dudas sobre qué programa escoger se disiparán”, anota Siemens. Luis Alfonso Marcos, CEO de Evvo, se refiere a los aparatos con 'carga inteligente', en los que “el consumo de agua y el tiempo de lavado se modifica

en función de la cantidad de ropa que metamos”. Asimismo, Whirlpool anota que las lavadoras '6th Sense' “detectan con precisión la cantidad de ropa que hay dentro del tambor y ajustan el lavado al nivel de suciedad”.

Máximo cuidado y eficiencia. “La eficiencia, tanto en consumo como con el propio cuidado de las prendas, es fundamental. Los consumidores buscan cuidar al máximo lo más 'suyo', sus prendas. Y a la vez, que los productos que ofrece el mercado sean respetuosos con el medio ambiente y eficientes en consumo. Nosotros buscamos superar esas expectativas de manera que el usuario perciba el máximo cuidado con el mínimo consumo. Un ejemplo es el trabajo en el tratamiento personalizado de la carga, automatizando la dosis justa de detergente”, indica Pierrou. Smeg destaca el sistema de lavado 'Planetarium' y el 'Motor inverter' de sus equipos, que otorga “un gran ahorro energético en el consumo de agua caliente, ahorrando hasta el 35% de energía”. Y en secado, la compañía habla del sistema 'Enersave', que confiere un ahorro gracias al secado por condensación natural. Por su parte, Electrolux destaca el desarrollo de lavadoras y secadoras con eficiencia energética A+++. Igualmente, Siemens señala que sus lavadoras A+++ logran este bajo consumo gracias al motor 'iQdrive'. Y Marcos destaca la presentación de algunos modelos que incluso llegan a una calificación A+++ -30%.

Motores 'directos'. Siemens explica que su motor 'iQdrive' “se deshace de las tradicionales escobillas y es capaz de alcanzar velocidades de rotación más rápidas y eficientes, consiguiendo ser aún más silenciosa”. Además, dichas lavadoras alargan la vida útil del motor gracias al ahorro energético. Y estos motores están asegurados por 10 años. Igualmente, Whirlpool pone el acento en su tecnología 'Zen', “donde se sustituye la correa

solac

lo que hacemos, lo hacemos bien

CVG
TECHNOLOGY
COMPACT VAPOR GENERATORS

Un centro de planchado profesional dentro de una plancha.



Super Vapor
180 g/min
Elimina las arrugas más difíciles



Generador de Vapor Integrado
Tecnología patentada por Solac

Sin calderín, más cómodo y rápido.

Solac ha desarrollado un **Generador de Vapor Integrado** que produce hasta un 55%* más de vapor constante que las planchas tradicionales para un planchado perfecto en menos tiempo.

A diferencia de las planchas tradicionales, el vapor se produce en el generador interno independiente de la suela, lo que permite obtener el máximo de vapor incluso con la suela a la temperatura mínima. **100% seguro en todos los tejidos.**

Ahora con **Super Vapor** para eliminar las arrugas más difíciles.

* En comparación con planchas tradicionales de Solac.



Conoce la gama de Centros de Planchado Compactos: www.solac.com



tradicional del motor por uno de alto rendimiento que hace girar directamente el tambor, lo que supone reducir el ruido y las vibraciones al mínimo durante el proceso de centrifugado”.

Funciones especiales. Whirlpool reseña la función ‘Fresh Care’ que ofrecen algunas de sus lavadoras, “que mantiene la ropa fresca durante 6 horas”, haciendo que no sea imprescindible tender inmediatamente después de que termine de lavar. “Gracias a un novedoso sistema, que combina el movimiento del tambor con vapor, moviendo periódicamente la ropa, con lo que evita que proliferen bacterias y malos olores. De este modo, además del ahorro que supone no tener que volver al momento, supone un ahorro de tiempo para el consumidor y la comodidad de no tener que estar pendiente del fin del ciclo de lavado”.

Máxima capacidad. En el mercado encontramos lavadoras con capacidad de hasta 10 kg, así como secadoras que admiten hasta 9 kg, permitiendo hacer coladas más grandes y, por tanto, aumentando la eficiencia.

Fácil mantenimiento. Siemens se refiere al sistema ‘Intelligent Cleaning System’ de las secadoras ‘avantgarde’, “con el que sólo habrá que ocuparse del mantenimiento del filtro cada 20 ciclos, abriendo la parte inferior y limpiando la bandeja bajo el grifo. Además, la propia secadora avisa cuando es necesario para conseguir siempre los mejores resultados de secado”.

Control digital y display. El CEO de Evvo incide en que “se tiende a digitalizar los controles”. Yendo un paso más allá, cada vez hay más modelos que incorporan pantallas para facilitar su uso. “Las lavadoras y secadoras ‘avatgarde’ tienen display de 5 pulgadas, con un manejo tan intuitivo como el de un smartphone, y está inclinado 25°, para hacer más cómoda su lectura”, anota Siemens.

FOTO: BSH (SIEMENS)



FOTO: EVVO

Puertas grandes e ‘inteligentes’. La tendencia apunta hacia equipos con puertas de mayor tamaño, que facilitan la carga y descarga. Además, las puertas se vuelven ‘inteligentes’. Siemens indica que en sus nuevas lavadoras y secadoras “sólo hace falta pulsar un botón para abrir la puerta”. Además, la compañía señala que “el tirador está totalmente integrado y su aro se ilumina en color azul en función del estado del programa”.

Acero, color y personalización. Marcos asegura que sigue imponiéndose el acabado en acero inoxidable, pero también crece la tendencia hacia una paleta de colores más amplia, “incluso personalizable, porque la gente demanda exclusividad”.

Lavavajillas

Ergonomía. El responsable de Electrolux hace hincapié en la innovación destinada a proporcionar un uso más cómodo y práctico, como los lavavajillas ‘ComfortLift’, “que permiten deslizar y levantar suavemente el cesto inferior, para que no haya que inclinarse”.

Optimización del secado. Los fabricantes están trabajando en el desarrollo de sistemas de secado que ofrezcan los mejores resultados. En unos casos, esto se concreta en sistemas que abren automáticamente la puerta para que la vajilla termine de secarse de forma natural. En otros casos, las firmas apuestan por sistemas que canalizan la humedad, la condensan y la convierten en agua, que se elimina por el desagüe.

Eficiencia. Siemens destaca los resultados de sus modelos en eficacia

de lavado y secado, facilidad de uso y duración de los programas, obteniendo una calificación energética A+++, ocupando las primeras posiciones en los estudios realizados entre varias marcas del sector. Además, la marca remarca la utilidad del programa de reconocimiento de suciedad de estos lavavajillas A+++, “que hace que adapten el tiempo y la temperatura del programa al estado de la vajilla”. Igualmente, Whirlpool señala que la tecnología ‘6th Sense’ “permite adaptar el ciclo de lavado al nivel de suciedad del agua, gracias a los sensores que incorpora el filtro”. Además, señala que “esta familia también dispone de la tecnología ‘EcoFriendly 6th Sense’, que ofrece bajo consumo de agua y energía -tan sólo 9 litros de agua por ciclo en la mayoría de los modelos-, lo que permite ahorrar hasta un 40% en agua y tiempo”.

Frío

Mejoras en la conservación. “La comida sana es una tendencia en auge y cada vez hay más frutas y verduras en las neveras. Queremos mejorar la capacidad de nuestros equipos para conservar todas las propiedades de los alimentos”, explica el CEO de Evvo. Así, considera que las innovaciones más destacadas son “las nuevas tecnologías para mantener por más tiempo las propiedades de los productos frescos”. Por ejemplo, señala que su firma “trabaja en sistemas que eliminen el gas etileno que producen frutas y verduras de forma natural durante el proceso de maduración, ya que este gas es conocido como la ‘hormona del envejecimiento’”. Explica que “cuando se genera en un espacio cerrado, como el cajón del frigorífico, los alimentos lo reabsorben y se acelera el proceso de maduración”. Así, especifica que Evvo recurre a filtros de carbón para eliminar este gas, pero está trabajando en sistemas aún más eficientes. Igualmente, Pierrou cita los avances relacionados con el cuidado en la conservación de los alimentos y el respeto del producto, “manteniendo su frescor y sus nutrientes, para una experiencia gastronómica perfecta, como con la tecnología ‘TwinTech’”. Y Whirlpool indica que “la

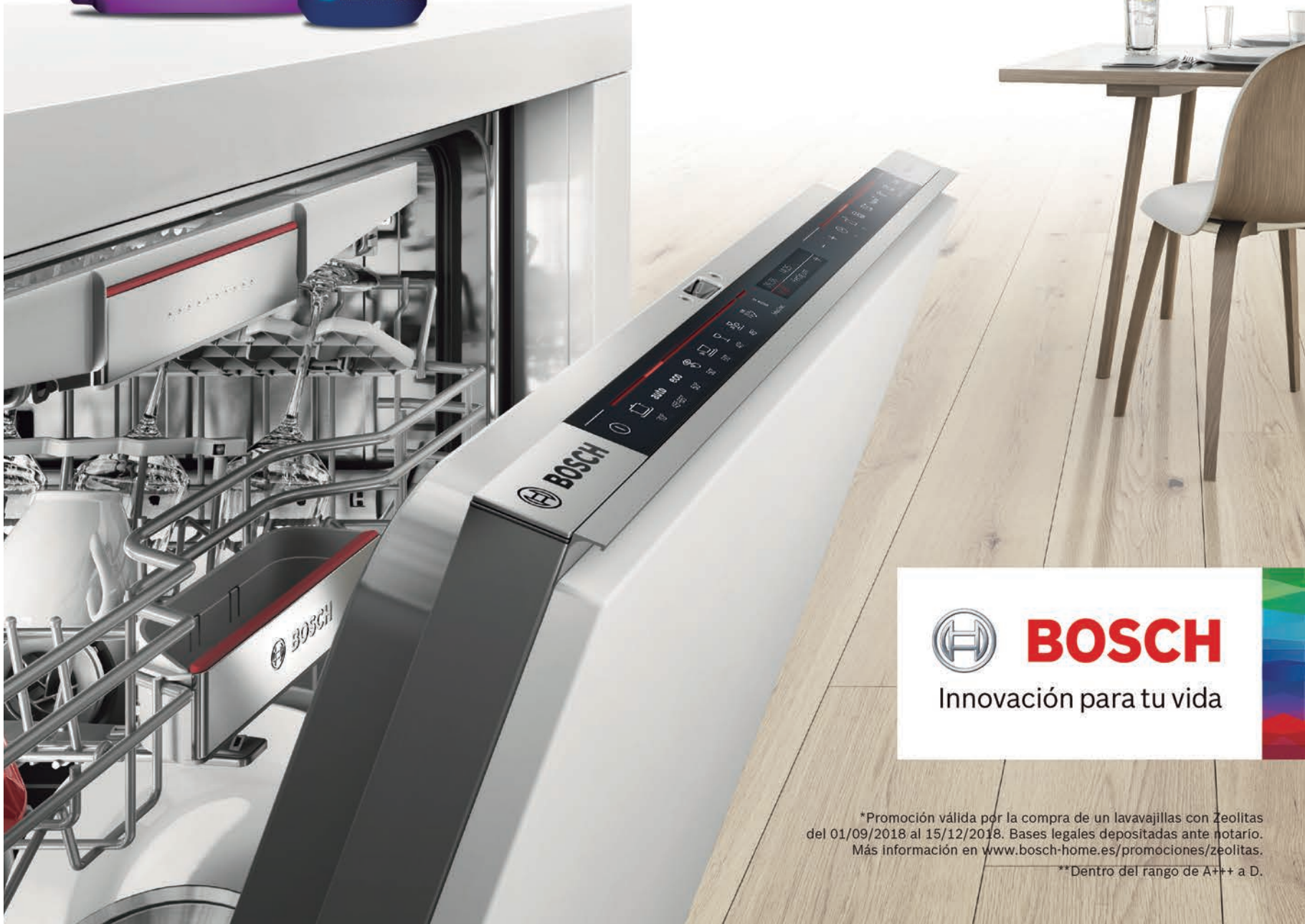
Ahora tu vajilla perfectamente limpia... ¡y más seca que nunca!



Lavavajillas Zeolitas

Las Zeolitas transforman la humedad en aire caliente secando la vajilla de forma eficiente, incluidos los recipientes de plástico. Además, su vida útil es la misma que la del lavavajillas, garantizando la máxima eficiencia energética y un consumo A+++ -10%**.

Descubre más en www.bosch-home.es



*Promoción válida por la compra de un lavavajillas con Zeolitas del 01/09/2018 al 15/12/2018. Bases legales depositadas ante notario. Más información en www.bosch-home.es/promociones/zeolitas. **Dentro del rango de A+++ a D.



FOTO: WHIRLPOOL

tecnología ‘6th Sense’ consigue crear, gracias al conjunto sensores inteligentes y funcionalidades intuitivas que incorpora, el entorno óptimo para la conservación de los alimentos, detectando las fluctuaciones de temperatura para restaurar las condiciones óptimas tanto del frigorífico como del congelador”.

Máxima capacidad. Whirlpool anota que “se busca conseguir la máxima capacidad en el mínimo espacio”. De este modo, señala que sus últimos frigoríficos combinados multipuerta “cuentan con una capacidad de 591 litros -equivalente a 31 bolsas de compra-, que contrasta con un diseño único de ajuste estrecho que permite integrarse con facilidad en cocinas modernas”.

Eficiencia. Siemens señala que “especialmente importante optar por la mejor clase de eficiencia energética en la compra”, dado que los frigoríficos están conectados 24 horas al día y todos los días del año. “Un frigorífico de clase A+++ es hasta un 67% más eficiente que un aparato similar de hace 15 años. En toda la gama de frigoríficos combinados Siemens, gracias al condensador integrado en sus laterales y el completo ensamblaje y aislamiento, se consigue que toda la gama alcance una eficiencia A++ o A+++”, explica. Asimismo, Whirlpool pone el acento en la sensorización que aporta su tecnología ‘6th Sense’, que permite monitorizar el frigorífico para mantener siempre la temperatura óptima. “No sólo permite que los alimentos se conserven durante más tiempo, sino que supone un ahorro energético evidente”, indica la compañía. Por su parte, Marcos indica que Evvo está trabajando en la consecución de la calificación A+++ , desarrollando un nuevo chasis para conseguir paredes más finas, ganando espacio interior pero manteniendo la misma capacidad de aislamiento mediante el uso de nuevos materiales. Este avance, sumado a los motores invertir que introducirán en futuros

modelos, les permitirá un ahorro de entre el 20% y el 30%, logrando obtener dicho etiquetado.

Customización. El responsable de Electrolux se refiere a la individualización de los equipos en función de las necesidades de cada usuario. “La innovación pasa por una tecnología basada en la customización, que el consumidor pueda organizar la comida que compra según sus gustos y organización doméstica, como con ‘Customflex’”

IoT y conectividad

Además de las innovaciones ya apuntadas, la conectividad es una de las líneas en las que más se está trabajando al afrontar el desarrollo de la gama blanca. “Mientras que en los años 90 y principios de este siglo todo el enfoque se centraba en un rendimiento eficiente, ahora nos movemos hacia un mundo de mayor eficiencia a través de la conectividad y la tecnología inteligente”, reseña Whirlpool. Así pues, la conectividad cada vez tiene mayor importancia en la línea blanca. “La tecnología nos brinda día a día un mundo mucho más fácil. Y esto es lo que hacen nuestros electrodomésticos conectados. Poco a poco, se van haciendo un lugar en nuestros hogares gracias a todas las ventajas que nos aportan. Es por ello que este 2018 nuestros electrodomésticos apuestan más que nunca por acercarnos la tecnología a nuestras casas. Ya se puede encontrar en el mercado una cocina completamente conectada -horno, placa, campana, cafetera,

frigorífico, lavadora, secadora y lavavajillas-. Todos estos electrodomésticos se pueden controlar desde el móvil y desde cualquier lugar: estando en el trabajo, de camino a casa o incluso en el pico de una montaña”, explica Siemens.

Esta marca materializa su propuesta en conectividad en torno a la aplicación ‘Home Connect’. “A través del móvil o la tablet, cada día se pueden automatizar más y más aspectos cotidianos. Gracias a la aplicación Home Connect, la casa estará esperando a recibir instrucciones para programar la climatización, activar o desactivar su seguridad, intercomunicar e integrar sistemas generales, revisar lo que hay en el frigorífico, etc. El Internet de las Cosas se convierte en un espacio de conexión fascinante. Y nuestros electrodomésticos inteligentes están esperando las órdenes del usuario para facilitar las tareas del día a día, ajustando además los programas de forma personalizada. Por ejemplo, si se olvida de poner la lavadora, ya no es un problema. Entra en la app ‘Home Connect’ desde el móvil, y gracias a la guía de inicio fácil, al indicar el tipo de carga, suciedad y duración, la app recomendará el programa idóneo para sus necesidades. Y al llegar a casa, la lavadora habrá terminado. Igualmente, los frigoríficos ‘Home Connect’ con cámaras permiten, por ejemplo, ver desde el móvil lo que queda en el frigorífico cuando se está en el supermercado, para no dudar a la hora de hacer la compra. También permiten regular la temperatura antes de llegar a casa, para enfriar rápidamente la compra o la bebida. Y si el usuario se va de vacaciones, puede estar tranquilo sobre el estado de su frigorífico. En caso de que haya una bajada de tensión y los alimentos del frigorífico se estropeen, la aplicación de enviará una notificación al móvil”, indica la firma. Además, en todo momento se pueden recibir notificaciones sobre el funcionamiento la lavadora o la secadora, controlarlas remotamente, consultar el estado de los programas, obtener información sobre el estado del aparato y recibir consejos de uso y mantenimiento a través de la aplicación. Lo mismo sucede con los hornos, que se pueden encender

FOTO: BSH (SIEMENS)



taurus

BAPI

PRODUCTOS
DISEÑADOS EN
ESPAÑA

sin
BPA

Las nuevas Bapi 1200 de Taurus cuentan con un nuevo motor de alto rendimiento de 1200W, más potente, resistente y silencioso.

Pican y trituran al instante.

www.taurus-home.com

desde cualquier lugar, así como ver el tiempo restante de cocción. Y la app da acceso a trucos, consejos, modificación de ajustes, recepción de notificaciones, etc., así como recetas que se pueden programar directamente desde el móvil o la tablet.

La aportación de Smeg en este ámbito se concreta en la tecnología ‘SmegConnect’, “que permite que se puedan controlar todas las funciones de los electrodomésticos mediante una aplicación en el smartphone o tablet”, ya sea iOS o Android. “Smeg conecta los electrodomésticos con nuestro día a día y convierte la casa en una ‘Smart Home’. ¿Cómo lo hace? Administrando programas, configuraciones, encendiendo o apagando nuestros productos con tan sólo un clic. Desde la palma de la mano se pueden controlar los electrodomésticos conectados a la red, en cualquier lugar, en cualquier momento, para una vida diaria de comodidad y seguridad”, indica la firma.

Por su parte, Whirlpool presentó en Eurocucina la nueva gama de electrodomésticos conectados entre sí. “Uno de los mayores beneficios es que, en un futuro ya inmediato, los diferentes dispositivos de la cocina serán capaces de comunicarse entre ellos sin problemas. Por ejemplo, las campanas pueden conectarse con la placa de inducción para reconocer su modo de cocción y ajustar automáticamente la potencia de aspiración para garantizar aire fresco o proporcionar notificaciones personalizables del estado de otros dispositivos. Además de proporcionar control remoto y monitorización, nuestro enfoque para la conectividad aporta nuevos beneficios, como descubrir recetas, personalizar el dispositivo para un rápido acceso a las configuraciones favoritas y brindar a los usuarios consejos y orientación sobre el uso de sus funcionalidades. Y la incorporación de Google Assistant en nuestros dispositivos

FOTO: PHILIPS



FOTO: CECOTEC

conectados permitirá aumentar la comodidad para el consumidor, que podrá interactuar a través de la voz, con manos libres”, precisa la compañía.

Evvo también apuesta por esta tendencia. “Poco a poco, queremos integrar nuestros electrodomésticos en lo que se conoce como ‘Smart Home’. El primer paso serán las lavadoras. Poder encenderla a distancia para que cuando lleguemos a casa haya terminado el ciclo de lavado es algo que puede mejorar mucho nuestro día a día. Más adelante lo haremos con los frigoríficos o los lavavajillas”, especifica su CEO.

PAE DE COCINA

Preparación de alimentos

AEG-Electrolux, indica que la innovación se dirige hacia “tecnologías de programación, que facilitan el proceso de preparación de alimentos, acortar tiempos y tener texturas cada vez más delicadas para llevar la profesionalidad gastronómica al hogar”.

Desde el grupo De’Longhi se destaca el nuevo robot de cocina ‘kCook Multi SMART’, que se puede controlar desde una app o tablet. “Gracias a la app gratuita Kenwood World y a la báscula inteligente que se incluye en el pack, podemos pesar los ingredientes y cocinar sin tocar un solo botón. Además, la app permite cambiar ingredientes o reajustar cantidades en directo, recalculando automáticamente la receta y los pasos a seguir para que ésta quede perfecta”, explica la compañía.

María José Barboza, Marketing & Communication Manager de Spectrum Brands, propietaria de marcas como Russell Hobbs, también ensalza las ventajas de la conectividad. “Otorga la posibilidad de conectar el smartphone con el dispositivo de casa, estemos donde estemos, y programar el procesador de alimentos para que la comida esté lista al llegar a casa, por ejemplo. Esto supone una gran revolución, al permitirnos cocinar con total comodidad, invirtiendo el mínimo tiempo y disfrutando de nuestro tiempo libre”, comenta.

También apunta en esta línea Cecotec, que cita las innovaciones del Modelo G de Ollas GM. “Es programable 24 horas y prepara cualquier tipo plato sin necesidad de tener conocimientos de cocina”, apunta la empresa. Precisa que “los robots de cocina incluyen cada vez más programas y funcionalidades para adaptarse al usuario”, incorporando incluso programas ‘Do it yourself’, “para memorizar las recetas favoritas y hacerlas con solo pulsar un botón”. También pone el acento en la mayor facilidad en su manejo, gracias a pantallas LCD que permiten el control táctil, así como la incorporación de voz, “para guiar los pasos y avisar cuando la comida esté lista”. Además, dispone de modo ‘Eco’, “para ahorrar hasta un 50% de energía”. Asimismo, incide en que cada vez hay disponible una mayor variedad de tamaños, con el fin de adaptarse a todos los perfiles de usuario.

Por otro lado, destaca la innovación que aporta la freidora Turbo Cecofry 4D, “que puede freír cualquier plato sin tener que añadir aceite, gracias a su ‘Automatic 4D Intelligent Technology’, que cocina de forma automática y reparte el calor 360°”.

En la categoría de extractores de nutrientes, De’Longhi se detiene en ‘PureJuice One’, de Kenwood, “la versión más compacta de los

AEG

NO ERAS MUY DE ROAST BEEF,
HASTA QUE PROBASTE
EL ROAST BEEF.



SABOR A OTRO NIVEL

Horno SteamPro

4 niveles de vapor. Gusto y textura únicos.
Sonda térmica. Al punto que tú elijas.
Capacidad y ventilador XXL. Cocción uniforme.





FOTO: DE'LONGHI

extractores de nutrientes que lanzamos para adaptarnos al espacio reducido de las cocinas modernas”. Y en batidoras de mano, la compañía pone el acento en el desarrollo de la conectividad. “Nuestros productos cada vez están más conectados con los smartphones o tablets para facilitar a los consumidores su uso. Disponen de una app desde la cual se puede configurar el producto, poner en funcionamiento, consultar el libro de instrucciones, etc.”.

Igualmente, Luis Suárez, responsable de Comunicación de Personal Health de Philips Ibérica, habla de la batidora conectada High-speed connected blender, “que permite cocinar paso a paso siguiendo las indicaciones online del propio producto”.

Por otro lado, el diseño ha ido ganando peso en los últimos años, a la vez que la cocina ha cobrado mayor protagonismo en la decoración del hogar. Los consumidores buscan armonía en todos los aparatos con los que equipan este espacio. “Los productos son cada vez más intuitivos y minimalistas, conservando las líneas puras de cada electrodomésticos y adaptándolas a las nuevas tendencias. También apostamos por diseños texturizados para poder responder a las tendencias de estilo y hacerlo llegar a todos los hogares”, afirma la responsable de Spectrum Brands. Por ejemplo, la firma ha expandido el estilo de su gama de desayuno ‘retro’ a la línea de preparación de alimentos.

Cafeteras

Miguel Arias, National Sales Manager de Jura, especifica que las novedades tecnológicas de la firma se enfocan en tres objetivos: “ofrecer el mejor resultado de café, ofrecer al consumidor cafeteras fáciles de usar y con mantenimientos automáticos y sencillos y ofrecer el mejor diseño”. En cuanto a la consecución del mejor café, destaca el ‘Proceso de Extracción por Pulsos’ (P.E.P.), “una tecnología que optimiza el tiempo de extracción del café con el objetivo de obtener

todo el aroma del café y toda su crema”. Además, habla del “nuevo mecanismo de molienda ‘Aroma G3’, “que muele el café de manera homogénea y silenciosa, en la mitad de tiempo que los molinillos convencionales, no calienta el café y, gracias a su nuevo diseño, deja un 60% menos de restos de café molido en el molinillo, lo que permite que al día siguiente, cuando nos preparamos el primer café, apenas tenga restos del día anterior, asegurando un café aromático”.

Asimismo, especifica que “el filtro ‘Claris’ trata el agua, eliminado el exceso de residuo seco que afecta a la calidad del agua -cloro, cal, metales pesados...-, y por ende, al resultado del café en taza”. Respecto a la sencillez de uso y automatización, enfatiza que sus aparatos “no sólo destacan por sus programas automáticos de limpieza, que hacen que el mantenimiento de la cafetera sea totalmente higiénico y muy fácil de llevar a cabo, sino que recientemente han aunado la tecnología RFID a la facilidad de uso”.



FOTO: JURA

De este modo, anota que “gran parte de las cafeteras Jura incorporan el nuevo ‘Intelligent Water Sytem’, que conjuntamente con el filtro ‘Claris Smart’, permite la comunicación entre el filtro de agua y la cafetera, de manera que la capacidad del filtro se puede regular según la dureza del agua utilizada”. Además, anota que “el proceso de sustitución del filtro es tan sencillo como quitar el ya agotado -cuando la cafetera lo solicita- e introducir el nuevo en el depósito”. Igualmente, hace hincapié en el lanzamiento del nuevo sistema ‘Jura Operating Experience’ (J.O.E.). “La combinación de una unidad emisora bluetooth incorporada en la cafetera y la app gratuita ‘J.O.E.’ permiten comunicarnos con la cafetera a través de smartphone o tablet. Gracias a esta aplicación, el usuario puede pedir sus bebidas favoritas desde su smartphone, crear sus propias recetas, obtener informaciones de la cafetera -estadísticas, estatus de mantenimiento, mensajes...-, acceder a videos y manuales gráficos de mantenimiento o de empleo de la cafetera y entrar en la página web de Jura para adquirir los productos de conservación, accesorios u otros complementos”, comenta.

Además, adelanta la presentación en 2019 de la cafetera Z6, que incorporará inteligencia artificial. “A partir de las preferencias de consumo del usuario, cada 50 operaciones, modifica la pantalla de selección de bebidas en función de su consumo, seleccionando las más demandadas”, explica.

De’Longhi habla de las ventajas que ofrecen sus cafeteras superautomáticas Dinamica Plus, que permiten disfrutar de café recién molido sólo con presionar un botón. Además, sus últimos modelos disponen de pantalla TFT a color de 3,5 pulgadas, “que sitúan en primer lugar del panel las bebidas que más se consumen para mejorar la experiencia del usuario”. Asimismo, ofrecen la posibilidad de configurar hasta tres perfiles de usuario, “para ahorrar tiempo al consumidor a la hora de preparar café”. También se pueden preparar las bebidas desde su app para smartphones. Y en la gama de cafeteras de cápsulas Dolce Gusto, destaca los

nuevos modelos de Infinissima, “que se diferencia por su estilo mucho más estrecho u por un diseño innovador”, indica la compañía.

Cecotec también se refiere a las cafeteras superautomáticas, “para saborear los mejores cafés recién molidos con sólo pulsar un botón”. Un ejemplo es Power Matic-ccino 8000 Touch, “diseñada con la tecnología ‘ForceAroma’, con 19 bares de presión y pantalla LED TouchScreen para un control táctil”, que incluye depósito de leche para preparar capuccinos de forma automática y conservarlos en la nevera. “Y para ahorrar tiempo al máximo, el usuario puede customizar sus cafés favoritos con el sistema ‘Custom4you’”, señala la empresa.

La eficiencia también es un aspecto al que se atiende en el desarrollo de estos productos. El responsable de Jura reseña que sus cafeteras disponen de diversos sistemas de eficiencia energética, como “desconexión automática temporizable, seleccionando la hora de conexión y apagado para cada día de la semana; el modo de ‘Ahorro de Energía’ (E.S.M.), -que apaga el thermoblock en periodos de inactividad-; o el ‘Interruptor de Energía Cero’ (Zero Energy Switch), que a pesar de estar conectado a la corriente, desconecta la cafetera con consumos de 0 W/h”. Además, la firma ha ido mejorando sus thermoblocks o elementos calefactables. “Siendo estos los elementos de mayor consumo, hemos mejorado su rendimiento -calentamiento más rápido- disminuyendo sus niveles de potencia y consumo entre los 100 W y 200 W, según la gama”. Y junto a la eficiencia energética, reseña la eficiencia la molienda del café, asegurando “el máximo de café recién molido”.

Productos específicos

Luis Suárez, responsable de Comunicación de Personal Health de Philips Ibérica, se refiere al desarrollo de nuevos equipos especialmente pensados para determinadas tareas, como sus

FOTO: SPECTRUM BRANDS (RUSSELL HOBBS)



máquinas de hacer pasta casera, que permiten controlar todos los ingredientes empleados, pudiendo elaborar pasta sin gluten o con una harina determinada.

Otro ejemplo es el accesorio ‘spiralizer’ de la Minipimer 5 FIT de Braun, marca en el catálogo del grupo De’Longhi, que permite preparar espirales vegetales rápida y cómodamente.

PAE DE HOGAR Y CUIDADO PERSONAL

Aspiradores

Suárez indica la tendencia hacia “productos que ofrezcan gran versatilidad y autonomía”. Por ejemplo, se detiene en los aspiradores escoba, “que pueden comenzar a verse como sustitutos de los aspiradores trineo convencionales”. Por su parte, desde Kärcher se indica que “batería, diseño compacto y conectividad son los tres pilares en los que se basan la mayor parte de innovaciones de productos de limpieza que surgen en el mercado, tanto para el exterior como para el interior del hogar”. En este sentido, explica que “los actuales consumidores, que viven en espacios más reducidos y disponen de menos tiempo para realizar las tareas de limpieza, reclaman ya estos productos”. Así, considera que “a corto y medio plazo, veremos que los productos con cable quedan relegados, así como las máquinas de limpieza complicadas o que requieran un tiempo excesivo de uso. Y esto vendrá acompañado de dispositivos con más funciones, más eficientes y conectados”.

Otro aspecto importante es la mejora de la eficiencia, tras la entrada en vigor de la



FOTO: B&B TRENDS (DI4)

normativa europea que limita la potencia nominal de estos aparatos. “Las nuevas directivas limitan la potencia de entrada del motor y establecen un mínimo de rendimiento de limpieza, asegurando que los aspiradores ofrecen un gran rendimiento junto con una alta eficiencia energética, manteniendo los resultados. La nueva etiqueta muestra la eficiencia energética del producto -de A a G-, así como su nivel de rendimiento de limpieza. Todos nuestros productos de la nueva gama eficiente de aspiradores están clasificados energéticamente como A o B”, señala el responsable de Philips. Raquel Boada, Marketing Manager de Polti para España y Portugal, recuerda que dicha normativa limita la potencia a 900 W vatios, requisito con el que ya cumple su nueva gama Forzaspira. Desde Electrolux también se destacan los esfuerzos realizados en el desarrollo de aspiradores con etiqueta energética A+++.

Igualmente, Thomas Helsinghoff, Product Manager de Nilfisk, señala que su compañía centra sus esfuerzos en la eficiencia. “Es nuestro principal objetivo a la hora de innovar. A la hora de desarrollar nuevos productos, nos centramos principalmente en mejorar nuestra eficiencia. Si no podemos producir nuevos productos más eficientes, entonces no los desarrollamos, ya que para nosotros no tiene sentido producirlos con una eficiencia menor que los modelos anteriores”, apunta.

Robots de limpieza

En el caso de los robots aspiradores, José Luis Prieto, Director General de iRobot Iberia, distribuidor de Roomba, reseña que los nuevos aparatos “no sólo aspiran la casa de forma autónoma, sino que son capaces de reconocer la suciedad, detectar zonas de paso duras o blandas, evitar desniveles, etc., ya que están equipados con una gran cantidad de sensores que hacen que los robots sean realmente inteligentes”.



FOTO: IROBOT (ROOMBA)

Además, destaca el lanzamiento de aparatos con conectividad WiFi, como el Roomba e5, que también cuenta con depósito lavable, una capacidad de succión hasta cinco veces mayor y una autonomía de hasta 90 minutos sin recargar. “A través de la aplicación móvil ‘iRobot HOME’, permite que el usuario pueda controlar y planificar sus rutinas de limpieza, monitorizar la actividad, ver el historial de limpieza, etc. Incluso puede acceder directamente al servicio de atención al cliente, dondequiera que se encuentre, recibiendo ayuda específica para su dispositivo. Gracias a esta aplicación, además, el robot aspirador recibe automáticamente las actualizaciones de la marca, con lo que siempre contará con las últimas funcionalidades. Es una muestra de cómo nuestros robots se integran cada vez mejor con el nuevo concepto de hogar conectado. Y no sólo con dicho concepto, sino con el estilo de vida de las generaciones presentes y futuras: usuarios con poco tiempo, que pasan la mayor parte de la jornada en la oficina o el trabajo, de viaje o simplemente apostando por otras actividades que nada tienen que ver con las tareas del hogar”, anota Prieto.

FOTO: CECOTEC



Considera que “a medio plazo, nuestros robots podrán entender perfectamente nuestros hogares y actuar en consecuencia, relacionándose además con otros dispositivos del hogar para hacer la experiencia más completa y sencilla. En algunos países, como Estados Unidos o Reino Unido, los robots Roomba ya están conectados a Amazon Alexa y Google Assistant, lo que nos permite programarlos y actuar sobre ellos directamente con la voz”.

AEG, marca del grupo Electrolux, se refiere a los últimos robots aspiradores capaces de “personalizar un programa de limpieza a través de una aplicación, lo que significa que ahora se podrá limpiar la casa desde cualquier lugar”. De hecho, la conectividad es una de las líneas en las que más se están avanzando. “Cómo la limpieza del hogar forma parte de la vida cotidiana de la mayoría de la población, en AEG tenemos la filosofía de usar cada vez más sistemas de programación inteligente que liberen tiempo a nuestros clientes en las tareas del hogar, para que puedan invertirlo en tiempo libre y de ocio”, explica la marca. Un ejemplo de ello es su robot RX9. “Ha sido desarrollado para limpiar constantemente, de modo que nuestros clientes puedan disfrutar de la sensación de un hogar reluciente cada vez que abren la puerta de casa”, gracias su sistema ‘3D Vision’ y una aplicación móvil para crear horarios de limpieza personalizado.

En esa misma línea, Kärcher reseña “la implantación de apps de control” para sus aparatos, como su robot aspirador RC 3, lanzado este año y



FOTO: KÄRCHER

que pronto compartirá aplicación con los nuevos lanzamientos que planea presentar la firma. “El objetivo es mejorar la conectividad, además de reducir la complejidad de manejo, gracias a una única aplicación móvil de control de los diversos aparatos de limpieza necesarios en el hogar”, apunta la empresa.

Limpieza con agua y vapor

La eficiencia y el ahorro energético son motores de la innovación en este tipo de productos. “Nuestras hidrolimpiadoras reducen el consumo de agua un 80%. En la limpieza interior tenemos en cuenta, sobre todo, el ahorro de electricidad. Como con nuestros aspiradores en seco y húmedo de gran eficiencia y un consumo eléctrico de tan sólo 1.000 W; o nuestras máquinas de vapor, que reducen el consumo de químicos. Destacamos también el reciente lanzamiento de la novedosa fregadora eléctrica FC 5, que friega siempre con agua limpia una superficie de 60 m² con tan sólo 0,4 litros, el equivalente a dos vasos de agua”, especifica Kärcher.

La responsable de Polti también incide en la eficiencia de sus productos de limpieza con vapor. “Los sistemas de limpieza tradicional suelen consumir mucha agua. En cambio, con Moppy se puede higienizar un hogar de grandes dimensiones con tan sólo 0,7 litros. Además, con el uso del vapor, defendemos una limpieza sin químicos y, a la vez, sostenible para el medio ambiente”. Reseña que este tipo de aparatos “proporcionan al usuario facilidad, practicidad y rapidez”. Así, afirma que “‘Moppy’ ha nacido con el objetivo de ofrecer al consumidor una solución dirigida a cambiar la manera de cuidar de la casa, aportando todas las ventajas que se buscan para la limpieza de superficies pero con poco tiempo de preparación, facilidad de uso, eficacia, rapidez y comodidad. Es un nuevo sistema para la limpieza de suelos y superficies verticales lavables que

higieniza sin detergentes, con el paño cargado de vapor, combinando la eficacia del vapor con la simplicidad de utilización de una mopa sin cables”, especifica.

Cecotec destaca el lanzamiento del robot Conga Excellence 990. “Hemos conseguido acercar un producto elitista a todas las casas. Barre, aspira, pasa la mopa y friega sin límites de forma perfecta, con un avanzado sistema de navegación milimétrica”, indica la compañía. Además, ofrece “navegación inteligente y el máximo poder de succión, con una autonomía de hasta 160 minutos”. Otra opción son los robots limpiacristales, como el Conga WinRobot Excellence 970. “Llega a todas las esquinas y acaba con la suciedad más extrema gracias a su avanzada tecnología”, apunta.

Planchado

“La potencia ya no es suficiente para ser un producto de mejores prestaciones, sino que se buscan características innovadoras que sumen en el resultado final: suelas con nuevos diseños que mejoren el deslizamiento, recubrimientos cerámicos aún más eficientes para el planchado, bombas inyectoras que proporcionen mayor caudal de vapor en el planchado, autoapagado de seguridad pero también para un mayor ahorro energético, etc.”, asegura Rafael Tortes, Director



FOTO: POLTI

Comercial de B&B Trends, distribuidora de marcas como Di4.

El responsable de Philips señala que en planchado se hace especial hincapié en la versatilidad y la autonomía, como sucede con los nuevos vaporizadores, ya sean equipos verticales o de viaje. Por otro lado, pone el acento en los

centros de planchado que permiten “un planchado sin ajustes”. Asimismo, la Marketing Manager de Polti indica que la innovación en centros de planchado “se centra principalmente en mejorar las prestaciones técnicas del producto”, tales como “una mayor presión de vapor, diferentes programas que se pueden preestablecer para cada tipo de tejido y, sobre todo, minimizar el mantenimiento de los productos, ya que este



ufesa

pequeños grandes
aciertos

b&b trends
www.bbtrends.es

f
www.ufesa.es

tipo de equipos suelen ‘morir’ por la cal”. De este modo, remarca que “Polti ha desarrollado y patentado tecnología que evita los efectos negativos de la calcificación, proporcionando a la plancha una vida más larga, sin mantenimiento”. Además, reseña la importancia de un buen diseño del equipo, para que “pese poco y sea compacto y fácil de almacenar”.

De’Longhi cita el centro de planchado compacto CareStyle Compact, de Braun. “Permite ahorrar un 50% de tiempo y de espacio. Cuenta con una nueva tecnología ‘DoubleSteam’ que proporciona un flujo de vapor 100% más elevado que otras planchas de vapor. Además, dispone de la revolucionaria suela bidireccional que permite planchar en todas direcciones por encima de cualquier obstáculo”, afirma la empresa.

Por su parte, Barboza incide en la sencillez de uso. “No tenemos tiempo para extensos manuales de instrucciones y buscamos herramientas que faciliten las tareas del hogar”, comenta. La plancha ‘One Temp’ de Russell Hobbs apunta en esta dirección. “Permite planchar todos los tipos de tejidos sin tener que variar la temperatura, independientemente de si se trata de tejidos tejados o seda. Buscamos dar rapidez y eficiencia al consumidor”, declara.

Y la eficiencia también tiene un hueco importante. “Nuestras gamas de planchado ofrece un programa ‘Eco’ para limitar el consumo de agua y electricidad en cada una de las sesiones de planchado”, anota la responsable de Polti.

Cuidado del personal

Si hablamos del cuidado del cabello, Barboza indica que Spectrum Brands, propietaria de la marca Remington, apuesta por “el desarrollo de tecnologías exclusivas diseñadas para conseguir soluciones para diferentes consumidoras, identificando las necesidades actuales”. Por ejemplo, explica que dado que más de la mitad de las consumidoras españolas llevan o han llevado el cabello teñido o con mechas, “buscan prolongar el

FOTO: GARMIN



FOTO: LENOVO

color y su brillo, así como tener el cabello saludable”, a lo que han respondido con el lanzamiento de la gama Advanced Colour Protect. Además, estamos viendo avances como la tecnología de vapor en los alisadores -que protege el pelo a la vez que lo peina, evitando el encrespamiento-, planchas que permiten alisar el pelo mojado, alisadores con sensores de temperaturas de humedad y temperatura, secadores más eficientes y menos ruidosos, etc. Todo ello, sin descuidar el diseño, que también es un factor relevante, así como la eficiencia. En este sentido, la responsable de Spectrum Brands resalta la apuesta por “colecciones de secado y moldeado eficientes, que consiguen y mantienen una temperatura óptima para obtener unos resultados perfectos en el mínimo tiempo”.

En el caso del cuidado dental, además del auge de los equipos de vibración ultrasónicos o los irrigadores dentales, la

conectividad también llega a esta familia. “Philips Sonicare cuenta con un cepillo dental conectado que ofrece un completo cuidado dental”, señala el responsable de la firma. Este producto lleva aparejado el servicio de teleodontología de Philips Sonicare Solutions, que ofrece consultas de profesionales desde cualquier lugar. El usuario sólo tiene que mandar fotografías de sus dientes y encías con el móvil y enviarlas a través de la aplicación del dispositivo, recibiendo los resultados de una teleconsulta en un periodo máximo de 24 horas. Así, la app actúa como un ‘centro virtual’ para la atención bucal, recibiendo orientación profesional personalizada y consejos.

Ventiladores, clima y tratamiento del aire

Cecotec se refiere a la gama ‘ForceSilence’ -que incluye aires acondicionados, climatizadores, nebulizadores y ventiladores industriales de pie, techo, torre o sobremesa-, con innovaciones como ‘SmartControl’ -que permite el manejo por control remoto-, la oscilación automáticas de las aspas o el funcionamiento ultrasilencioso. Y

FOTO: SPECTRUM BRANDS (RUSSELL HOBBS)



FOTO: GIGASET

De’Longhi destaca los nuevos deshumidificadores de la serie ‘DNS’, “sin compresor, muy silenciosos y de diseño moderno”. La compañía precisa que “incorporan un nuevo material, llamado ‘Zeolite’, que elimina el exceso de humedad de una manera más eficiente; a la par que su ionizador elimina parte de la suciedad del aire, mejorando el confort y el bienestar en el hogar”.

ELECTRÓNICA DE CONSUMO

Televisores

El CEO de Evvo adelanta que la innovación en los televisores está en la integración de plataformas. “Hoy hacen falta sticks, pinchos, cajas.... Quien consiga integrar a todos los proveedores en su propio software, se llevará el gato al agua. Estamos trabajando para llegar a acuerdos con los principales distribuidores de contenidos y poder integrarlos en nuestra plataforma para hacerlos accesibles sin dispositivos adicionales”, afirma.

Además, el mercado demanda cada vez más resolución y mayores tamaños de pantalla, con el fin de ofrecer una completa sensación de ‘cine en casa’. Así, Marcos destaca que el esfuerzo de los fabricantes se dirige hacia el desarrollo de pantallas “por encima de 65 pulgadas y sin marcos”. En cuanto a la definición, señala que todavía hay poco contenido en 4K, por lo que considera que “estamos lejos de ver el 8K de forma masiva”, aunque la tecnología ya esté disponible.

Informática

En el caso de los ordenadores, Miguel Hernández, Director de Producto de Lenovo Iberia, señala que el objetivo a corto plazo es “fabricar ordenadores portátiles -de consumo y profesional- cada vez más delgados y, por lo tanto, que pesen menos”. Especifica que “esto requiere una gran inversión en innovación, ya que se necesitan nuevos tipos de batería, con una mayor duración y capacidad, y también procesadores que consuman menos

energía”. Además, indica que “se están mejorando muchísimo los materiales de los ordenadores portátiles, especialmente los de los ‘slim’. Se está pasando de utilizar plástico a usar aluminio o aleaciones de magnesio”. Pero la innovación no se agota en los portátiles, sino que también llega a los ordenadores de sobremesa. Hernández destaca la familia ‘tiny’. “Son equipos con la potencia de un ordenador de torre pero en un formato más pequeño, con una capacidad de entre 1 y 3 litros. Además, se puede colocar detrás de un monitor sin que ocupe prácticamente espacio. Queremos ser pioneros en innovación con la introducción de nuevas funciones, pero sin perder potencia”, afirma.

También incide en los cambios que se operan a la hora de relacionarnos con los equipos. “La innovación parte de la usabilidad de las máquinas. Hasta hace seis años, más o menos, usábamos nuestros portátiles solamente con el teclado. Entonces se empezó a utilizar el

ordenador portátil también con los dedos, a través de su pantalla táctil. Actualmente, el método de uso está cambiando de nuevo, con la aparición de los asistentes personales, como Google Assistant, Alexa o Cortana. Éste último ya viene integrado en todos los equipos de Lenovo que tienen Windows 10, con lo cual se puede interactuar con el ordenador a través de la voz directamente. Este tipo de innovaciones permite una intervención natural con el dispositivo, en vez de hacerlo a través de un teclado. Además, la inteligencia artificial que hay detrás de Cortana nos permite dar instrucciones, facilitando la vida de los usuarios. Hace dos años, esto era impensable, pero hoy, ya es una realidad”, comenta.

Por otro lado, destaca la integración de nuevas baterías de carga ultrarrápida. “Son baterías de carga superrápida, donde en una hora ya se ha cargado el 80% de la batería, lo que supone un ahorro energético”. Asimismo, incide en los esfuerzos realizados en pos de la mejor conectividad. “Estamos mejorando la conectividad de los equipos, especialmente en los portátiles y en las torres que incorporan WiFi, gracias a una doble antena que permite una mejor navegación en entornos en los que la señal WiFi es pobre. Estas antenas funcionan de forma individual, de modo que una puede estar emitiendo y la otra puede estar recibiendo”, aclara.

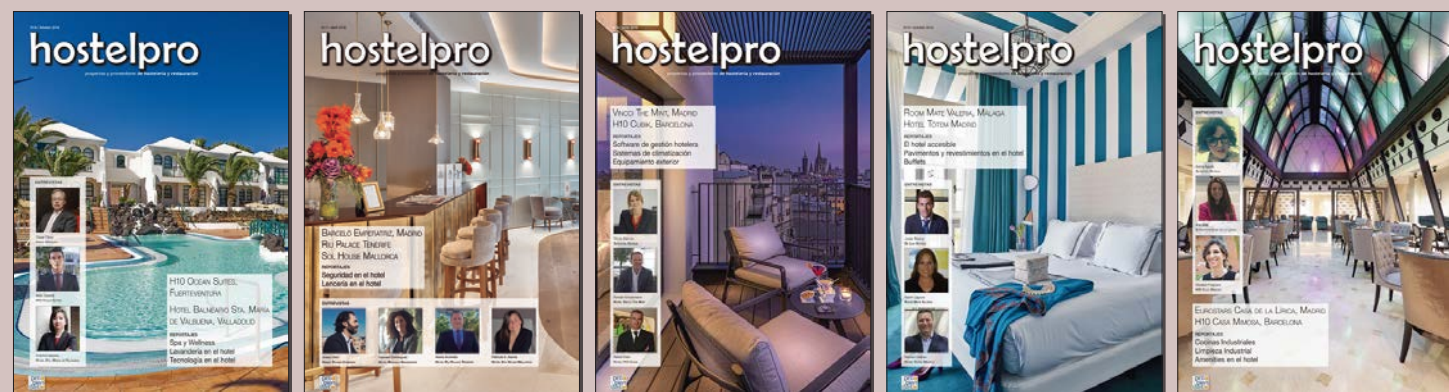
Telefonía fija, móvil y profesional

En telefonía fija, Felipe Martín, CEO de Gigaset Communications Iberia, se refiere a la incorporación de “las más avanzadas prestaciones tecnológicas y diseño premium”, como “tecnología DECT, sonido en calidad HD, posibilidad de establecer conversaciones paralelas para conectarse con familia y amigos, hasta tres números de llamada por conexión y acceso a la agenda telefónica y listas de llamadas, así como amplia duración de las baterías”.

En cuanto a los smartphones, la tendencia más clara, además de la mejora incremental de sus capacidades -procesador, RAM, almacenamiento

FOTO: EVVO





V I S I T A :

WWW.REVISTAHOSTELPRO.COM



Editorial Protiendas, S.L.
 Avd. Juan Carlos I - nº 13 - 6º A Edificio Torre Garena C.P. 28806
 Alcalá de Henares - Madrid - T. 91 802 41 20 - F. 91 802 01 32
 contacto@editorialprotiendas.com

Hacia un hogar eficiente, inteligente y conectado



FOTO: TOMTOM

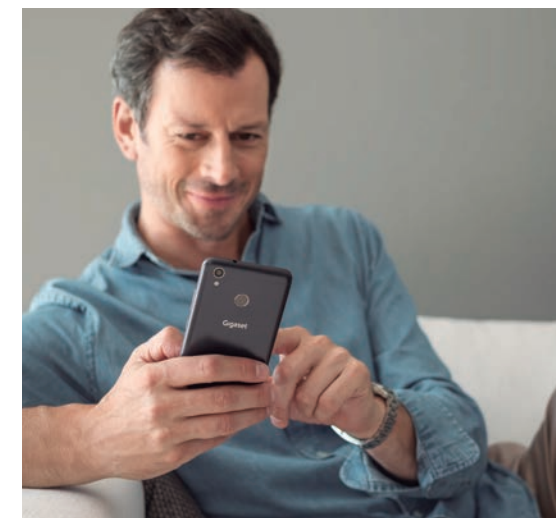


FOTO: GIGASET

interno, batería... es el aumento del tamaño de las pantallas, desarrollando amplias pantallas panorámicas o incluso infinitas, sin marcos, con el fin de aprovechar toda la superficie del dispositivo.

Respecto a la telefonía profesional, el responsable de Gigaset indica que “los teléfonos de sobremesa siguen siendo una opción para su uso en entornos empresariales”. Por ejemplo, la compañía dispone de la familia Maxwell, “ideados específicamente para el entorno empresarial”, contando con “multifuncionalidad, acceso a software Android, conexiones y puertos USB, micro SD, bluetooth, HDMI, LAN, WiFi, RJ-9 y EHS”, explica. Además, se refiere a su estación base, “que mejora la conectividad, con una interoperabilidad máxima y rango ampliado, permite la comunicación escalable y es compatible con calidad de audio en HD”.

Dispositivos para el deporte

“Inteligencia, conectividad, eficiencia, ligereza, ergonomía, diseño, simplicidad y control”. Éstas son las tendencias que marcan la innovación en esta familia de productos, según explica Vanessa Garrido, Directora de Marketinde Garmin Iberia.

FOTO: GARMIN



“Tanto en running, trail running, ciclismo, senderismo, golf, navegación, conducción etc., ofrecemos dispositivos intuitivos y cada vez más completos, con el objetivo de aportar datos esenciales y avanzados sobre la actividad que practiquen los usuarios, además de conectividad de última generación para estar en contacto con familiares y amigos o recibir información de interés en tiempo real”. Esto se concreta en “la recepción de notificaciones inteligentes y alertas sin tener que estar pendientes del smartphone, con tan sólo mirar el dispositivo”, anota.

Asimismo, reseña que estos aparatos aportan “confianza para circular por carretera, navegar o realizar una ruta en bicicleta, porque no hay nada más necesario e importante que sentir que hay alguien al otro lado velando por el usuario ante cualquier incidente, respaldándolo y reaccionando, si así lo necesita, para que llegue a su destino en las mismas condiciones que partió”. En este sentido, algunos de estos dispositivos permiten que el usuario comparta con sus familiares y amigos el seguimiento en directo de la actividad y del punto en el que se encuentra, disponiendo de herramientas que facilitan su localización en caso de ser necesario.

Por otra parte, Garrido destaca la incorporación de la tecnología ‘Garmin Pay’, “que ofrece la posibilidad de pagar directamente con nuestros relojes deportivos, sin llevar el monedero o la cartera encima”. Otra innovación interesante es la tecnología ‘Pulse OX’, que mide el nivel de saturación de oxígeno en sangre. Además, recuerda que este tipo de dispositivos pueden ser

actualizados sin cables y permiten que el usuario escuche música almacenada en el propio reloj.

Navegadores

Sofía Verissimo, Country Manager Spain & Portugal de TomTom, incide en las innovaciones orientadas a “mejorar más la experiencia del conductor”. Por ejemplo, destaca la sencilla integración con el smartphone que ofrecen algunos de sus dispositivos. “Gracias al WiFi incorporado, con TomTom Go Essential la conducción es más segura, por la posibilidad de realizar llamadas con manos libres, la compatibilidad con Siri y Google Now y la lectura con voz de las notificaciones, como los mensajes de texto”.

También apunta que “ya no es necesario conectarse a un ordenador para obtener las últimas actualizaciones de software y mapas”. Además, explica que “se trata de un dispositivo inteligente, que aprende y reconoce los hábitos de conducción para predecir cuándo un conductor se dirige a un destino frecuente, como su casa o la oficina”. Por otro lado, hace hincapié en el lanzamiento de ‘TomTom Road Trips’, para que “los usuarios tengan una experiencia completa cuando utilizan su navegador cuando van de vacaciones”.

Verissimo especifica que se trata de “una plataforma gratuita que permite descubrir las mejores rutas por carretera del mundo, además de planificar y personalizar la ruta para que los usuarios organicen el viaje de su vida. Y pueden guardar y sincronizar todas sus rutas preplanificadas de forma instantánea en su navegador”. Además, precisa que la compañía coopera con TripAdvisor, “para hacer que la preparación del viaje sea aún mejor”.

Por su parte, la responsable de Garmin se detiene en las ventajas que ofrece la conectividad, como “la posibilidad de conocer situaciones en tiempo real, ya sea el tráfico o el tiempo en cualquier ciudad a la que se dirijan, permitiéndoles adelantarse a determinados imprevistos y cambiar de ruta mediante la ayuda del GPS”.