

protiendas

la revista para proveedores y tiendas de electrodomésticos, electrónica, imagen y sonido

ENTREVISTA MARÍA ESCODA SANS

RESPONSABLE DE
COMUNICACIÓN DE
SALVADOR ESCODA

CALEFACCIÓN Y ACS

HACIA UN CALOR MÁS
EFICIENTE, SOSTENIBLE
E 'INTELIGENTE'

ENTREVISTA FRANCESCA DE SANTIS

RESPONSABLE
DE MARKETING Y
COMUNICACIÓN DE
ELICA EN ESPAÑA

INNOVACIÓN EN EL SECTOR ELECTRO

¿CUÁLES SON LOS
ÚLTIMOS AVANCES
QUE ESTÁN LLEGANDO
A LAS TIENDAS?

Mambo
cecotec



Mambo 10090

Conecta con tu chef interior.

Mambo 10090
App Mambo interactiva con universo de recetas.
Báscula integrada, jarra inoxidable
y jarra cerámica Habana.
Para vivir la experiencia completa.

Cocina un universo de recetas con la intuitiva App Mambo. Una experiencia de uso comodísima para interactuar con el robot a tiempo real. Gestiona fácilmente todo desde el Smartphone: Guarda tus recetas, sigue los pasos, recibe alertas push... Ahora todo el mundo puede convertirse en un gran chef.

Disfruta de la alta cocina sin mover apenas un dedo.



Mambo 8590
Máxima precisión en cada receta con báscula integrada y jarra de acero inoxidable apta para lavavajillas. Para ser el nuevo chef en casa.



Mambo 9590
Con báscula integrada, jarra de acero inoxidable y jarra Habana, revestida con cerámica de máxima anti-adherencia. Para maestros culinarios.

cecpartners:
partners@cecotec.es

cecotec

LLEGA LA INDUCCIÓN INTELIGENTE

Nueva placa **DirectSense**



Donde se cocina la vida

Productos que dan negocio
página 04, 58

Noticias
página 05

Comunicados
página 56

Nuevos productos
página 57



Calefacción y ACS página 10

En cuanto el calor estival empieza a disiparse, arranca la temporada de otoño-invierno para fabricantes y distribuidores de electrodomésticos. Y con este cambio de estación, los sistemas de calefacción y producción de agua caliente sanitaria vuelven a adquirir protagonismo en las tiendas especializadas...



Innovación en el sector electro página 36

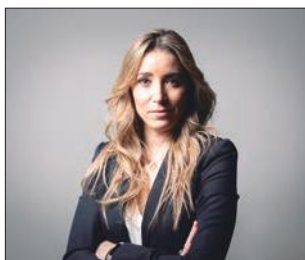
La innovación es un motor para el mercado de los electrodomésticos y la electrónica de consumo. Por un lado, el sector tiene que avanzar para ir adaptándose a las necesidades del cliente. Y a la par, la propia innovación es un auténtico catalizador de la...



María Escoda Sans RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN DE SALVADOR ESCODA

página 6

“Desde sus comienzos en 1974, Salvador Escoda ha sido una empresa dedicada al suministro de productos para instalaciones de ocho líneas de negocio diferentes : aire acondicionado...”



Francesca De Santis RESPONSABLE DE MARKETING Y COMUNICACIÓN DE ELICA EN ESPAÑA

página 32

“Medio siglo en las cocinas de los hogares de todo el mundo. Ese es el motivo que lleva al Grupo Elica, en este 2020...”



pro
tien
das
editorial



Editorial Protiendas, S.L.

Avda. Juan Carlos I, nº 13 - 6º A
Edificio "Torre Garena"
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 91 802 41 20
www.editorialprotiendas.es
contacto@editorialprotiendas.es
dept.redaccion@editorialprotiendas.es

STAFF

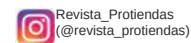
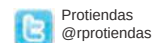
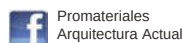
Editora / Directora / Pilar Romero
Redactora Jefe / Laura García
Redactores y Colaboradores /
David Ramos y Andrea Sánchez
Administración / Alicia Écija

Marketing Online / José F. García Cervera
Directora de Arte / Marisol Navalón
Directora de Publicidad / Carmen Sánchez
Departamento Comercial / Paloma Elices
y Lola Rubio
Soporte Informático / Dimanet Informática

Impresión y Fotomecánica:
Advantia Comunicación Gráfica, S.A.
Formación, 16 - Pol. Ind. Los Olivos
28906 Getafe (Madrid)

Depósito Legal: M-38672-2005
ISSN: 1888-8429

Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos aparecidos en esta publicación sin previa autorización por escrito de Editorial Protiendas S.L. Las opiniones y artículos publicados son responsabilidad exclusiva del autor, sin que esta revista las comparta necesariamente.



Cecotec presenta sus últimas novedades en el sector

TotalPure Connected Max de Cecotec es un innovador producto 3 en 1 que funciona como ventilador, calefactor y purificador con 2.000 W de potencia de calefacción y 45 W de ventilación. TotalPure cuenta con un termostato que detecta la temperatura actual de la estancia y permite seleccionar la temperatura deseada entre un rango de 1 a 30° en modo calefacción. Asimismo, su oscilación de 80° colabora en el proceso de ventilación y calefacción ya que consigue aumentar el área al cual llega el calor o el frío.

La firma valenciana Cecotec, referente en el mercado del pequeño electrodoméstico y presente en millones de hogares a través de su robot aspirador 'Conga' o el robot de cocina 'Mambo', lanzará más de 300 nuevas referencias al mercado hasta finales de año.

En la gama de calefacción Cecotec acaba de sacar al mercado TotalPure Connected Max, un innovador producto 3 en 1 que ejerce como ventilador, calefactor y purificador, por lo que resulta ideal para esta época del año, en el que se alternan los días calurosos con los descensos moderados del mercurio.

La firma valenciana ha dotado a TotalPure Connected Max de 2.000 W de potencia de calefacción y 45 W de ventilación, con los que es capaz de aumentar o disminuir la temperatura de la estancia en la cual sea ubicado. Además, gracias a su función "Purificador de aire" es capaz de eliminar las partículas nocivas del mismo con su filtro de alta eficiencia Hepa13.



TotalPure Connected Max se puede controlar por wifi mediante Smartphone y permite seleccionar las distintas configuraciones de funcionamiento del 3 en 1, y obtener información gracias a él. Además, ofrece un control inteligente a través de la pantalla led y del mando a distancia, por lo que se simplifica y se realiza de manera más cómoda la configuración del 3 en 1.



En la gama de aspiración, la apuesta por las últimas tecnologías forma parte del ADN de Cecotec. En este sentido, su equipo de I+D ha estado trabajando en los últimos años para dotar de inteligencia artificial a uno de los buques insignia de la firma, Conga.

Cecotec dará un salto cualitativo en la gama de aspiración sin cables. La nueva Conga Rockstar se convertirá en la más potente del mercado con más de 200 airwatts. Será en el mes de noviembre cuando salga al mercado la nueva generación de este robot aspirador. Además, presenta novedades en la gama de aspiradores de mano micro con conexión para el coche, también con las hydrolimpiadoras a batería o los hidroaspiradores.



Del mismo modo, llegará en este cuatrimestre la nueva versión más esperada del robot de cocina Mambo, que dará un salto tecnológico gracias a su conexión mediante App. Al mismo tiempo, Cecotec ampliará la gama de microondas en la que introducirá una serie sin plato, así como los encastrables. En esta misma línea sumará una gama de hornos encastrables.

En la gama de cuidado personal una de las principales novedades de Cecotec es el rizador automático silencioso, potente y ligero con el motor digital brushless para facilitar esta labor: Surfcare 850 Magic Waves Vision. Su pantalla LCD muestra la temperatura deseada y el tiempo de rizado. Su función de memoria que permite guardar la configuración exacta que se utilizó en la sesión anterior. Además, Cecotec presentará nuevos secadores con ingeniosas soluciones en cuanto al diseño.



Beko da las claves para lograr una cocina de diseño



Beko, la compañía de electrodomésticos, referente en soluciones inteligentes para el hogar, ofrece una serie de recomendaciones para que no dejes pasar por alto ninguno de los pasos más importantes seguir en el momento de esa elección. La gama de electrodomésticos integrados de Beko se distingue por los atributos que caracterizan a la marca: altas prestaciones, diseño funcional y facilidad de uso.

En cuanto a las soluciones de encastre, a la hora de elegir un electrodoméstico para nuestra cocina, un factor determinante es el tipo de producto que queremos, así como su colocación y color. En algunas categorías podemos encontrar varias alternativas e color y material, o incluso la opción de panelarlos y hacerlos invisibles. Sin embargo, pocos sospechan que los electrodomésticos para cocinar son el corazón de ese espacio y, por tanto, determinantes de cara al diseño final.

Referente a la campana de extracción de humos, encontramos las campanas decorativas requieren más espacio libre alrededor para poder lucir, y definen la tonalidad de otros electrodomésticos como, por ejemplo, el horno. Por otra parte, las campanas encastradas o grupos filtrantes te permiten aprovechar el espacio del mueble superior y elegir otros colores en el resto de electrodomésticos.

Lo siguiente será pensar en la colocación del horno. Está la opción clásica de instalarlo debajo de la encimera, pero la opción de instalación en columna tiene muchas ventajas, sobre todo si cocinas a menudo.

Celebración del Torneo de Golf Cenor Philips Camino de Santiago 2020



Durante los pasados días 18 y 19 de septiembre, tuvo lugar el Torneo de Golf Cenor Philips Camino de Santiago 2020, teniendo este año a Einsa Sourcing y Philips como patrocinadores principales.

Con una gran afluencia de jugadores, pese las adversas previsiones climáticas, las salidas se fueron dando de forma paulatina para que todos los participantes pudieran disfrutar de una agradable jornada de deporte. La suerte acompañó y la lluvia se contuvo. Finalmente, ambas jornadas se desarrollaron con una agradable climatología. A mitad de recorrido no faltó el picnic, cortesía de Alma Atlántica, acompañado de embutidos de Torre de Núñez y unas exquisitas Mariñeiras de Daveiga. Un año más tuvieron la suerte de contar también con las riquísimas Gildas de Albizabal y el vino de la bodega de Pazo de vieite.

A medida que los jugadores iban finalizando el recorrido tenían la opción de participar en el habitual Hoyo solidario de Cenor. Para ello se organizó la competición de 'Mejor Approach' a favor de la Residencia Paz y Bien. En el que los jugadores optaban a llevarse una televisión Philips de 50" 50PUS8555/12 4K UHD AMBILIGHT 3 lados.



El lado más solidario del torneo fue la recaudación obtenida gracias a la generosidad de los jugadores en la prueba de 'Mejor Approach', a favor de la Residencia Paz y Bien, aportando en esta edición el importe de 570€, siendo doblado por Einsa Sourcing y ascendiendo a la cantidad de 1.140€ en total. El premio del televisor fue para Carlos García Andina.

Gigaset conmemora el Día de los mayores con una guía de tecnología adaptada



La telefonía DECT vuelve a ser tendencia en los sistemas de comunicación. Como especialis-tas en telecomunicaciones y con una amplia trayectoria en los sistemas de comunicación residencial, Gigaset desarrolla telefonía DECT con los últimos avances en seguridad y como-didad. Para conmemorar el Día Internacional de las Personas Mayores que se celebró el 1 de octubre, la compañía alemana recoge una guía con las principales funcionalidades que debe tener la tecnología DECT para seniors.

- Botones visibles e iluminados: una de las características esenciales para mayores es disponer de botones de gran tamaño y tacto agradable que ayuden a reconocer de forma sencilla y rápida la numeración.

- Pantallas de alto contraste: contar con una pantalla panorámica a color de gran contraste que presente la información con letras legibles y gráficos claros es esencial para garantizar su lectura.

- Función SOS: si hay una pieza clave para garantizar la seguridad completa de los mayores, esa es la función SOS, un botón de ayuda que permite contactar con la fa-milia en caso de emergencia.

- Calidad de sonido y manos libres: para facilitar la audición, los botones de sonido "extra fuerte" aportan nitidez y optimizan la comodidad de los usuarios.

- Ergonomía y diseño: la tecnología de Gigaset ha demostrado que la telefonía DECT puede aunar las prestaciones más avanzadas con un diseño creativo y elegante que resalta en la decoración de cualquier hogar.

- Prestaciones adicionales: además de todas las características mencionadas, es vital que los terminales dispongan de gran autonomía y cobertura para garantizar la flexi-bilidad de movimientos.

Teka marca un objetivo: cocinas libres de plásticos



El plástico, uno de los mayores contaminantes del planeta, es un material que no siempre es reciclable. Por eso, Teka demuestra que con pequeños gestos desde nuestros hogares podemos conseguir un planeta más limpio.

En esta nueva conciencia social que tenemos que liderar es importante contar con las futuras generaciones, quienes cuidarán del planeta que nosotros les dejemos. La tendencia actual apunta a un consumo más responsable lejos de los plásticos. Un acto que podemos empezar desde casa y concretamente desde la cocina.



Por ejemplo, con el uso de platos y vasos de plástico en reuniones o celebraciones es sustituible por otros materiales como el acero inoxidable, vidrio o titanio. Los podrás reutilizar infinitas veces sin que se deterioren y ahorrarás dinero a largo plazo.

Una de las acciones principales si queremos cuidar el medioambiente es contar con los materiales realmente imprescindibles que vayamos a usar en nuestro día a día. La mayoría de los platos que cocinamos a diario se pueden elaborar en los mismos recipientes: ollas, sartenes, cazuelas... Y a su vez utilizaremos electrodomésticos como el horno, la batidora o el frigorífico cuyos modelos de última generación cuentan con una clasificación energética adecuada.

Uno de los puntos de la cocina donde también podemos olvidarnos del plástico es en el mobiliario. Si te decantas por la madera comprueba que su proceso productivo está certificado.



María Escoda Sans

Responsable de Comunicación de Salvador Escoda



“Salvador Escoda tiene una visión a largo plazo y prioriza el crecimiento sostenible ofreciendo precios competitivos, alta calidad y un perfecto servicio al cliente...”

Desde sus comienzos en 1974, Salvador Escoda ha sido una empresa dedicada al suministro de productos para instalaciones de ocho líneas de negocio diferentes: aire acondicionado, ventilación, calefacción, agua, energías renovables, gas, electricidad, refrigeración y aislamientos. En ese tiempo ha crecido de forma continuada con la ampliación de sus catálogos de productos y la apertura de nuevos puntos de servicio, lo que le ha hecho consolidarse como líder en el mercado de la distribución tanto a nivel nacional como internacional, gracias a sus exportaciones en Europa, Hispanoamérica y Norte de África. En pos de conocer aún más su actividad en las diferentes líneas de negocio, su Responsable de Comunicación, María Escoda Sans, concede la siguiente entrevista en la que además se dará a conocer las novedades de la compañía.

Profundizando en la trayectoria de Salvador Escoda, ¿cuáles son los aspectos que han intervenido en el crecimiento de la compañía?

La clave para el éxito empresarial de Salvador Escoda se centra en tres aspectos básicos: la política de crecimiento sostenible, la comprensión del mercado y la orientación al servicio.

Desde sus orígenes hace 46 años, Salvador Escoda nació con vocación de servicio al instalador de climatización. El 'core' de la compañía siempre se ha centrado en proveer el mejor servicio al instalador mediante un compendio de producto, precio y servicios adicionales como asistencia técnica, asesoramiento e innovación, con el objetivo de poder adaptarnos a las necesidades del cliente, que han ido evolucionando con el mercado y la aparición de nuevas tecnologías.

Durante todos estos años Salvador Escoda ha seguido una estrategia conservadora con respecto a la apertura de nuevos puntos de venta. Máximo tres delegaciones por año. Esto ha proporcionado un crecimiento responsable, ya que el objetivo ha sido crecer junto a nuestros clientes, siendo ellos el centro de nuestra actividad.

Salvador Escoda tiene una visión a largo plazo y prioriza el crecimiento sostenible ofreciendo precios competitivos, alta calidad y un perfecto servicio al cliente. Quiero remarcar que somos una red de almacenes y tiendas propios, no es un modelo de franquicia, no existen franquiciados.

La última pieza del 'mix' es la comprensión del mercado. Salvador Escoda invierte muchos recursos en ofrecer y presentar las últimas tendencias del mercado para estar siempre a la vanguardia y ofrecer productos innovadores que aporten valor tanto al usuario como al instalador. Estamos especialmente centrados en las energías renovables y la eficiencia energética. Tenemos un extenso equipo de Product Managers cuya misión principal es sondear el mercado y buscar o desarrollar productos que se adapten a las necesidades del cliente, que cambian muy rápidamente a medida que aparecen nuevas tecnologías, especialmente en el sector de las renovables.

¿Podría indicar cuáles son las magnitudes de la empresa (presencia territorial, número de empleados, marcas con las que trabajan...)?

Tras 46 años de historia, de la mano de nuestro fundador, el Sr. Salvador Escoda, actualmente contamos con más de 625 empleados, 80 puntos



de venta y superamos la cifra de más de 35.000 clientes. Contamos con tres almacenes logísticos, cuatro SAT (Servicio de Asistencia Técnica) regionales y más de 70.000 referencias de producto en ocho líneas diferenciadas. Además, disponemos de 20 marcas propias. Las de mayor proyección internacional son MundoClima®, Mundofan®, Mundocoontrol®, Mercagas®, Escofred®, Idrogas®, Escosol®, Escoelectric®, Mercatools®, Mercabomba®, Voltimer®, entre otras, siendo Mundoclima® la marca de climatización de mayor proyección debido a que es una de las cuatro o cinco gamas de producto más completas que se venden actualmente en España, abarcando todos los tipos de aparatos de climatización disponibles en el mercado para instalaciones domésticas, comerciales o industriales.

Actualmente cubrimos el 80% del territorio español con especial presencia en la zona del Mediterráneo y Andalucía. También exportamos productos en Europa, Hispanoamérica y el Norte de África.

Además, para entender la política de trabajo de Salvador Escoda, ¿qué filosofía y objetivos rigen su actividad?

La compañía se mantiene fiel a su filosofía de dar servicio. Para ello, no solo seguiremos potenciando la ampliación de puntos de venta y de almacenes logísticos, sino que además se potenciará la internacionalización.

Nuestro objetivo es y siempre será mantenernos a la vanguardia, ofreciendo un 'mix' de producto de alta calidad a precio competitivo, adaptado a las necesidades del mercado en constante evolución.

También para concretar esa actividad, ¿podría identificar cuáles son los sectores y ámbitos a los que van dirigidos?



Salvador Escoda nació para dar servicio al cliente profesional. Comercializamos productos que por su propia naturaleza están enfocados al instalador. Nuestro principal canal es la venta directa a través de nuestros puntos de venta, de ahí que tengamos más de 80 en territorio nacional y sigamos abriendo tiendas incluso a pesar de la crisis. Este canal tradicional se ha visto complementado en mucha menor medida por otros canales, como la venta en grandes superficies (retail) y la venta online, canales donde siguen comprando profesionales.

Uno de estos ámbitos es el de la climatización y ventilación y al trabajar con varias marcas tienen una visión generalizada del sector, ¿hacia qué cuestiones se encaminan las novedades de este tipo de productos?

Actualmente los fabricantes de equipos de climatización y ventilación centran el desarrollo de sus productos en equipos que aporten el máximo confort y comodidad

al usuario final, y que al mismo tiempo sean altamente eficientes energéticamente. Además, debido a la pandemia que estamos sufriendo, en los últimos meses se están adoptando nuevas tecnologías para que, aparte de producir confort térmico en la estancia en la que se instala, por ejemplo, un equipo de aire acondicionado también sirva para filtrar y purificar el aire que respiramos.

En este sentido, desde Salvador Escoda, hemos desarrollado diferentes productos bajo la marca MundoClima®, como pueden ser purificadores de aire, sistemas de filtración y ventilación, y equipos de aire acondicionado altamente eficientes que incluyen la función de purificación de aire y al mismo tiempo se pueden controlar a distancia mediante una aplicación móvil o mediante voz vinculando el equipo a los principales asistentes de voz del mercado, de esta forma el usuario puede disfrutar ya no solo del confort térmico de nuestros equipos, sino también de la comodidad y de una mejor calidad del aire.



Ocurre lo mismo con el sector de la calefacción, ¿qué tendencias se observan en las innovaciones de este tipo de productos?

Los objetivos comunes de la mayoría de los fabricantes se centran en una reducción del espacio ocupado, para adaptarse al estándar de la nueva construcción. También en el aumento de la eficiencia y la integración de diferentes tipos de energías renovables, en pro de la reducción del consumo y las emisiones que conllevan. El nuevo código técnico de diciembre de 2019 influirá en que las nuevas licitaciones de vivienda nueva tendrán una mayor aportación de equipos generadores con energías renovables. Desde Salvador Escoda la aerotermia tiene nombre propio, Mundoclimate Aerotherm®. Un producto con un largo recorrido, que hemos adaptado a los cambios que el mercado ha ido pidiendo. Bajo nuestra marca Mundoclimate Aerotherm® se presenta una completa gama que ofrece todo tipo de soluciones con refrigerante R32. Desde sistemas compactos o monobloc con un amplio abanico de potencias que engloba desde la pequeña hasta la gran potencia, hasta sistemas partidos o bibloc que no superan la carga de 1'84 kg de refrigerante.

Otro sector relevante es el de las energías renovables, ¿qué tipos de sistemas están al alza en este sector?

Actualmente la fotovoltaica es el sistema más demandado conjuntamente con la aerotermia. Desde que se simplificaron los trámites de legalización de instalaciones de autoconsumo en abril de 2019, este sector está en auge. Nuestros sets Escosol® con inversores Fronius y módulos fotovoltaicos Tier 1 son un éxito. Hay muy pocos distribuidores tan especializados como Salvador Escoda que puedan asesorar integralmente en fotovoltaica, aerotermia, solar térmica, calderas tradicionales...

Respecto a la refrigeración, ¿qué tipo de productos son los más demandados?

La línea de productos de refrigeración que comercializamos la podemos clasificar como



'recambios para frío comercial', es decir, todos aquellos artículos de refrigeración destinados a consumos de hostelería, tratamiento de alimentos y alimentación en general al servicio de consumidor (no grandes almacenamientos).

En Salvador Escoda asesoramos y acompañamos a nuestros clientes en cada uno de sus proyectos, pues la naturaleza de los productos de frío que comercializamos hace que sea necesario un análisis técnico para desarrollar e implantar/installar la solución adecuada en cada circunstancia, pues son soluciones customizadas, a medida para cada cliente con su necesidad particular.

A pesar de ello, podemos destacar la demanda de recintos frigoríficos, gases refrigerantes, repuestos y herramientas.

Varios de estos sectores se han visto marcados por la crisis sanitaria por la COVID-19, por el papel que pueden jugar sus sistemas contra el virus, ¿qué tipo de productos se están demandando por esta situación?

Ya estamos experimentando un auge en el mercado en la demanda de productos relacionados con la purificación del aire (ionización, ozonificación, etc.) y estamos seguros de que seguirán apareciendo nuevas necesidades relacionadas con la salud

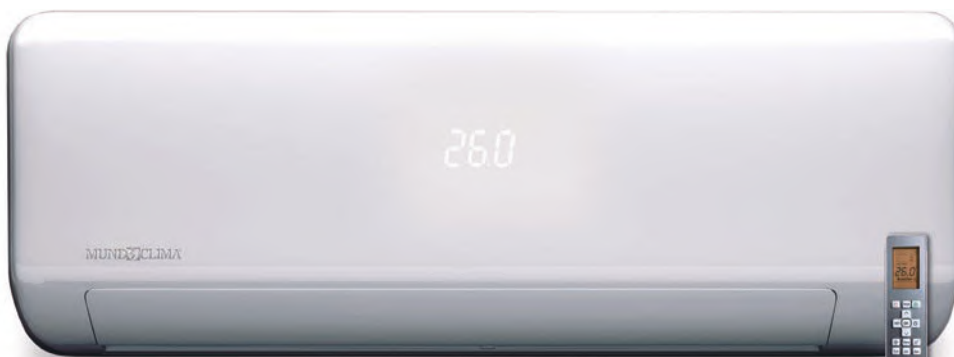
ambiental, el bienestar y la prevención de dispersión de gérmenes.

Con el fin de tener un hogar preparado para otra contingencia similar al confinamiento, las personas están equipando sus instalaciones de calefacción y agua caliente sanitaria. En este sentido, notamos un repunte en la venta de calderas a gas y termos para reposición.

Por último, ¿cuál es el futuro del canal de distribución? ¿Qué papel juega y jugará la distribución online?

No creemos que haya ninguna revolución desmesurada en el medio plazo, ahora bien, la actual tendencia a la digitalización total de las empresas se intensificará. El sector tendrá los habituales ciclos de mayor o menor actividad, vinculados a las grandes circunstancias macroeconómicas.

La gran tendencia del sector será el aumento del número de obras de rehabilitación frente a las obras nuevas. Con un marcado énfasis en las rehabilitaciones energéticas, la construcción de Passivhaus (viviendas creadas para mantener las condiciones atmosféricas ideales en su interior, logrando un ahorro energético entre el 70% y el 90%), los Edificios de Consumo Casi Nulo (ECCN), la construcción sostenible y, en general, los nuevos requerimientos constructivos del nuevo Código Técnico de la Edificación (27 de diciembre de 2019).



Revistas Profesionales

Información de Calidad

promateriales

de construcción y arquitectura actual

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

- Análisis de Proyectos de Edificación
- Entrevistas a arquitectos
- Reportajes de Materiales de Construcción
- www.promateriales.com —



Promateriales Arquitectura Actual

www.facebook.com/promateriales.arquitecturaactual



Promateriales @Arquitectura_PM

www.twitter.com/Arquitectura_PM



Promateriales (Editorial Protiendas S.L.)

www.linkedin.com



hostelpro

proveedores de hostelería y restauración

Información de Hostelería y Restauración

- Análisis de Proyectos Hoteleros y de Restauración
- Entrevistas a Directores y Responsables de Compras
- Reportajes de Equipamiento Hotelero
- www.revistahostelpro.com —



Hostelpro @R_hostelpro

www.twitter.com/R_hostelpro

protiendas

la revista para proveedores y tiendas de electrodomésticos, electrónica, imagen y sonido

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

- Análisis de Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes de Distribución de Electrodomésticos
- www.revistaprotiendas.com —



Protiendas @rprotiendas

www.twitter.com/rprotiendas



Revista_Protiendas / @revista_protiendas





FOTO: SAUNIER DUVAL (GRUPO VAILLANT)

Calefacción y ACS

Hacia un calor más eficiente, sostenible e 'inteligente'

En cuanto el calor estival empieza a disiparse, arranca la temporada de otoño-invierno para fabricantes y distribuidores de electrodomésticos. Y con este cambio de estación, los sistemas de calefacción y producción de agua caliente sanitaria vuelven a adquirir protagonismo en las tiendas especializadas.

En el mercado encontramos soluciones de calefacción y producción de agua caliente sanitaria (ACS) que se adaptan a todo tipo de necesidades, sea cual sea la demanda de cada usuario. Sin embargo, de nada sirve tener una oferta tan amplia si no se dispone de los conocimientos precisos para escoger el sistema más adecuado. Por eso, la tienda especializada de electrodomésticos es el lugar idóneo para adquirir estos productos, ya que ofrecen la atención profesional y personalizada que requiere el consumidor, ayudándole a escoger los sistemas que mejor encajen con su situación particular.

Para ello, es fundamental que el prescriptor conozca bien todas las posibles soluciones que se puede ofrecer al cliente y esté al día de las innovaciones que van llegando al mercado.

CALEFACCIÓN

En las tiendas podemos encontrar diversas soluciones de calefacción, desde las tradicionales calderas hasta los sistemas de bomba de calor, emisores térmicos eléctricos o estufas.

Calderas

Las calderas de gas de condensación se han convertido en el estándar del mercado en los últimos años, ya sea en sistemas de radiadores o de suelo radiante por agua. Su eficiencia energética y las exigencias normativas han sido algunos de los factores que han consolidado su posición. “Destacan por ser una solución de generación de calor y ACS muy extendida, contrastada y con una amplia experiencia a nivel de instalación. Son sencillas de instalar y los requerimientos técnicos que necesitan están al alcance de cualquier vivienda. Además, dentro de las posibilidades actuales, sigue siendo la solución más económica y la que requiere menos cambios. Por ello, continúa siendo la solución más demandada”,

FOTO: CIAT (CARRIER)



FOTO: DE'LONGHI

detalla Eduardo Elejabeitia, responsable de producto de Caldera Mural y Mediana Potencia de Viessmann.

Christian Lorenzo, Product Manager de Ariston Thermo Group, explica su funcionamiento. “Las calderas de condensación a gas ofrecen un rendimiento muy eficiente, gracias al hecho de que aprovechan el calor latente de condensación que se genera durante la combustión. Están diseñadas para condensar gran parte de los vapores de agua generados por la caldera y así no desperdiciar esa energía, de modo que se logra un ahorro de entre el 25% y el 30% de energía en comparación con las calderas convencionales, y de un 70% de las emisiones de NOx y CO₂”, asegura.

Normalmente, se trata de calderas murales mixtas, que ofrecen tanto

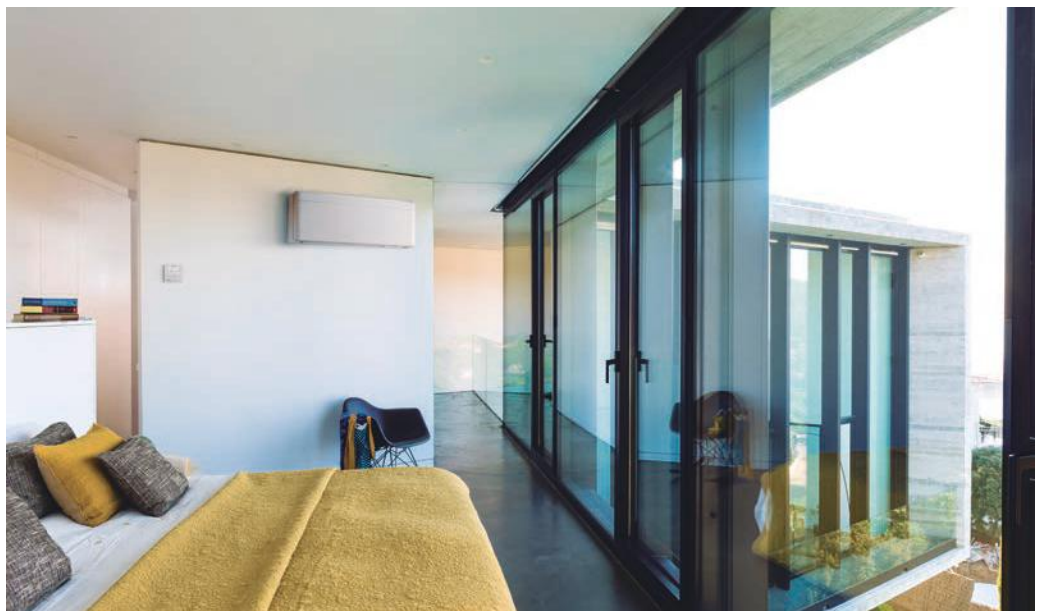
calefacción como ACS. “Son un sistema muy cómodo y de sobra conocido y muy eficiente, debido al uso de gas y a la tecnología de condensación”, explica Aurelio Lanchas, Jefe de Producto del Grupo Ferroli, propietario de la marca homónima y de Cointra.

Pero la oferta de calderas no se agota ahí, sino que también podemos encontrar calderas de pie, así como equipos que utilizan otros combustibles como gasoil o pellets. Y más allá de la combustión, incluso disponemos de calderas eléctricas, destinadas a la utilización en sistemas de radiadores o suelo radiante de agua. “Se trata de sistemas que no consumen combustibles fósiles en su funcionamiento”, detalla Javier Sanz, Ejecutivo de Ventas de Elnur, marca del grupo Gabarron.

Conectividad y diseño

Éstas son algunas de las innovaciones que están llegando a estos productos.

FOTO: DAIKIN



LA CALDERA MÁS DEMANDADA

- Mural
- Gas
- Condensación
- Mixta
- 24-30 kW

Conectadas e inteligentes. “La conectividad está enfocada a facilitar la vida al usuario, permitiendo el manejo de nuevas funciones inteligentes que ofrezcan todas las facilidades y la mayor tranquilidad, tanto en la utilización de los aparatos como en cuanto a ahorro en el consumo y la factura”, indica el Product Manager de Ariston. Especifica que sus nuevos modelos con conectividad disponen de un termostato inteligente que permite encender, apagar, programar y regular la caldera de manera remota a través de la app ‘Ariston Net’, compatible con los principales asistentes inteligentes. “Estas funcionalidades permiten a la app recopilar los datos de la caldera para poder adaptar el uso a las necesidades reales de cada hogar, de forma que se disponga de la información necesaria para regular y ajustar la programación automáticamente y así poder ahorrar hasta un 40% en la factura energética. Pero también para ofrecer un servicio adicional, en colaboración con nuestros servicios técnicos oficiales, gracias al sistema de asistencia online y monitorización, que ofrece la activación del servicio de diagnóstico a distancia para resolver determinados problemas sin la necesidad de que un técnico se desplace al domicilio. Esto permite una monitorización continua, que ofrece al usuario la seguridad de saber que su aparato está

FOTO: COINTRA (GRUPO FERROLI)



FOTO: HITACHI (JOHNSON CONTROLS HITACHI AIR CONDITIONING EUROPE)

siendo atendido y que se podrá ofrecer asistencia de forma instantánea ante cualquier imprevisto, la mayoría de las veces de forma remota”, señala.

Equipos más compactos. Elejabeitia reseña que están apareciendo modelos con “dimensiones más reducidas, acabados más estéticos y acordes a los tiempos y tendencias actuales”.

Bombas de calor

“La bomba de calor aprovecha la energía contenida en el aire para lograr calentar un fluido refrigerante que circula por su interior, de forma que pueda generar calor tanto para la estancia como para el agua, logrando un ahorro cercano al 70% respecto a los sistemas tradicionales”, aclara el responsable de Ariston.

La mayoría de los usuarios están familiarizados con la bomba de calor gracias a la inclusión de esta tecnología en los equipos de aire acondicionado. No en vano, la penetración de esta tecnología en nuestro país es muy elevada, ya que

la mayoría de los aparatos de aire acondicionado split o multisplit vendidos en España cuentan con ella. “Actualmente, todos los equipos son inverter e incorporan bomba de calor. Esto es una gran ventaja, fundamentalmente porque, gracias a ella, estos equipos dejan de tener estacionalidad. Es decir, podemos utilizarlos a lo largo del año, con el consecuente ahorro energético y en la factura de la luz, gracias a su eficiencia y a la tecnología inverter”, comenta Laura Salcedo, Directora de Marketing de Lumelco, distribuidor en España de Mitsubishi Heavy Industries (MHI).

Antonio Álvaro Orduña, Product & Project Manager de Toshiba Calefacción & Aire Acondicionado, indica que “los usuarios finales tienden a comprar estos sistemas habitualmente como solución de refrigeración, pero la capacidad que tienen en calefacción no es nada desdeñable, llegando incluso a ser empleados en los países nórdicos como solución principal de calefacción”.

Y esta opción de calefacción también está disponible en sistemas de conductos para viviendas y apartamentos, así como en sistemas mini VRF para chalés unifamiliares. “Aunque son equipos con un carácter quizás más industrial, están teniendo mucha aceptación en los proyectos

FOTO: MITSUBISHI HEAVY INDUSTRIES (LUMELCO)



COINTRA

Tecnología de vanguardia para un desarrollo sostenible



CALENTADORES ESTANCOS **Low NOx** Premium CPE T

Bajas emisiones NOx

Las emisiones de gases NOx de toda la gama están muy por debajo de lo que marca la normativa europea (56 mg/kWh). El calentador de 12 litros emite tan solo 28 mg/kWh.

Modulantes. Tecnología Inverter

Estos calentadores mantienen una perfecta estabilidad de la temperatura del agua caliente seleccionada, lo que supone un importante ahorro de gas y un mayor confort.

Termostáticos

A través de su interfaz digital es posible fijar la temperatura deseada con total precisión (grado a grado). Así se mantiene estable la temperatura en todo momento.

residenciales que requieren altas potencias de refrigeración y producción de ACS y donde el diseño de las instalaciones obliga a salvar grandes alturas o distancias”, comenta Juan Manuel González Montero, Air Solution Sales Head de LG Electronics.

Pero el empujón definitivo está llegando con los sistemas de aerotermia aire-agua, capaces de ofrecer en un solo aparato calefacción, refrigeración y ACS. “La aerotermia ha mejorado considerablemente en los últimos años. Las mejoras en los rendimientos y las soluciones existentes en producción de ACS hacen que esta tecnología sea cada vez más interesante. El mercado de la bomba de calor está creciendo año a año y su implantación en obra nueva se está extendiendo en todas las regiones de España. Aunque la inversión inicial es mayor y los requerimientos en cuanto a espacio y tipología de los emisores es superior que en el caso de las calderas, sí que aporta dos elementos principales: es una energía renovable y reduce considerablemente la factura mensual de calefacción sin perder confort”, especifica el responsable de Viessmann.

Además, se puede combinar con cualquier tipo de sistema de calefacción. “Se puede utilizar junto con los emisores de calor que escoja el usuario final, tales como calefacción por suelo radiante, radiadores de baja y alta temperatura y/o unidades fancoils”, desgrana David Díaz, Jefe de Producto de Calefacción de Daikin.

Por ejemplo, José Antonio Díaz López, Product Manager Air Conditioning Spain de Samsung, señala que sus equipos “pueden tener temperaturas de producción de hasta 65°C, por lo que también



FOTO: DAIKIN

se podría incluir la calefacción a través de radiadores convencionales de aluminio dentro de sus aplicaciones”. Por su parte, Nuno Lourenço, AC&B2B Iberian Sales Director de Hisense, recuerda que también están disponibles sistemas VRF multifunción, que combinan la generación de calefacción a través de un sistema de agua -suelo radiante, ventiloconvectores o radiadores- con refrigeración por expansión directa, como los sistemas tradicionales de aire acondicionado, a la par que producen ACS. Asimismo, el responsable de LG se detiene en los sistemas que denomina de

‘aerotermia híbrida’, soluciones VRF combinadas con hidrokits para la producción de ACS.

De hecho, su versatilidad también se demuestra en la amplia variedad de opciones que ofrecen. “Ayudan a cubrir cualquier proyecto imaginable: unidad con depósito integrado de ACS (hidromódulo), unidad split con unidad de aire interior+exterior (split), unidad todo en uno (monobloc) y equipos para calefacción de alta temperatura (HT)”, detalla González Montero.

Igualmente, la amplitud de su rango de trabajo hace que sean una solución idónea en la mayor parte de las situaciones que se nos ofrezcan. Manuel

FOTO: VAILLANT (GRUPO VAILLANT)



FOTO: VIESSMANN



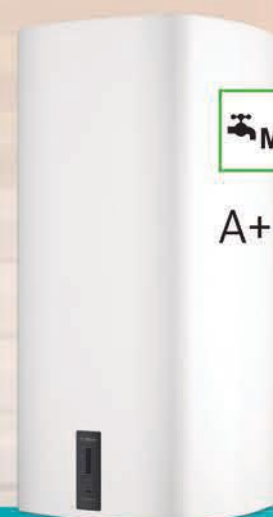
**BOSCH**

Innovación para tu vida

Termo eléctrico Bosch Agua caliente

Tronic 4500 T

Capaces de proporcionar **un ahorro de hasta un 54% de energía anual** en comparación a otros modelos. Además, sus 30 cm de profundidad y la instalación reversible, les permite adaptarse a diferentes tipos de instalaciones.

**B**

A+ → F



facebook.com/boschclimateES
twitter.com/boschclimate_es
youtube.com/BoschClimateES

www.bosch-climate.es

RADIOGRAFÍA DEL MERCADO DE CALEFACCIÓN Y ACS

Según los datos recogidos por la asociación de Fabricantes de Generadores y Emisores de Calor (FEGECA), el sector de la calefacción obtuvo una facturación de 392,5 millones de euros en 2019, mientras que el mercado de la producción de ACS logró unas ventas de 39,3 millones de euros. Hay que señalar que estas cifras incluyen las ventas de radiadores de agua, sistemas de suelo radiante o sistemas solares térmicos, de los que no hablamos en este reportaje, ya que nos centramos en aquellas soluciones que pueden encontrarse en los establecimientos especializados de electrodomésticos.

El mercado residencial de calefacción y producción de ACS se completa con las máquinas de climatización, categoría en la que se engloban tanto los equipos de aire acondicionado por expansión directa -prácticamente todos incluyen ya bomba de calor- como los sistemas aerotérmicos aire-agua, entre los que se incluyen los equipos multitarea.

Calderas. FEGECA indica que en 2019 se vendieron cerca de 330.000 calderas murales, lo que supone un crecimiento del 4,3% respecto al ejercicio anterior. "Este mercado, basado en la venta de calderas de condensación, se consolida como una pieza clave para la consecución de los objetivos climáticos de la UE y en la reposición de equipos, gracias a la reducción del consumo energético y emisiones de CO₂ que ofrecen las calderas de condensación frente a las calderas convencionales", detalla la asociación. De hecho, remarca que "lo más destacado es el aumento de las calderas de condensación, que ya representan más del 22% de las ventas totales". Además, el año pasado se comercializaron más de 31.000 calderas de pie y biomasa (-5,2% interanual).

Máquinas de climatización. El pasado año se vendieron más de 850.000 unidades, alcanzando una facturación de 512,5 millones de euros, según los datos de la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización (AFEC). Estos números suponen un incremento del volumen de negocio del 3,4% respecto al año previo. "Un dato relevante es la evolución de ventas de bombas de calor aerotérmicas, que incluye todo tipo de equipos aire-agua de hasta media capacidad. En el año 2019, tales equipos supusieron alrededor del 15% en valor, respecto al total del mercado de máquinas. Todo ello gracias, principalmente, a un crecimiento en 2019 de alrededor del 37% de los equipos aire-agua multitarea, clara evidencia del auge de esta tecnología como sistema combinado de calefacción, climatización y productor de ACS", especifica la asociación.

Calentadores. "Este mercado mantiene la caída de ventas que ya se manifestó en 2018. Sin embargo, los calentadores siguen siendo una de las principales opciones para la producción de ACS en el mercado español, con unas ventas de más de 200.000 unidades", afirma FEGECA.

Termostatos. FEGECA precisa que "los termostatos 'on/off' y los termostatos modulantes específicos para calefacción experimentaron un incremento de casi el 12% en sus ventas con respecto a 2018".

EVOLUCIÓN DEL MERCADO DE CALEFACCIÓN EN 2019

	Unidades vendidas 2019	Facturación 2019
Calderas	329.762 (+4,32%)	
Máquinas de Climatización	851.238	512,48 M. € (+3,37%)

Fuente: FEGECA y AFEC

potencia incluso a temperaturas muy bajas (-7°C)". Por su parte, el responsable de Hisense habla del uso de compresor con inyección de vapor, gracias al cual "la potencia entregada de la unidad se mantiene hasta temperaturas exteriores de -15°C sin apenas variación".

Todas estas características han hecho que la bomba de calor haya ido aumentando su penetración en los últimos años. Lorenzo afirma que "las bombas de calor han ido ganando terreno hasta convertirse en una de las soluciones que mejor desempeño están teniendo, principalmente en obra nueva y en sustitución de calderas de gasoil". Al hilo de ello, incide en que las bombas de calor son consideradas energía renovable y están adaptadas al nuevo Código Técnico de la Edificación para viviendas de obra nueva. Además, considera que "es la solución más eficiente, cómoda y económica a corto/medio plazo en los lugares en donde no hay acceso a gas natural". "Gracias a su versatilidad y excelente comportamiento medioambiental, obtienen cerca del 80% de la energía de forma gratuita aprovechando la energía presente en el aire ambiente a través de su circuito frigorífico. Esto se traduce en un gasto de energía hasta tres veces menor que el gasoil", comenta.

Asimismo, el Jefe de Producto de Daikin detalla que sus nuevas bombas de calor son "capaces de conseguir rendimientos superiores al 500%, al extraer la energía gratuita del aire, lo que equivale a un 80% de ahorro respecto a un sistema de calefacción tradicional". Recuerda que este sistema ofrece "máxima eficiencia energética", puesto que "requiere tan solo de 1 kW de electricidad para producir de 3 a 5 kW de calor en el hogar".

Además del ahorro generado por la eficiencia de estos sistemas, el Product Manager de Samsung recuerda que su instalación permite "eliminar el contrato de gas o las gestiones pesadas de rellenar un depósito de gasoil o pellets periódicamente".

Por otro lado, hay que señalar que también existen sistemas de bomba de calor que, en lugar de obtener la energía contenida en el aire, recurren a la energía geotérmica, aprovechando el calor del interior de la Tierra.

Defrías, Market Manager de Hoteles, Industria y Aeropuertos de CIAT, marca enmarcada en el grupo Carrier, indica que sus equipos de bomba de calor se mueven en un rango de funcionamiento de temperaturas de -20°C a 35°C en modo calefacción y de 0°C a 46°C en refrigeración. Asimismo, el responsable de Salvador Escoda apunta que

sus sistemas "alcanzan hasta los 65°C de impulsión de agua y aseguran la cobertura de esta demanda, sea cual sea el clima de la región, funcionando hasta los -25°C". Y González Montero hace hincapié en que sus equipos "son capaces de entregar el 100% de la

FOTO: TOSHIBA



EL CLIMA

DE TU
VIDA



**PUEDES COMPRAR
UN AIRE ACONDICIONADO
O PUEDES COMPRAR UN
TOSHIBA**

toshiba-aire.es



FOTO: VAILLANT (GRUPO VAILLANT)

Múltiples innovaciones

Los sistemas de bomba de calor se están beneficiando de la llegada de múltiples avances.

Conectividad. Díaz remarca que las nuevas bombas de calor disponen de conectividad wifi y posibilidad de control a través de apps móviles. “La conectividad ha ido adquiriendo cada vez más relevancia, tanto en términos de sostenibilidad y eficiencia como en lo relativo a comodidad y confort para el cliente”, declara. Además de facilitar su manejo desde un smartphone o tablet, la conectividad permite configurar el dispositivo para ofrecer un mayor rendimiento, adaptándose a la demanda del usuario y evitando que los equipos funcionen cuando no sean necesarios. Por ejemplo, permite encender el sistema antes de llegar a casa, para que el usuario disfrute de una temperatura de confort desde el momento en que entra por la puerta. Asimismo, la conectividad remota permite apagar el aparato si el usuario se ha olvidado de desconectarlo al irse de casa. En esta línea, David de la Merced, National Account Manager de Johnson Controls Hitachi Air Conditioning Europe, propietaria de la marca Hitachi, destaca el lanzamiento de dispositivos

FOTO: DE'LONGHI



de control a través de la nube, como su plataforma ‘Hi-Kumo’, “que permite tener las instalaciones conectadas y accesibles por el usuario fácilmente desde un smartphone. Asimismo, Salcedo anota que la app ‘myUpway’ de Mitsubishi Heavy Industries permite conocer de forma rápida y sencilla el estado de las unidades instaladas, tanto exterior como interior, con el fin de monitorizar y gestionar ambas, recibiendo un correo electrónico si el sistema presenta algún fallo.

Sensores de presencia. “Permiten ajustar la potencia de refrigeración/calefacción del equipo en función de la baja o alta demanda que haya en la sala. De esta forma, se consigue un importante ahorro energético”, explica Salcedo.

Calidad del aire. “Se están incorporando tecnologías como ionizadores, filtros de alta eficiencia o rayos UVC, que contribuyen a la seguridad del usuario”, apunta el responsable de LG.

LA BOMBA DE CALOR CON ACS MÁS BUSCADA

- Hidromódulo o monobloc
- Aire-agua
- 6-16 kW
- Acumulación 200-250 litros ACS

EL AIRE ACONDICIONADO CON BOMBA DE CALOR MÁS BUSCADO

- Split 1x1
- 2,5 kW-6 kW

Modos ‘eco’. La responsable de Lumelco-MHI destaca la inclusión de “modos de funcionamiento económicos y silenciosos de los equipos, que suponen una importante mejora de la eficiencia”.

Interfaz más amigable. Ángela Rodrigo, Jefa de Producto de Calefacción de Vaillant y Saunier Duval, apunta que “la tendencia es a proporcionar una interfaz de usuario más intuitiva y amigable, tanto en los generadores como en los controles”. Asimismo, el Jefe de Producto de Daikin destaca la incorporación de pantalla led en sus equipos, “permitiendo al usuario conocer, de un solo vistazo y mediante un sencillo código de colores, si la unidad funciona correctamente (azul) o si está fuera de servicio (rojo)”.

Mejoras mecánicas. El Market Manager de CIAT-Carrier destaca las mejoras introducidas en los componentes mecánicos de los equipos, como la tecnología ‘Twin Rotary DC Inverter’, “que permite el ajuste exacto a la carga demandada con bajo consumo”, así como la introducción de bomba de circulación de velocidad variable, válvula de expansión electrónica o ventilador de velocidad variable y bajo nivel sonoro.

FOTO: ELNUR (GABARRON)



Un nuevo grado de confort

Bombas de calor aroTHERM split



(*) Nota nivel sonoro A7/W55 (EN12102): 52 dB(A) para 4/6 kW, 54 dB(A) para 8 kW y 56 dB(A) para 12 kW

III A+++
(A++ - D)

A
(A+ - D)

Tecnología que funciona. Confort que dura

- Clase A+++
- 4, 6, 8 y 12 kW
- Alto rendimiento en ACS. Hasta 62 °C sin apoyo eléctrico
- Gran capacidad de modulación en calefacción
- Muy silenciosa
- Rápida y fácil de instalar
- Servicio postventa propio de la marca
- Garantía y calidad Vaillant. Máxima fiabilidad
- Protección anticorrosión:
Puede instalarse en costa. Clase 5 ISO 12944-6
- Premio reddot design 2018

Más información en: 910 77 11 11
www.vaillant.es • info@vaillant.es



reddot award 2018
winner



Vaillant

Confort para mi hogar

HACIA UN MUNDO MÁS SOSTENIBLE

La Unión Europea se ha planteado una serie de objetivos para reducir la dependencia de los combustibles fósiles y aumentar la sostenibilidad. FEGECA enumera algunos de estos objetivos clave:

- Al menos un 40% de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, con respecto a 1990.
- Cuota mínima del 32% de las energías renovables en el consumo final de energía.
- Al menos un 32,5% de mejora de la eficiencia energética, entendida como una reducción del consumo final de energía.

Dentro de este marco europeo se sitúa el Plan Nacional Integrado de Energía y Clima (PNIEC) 2021-2030, cuyos principales objetivos para 2030 serían los siguientes:

- 23% de reducción de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) respecto a 1990.
- 42% de presencia de las renovables sobre el uso final de la energía.
- 39,5% de reducción del consumo de energía primaria.
- 74% de generación eléctrica renovable sobre el total de producción eléctrica.

Según explica Pedro García Gómez (Salvador Escoda), con el fin de adelantarse a estas metas, "la gran demanda se está decantando hacia soluciones de calefacción y refrigeración por aerotermia, con apoyo de energía solar térmica y solar fotovoltaica".

Mirando un poco más allá, el objetivo para 2050 pasar por alcanzar la neutralidad climática, con la reducción de al menos un 90% de nuestras emisiones brutas totales de gases de efecto invernadero, además de alcanzar un sistema eléctrico 100% renovable.

Nuevos refrigerantes. Estos equipos están incorporando gases refrigerantes de nueva generación, como R410 o, sobre todo, R32. "El R32 es un HFC puro, con cero agotamiento en la capa de ozono y bajo potencial de calentamiento atmosférico aparte de excelentes propiedades termodinámicas, mejorando la eficiencia energética frente a máquinas convencionales", detalla Salcedo.

Equipos más compactos. Igual que en las calderas, el responsable de Viessmann Elejabeitia destaca el desarrollo de bombas de calor más compactas y con diseños más cuidados.

FOTO: SAUNIER DUVAL (GRUPO VAILLANT)



ACS instantánea. El Product & Project Manager de Toshiba destaca la tecnología para obtener ACS instantánea y sin acumulación, "lo que elimina todos los procedimientos antilegionela derivados de la existencia de un depósito". Además, remarca que esta tecnología "permite la obtención de ACS con el equipo funcionando en frío durante extensos periodos de tiempo".

Calentador de bandeja de drenaje. La responsable de Lumelco-MHI se detiene en la incorporación de este sistema en sus equipos, "que evita la condensación y protege el intercambiador de calor en

condiciones frías, de forma que existe un bajo riesgo de congelación".

Combinación con renovables. La aerotermia es considerada en sí misma una energía renovable, pero también se puede combinar con otras, como la energía fotovoltaica o la solar térmica. "Al tratarse de sistemas que consumen electricidad en lugar de combustible, se pueden conectar a paneles fotovoltaicos para su alimentación. El 'Smart Grid' optimiza el funcionamiento de los sistemas en función de la generación de electricidad", comenta el responsable de Toshiba. Asimismo, Pedro García Gómez, Director de la División de Energías Renovables y Calderas de Salvador Escoda, destaca que algunos de sus sistemas de aerotermia están preparados para trabajar con energía solar fotovoltaica, "actuando el depósito de ACS como batería térmica de los excedentes fotovoltaicos".

Sistemas eléctricos de calefacción

Dentro de esta categoría englobamos tanto emisores térmicos eléctricos -de fluido o secos- como acumuladores, convectores, calefactores cerámicos o termoventiladores. Las principales ventajas de este tipo de aparatos es que su instalación es sencilla y no requiere obras, además de poder prescindir de suministro de gas, bombonas o depósitos de combustible.

Lanchas explica que los emisores térmicos eléctricos se emplean especialmente "en segundas residencias y/o en climas más benignos", puesto que son "ideales en estas circunstancias, por la facilidad de instalación y la poca inversión necesaria, tanto en producto como en instalación". Además, señala que "son muy habituales como apoyo puntual a otro sistema principal de calefacción".

Grupo De'Longhi especifica que "los radiadores de aceite son la solución más eficiente y coste-efectiva

FOTO: HITACHI (JOHNSON CONTROLS HITACHI AIR CONDITIONING EUROPE)





Saunier Duval
Siempre a tu lado

Nuevo sistema de aerotermia partida

Genia Air Split

La climatización eficiente, sostenible
y respetuosa con el medio ambiente



La Re_volución del confort ha llegado



Máxima eficiencia

Etiquetado energético hasta A+++.
COP hasta 5.0 (+7°C/35°C)



Instalación en un día

Cubierta anticorrosión de serie:
válida en costa y montaña



Muy silenciosa

Menos de 25 dB (a 5 metros).
Los valores más bajos del mercado

Descubre más en saunierduval.es

Re.
Re.novables



EUROPEAN
TECHNOLOGY
AWARDS

2019 PREMIO AL
COMPROMISO
MEDIOAMBIENTAL

EL EMISOR ELÉCTRICO MÁS BUSCADO

- Emisor de fluido
- 1.000-2.000 W

para calefacción de larga duración". La compañía precisa que "son ideales para estancias grandes que requieren constantemente calefacción extra".

El responsable de Elnur Gabarron comenta que los acumuladores de calor son "ideales para usuarios que, por sus hábitos de vida, necesitan tener un confort constante durante gran parte del día, manteniendo una inercia térmica en la vivienda durante todo el invierno".

En cuanto a los convectores, De'Longhi destaca que estos equipos "ofrecen calor rápido -en un corto periodo de tiempo- para estancias de tamaño medio-grande, y son perfectos para zonas que requieren calefacción ocasional". Respecto a los calefactores cerámicos, pone el acento en que "ofrecen calor inmediato y directo", de modo que "son ideales para calentar una habitación, pero también para proveer de una reconfortante sensación de calor directamente donde la persona lo desee". Asimismo, especifica que "los termoventiladores son ideales para un uso de tiempo corto". Además, señala que los nuevos modelos son perfectos "para utilizarlos en un baño, porque disponen de una protección IP21 contra el goteo, para evitar problemas con la posible entrada de agua y condensación".

Amadeo Pamiès, Director Comercial de Jata, también habla de los sistemas que ofrecen radiación, acumulación y convención en un solo aparato. "Su poder de acumulación, un 75% superior a otros radiadores, permite aportar un mayor confort con menos vatios", asegura.

Algunos de los aparatos de esta gama pueden ser portátiles, lo que ofrece algunas ventajas. "Son

FOTO: JATA



FOTO: SALVADOR ESCODA

la solución ideal durante los meses de primavera y otoño, cuando no se necesita usar calefacción central para calentar toda la casa", se indica desde Grupo De'Longhi. La compañía cita entre sus ventajas la posibilidad de moverse de una estancia a otra con facilidad y la disponibilidad para ser usados en el momento en que se necesitan y sin instalación, así como el ahorro de energía, "porque calientan estancias concretas y no el domicilio al completo".

Más inteligentes y eficientes

La innovación en este tipo de productos se orienta claramente hacia un control inteligente y el aumento de la eficiencia.

Termostatos digitales. De'Longhi reseña que sus nuevos emisores térmicos de aceite disponen de termostato de ambiente digital, "para configurar y mantener automáticamente la temperatura deseada".

Conectividad. Pamiès destaca los avances en conectividad, como la

posibilidad de manejar a través de dispositivos como los altavoces inteligentes Amazon Alexa. También se refiere a ello Guadalupe Fernández, Marketing Manager de TESI Iberia & South America, "Las posibilidades de control por internet, a través de la aplicación 'TESI Cloud', garantizan importantes ahorros energéticos, al evitar picos de consumo y variaciones drásticas de temperatura, así como una experiencia de uso de máximo confort para el usuario".

Funciones 'eco'. De'Longhi destaca la inclusión de funciones como 'Eco-Energy', "que regula el flujo de potencia y el nivel de temperatura optimizando el consumo de energía".

Temporizador programable. De'Longhi se detiene en la incorporación de temporizadores que permiten "configurar los horarios de calor según las distintas necesidades a lo largo de la jornada".

Aprovechamiento de energías renovables. El representante de Elnur Gabarron habla de sus nuevos acumuladores, que trabajan en combinación con placas eléctricas fotovoltaicas. "Adaptan su consumo, utilizando los excedentes que se producen en las instalaciones de autoconsumo durante las horas centrales del día,

FOTO: SAMSUNG





FOTO: TESY

la de mayor producción fotovoltaica. Actualmente, almacenar la energía producida supone una importante dificultad, ya que las baterías son muy costosas", detalla. Explica que este sistema permite almacenar en forma de calor la energía producida por las placas, "para después ir cediendo poco a poco la temperatura a la vivienda".

Estufas

En las tiendas podemos encontrar diferentes tipos de estufas. El responsable de Grupo Ferrolí reseña que las estufas de pellets son soluciones que se suelen emplear en segundas residencias o en lugares donde el clima no es demasiado riguroso.

Destaca su facilidad de instalación y la baja inversión que requieren, tanto en el producto como en la propia instalación. Y también recuerda que pueden ser utilizadas como apoyo en viviendas con otro sistema de calefacción principal, además de servir como elemento decorativo.

Por su parte, Grupo De'Longhi anota que "las estufas de gas son una fuente clásica de calor que ha avanzado con el paso del tiempo", cuya principal ventaja es que "son económicas, porque utilizan bombona de gas".

LA ESTUFA MÁS BUSCADA

- Pellets
- 6-10 kW

¿Cómo ayudar a elegir al cliente?

La labor del prescriptor es esencial a la hora de orientar al cliente, tanto para escoger el sistema más adecuado a sus necesidades como para elegir los equipos más apropiados. "El asesoramiento en el punto de venta es clave para dirigir la decisión de compra del usuario de forma adecuada. Es cierto que, hoy en día, el usuario está más informado. Sin embargo, no necesariamente mejor formado para elegir la solución que mejor se adapta a sus necesidades entre la enorme oferta de productos que hay", declara la responsable de Tesy.

De este modo, no solo hay que conocer bien los productos que se ofrecen en la tienda, sino también recabar toda la información precisa acerca de la demanda concreta de cada cliente. "Es fundamental realizar las preguntas básicas al cliente para conocer qué es lo que está buscando, cuáles son características de su hogar y qué expectativas tiene en cuanto a precio y rendimiento. Preguntarle sobre las dimensiones, estancias y otros aspectos destacables de la vivienda nos

BelliSlimo

TERMOS ELÉCTRICOS DOBLE TANQUE

RESISTENCIAS ELÉCTRICAS INDEPENDIENTES

BelliSlimo: Resistencias de cobre en **contacto directo con el agua.**

BelliSlimo Dry: Resistencias cerámicas en seco para un funcionamiento silencioso y eficaz en zonas con agua dura o mineralizada.



CONECTIVIDAD Y FUNCIONAMIENTO INTELIGENTE

Hasta un **20% de ahorro energético** gracias al módulo de funcionamiento inteligente ECO Smart. Máximo confort gracias al control por internet con **TesyCloud.**



¡Consigue el **15x15!**

15% EXTRA DE AGUA CALIENTE
15% MENOS DE GASTO ENERGÉTICO



GARANTÍA INCONDICIONAL

Sin requisito de sustituir el ánodo de magnesio al segundo año desde la fecha de compra.

DISEÑO ITALIANO

28 centímetros de fondo y acabado estético que permite integrar el termo en cualquier espacio.



Conoce qué te ofrece BelliSlimo escaneando este código.

TESY
It's impressive



FOTO: SAMSUNG

permitirá conocer cuál es el sistema que mejor cubriría sus necesidades, tanto en lo relativo al servicio como al ahorro. Es útil conocer el sistema del que dispone actualmente e intentar saber cuál es el consumo de energía, ya que esto nos permitirá realizar una comparativa y transmitirle el ahorro, tanto energético como económico, que tendrá la instalación del nuevo sistema”, desgrana Lorenzo.

Asimismo, Lanchas indica que el vendedor es fundamental para asesorar al cliente acerca del sistema más interesante para cada caso particular, atendiendo a aspectos como “necesidades de uso -calefacción y/o ACS, metros cuadrados de la vivienda, número de cuartos de baño, personas en la vivienda, etc.-, zona climática donde se encuentre la vivienda, combustibles posibles o sencillos de tener, inversión posible y amortización necesaria, o si ya se dispone de algún sistema instalado”.

Por su parte, el responsable de Viessmann destaca la necesidad de considerar factores

como la potencia necesaria -evitando sobredimensionar por la necesidad de producción de ACS-, tipo de instalación, condiciones climáticas de la zona, aislamiento de la vivienda, existencia de salida de humos, número de circuitos, tipo de regulación, etc.

Junto a estos aspectos más cuantitativos, también es importante conocer factores cualitativos, como los hábitos de consumo o estilo de vida del cliente, tal y como anota Fernández.

Además, De'Longhi insiste en la importancia de plantear preguntas como durante cuánto tiempo se desea calentar la estancia -corta o larga duración-, en qué habitación se va a colocar el aparato -salón, habitación o baño-, qué tipo de calor se necesita -personal o repartido uniformemente- y si se va a hacer un uso individual compartido. Estas cuestiones servirán, por ejemplo, para determinar si

EL TERMO ELÉCTRICO MÁS BUSCADO

- 50-100 litros
- Instalación vertical
- Resistencia blindada

el cliente puede necesitar sistemas de calefacción portátil o requiere otro tipo de soluciones.

ACS

La caldera mural mixta es la solución más empleada en nuestro país a la hora de producir ACS. Además, los sistemas de aerotermia multifunción poco a poco van siendo más considerados como solución a la hora de satisfacer la demanda de ACS. Y en las tiendas también podemos encontrar varios sistemas enfocados únicamente en la producción de ACS, como termos, acumuladores o calentadores.

Termos eléctricos

“Son equipos no contaminantes que funcionan con electricidad, cuya instalación es sencilla y segura, para la que basta disponer de corriente eléctrica y tomas de agua. Al tratarse de equipos que acumulan agua caliente, es importante tener en cuenta el tiempo de calentamiento y la calidad del termo eléctrico, para evitar pérdidas de calor y garantizar el mejor funcionamiento posible”, apunta la Marketing Manager de TESY.

Entre sus innovaciones, destaca la redefinición en el diseño de este tipo de equipos. “Vemos una demanda creciente de termos eléctricos de diseño rectangular y de fondo estrecho, cuya instalación en espacios de poca profundidad es viable y sencilla”, especifica. Asimismo, el responsable de Elnur Gabarron destaca la presentación de termos para espacios reducidos, con capacidad de 30 y 50 litros, así como equipos que se pueden instalar tanto en horizontal como en vertical, con capacidades hasta 150 litros.

FOTO: LG



FOTO: VIESSMANN





FOTO: DE'LONGHI

Fernández incide en los aspectos puramente estéticos. “El diseño es un componente importante. Ya no se esconden en altillos o alacenas, sino que están a la vista en cocinas, baños o habitaciones auxiliares, por lo que es importante ofrecer al usuario un termo eléctrico con un acabado estético cuidado, que permita integrarlo en el hogar sin romper con la armonía del mismo”, detalla.

Sanz resalta la inclusión de controles electrónicos “que gestionan el consumo de las resistencias e incluyen funciones para economizar consumos, como la función ‘Smart’, en la que el termo es capaz de aprender sobre los hábitos semanales de consumo de agua de la vivienda para funcionar de manera más



FOTO: JATA

eficiente”. Además, la responsable de TESI pone el acento en los avances en torno a la conectividad y las posibilidades de control y programación. “Está más que demostrado el ahorro que genera una correcta programación y control del termo eléctrico”, afirma.



LA GARANTÍA MÁS COMPLETA DE TODO EL MERCADO

2 años de garantía europea
+ 1 año de garantía adicional.
Visita nuestra web para más detalles.



Visita
nuestra
nueva
web
www.jata.es



Jata
GARANTÍA EXTRA
**2 AÑOS
+1 EXTRA**

EL LA BOMBA DE CALOR DE ACS MÁS BUSCADA

- 200-300 litros
- Resistencia de apoyo 1 kW – 2,5 kW

En este sentido, Lorenzo reseña que la integración de conectividad permite “controlar el consumo y programar el calentamiento de agua cuando deseemos”, de modo que “se evita la necesidad de mantener una temperatura de acumulación alta permanente, reduciendo drásticamente el consumo de mantenimiento”. También se refiere a nuevas funciones ‘inteligentes’, como la función ‘Eco Evo’, que aprende de los hábitos de uso y memorizar los ciclos de consumo de la vivienda, realizando ajustes automáticos y continuos de la temperatura del agua en pos de una mayor eficiencia y ahorro. Por otra parte, el Product Manager de Ariston hace hincapié en el desarrollo de termos híbridos, “que combinan lo mejor de un termo eléctrico y de la energía aerotérmica para ofrecer un rendimiento superior con un consumo mucho menor”. Especifica que este tipo de aparatos, con clase A de eficiencia energética, ofrecen “un ahorro de hasta el 50% del gasto frente a opciones más convencionales”.

Bombas de calor solo ACS

El responsable de Salvador Escoda indica que son “un equipo parecido a un termo eléctrico, donde se sustituye la resistencia eléctrica por un cabezal termodinámico”.

Lorenzo especifica que estos sistemas “aprovechan la energía presente en el aire ambiente para calentar el agua del depósito, consiguiendo que más de un 70% de la energía consumida sea renovable, de modo que solo consumen un tercio de la energía que los aparatos tradicionales”.

FOTO: DAIKIN



FOTO: HITACHI (JOHNSON CONTROLS HITACHI AIR CONDITIONING EUROPE)

De este modo, Orduña remarca que “tienen una eficiencia muy alta, que permite la utilización en cualquier zona climática”. Además, García Gómez recuerda que esta solución permite “generar solo ACS de manera renovable, con la tecnología de los refrigerantes”.

En cuanto a las innovaciones, la Directora de Marketing de Lumelco-MHI destaca el lanzamiento de equipos con trabajo de compresor de CO₂, “Llegamos a alcanzar temperaturas de 90°C sin ningún tipo de resistencia asociada y sin ningún tipo de caldera auxiliar. Es un sistema autónomo para la producción de ACS, siendo su principal ventaja la eficiencia energética, ya que el sistema puede alcanzar rendimientos de hasta el 560%. Es decir, COP de 5,6”, reseña.

De la Merced remarca que estos aparatos, aunque utilizan energía eléctrica, producen ACS “por una fracción del coste de operación que se tendría con

un termo eléctrico convencional”. Además, estos equipos se pueden emplear en combinación con energía fotovoltaica o solar térmica. Por ejemplo, el Jefe de Producto de Daikin indica que sus bombas de calor de ACS vienen equipadas de serie para aprovechar la energía solar fotovoltaica. Asimismo, algunos de sus equipos pueden conectar fácilmente su depósito de almacenamiento de agua caliente a colectores solares con drenaje automático ubicados en el tejado.

Por otro lado, el Product Manager de Ariston destaca la inclusión de funciones antibacterianas, con el fin de evitar riesgo de contaminación del agua. Por ejemplo, habla de la función antilegionela de sus equipos, “que programa ciclos automáticos de desinfección”.

Acumuladores

“Los acumuladores, interacumuladores y depósitos de ACS son equipos diseñados para ser conectados e integrados en instalaciones en las que sea necesario un aporte extra de ACS o una acumulación específica de ACS. Se trata de equipos disponibles con una horquilla de litrajes amplísima para satisfacer cualquier necesidad, tanto en el sector doméstico y terciario como en el industrial”, especifica la Marketing Manager de TESI.

Calentadores a gas

Los calentadores a gas tuvieron una importante presencia en las viviendas españolas durante muchos años. Sin embargo, la popularización de las calderas murales mixtas poco a poco fue desplazándolos, reduciéndose su uso, esencialmente, a segundas viviendas y zonas de clima benigno.

Una de sus ventajas es la producción instantánea de ACS, igual que sucede con las calderas. Cabe recordar que este tipo de aparatos puede emplearse tanto en instalaciones conectadas a redes de suministro de gas como en instalaciones aisladas, empleando gas butano.

¿Cómo escoger sistema de ACS?

La variedad de sistemas disponibles en el mercado hace que sea muy recomendable contar con la ayuda del prescriptor, que valore las necesidades del cliente y aporte su recomendación. “Es esencial conocer los puntos básicos: qué es lo que el cliente está buscando, cómo es su hogar y qué expectativas tiene en cuanto a precio y rendimiento.

Uno de los puntos principales en la elección de un termo es elegir una capacidad adecuada, preguntándose cuánta agua caliente se necesita. Por término medio, una persona necesita 45 litros de agua al día a 40°C, pero no significa que en una vivienda de dos personas sea necesario un termo de 100 litros. El termo calienta el agua a 60°C, pero en la ducha sale a 40°C, porque se mezcla con el agua fría que viene de la red, por lo que no es necesario que el termo sea tan grande. Por poner un ejemplo, un termo de 80 litros que caliente a 65°C nos proporcionaría 160 litros a 40°C, más que suficiente para una vivienda de 3 e incluso 4 personas. También se ha de tener en cuenta la localización geográfica de la vivienda, ya que existen variaciones entre el Norte y el Sur de España, porque el agua fría llega a una temperatura más alta en el Sur que en el Norte, por lo que en climas más fríos se necesitará una capacidad mayor del termo para disponer de la misma cantidad de agua caliente”, explica el responsable de Ariston.

Además, el Jefe de Producto de Grupo Ferrol-Cointra incide en la importancia de considerar aspectos como cuántos cuartos de baño tiene la casa, el número de personas que la habitan, los posibles combustibles que se pueden emplear, la inversión que puede asumir el cliente o si ya cuenta con algún sistema instalado. Gergely Papp, Jefe de Producto de ACS de Vaillant y Saunier



FOTO: VAILLANT (GRUPO VAILLANT))

Duval, completa indicando otros factores relevantes, como si se trata de un piso o vivienda unifamiliar, si es reposición o equipamiento para nueva construcción, lugar donde irá instalado el equipo productor de ACS, etc.

INCERTIDUMBRE POR LA COVID-19

El mercado de productos de calefacción y producción de ACS mostró un comportamiento positivo el pasado año, tal y como desvelan los datos recabados por las asociaciones sectoriales (ver cuadro 'Radiografía del mercado de calefacción y ACS'). Los fabricantes de este tipo de equipos confirman dicha tendencia, aunque reconocen que la

crisis generada por la COVID-19 hace que el futuro sea incierto.

“Se registraron crecimientos moderados durante el pasado ejercicio. Aunque las previsiones son algo inciertas, debido a la situación general provocada por la COVID-19, el aumento del tiempo de las personas en el hogar ha provocado un mayor deseo de disponer de un confort adecuado, por lo que estamos viendo un mayor interés en estos productos”, declara el Product Manager de Ariston.

El Jefe de Producto de Grupo Ferrol-Cointra también señala que se trata de un mercado “en constante incremento” desde hace unos años. En cuanto al presente ejercicio, destaca la incertidumbre reinante. “Para 2020, debido a todos los problemas derivados de la COVID-19, la situación es muy complicada de prever. Debemos

FOTO: ELNUR (GABARRON)



FOTO: SALVADOR ESCODA

LA NORMATIVA IMPULSA AL SECTOR

El sector de la calefacción se ha visto influido por algunos cambios normativos recientes.

CTE. “La publicación a final de año 2019 del Código Técnico de la Edificación (CTE) ha supuesto un punto de inflexión en el mercado de la edificación, marcando los límites de consumo energético en la nueva edificación, que deberá ser más sostenible y con mayor presencia de las fuentes de energía de origen renovable. Se introducen modificaciones en la estructura de las exigencias básicas para adaptarlas a la normativa europea, se revisan los valores mínimos de eficiencia energética que deben cumplir los edificios y se actualiza la definición de edificio de consumo de energía casi nulo. La publicación del CTE era un paso obligado, muy esperado por el sector y globalmente considerado como positivo, de cara a cumplir los objetivos medioambientales y como punto de inicio de cara a la transición energética que nos ha de llevar a la descarbonización en el año 2050”, indica FEGECA.

Pedro García Gómez (Salvador Escoda) explica que el aumento de las exigencias en el aislamiento “da como resultado una disminución de las necesidades de la vivienda y, por consiguiente, la necesidad de un equipo de menor potencia”. También precisa que el nuevo texto incluye la “exigencia de cumplir con una eficiencia mínima en los aparatos para controlar el consumo”. De este modo, opina que el nuevo CTE “influirá en que las nuevas licitaciones de vivienda nueva tengan una mayor aportación de equipos generadores con energías renovables”. Igualmente, David Díaz (Daikin) opina que este aumento de la exigencia de aportación de energía renovable y la bajada de consumo de las viviendas “hará que las bombas de calor sustituyan a los sistemas de combustión en gran parte de las nuevas viviendas”.

RITE. García Gómez reseña que “a finales de 2019 se realizaron las últimas alegaciones al borrador del nuevo Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) 2020, que será una modificación del Real Decreto 1027/2007”, cuya aprobación se esperaba para el presente año, pero podría retrasarse para el 2021. “Principalmente, se incluyen medidas de obligado cumplimiento para la monitorización remota y adaptabilidad del consumo energético del edificio de forma continuada. Se revisarán los valores mínimos de eficiencia energética y se promoverá el uso de energías renovable y/o residuales con equipos más eficientes y el uso de las últimas técnicas que favorezcan la eficiencia energética. Y se añaden a la normativa los sistemas de climatización pasivos e interconexiones a redes urbanas de calefacción y/o refrigeración”, detalla.

Ecodiseño. “Laura Salcedo (Lumelco-MHI) apunta que “la normativa ErP establece unos requisitos de diseño ecológico para los productos que utilizan energía y para todos aquellos productos que están relacionados con ella, y fija unas pérdidas energéticas máximas que son admisibles”. Por ejemplo, Aurelio Lanchas (Grupo Ferrol-Cointra) especifica que “hace ya algún tiempo que entró en vigor la parte de la directiva ErP de exigencias de emisiones NOx en calderas y calentadores”. Asimismo, Manuel Defrías (CIAT-Carrier) explica que hay varios reglamentos derivados de la directiva ErP que afectan a los productos relacionados con la energía. Por ejemplo, destaca el reglamento 811/2013, por el cual las bombas de calor de hasta 70 kW deben disponer de etiquetado energético según lo estipulado en el dicho texto. Además, Antonio Álvaro Orduña (Toshiba) recuerda que “el etiquetado va a cambiar, de forma que las etiquetas energéticas de los productos, que ahora llegan a A+++, pasarán a llegar a la B a duras penas, quedando la letra A reservada para las novedades que traiga el futuro”.

RSIF. Juan Manuel González Montero (LG) señala que “recientemente se actualizó el Reglamento de Seguridad en Instalaciones Frigoríficas (RSIF), incluyendo severas modificaciones en las concentraciones de refrigerantes como el R32 y la categorización de los mismos, lo que ha afectado directamente al diseño y desarrollo de nuevos productos”.

Programa PREE. “El Gobierno acaba de aprobar el Programa PREE -Rehabilitación Energética de Edificios-. Es un programa de ayudas impulsado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) para actuaciones de rehabilitación energética de edificios existentes. Se materializan a través de las comunidades autónomas y dan ayudas para las inversiones en nuevos equipos más eficientes, como las aerotermias o calderas de condensación con termostatos avanzados, por lo que conviene estar al tanto de las próximas publicaciones de las CC.AA.”, anota Christian Lorenzo (Ariston).

FOTO: TESI

esperar al último cuatrimestre para saber realmente cómo evolucionarán las ventas, aunque hemos de ser optimistas, ya que es un mercado muy maduro y de primera necesidad”, comenta.

Igualmente, Elejabertía señala que “desde 2017, la curva de ventas ha ido mejorando año tras año, y 2019 representó la consolidación de dicha tendencia”. Sin embargo, advierte que “en lo que llevamos de 2020 ya se ha notado una considerable bajada en las cifras”. De hecho, afirma que “las previsiones, dadas las circunstancias sobrevenidas por la presencia de la COVID-19, no son muy prometedoras”. No obstante, cree que “la reducción del número de ventas podría verse mitigada a lo largo de los meses que restan hasta finales de año”, para lo cual sería preciso que la situación y el estado de la economía mejorasen “considerablemente”. “La evolución pos-COVID-19 marcará la evolución de los resultados de este año”, comenta.

Salcedo afirma que, tras un buen ejercicio 2019, “las expectativas para 2020 eran muy optimistas”.

Sin embargo, reconoce que “el estado de alarma coincidió con unos meses que son clave para la campaña de aire acondicionado, en la que muchos puntos de venta y tiendas se hallaban cerrados”. No obstante, afirma que la demanda volvió a ser positiva a partir del mes de mayo. Además, señala que ha habido algunos factores que han favorecido las ventas, como la climatología de este verano o el hecho de que hayamos pasado tanto tiempo en nuestros hogares. “Muchas personas han pensado en realizar reformas para estar más a gusto en casa. Entre otras cosas, la instalación del aire acondicionado ha sido un importante factor a tener en cuenta”, comenta. Además, cree que ha influido positivamente la decisión de muchas familias de no salir de vacaciones, dadas las actuales circunstancias. “Ha sido algo decisivo, sobre todo por las fuertes temperaturas que hemos sufrido estas semanas”, valora.



El responsable de Elnur Gabarron puntualiza que en la campaña 2019/2020 se apreció “un incremento en las ventas, sobre todo de acumuladores de calor y aerotermias”. Prevé que esta campaña seguirá en la misma línea, si bien reconoce que “la pandemia genera una gran incertidumbre y ningún fabricante podemos predecir cómo se va a comportar el mercado, ni en qué medida va a verse afectado nuestro sector”.

La Jefa de Producto de Vaillant y Saunier Duval señala que en el mercado de calderas se aprecia estabilidad, pero destaca la tendencia al alza en bombas de calor. Igualmente, De la Merced recalca que “la bomba de calor aerotérmica está experimentando un crecimiento constante y durante este ejercicio hemos visto una aceleración de la demanda”. De hecho, prevé “un crecimiento continuado no solo durante el resto del año, sino también durante los próximos años”.

Asimismo, el responsable de LG señala que “la venta de este tipo de equipos lleva al alza más de 5 años”. Apunta que la crisis sanitaria se está dejando notar, aunque remarca que la venta “se ha comenzado a estabilizar a partir de mayo, por lo que esperamos cerrar cumpliendo objetivos”.

En este sentido, el responsable de Toshiba opina que “el sector se ha recuperado bastante bien,

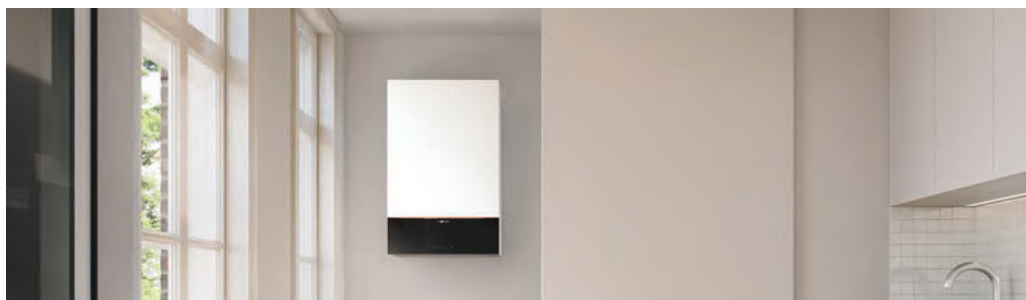


FOTO: VISSMANN

aunque un segundo confinamiento podría romper el incremento de ventas esperado”. Respecto a la evolución en los últimos años, destaca “la imparable transición hacia la bomba de calor, con la sustitución completa de los sistemas de calderas de gas natural, gasóleo o pellets por sistemas de energía renovable como la aerotermia por bomba de calor”, debido a “un cambio de mentalidad, en el que la energía limpia se considera más interesante para el usuario final que la que tiene un perfil eminentemente contaminante”.

De este modo, el responsable de Salvador Escoda asegura que “la aerotermia, tras unos comienzos en los que se enfrentó al desconocimiento de la tecnología y a

una legislación sin mención expresa como energía renovable, ahora se presenta como una solución reconocida y avalada”.

En esta misma línea, Díaz López remarca que “la bomba de calor, como tecnología, está experimentando su mejor momento de salud, dado que en los últimos años se han desarrollado productos basados en esta tecnología que solucionan aplicaciones que antes pertenecían más a las tecnologías basadas en la combustión”. Señala que esta evolución “se ha acompañado de mejoras sustanciales en la eficiencia de los sistemas y las condiciones de aplicación, pudiéndose utilizar hasta con temperaturas exteriores muy bajas sin perder rendimiento”. Además, remarca que “el contexto socio-político actual demanda sistemas ecológicos que permitan la descarbonización de los edificios; y la bomba de calor, como tecnología,

FOTO: DE'LONGHI



FOTO: VAILLANT (GRUPO VAILLANT)



FOTO: DAIKIN



es el medio que permite convertir la idea de sostenibilidad en realidad tangible”.

Al hilo de ello, el Market Manager de CIAT-Carrier indica que algunos de los motivos que explicarían el auge del mercado de estas soluciones podrían ser “su consideración como energía renovable, consecuencia de la Directiva 2009/28/CE; y el objetivo 20/20/20, que busca una reducción del 20% del consumo de energías primarias y emisiones de gases efecto invernadero y el aumento de las energías renovables en otro 20%, además de mejorar la eficiencia energética en las edificaciones”.

Así pues, García Gómez especifica que “los sistemas de aerotermia aire-agua, para calefacción, refrigeración y ACS, se imponen como opción predominante en la vivienda de nueva construcción, con crecimientos superiores al 30% durante el año pasado”. Además, considera que “lejos de haber alcanzado su punto de equilibrio, se vaticina que su mercado continúe creciendo como ya viene haciendo y se convierta en los de los grandes vectores en el mercado residencial”.

En el caso concreto de los equipos de producción de ACS, Lorenzo señala que “el mercado está manteniendo una buena estabilidad, a pesar de las circunstancias actuales, derivadas de la pandemia por la COVID-19”. El Jefe de Producto de ACS de Vaillant y Saunier Duval también afirma que “se observa una estabilidad en el mercado de generadores tradicionales de ACS”, mientras que “en bombas de calor la tendencia es al alza”. De igual modo, el responsable de Hitachi reseña que “el mercado europeo de bombas de calor para preparación de ACS presenta un gran desarrollo desde hace años y sigue incrementándose, puesto que los usuarios valoran muy especialmente las ventajas de ahorro que se tiene con estos dispositivos. Y esta tendencia se mantendrá en el futuro inmediato”.

García Gómez puntualiza que “el mercado dominante del ACS es el de reposición”. Y en este segmento, señala que los sistemas que lideran son los termos eléctricos y calentadores a gas, “por precio y rapidez de instalación”. “Las ventas



FOTO: VIESSMANN

de generadores de ACS durante 2019 siguieron la caída que ya se detectó durante 2018. Aún así, este mercado goza de gran salud en España, representando ventas de más de 220.000 unidades al año”, detalla.

COMBATIR LA ESTACIONALIDAD

La estacionalidad de los productos de calefacción es muy marcada, concentrándose la mayor parte de las ventas en los últimos meses del año, cuando empiezan a llegar los primeros fríos y los usuarios más los necesitan. Sin embargo, se están produciendo algunos cambios que están modificando el mercado, repartiendo mejor las ventas a lo largo del año.

“La venta es cada vez menos estacional. Sin duda, la demanda incrementa en invierno. Pero como es una instalación compleja, el cliente normalmente decide instalarla mucho antes del invierno”, asegura Lourenço.

Por otro lado, el auge de los sistemas de aerotermia aire-agua, que combinan refrigeración y calefacción, e incluso ACS, traslada buena parte de las

compras al periodo estival. De hecho, en el caso de los equipos tipo split, la mayor parte de las ventas se concentra entre junio y septiembre. A su vez, la incorporación de bomba de calor contribuye a reducir la tradicional estacionalidad veraniega de los equipos de aire acondicionado.

“Dado que los equipos de climatización funcionan como refrigeración y calefacción, al igual que los equipos mixtos que aportan más funciones, como ACS, cada vez más, su venta se desestacionaliza y se cuenta con sistemas cuyo uso abarca todo el año. Algo muy positivo cuando hablamos de la importancia que tienen la rotación de producto, las previsiones de compra y contar con el producto y con proveedores de confianza que garanticen que no tendrán rotura de stocks”, apunta Salcedo. Además, Díaz recalca que la nueva construcción está apostando por este tipo de sistemas “por temas normativos”, distribuyendo las ventas a lo largo del año y “produciendo un aplanamiento de la curva estacional de demanda del producto”.

En cualquier caso, los fabricantes y distribuidores buscan la manera de repartir las ventas a lo largo del año. “La desestacionalización aporta a las tiendas ventajas a la hora de planificar y asignar recursos para la venta, el soporte técnico y la instalación. Por tanto, es conveniente favorecerla mediante una serie de campañas de promoción fuera de temporada”, apuntan desde Hitachi. De igual modo, desde Viessmann indican que “la gran mayoría de los fabricantes intentan romper esa estacionalidad ofreciendo campañas de descuentos e incentivos en épocas fuera de las habituales, que poco a poco van calando en la población”. Asimismo, el representante de LG anota que “se realizan periódicamente algunas acciones a través de determinados canales”. El Jefe de Producto de Daikin también apunta que su compañía realiza “campañas centradas en la sustitución de equipos con alternativas más sostenibles, para contribuir al cuidado del medioambiente”. Y desde Ariston indican que su firma lleva a cabo acciones para atenuar dicha estacionalidad, “como ‘planes renove’ o promociones especiales fuera de temporada de invierno”.

FOTO: DE'LONGHI





V I S I T A :

WWW.REVISTAPROTIENDAS.COM

protien
das
editorial

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.es



Francesca De Santis

Responsable de Marketing y
Comunicación de Elica en España

“Nuestros productos están presentes en todo el mundo y son muy apreciados por su excelente calidad en términos de diseño, rendimiento y funcionalidad. Nuestro grupo ocupa el primer lugar en Europa en cuestión de volumen, estos datos nos enorgullecen especialmente...”

Medio siglo en las cocinas de los hogares de todo el mundo. Ese es el motivo que lleva al Grupo Elica, en este 2020, a estar de celebración. La compañía, especializada en sistemas de extracción, con sus constantes trabajos e innovaciones en campanas, se ha consolidado como “marca icónica” en el sector. Aunque estos tipos de productos no son los únicos que se comercializan bajo esta insignia, pues además son expertos fabricantes de placas de cocina y de motores para la ventilación doméstica. Con la intención de dar a conocer aún más a la compañía, exponer sus novedades y su opinión sobre el sector, entre otras muchas cuestiones, Francesca De Santis, Responsable de Marketing y Comunicación de Elica en España, ofrece la siguiente entrevista.

El 2020 es un año importante para Elica ya que celebra 50 años en el sector, ¿cómo valora este tiempo?

Elica cuenta con una larga trayectoria en el sector, hasta tal punto que algunas de nuestras campanas se han convertido en todo un clásico para millones de clientes. Sin embargo, nunca hemos dejado de mirar al futuro para seguir innovando y poder ofrecer la última tecnología. En cualquier caso, estos 50 años consolidan los apellidos de marca icónica, siempre adaptada al presente y preparada para cualquier desafío futuro.

¿Bajo qué valores se ha construido y consolidado la compañía?

Somos una marca pionera tanto en el cuidado en el diseño como en la búsqueda de materiales y tecnologías avanzadas, que son garantía de la máxima eficiencia y reducción de los consumos. Todos estos elementos son los que caracterizan al Grupo Elica en el mercado y son los que han permitido a la compañía revolucionar la tradicional imagen de las campanas de cocina. Siempre hemos tenido presente una máxima sobre las que se rigen todos nuestros productos: un diseño único capaz de mejorar la calidad de vida de las personas.

Para conocer aún más a Elica, ¿en qué áreas de negocio se desarrolla? Y, ¿bajo qué marcas opera? ¿A qué se dedica con cada una?

Elica, que opera en el mercado desde los años setenta, es el principal fabricante de campanas y placas de cocina y el fabricante europeo de motores para la ventilación doméstica. El Grupo Elica, presidido por Francesco Casoli y dirigido por Mauro Sacchetto, tiene más de 3.800 empleados y una producción anual de aproximadamente 20,7 millones de unidades, con una plataforma de producción en siete centros en Italia, Polonia, México, India y China.

Una larga experiencia en el sector, una gran atención al diseño, materiales refinados y tecnologías avanzadas que garantizan la máxima eficiencia y la reducción de los consumos, esos son los elementos que distinguen al Grupo Elica en el mercado y que han permitido a la empresa revolucionar la imagen tradicional de las campanas de cocina: ya no se trata de simples accesorios sino de objetos con un diseño único capaz de mejorar el día a día de la gente.

Además, Elica tiene una cartera de marcas globales, capaz de responder a todas las necesidades del mercado. De hecho, el grupo incluye la





marca Turboair, sinónimo de solidez, seguridad y fiabilidad, que se distribuye en Europa y Oriente Medio; Jetair, una marca histórica dedicada al mercado ruso; Aria fina, alta gama para el mercado japonés; Arietta, distribuida en América del Norte; y FIME, que identifica la división de motores del Grupo Elica.

Elica tiene presencia tanto nacional como internacional, ¿qué estrategia de expansión se plantean para los próximos años?

Nuestros productos están presentes en todo el mundo y son muy apreciados por su excelente calidad en términos de diseño, rendimiento y funcionalidad. Nuestro grupo ocupa el primer lugar en Europa en cuestión de volumen, estos datos nos enorgullecen especialmente ya que es una confirmación de nuestra estrategia, que se basa en la inversión en investigación, desarrollo e innovación combinada con una constante

atención al diseño de productos superiores a los que ofrece la competencia.

Nuestra estrategia está alineada con las tendencias dominantes del mercado, en las que la preferencia por los aparatos de bajo consumo energético se une a la creciente importancia de la conectividad. Somos muy conscientes de que la cocina se percibe como uno de los espacios centrales del hogar a los que se incorpora, cada vez más, el espacio abierto y, con ello, adquiere aún mayor importancia. Para Elica la calidad del aire se convierte en un tema central, siempre ligado al bienestar general de nuestros clientes y su deseo de tener una excelente experiencia culinaria.

De la amplia gama de productos que ofrece, ¿cuál destacaría como el producto estrella? ¿Cuál es el que más beneficios les está reportando?

Entre los productos de la amplia gama Elica, destacan sin duda las propuestas dedicadas a las campanas de techo, pensadas para combinar diseño, aspiración e iluminación, donde una estética discreta se acompaña de una funcionalidad ecléctica. Los modelos de la gama se proponen como elementos capaces de aspirar humo y olores y, al mismo tiempo, se convierten en puntos de iluminación estratégicos en la habitación. Los techos de Elica son elegidos por aquellos que aman las formas discretas y los ambientes minimalistas, sin sacrificar un excelente rendimiento.

Destaca en la gama el modelo Illusion, diseñado para integrarse en el entorno. Está disponible en versión aspirante y filtrante, con acabado blanco etéreo, o también en versión de panel, con bastidor de acero inoxidable y panel de yeso personalizable, para que el acabado esté en armonía con el estilo de la cocina en la que se instale.





Gracias al modelo Skydome, la capota se convierte en una ventana luminosa elegantemente integrada en el techo. Skydome, de hecho, es un gran panel luminoso de 1 metro de ancho con un panel completo de 28 vatios que garantiza una perfecta iluminación ambiental. Gracias al regulador de intensidad y al sistema de sintonización de blancos, se puede ajustar la intensidad y cambiar la temperatura del color según la atmósfera que se cree.

El potente corazón de succión tanto de Illusion como de Skydome, integrado en el falso techo, garantiza una gran capacidad de extracción de humo incluso en falsos techos de solo 16 cm de altura. Además, ambos están equipados con el sistema patentado de Elica Super Easy Installation para hacer la vida en la cocina más fácil desde el momento de la instalación.

En cuanto a las campanas en isla, la última adición de Elica es Pix, diseñada para adaptarse a todos los estilos de cocina, desde el industrial al moderno, desde el vintage al contemporáneo. La forma cúbica se viste con cuatro acabados de efecto suave: blanco, discreto y versátil; negro, elegante y llamativo; Concret, de un material con un fuerte carácter; y Denim, joven y dinámico. Pix presenta un aspecto sólido y fiable, las rejillas de aluminio con efecto de hierro fundido completan una estética única, que dan un aspecto profesional y refinado.

En el eterno debate fuego o inducción, ¿en qué cuestiones debe prestar atención el consumidor para elegir la mejor opción?

Una cocina ha de adaptarse al ritmo de vida de los usuarios. La inducción es sinónimo de

ahorro de tiempo y energía. Con unos horarios frenéticos como los que tenemos hoy en día, esta tecnología ofrece un producto muy fácil de limpiar, lo que se traduce, al final, en calidad de vida. Y eso es, precisamente, lo que buscamos como fabricantes: hacer la vida más fácil a nuestros clientes.

En cuanto a las placas que Elica comercializa, ¿cuáles son las más demandadas? ¿Qué novedades presentan?

NikolaTesla es la revolucionaria línea de cocinas diseñada por Elica que combina en un solo producto la campana extractora y la placa de cocción. Los nuevos modelos redefinen los sencillos gestos cotidianos sin descuidar la elegancia y el diseño que los

distingue, en una perfecta combinación de tecnología, funcionalidad y estética.

NikolaTesla One fue ganador de la Brújula de Oro y es el primogénito de la exitosa gama, equipada con las más avanzadas tecnologías y un diseño distintivo, caracterizado por líneas fuertes y materiales de alta calidad.

NikolaTesla Switch es la primera placa con un corazón de succión totalmente integrado que puede ser activado con un simple interruptor. Las líneas extremadamente limpias crean un aparato doméstico exclusivo, un concentrado de diseño y tecnología. Potente y silencioso, gracias a la función Airmatic, que utilizando un sistema de sensores inteligentes. Además, es capaz de detectar la calidad de los humos liberados por la cocción y combinar esta información con el número y la potencia de las zonas de cocción activas. Esto permite que el NT Switch sea totalmente automática y seleccione la velocidad de extracción adecuada. Se apaga cuando el humo y los olores se eliminan por completo.

En la versión filtrante, Elica proporciona acceso a filtros antiolor de alto rendimiento en la parte superior de la placa de cocción, gracias a una cubierta de vidrio que se mezcla con la estética. Este sistema patentado proporciona un filtro adecuado para la cocción más difícil, dada su gran capacidad para reducir los olores. La nueva tecnología Elica es capaz de alcanzar umbrales de filtración superiores al 80% contra un promedio de mercado del 60%. Puede ser regenerado hasta 5 años.

Por otro lado, NikolaTesla Libra es un modelo con pesa integrada. Cocina, aspira y pesa los ingredientes, lo que lo convierte en un electrodoméstico tres veces revolucionario,

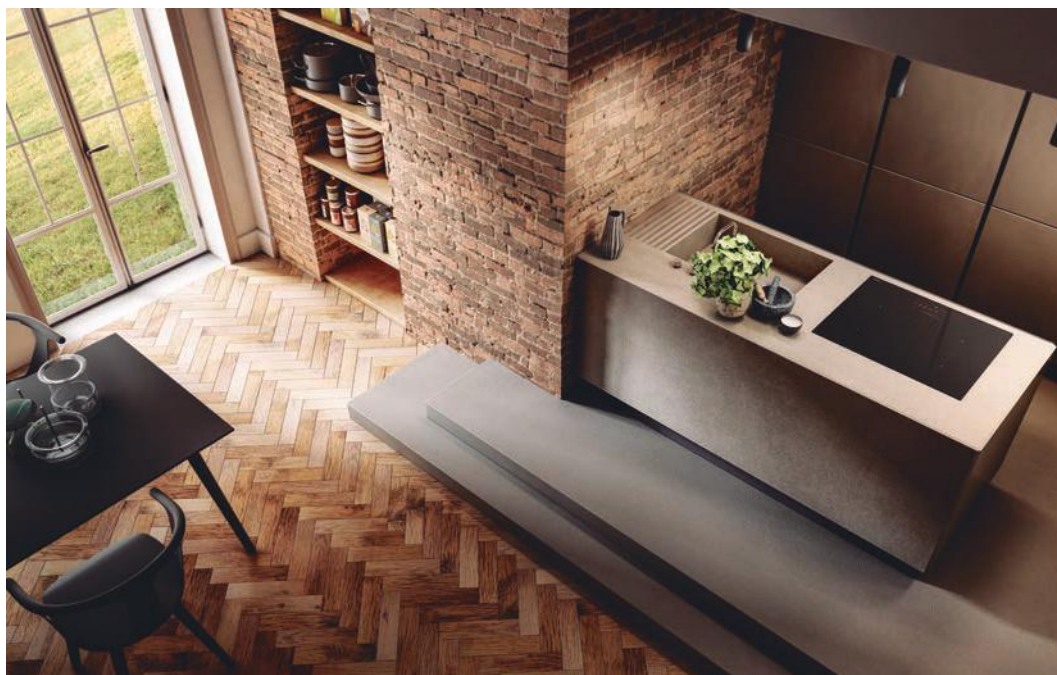


que hace que seguir los pasos de cada receta sea aún más fácil. Con la función de Autocapture, podemos concentrarnos sólo en nuestra receta ya que NikolaTesla Libra ajusta la potencia de succión según lo que esté cocinando. Así, se obtiene el mejor equilibrio, con el silencio, la eficacia de la succión y la eficiencia. NikolaTesla Libra también tiene cuatro zonas de cocción con sistemas de inducción de última generación y está equipado con una doble zona de puente que permite que dos zonas adyacentes trabajen de forma combinada para no renunciar a la uniformidad de la cocción de los alimentos, incluso cuando se utilizan grandes ollas.

En último lugar, NikolaTesla Flame, que es la primera cocina de gas con campana integrada del mercado, diseñada con estilo para combinar la tradición de la llama con la innovación de una potente succión integrada. El diseño del producto integra armoniosamente la tecnología y la funcionalidad. El carácter fuerte y elegante se expresa a través de la elección de los materiales: vidrio templado en color negro o gris combinado con hierro fundido negro para los elementos más funcionales. Con la función MULTI FLEXI SPACE Elica garantiza más espacio disponible, para una máxima libertad de movimiento.

Los sistemas de extracción han evolucionado y las campanas han cobrado mayor relevancia, ¿qué tendencias se siguen en cuanto a extracción?

Los modelos de recirculación están ganando peso en el mercado, de hecho, la campana de recirculación es la alternativa más eficiente a una campana extractora convencional. Suele instalarse cuando la cocina no tiene salida de humos o debido a que se quiere colocar



la campana en un sitio donde la salida al exterior queda muy lejos. A diferencia de una campana extractora convencional, con esta tecnología no se elimina el aire expulsándolo al exterior, de manera que no necesita ningún orificio con salida de humos. Además, es fácil de instalar y es más económica, ya que no necesita conductos.

También encontramos novedades para mantener la calidad del aire, ¿podría compartir sus trabajos al respecto?

Por ejemplo la línea "Real Flat", con productos como Aplomb, Plat y Super Plat, que se integra perfectamente entre los elementos de la pared, realzando la linealidad y el refinamiento y adaptándose perfectamente a los diferentes estilos de

vida. Son perfectas para los ambientes que precisan de un estilo minimalista y que favorecen la elección de productos intuitivos y con grandes prestaciones. Estos diseños se funden en una combinación de modernidad e innovación ideal para los espacios abiertos.

Estos nuevos modelos se transforman en un verdadero mobiliario de cocina, caracterizado por la facilidad de uso, la sencillez y el mantenimiento. Además, están dotados de una alta tecnología, como es el caso del Multi-d Capture, que maximiza la captación de vapores y olores desagradables, y Comfort Silence, que garantiza una extracción de humo eficiente sin que suponga ninguna molestia.

Por último, podría dar su opinión de cara al futuro, ¿hacia dónde se encaminan los electrodomésticos de gama blanca?

Nuestro compromiso es poder acompañar a las familias en casa con una tecnología de vanguardia. La conectividad de los electrodomésticos será algo intrínseco e incuestionable en muy pocos años, por eso, ya hemos lanzado productos como Hidden 2.0, la primera campana integrada conectada con wifi. Este producto es capaz de actualizar al usuario con información útil. Además, cuenta con control por voz para que el usuario no necesite usar las manos para el manejo de la campana y pueda centrar toda su atención en la preparación de sus recetas. Hidden 2.0 está preparada para poder interactuar con los asistentes vocales más comunes, como es el caso de Amazon Alexa o Google Home, y con la aplicación ElicaConnect. De esta forma, será posible controlar algunas funciones principales como encendido o apagado, intensidad de luz o potencia de succión.





FOTO: CANDY (GRUPO HAIER)

Innovación en el sector electro

¿Cuáles son los últimos avances que están llegando a las tiendas?

La innovación es un motor para el mercado de los electrodomésticos y la electrónica de consumo. Por un lado, el sector tiene que avanzar para ir adaptándose a las necesidades del cliente. Y a la par, la propia innovación es un auténtico catalizador de la demanda, despertando el interés del usuario y ofreciendo avances que seducen al comprador, antes incluso de que reclame dichas prestaciones.

La innovación es inherente al sector de los electrodomésticos y la electrónica de consumo. Los fabricantes presentan cada año innumerables novedades, introduciendo más y mejores prestaciones, nuevas funciones, nuevos diseños, etc.

En este reportaje tratamos de recoger algunos de los avances que han ido llegando en cada una de las familias de productos que podemos encontrar en los lineales de las tiendas especializadas de electrodomésticos y electrónica de consumo.

LÍNEA BLANCA

COCCIÓN

Placas

Zonas flexibles. Smeg señala que algunas de sus placas disponen del sistema 'Flexi-heat', "que permite tener tres zonas con temperaturas distintas, de forma que, únicamente moviendo la sartén, la cocción se adapta a las necesidades del usuario". Asimismo, Cristina Reque, Directora de Marketing para España y Portugal de Miele, habla de sus nuevas encimeras de cerámica de vidrio, "completamente flexibles e intuitivas, que permiten colocar y mover a voluntad hasta seis ollas, sartenes o cazuelas, gracias a un sistema de detección inteligente". Además, sus placas cuentan con el sistema 'SilentMove', "que facilita que los recipientes puedan desplazarse de forma sencilla y silenciosa por toda la superficie".

De igual modo, Paul Cárcel, Spain Business Manager Cooking & Built-in del grupo Haier, propietario de la marca homónima, Candy y Hoover, se detiene en su 'Multi-Zone'. "Se trata de un área de cocción 'Multi-Coil' de gran flexibilidad, que permite el uso de múltiples ollas de diferentes tamaños. El resultado de la cocción es perfecto, gracias a una cocción totalmente homogénea. Y se puede colocar la olla donde se quiera", anota. Asimismo, explica las ventajas de su nueva tecnología 'Variocook'. "Moviendo la olla hacia arriba o hacia abajo puede cambiar automáticamente el nivel de energía. La parte superior es de máxima potencia, para hervir; mientras que la parte inferior se recomienda para mantener el calor. Esta técnica, proveniente del mundo profesional, es ideal para preparar salsas o postres", detalla.

Funciones automáticas. Niccolò Pietrucci, Marketing Manager para España y Portugal del grupo Whirlpool, propietario de las marcas Whirlpool, Indesit y Hotpoint, destaca las funciones de cocción automáticas incluidas en las gamas de inducción de sus tres enseñas. "Son unas sencillas funciones que ayudan a gestionar la temperatura exacta para cada tipo de cocción. Así, el usuario con una de inducción Whirlpool solamente tiene que seleccionar la función de hervir, cocer a fuego lento, mantener



FOTO: CATA (CNA GROUP)

caliente o derretir y la placa establecerá automáticamente la potencia correcta para alcanzar la temperatura de cocción ideal. En la marca Indesit también hemos apostado por la innovación en las encimeras de inducción para que su uso sea más intuitivo. El usuario puede acceder directamente a la función hervir o mantener caliente a través del mando e identificar, con tan solo una ojeada, el acceso a las funciones 'Push&Boil' y 'Push&Warm'", detalla.

Asimismo, desde Siemens, marca del grupo BSH, se destacan las ventajas del sensor de cocción, que permite "controlar de manera exacta la temperatura en el interior de las ollas, ideal para cocciones precisas y evitar desbordamientos". En esa misma línea, la marca cuenta también con 'fryingSensor', que controla la temperatura del aceite para lograr "una fritura en su punto, evitando que se queme el aceite o los alimentos".

Dos sistemas de cocinado. Pedro Cuerda, Director de Marketing de CNA Group, fabricante de Cata, apunta que su nueva gama de inducción "proporciona dos sistemas de cocinado: el sistema tradicional, con ajuste de la potencia de calor, y la precisión de un sistema único de cocinado por control exacto de temperatura y conexión inalámbrica, permitiendo preservar mejor el sabor original de los alimentos, sus propiedades nutritivas y conseguir texturas sorprendentes".

Simplicidad en el manejo. Reque anota que la incorporación del sistema 'Smart Select White' en sus equipos permite "una manipulación más rápida e intuitiva a través de un teclado numérico". Del mismo modo, Siemens reseña que su control 'lightSlider' "cuenta con funciones para un control más preciso".

Instalación sencilla. "La innovación en nuestras encimeras de inducción también nos ha llevado a mejorar su sistema de instalación. Ahora es mucho más fácil colocar la placa en cualquier encimera. Incluso es posible hacerlo en un espesor mínimo

FOTO: SIEMENS (BSH)



LA IMPORTANCIA DE LA EFICIENCIA EN LÍNEA BLANCA

La eficiencia es uno de los impulsores de la innovación en la línea blanca, por lo que los fabricantes se vuelcan en el desarrollo de nuevos avances en este campo. “La tecnología ‘6th Sense’ consigue la máxima eficiencia de nuestros electrodomésticos utilizando solo los recursos necesarios para cada tarea. Esta tecnología, presente en diferentes categorías de productos, es un conjunto de sensores o programas y funciones automáticas que se encargan del control y del ajuste eficiente del electrodoméstico. Por ejemplo, calcula cuánta agua y energía necesita consumir la lavadora para un lavado eficiente, según la carga o el nivel de suciedad de la ropa”, detalla Niccolò Pietrucci (Grupo Whirlpool).

Además, señala que la compañía se está adaptando a la nueva actualización de las etiquetas de eficiencia energética, que llega en noviembre de este año. “Estamos trabajando para que nuestros productos sean tan eficientes como los nuevos parámetros de medición requieren. Esto solo se consigue haciendo un gran esfuerzo en innovación que permita seguir ofreciendo a los consumidores lavadoras, lavasecadoras, lavavajillas y frigoríficos tan eficientes como hasta ahora”, comenta.

Smeg también incorpora innovaciones en este ámbito. “En el caso de lavadoras y lavavajillas, se ha añadido motor inverter en la gran mayoría de los modelos. Esta tecnología supone un gran ahorro energético y una mayor durabilidad de los aparatos. También se ha introducido en muchos modelos de frigoríficos el compresor inverter. Gracias a esto, la velocidad del aparato se adapta según el frío que necesita, con lo que se logra un mayor rendimiento y un menor consumo energético. Y los sensores en las lavadoras y los programas ‘Eco’ en los lavavajillas reducen significativamente el consumo de agua y energía”, detalla la compañía.

Asimismo, Cristina Reque (Miele) destaca los avances hacia la eficiencia que ha introducido la marca, como la función ‘Power Wash 2.0’, “que reduce el consumo energético incluso en caso de cargas de ropa parciales”; o el sistema de dosificación ‘TwinDos’, “que consigue un ahorro del 30% de detergente y tiene los mejores valores de etiquetado energético, llegando a un consumo que se sitúa un 40% por debajo del valor límite de la clasificación energética A+++”, puntualiza. Además, remarca que su nueva generación de lavavajillas “llega a tener los niveles más bajos de consumo: a partir de tan solo 6 litros de agua por ciclo de lavado en el programa automático y un consumo de energía de tan solo 0,73 kWh por lavado”, precisa. En cuanto a sus secadoras, reseña la función ‘EcoSpeed’, que permite secar una carga de 8 kg en 2 horas y 35 minutos. Ya en la gama de cocción, destaca que todo su catálogo de hornos alcanza la clasificación energética A+, eficiencia que se mejora aún más gracias a algunos de sus sistemas, accesorios y características, como la función ‘clima’ -que dosifica la humedad y minimiza el consumo-, la sonda térmica, las bandejas microperforadas o la programación de los tiempos de cocción, por la que el horno se desconecta automáticamente antes de finalizar el tiempo de cocción programado, aprovechando el calor residual para terminar la cocción sin alterar el resultado. Además, disponen de la función ‘Supervision’, “con la que planificar e iniciar las labores domésticas con eficiencia y comodidad, y todo sin necesidad de tener siempre a mano el smartphone o la tablet”, afirma Reque.

Francisco Marco (Haier) destaca la mejora de la eficiencia de los motores, como sucede con los ‘Direct Motion’ de Haier, “con los que se consigue una alta eficiencia energética, mínima rumorosidad y larga duración”. Además, reseña que también se está trabajando en los motores empleados en PAE, “como el nuevo motor ‘direct impulse’ incorporados en sus aspiradores de escoba inalámbricos, “que destacan no solo por su mayor eficiencia y poder de succión -hasta un 50% que modelos anteriores, asegura-, sino también por su mayor autonomía de uso, su carga rápida -100% de la carga en 2,5 horas- y por ser hasta tres veces más silenciosos que modelos anteriores”.

Borja Cameron (Electrolux) también recalca el trabajo de Electrolux para mejorar la eficiencia de sus equipos. “En la categoría de lavado, además de tener la lavadora más eficiente del mercado, con A+++ -70%, nuestros productos ayudan a cuidar de absolutamente toda la ropa, independientemente de lo delicada que sea, y con una eficiencia increíble. La tecnología ‘SensiCare’, que mediante unos sensores identifica el tipo de tejido y grado de suciedad, ajusta el ciclo de forma automática, sin malgastar agua ni energía. Además, nuestras lavadoras con autos dosificación de detergente son capaces de realizar un mínimo de 20 lavados con cada litro de detergente, aumentando esta cifra en función de la carga y suciedad de la colada. En lavavajillas, la tecnología ‘AirDry’ abre la puerta automáticamente unos 10 cm en la última fase del ciclo. Así se crea una corriente natural de aire que maximiza el secado. Ahorra tiempo, reduce el coste energético y ofrece unos resultados impecables incluso en recipientes de plástico. Además, tenemos una oferta en A+++ muy competitiva y valorada por el mercado”, especifica.

Por su parte, Pedro Cuerda (CNA Group-Cata) explica que su compañía está dirigiendo sus esfuerzos hacia la reducción del consumo energético y la purificación del aire mediante sus campanas. “Gracias a los modelos de recirculación, el consumo energético en los hogares se ve reducido considerablemente, al no haber pérdidas de calefacción o refrigeración por el uso de la campana con salida al exterior. En un futuro, se convertirán en un estándar, bien por la propia conciencia ecológica del usuario o por obligación legislativa”, vaticina.



FOTO: ELECTROLUX

de 12 mm. Cabe destacar que la gran mejora de este diseño es que todas nuestras encimeras permiten una instalación ‘Gap-0’. Es decir, que no necesitan ventilación frontal. Así, nuestras placas se adaptan a cualquier diseño de encimera”, comenta Pietrucci.

Sincronización con la campana. Smeg pone el acento en su tecnología ‘Autovent’, “un confortable e innovador sistema de infrarrojos que permite controlar automáticamente una campana con ventilación automática a través de la placa”, de forma que los dos dispositivos se comunican entre sí. Igualmente, la responsable de Miele señala la conexión automática de sus nuevas placas con la campana extractora.

Extracción integrada. Algunas marcas están presentando placas con extracción integrada. Desde Siemens-BSH se marca que estas soluciones “consiguen un diseño único, limpio e impecable en la cocina”.

También en gas. El responsable de CNA Group-Cata resalta que “la innovación también ha llegado a las placas de gas, mediante la regulación exacta de la llama y la conectividad con la campana”.

Hornos

Cocción con vapor. La cocción al vapor ha ido ganando relevancia en los últimos años. Smeg reseña que sus nuevos hornos “permiten escoger el porcentaje de vapor con el que se quiere cocinar”. El responsable de Cocción de Haier también habla de sus avances en cuanto a cocción con vapor, como la inclusión de un modo automático con “30 recetas diseñadas por nuestros expertos chefs para obtener resultados perfectos”, así como “cuatro modos de inyección de vapor combinado con cocción tradicional, para conseguir un menú completo, ya sean primeros



In love with Technology.

Hornos multifunción con vapor Hisense

La pasión por la tecnología y la fiabilidad nos ha llevado a crear electrodomésticos modernos para quienes disfrutan cocinando. Los hornos multifunción con vapor de Hisense te permiten preparar platos más saludables, con menos aceite y grasas para ayudarte a llevar una alimentación más sana. No solo retiene las vitaminas y los minerales, cocinar al vapor también conserva el sabor, el color y la jugosidad de tus platos.

platos, carne, vegetales o pescado”. Todo ello, sin descuidar el modo manual, que permite inyectar y controlar la inyección de vapor cuando el usuario lo necesite.

Sonda de temperatura. Smeg se detiene en la incorporación de sonda en sus hornos, “para poder controlar la temperatura de cocción del interior de los alimentos”. Cárcel también habla de sus hornos con sonda inalámbrica, conectada directamente con el horno o la placa, que permite controlar la cocción mediante su app, a través de bluetooth. “La precisión de la temperatura es importante en muchas técnicas culinarias, como ‘sous vide’, ‘slow cooking’, trabajos con chocolate, cocción de carne, etc. La sonda permite mantener la temperatura con una presión de 1°C durante toda la cocción. Asimismo, la potencia es controlada para soportar todo el proceso de cocción en un entorno de alta temperatura. Y la dimensión de la sonda permite guardarla fácilmente en su propio estuche. Además, se puede limpiar fácilmente con agua”, detalla

Cámara interna. El Brand Manager de Cooking & Built-in de Haier destaca su innovación ‘PreciTaste’, consistente en la incorporación en el interior del horno de una cámara “que reconoce el tipo de alimento y fija la cocción ideal automáticamente”.

Mejoras en grill y ventilador. Cárcel pone el acento en mejoras como la incorporación de ventilador con velocidad variable, doble grill o el nuevo diseño del grill, que ofrece “uniformidad del calor y calentamiento más rápido”, especifica.

Control sencillo. El Business Manager de Haier cita el equipamiento de “paneles de control avanzados, táctiles e intuitivos, diseñados por expertos en usabilidad para garantizar una fácil interacción”.

Conectividad. Smeg destaca “la incorporación de conexión wifi para controlar el horno desde un dispositivo móvil”.

FOTO: HOOVER (GRUPO HAIER)



FOTO: SMEG

Campanas extractoras

Regulación automática. “La regulación automática de la campana en función de lo que el usuario esté cocinando y el encendido de la campana sin necesidad de tocar un botón son solo algunos de los ejemplos que demandaba el mercado para mejorar el confort del usuario”, especifica Cuerda. “Nos va a permitir una reducción del gasto energético, ya que siempre se va a usar la potencia exacta durante el cocinado para evitar los malos olores”, añade.

Más opciones de instalación. “Las mejoras no solamente vienen de la mano de nuevos modelos, sino que también hemos pensado en mejorar la instalación de las campanas telescópicas ampliando el número de tipos de instalación. Ahora se puede elegir entre instalarlas a la balda superior del mueble, de manera lateral o trasera, e incluso variar su profundidad para adaptarla a la dimensión del mueble, permitiendo la reposición de un modelo antiguo o la instalación en función de las necesidades del usuario, no de la campana”, comenta el Director de Marketing de CNA Group-Cata.

Renovación del aire. Cuerda reseña que las nuevas campanas se pueden utilizar para la renovación del aire del hogar, “para una mayor seguridad de nuestras familias”.

Sincronización con la placa. Como se explicaba al hablar de las encimeras, algunos fabricantes están ofreciendo la posibilidad de vincular placa y campana,

controlando ésta desde la propia encimera o incluso ajustando la extracción automáticamente en función de la actividad de la misma.

LAVADO

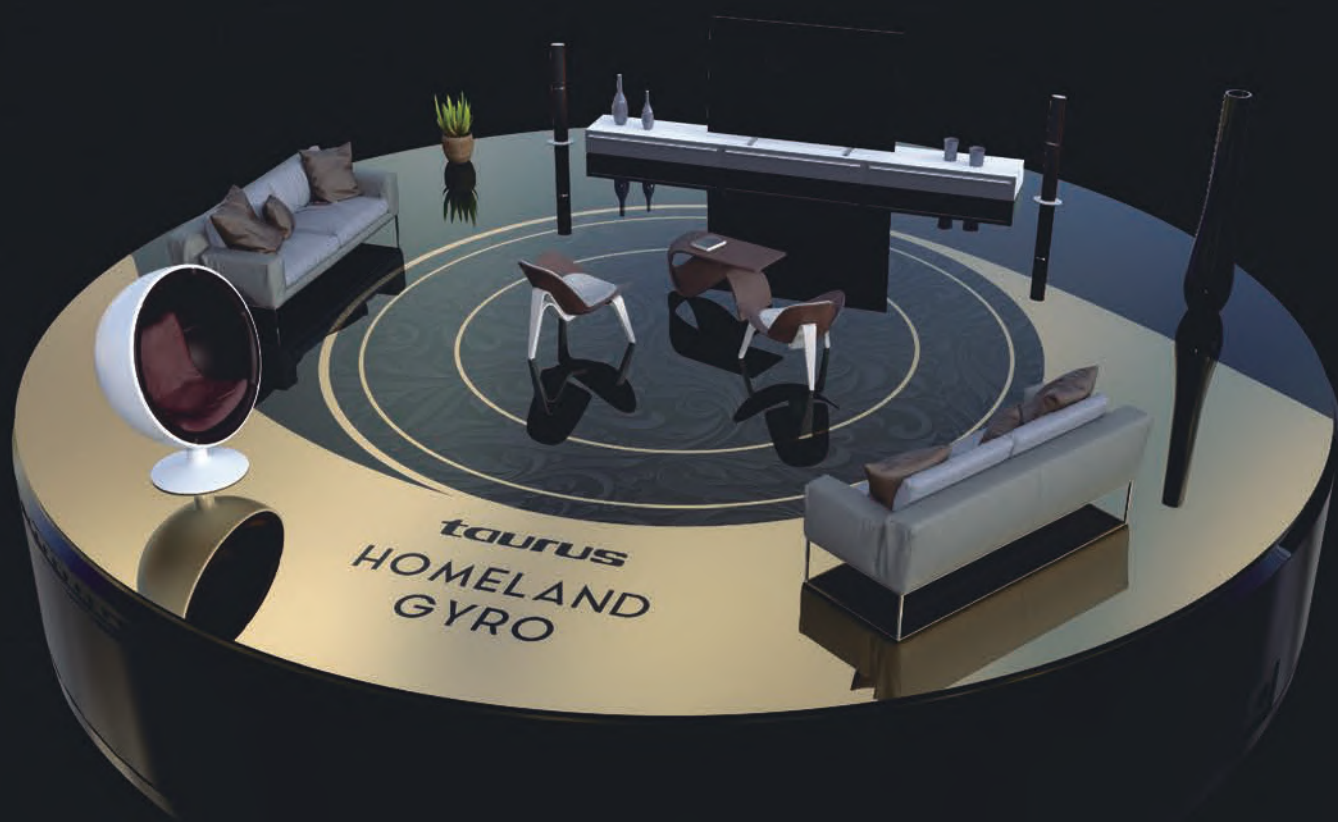
Lavadoras

Ajuste automático. “Las lavadoras Smeg disponen de un sistema de equilibrio de carga automático que ajusta las cantidades de agua dependiendo del peso de lavado, de forma que únicamente se usa el agua necesaria en cada lavado”, especifica la firma. Igualmente, Borja Cameron, Director de Marketing y Comunicación de Electrolux Iberia, expone las ventajas de su tecnología ‘ProSense’, “por la que el ciclo de lavado se adapta en función

FOTO: INDESIT (GRUPO WHIRLPOOL)



Tu hogar, su territorio.



taurus
HOMELAND
GYRO

La elegancia de la eficiencia.



FOTO: HAIER

de la carga, para ahorrar tiempo, agua y energía en cada lavado”. Además, reseña que su tecnología ‘SensiCare’ “ayuda a cuidar de absolutamente toda la ropa, independientemente de lo delicada que sea y con una eficiencia increíble”. “Mediante unos sensores, identifica el tipo de tejido y grado de suciedad y ajusta el ciclo de forma automática, sin malgastar agua ni energía”, explica.

Igualmente, Óscar Cabo, Director Comercial de LG España, señala que la compañía dispone de lavadoras que, “gracias a su inteligencia artificial, son capaces de detectar las características de los tejidos que carga el tambor y elegir la mejor combinación de patrón de lavado, logrando una colada perfecta en menos de 40 minutos”.

Programas rápidos específicos. El Marketing Manager de Whirlpool indica que algunas de las nuevas lavadoras Indesit “tienen un conjunto de seis programas rápidos en menos de 59 minutos con los que se puede lavar algodón, sintéticos, lana o delicados en un tiempo mucho más cómodo para el consumidor”.

‘Refresco’ de la ropa. Pietrucci hace hincapié en la función ‘SteamRefresh’ de Whirlpool. “Se trata de una función que permite al usuario tener su ropa libre de olores y de arrugas en 20 minutos, gracias a la acción del vapor. Solamente es necesario añadir la prenda a la lavadora para poder utilizarla rápidamente, sin necesidad de hacer un lavado”, expone. Francisco Marco, Business Manager MDA de Haier, también cita su función ‘i-Refresh’, “que refresca incluso las prendas más delicadas, como la lana y la seda, usando tecnología de microvapor”, apunta. “Esta tecnología altamente efectiva elimina olores, polvo y alérgenos, además de reducir y suavizar las arrugas de los tejidos”,

añade. Asimismo, Cameron incide en su tecnología ‘ProSteam’, que “refresca la ropa y reduce las tareas de planchado, gracias a que se trata de lavadoras con función vapor”.

Filtrado de agua. El responsable de Electrolux habla de la tecnología ‘SoftWater’ de filtrado del agua, “que elimina las impurezas para obtener el máximo rendimiento lavando a 30°C”.

Tambores XXL. Marco remarca la incorporación de tambores de grandes dimensiones (525 mm y escotillas de 36 cm), con los que “se mejoran los resultados de lavado al tener más espacio la ropa, por lo que el detergente puede penetrar mejor en las fibras, acortando además la duración de los ciclos”. Y

precisa que “las escotillas de grandes dimensiones mejoran la usabilidad en tareas de carga y descarga de la colada, sobre todo en lo que se refiere a grandes piezas, como edredones o mantas”.

Motores ‘directos’. El responsable de Haier recalca las ventajas de los nuevos motores ‘Direct Motion’. “Al funcionar sin correa, el motor está conectado directamente al tambor, lo que reduce enormemente el ruido y las vibraciones y aumenta la durabilidad. A su vez, reduce el consumo de energía y agua, hasta A+++ -40%”. Así, afirma que se puede poner la lavadora en cualquier momento del día, sin percibir que está en funcionamiento, puesto que “son motores realmente silenciosos”.

Conexión con la secadora. Reque señala que la nueva funcionalidad ‘Wash2Dry’ permite que las lavadoras Miele se conecten con la secadora a través de una conexión wifi, “permitiendo que la secadora seleccione el programa más adecuado en función del ciclo de lavado”. Cameron también destaca el emparejamiento de lavadora y secadora, “donde la secadora automatiza el programa de secado según la carga de lavado que ha tenido previamente”.

Secadoras

Programas rápidos. Reque apunta que la nueva gama de secado de Miele dispone de la función ‘EcoSpeed’, “que permite disminuir el tiempo de duración del ciclo en hasta 20 minutos”. “El aire procesado se calienta más rápido y hace posible que una carga de 8 kg esté seca en solo 2 horas y 35 minutos”, detalla.

Conexión con la lavadora. Como ya se explicaba antes, la funcionalidad ‘Wash2Dry’ de Miele permite que la secadora y la lavadora se comuniquen mediante wifi, ajustándose automáticamente la secadora según el ciclo de lavado.

Lavavajillas

Nuevos programas y funciones. Smeg destaca el desarrollo de “nuevos programas para esterilizar

FOTO: MIELE



¿Cuáles son los últimos avances que están llegando a las tiendas?

la vajilla o reducir el ruido". Asimismo, el Marketing Manager del grupo Whirlpool habla del programa 'Fast&Clean' de los lavavajillas Indesit, "que permite tener la vajilla lista en 28 minutos". También reseña la función 'Push&Go' de los lavavajillas Indesit, "un ciclo de lavado automático con acceso directo en el display a través de un reconocible botón azul, un concepto familiar en nuestras gamas para los consumidores".

Dosificación automática. La Directora de Marketing de Miele recalca la introducción de dosificación automática de detergente en sus nuevos modelos, "lanzando el primer lavavajillas autónomo del mundo con 'PowerDisk' integrado, renovando para ello más de un 90% de las piezas". Igualmente, el responsable de Electrolux indica que sus lavadoras con autodosificación de detergente "son capaces de realizar un mínimo de 20 lavados con cada litro de detergente, aumentando esta cifra en función de la carga y suciedad de la colada".

Autoapertura de puerta. "Hemos implementado un sistema de apertura automática de la puerta. Cuando el ciclo de lavado termine y esté en su fase de secado, la puerta del lavavajillas se abrirá para dejar salir el aire del interior e introducir aire del exterior, lo cual permite un secado mucho más eficiente y eficaz de la vajilla", explica el responsable

del grupo Whirlpool. Cameron también cita la tecnología 'AirDry' de Electrolux, que abre automáticamente la puerta del aparato unos 10 cm en la última fase del ciclo, creando una corriente de aire que mejora el secado, ahorrando tiempo y energía.

Inverter. Smeg apunta que sus nuevos lavavajillas disponen de motor inverter, "que permite que los lavados sean mucho más silenciosos y consuman mucha menos energía y agua".

FRÍO

Frigoríficos

Doble circuito. Pietrucci destaca el sistema de refrigeración 'Dual NoFrost' de los frigoríficos Whirlpool. "Este innovador sistema de frío nos permite mantener los alimentos frescos durante más tiempo, gracias a su doble circuito de refrigeración independiente para cada cavidad, sin mezclar olores y sin presencia de escarcha".

Inverter. Smeg hace hincapié en la llegada a algunos modelos de frigoríficos

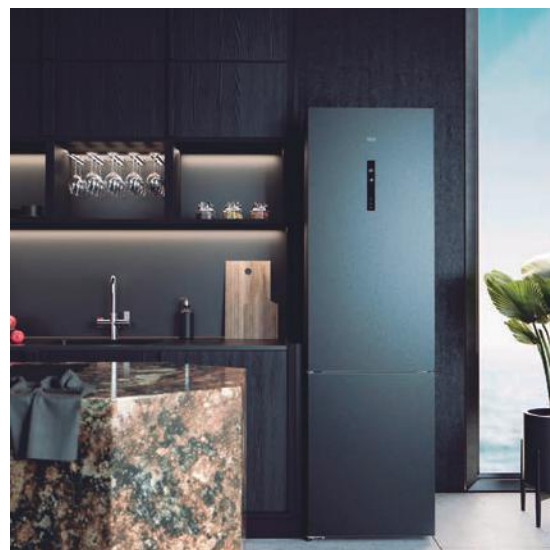


FOTO: AEG (GRUPO ELECTROLUX)

de compresores inverter, permitiendo así "enfriar de forma más eficiente y silenciosa".

Control de humedad y temperatura. El responsable del grupo Whirlpool pone el acento en su tecnología '6th Sense', "que mantiene un control constante de la temperatura y de la humedad ideales para que los alimentos se conserven en las condiciones idóneas". Asimismo, el Director Comercial de LG España reseña que sus frigoríficos "regulan y mantienen la humedad

Nuestro sistema patentado Healthy elimina los virus y las bacterias al 99,999999%



Jet Pressing Supreme Healthy



Eficacia comprobada en laboratorios externos de la Universidad de Navarra y Eurecat Centro Tecnológico de Cataluña

MADE IN SPAIN



www.di4.eu

perfecta para las frutas y verduras y adaptan la temperatura en función del tipo de alimento”.

Tecnología antibacterias. “Las exclusivas tecnologías ABT y T-ABT -filtro de turmalina- de Haier evitan la formación del 99,9% de las bacterias dentro de tu frigorífico. El sistema ABT emplea una luz UV para eliminar las bacterias del flujo de aire del frigorífico, mientras que T-ABT aprovecha las propiedades naturales y los efectos beneficiosos para la salud del mineral turmalina para esterilizar los espacios de refrigeración. El aire libre de bacterias reduce enormemente la contaminación cruzada entre compartimentos, conservando los sabores originales de los alimentos mientras se mejora de forma generalizada la higiene dentro del frigorífico, protegiendo la salud de la familia”, precisa Marco.

Nuevas configuraciones. El Business Manager MDA de Haier comenta que “las estructuras de los frigoríficos han evolucionado mucho”. “Lejos quedan los combis y dos puertas tradicionales. Por ejemplo, disponemos de frigoríficos de cuatro o cinco puertas, con tecnologías avanzadas y máxima flexibilidad. Un claro ejemplo es la ‘Switch Zone’, una zona independiente y ultraflexible con temperatura regulable, que se puede utilizar como frigorífico o congelador”, detalla.

Acceso directo al congelador. Marco destaca el sistema ‘Easy Access’ que incluye buena parte de sus aparatos. “Se trata de cajones en la parte congeladora que permiten un fácil acceso al congelador, con el consiguiente ahorro energético, puesto que el congelador permanece menos tiempo abierto. ¿Para qué abrir una puerta para abrir un cajón cuando se puede abrir el cajón directamente?”, reflexiona.

FOTO: BRAUN (DE'LONGHI GROUP)



FOTO: RUSSELL HOBBS (SPECTRUM BRANDS)

Cuidado diseño. El Director de Marketing y Comunicación de Electrolux recalca la apuesta en un diseño “con estética ‘premium’, destacando los modelos color gris antracita, con un diseño minimalista y una tonalidad oscura”, respondiendo a las últimas tendencias en cocinas.

Cocinas conectadas

La introducción de conectividad es una tendencia al alza en la línea blanca, por lo que merece la pena que repasemos qué están haciendo los fabricantes.

Electrolux. “Para Electrolux, todo lo que gira alrededor de la conectividad e Internet de las Cosas para hacer que nuestros productos hagan la vida más fácil a nuestros clientes, es fundamental”, declara Cameron. Una muestra de ello es la puesta en marcha del Electrolux Innovation Factory, un centro creado para acelerar la innovación a través de

la experimentación. “Solo sacamos productos que incorporen beneficios reales a los consumidores, que asistan lo máximo posible a las personas para que la experiencia de cocina sea más práctica, cómoda y se disfrute mucho más. Esos beneficios son mejoras en la usabilidad de los electrodomésticos, como conocer el interior de un frigorífico u horno sin necesidad de abrir constantemente la puerta y evitar así perder frío o calor, o la gestión automática del detergente”, comenta.

Haier. “Nuestro grupo, bajo la marca Candy, ha sido pionero en lanzar al mercado la primera gama completa de electrodomésticos conectados, en 2014. A través de la conectividad wifi se pueden gestionar los electrodomésticos a distancia, dondequiera que estés, a través de un dispositivo móvil y conexión a internet. Las posibilidades que surgen con la aplicación de los últimos avances tecnológicos al mundo de los electrodomésticos son infinitas. Desde gestionarlos a distancia, ampliar sus funciones para adaptarse a las necesidades cambiantes, descargar ciclos de lavado de forma adicional o recibir consejos de mantenimiento o

FOTO: MONDIAL





FOTO: MIELE

seguridad, hasta interactuar con ellos mediante la voz o el uso de altavoces inteligentes. En nuestro portfolio, todas las gamas disponen de modelos con conectividad, ya sea wifi, bluetooth, NFC... La conectividad es la solución ideal para dar respuestas más rápidas, simples y actualizadas, permitiendo la comunicación del usuario con sus electrodomésticos y una gestión intuitiva, además de recibir sugerencias y actualizaciones de forma continua", explica Fabio Pogliano, Spain Business Manager Washing-Cooling Free Standing de Candy y Hoover, marcas del grupo Haier.

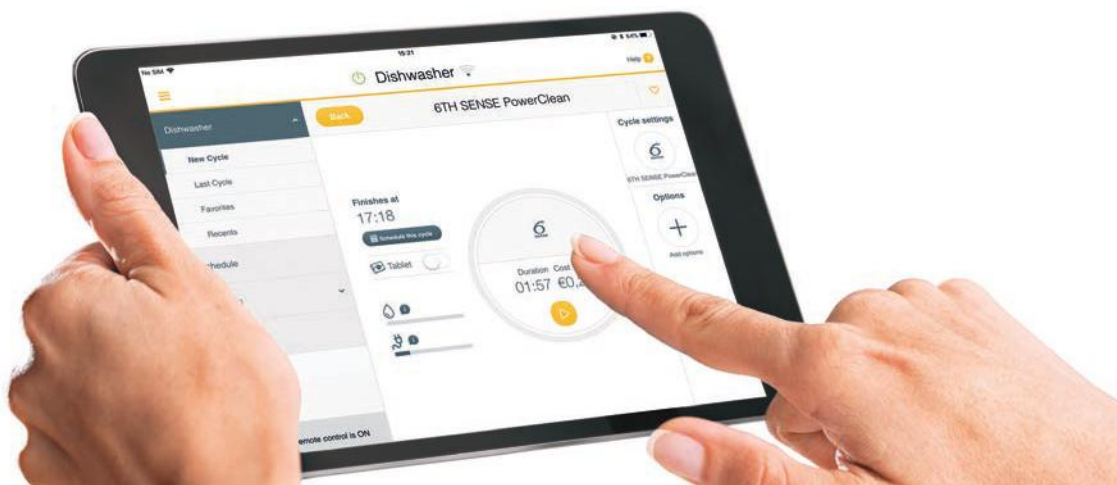
Por ejemplo, señala la posibilidad de escoger programas especializados a través de su app. "Teniendo en cuenta la excepcionalidad de los momentos en los que nos encontramos, una de las ventajas directas de la conectividad es poder ofrecer dos ciclos especializados para el lavado de las mascarillas, disponibles a través de la app. Con los ciclos 'Desinfección de Mascarillas' (110 minutos a 60°C) y 'Limpieza de Mascarillas' (45 minutos a 40°C) es posible lavar y desinfectar las mascarillas protectoras, guantes y sistemas de protección de tela sin tener que preocuparse por la temperatura, tiempo, calidad de la carga o dosis de detergente a emplear. Todas las indicaciones las proporciona la app", detalla.

La conectividad también ofrece beneficios en la preparación de la comida. "Nuestras apps ofrecen recetas preconfiguradas con los hornos, control por voz -se puede preguntar qué cocinar, cómo cocinar un plato o consejos, como la manera de mantener el horno limpio-, video-recetas paso a paso, control remoto -tanto de tiempo como de parámetros de cocción-, ampliación de contenidos extra, manual y asistencia en línea, etc.", desgrana. Asimismo, remarca que "hay otras funciones que velan por la seguridad del usuario", como en el caso de las campanas conectadas, "que renuevan el aire cuando no estás en casa, permitiendo activar la campana remotamente". Especifica que sus sensores permiten que la campana se apague automáticamente cuando el aire de la cocina está limpio. Además, reseña que la app informa de la

existencia de variaciones en los valores del aire, como la posible presencia de humo inesperado, y ofrece la posibilidad de dejar la luz de la campana encendida, "a modo disuasorio".

LG. Su apuesta en conectividad se materializa a través de 'ThinQ'. "Se trata de un sistema de conectividad capaz de controlar todos los aparatos electrónicos del hogar -no solo línea blanca- desde nuestro smartphone. Basada en el concepto Internet de las Cosas, esta interconexión digital de todos los electrodomésticos y objetos cotidianos de nuestro hogar se gestiona desde internet, tan fácil como controlar una aplicación, que hemos renovado hace escasos meses. Además, cuenta con un sistema de control centralizado y útiles recomendaciones para reducir el consumo de nuestros aparatos llamados 'Smart Grid'. Por lo tanto, la apuesta es clara: desarrollar sistemas y soluciones que beneficien directamente al consumidor en su día a día. Hogares sostenibles que giren en torno a una serie de dispositivos inteligentes conectados entre sí que sean capaces

FOTO: WHIRLPOOL



de realizar cualquier acción a través de nuestras órdenes y de tomar decisiones inteligentes capaces de optimizar tiempo y recursos", declara el Director Comercial de la compañía en España.

Miele. "Hemos incorporado al hogar innovaciones tecnológicas y de conectividad, como control de voz y movimiento, cámaras que monitorizan el proceso de cocción o asistentes digitales que nos ayudan en la elección del ciclo de lavado. Son solo algunos ejemplos de lo que pueden hacer los electrodomésticos Miele por nosotros", comenta Reque. Estas opciones están disponibles para Amazon Echo y Alexa. Además, señala que sus electrodomésticos disponen de un módulo wifi integrado, "que permite nuevas funciones de confort a través de la conexión con la aplicación 'Miele@mobile'. "A través de la plataforma, el usuario tiene la capacidad de controlar los diferentes aparatos del hogar desde su teléfono", precisa.

Smeg. "Las vinotecas y los hornos Smeg disponen de wifi y están conectado a los dispositivos móviles a través de 'SmegConnect'. Se trata de una aplicación inteligente que permite conectarse con nuestros electrodomésticos y controlarlos a través del teléfono inteligente o tablet, en cualquier momento y lugar. Esta tecnología simplifica las tareas domésticas y permite obtener lo mejor del electrodoméstico de forma fácil y rápida. Además, la aplicación se adentra en el mundo de las redes sociales y permite conectarse a través de Facebook cuando se desee y así compartir recetas o listas de vinos con amigos y familiares. También puede usar WhatsApp y el correo electrónico para compartir la lista de la compra cuando se va a cocinar una receta preconfigurada", explica la compañía.

Whirlpool. "Para crear nuestra app '6th Sense Live' y nuestra gama de electrodomésticos conectados hemos estudiado cómo son las rutinas del usuario en cuanto a tareas domésticas, y cuáles son los momentos más incómodos para él. De esta manera, podemos ayudarle a mejorarlos y ofrecerle una experiencia más satisfactoria. Por ejemplo, hemos desarrollado la aplicación móvil

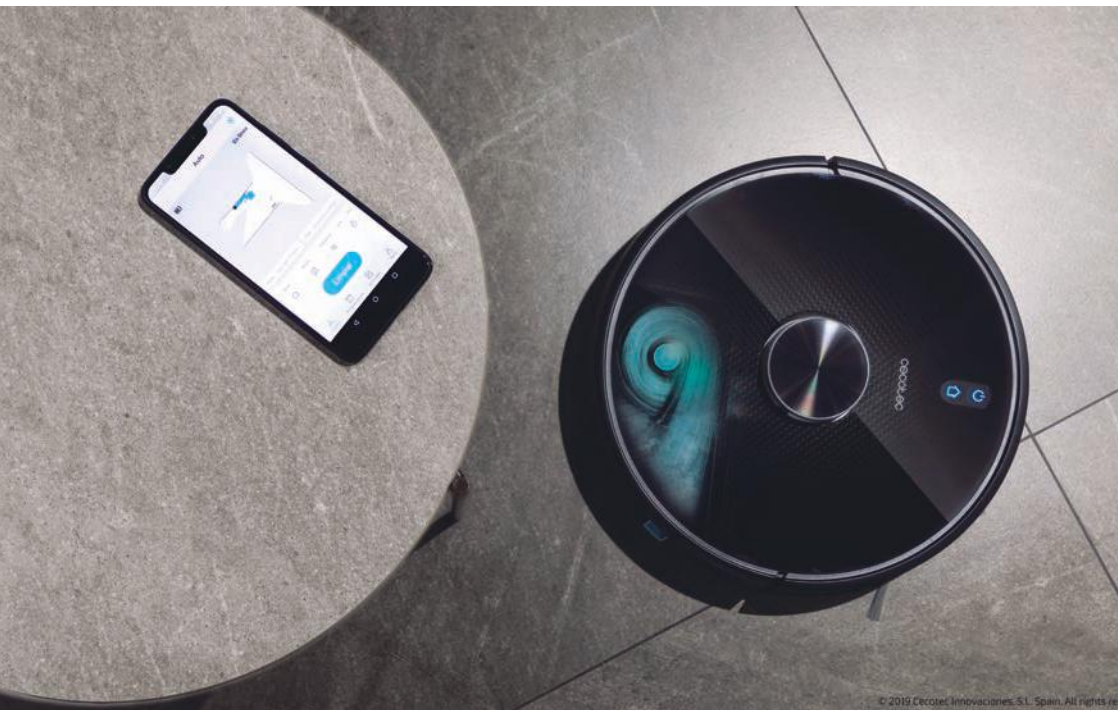


FOTO: CECOTEC

teniendo en cuenta todas las tareas que debe realizar el usuario para, por ejemplo, preparar una cena con invitados: elegir el menú, hacer la compra, colocar la compra en el frigorífico, cocinar, lavar platos o limpiar la mantelería. Si el usuario lo desea, será la aplicación quien elija el menú, prepare automáticamente la lista de la compra, haga un inventario del frigorífico, muestre la receta paso a paso, indique cómo se debe colocar la vajilla en el lavavajillas y programe el mejor ciclo de lavado. Este recorrido ofrece al usuario una experiencia totalmente nueva en su hogar a través de la pantalla de su dispositivo y de unos electrodomésticos muy intuitivos que cuentan, también, con pantallas a color e imágenes”, apunta Pietrucci.

PEQUEÑOS APARATOS ELECTRODOMÉSTICOS

PAE HOGAR

Robots aspiradores

Mapeado inteligente. Rafael Martín-Lomeña, Market Director Iberia de iRobot, destaca el mapeado inteligente ‘Imprint Smart Mapping’, que permite “memorizar los planos de las diferentes zonas o plantas de la casa y los nombres de las habitaciones que los usuarios asignan, permitiendo personalizar los trabajos de limpieza y enviando al robot a limpiar habitaciones concretas mediante la voz o la app ‘iRobot Home’”. Se complementa la tecnología iRobot Genius y el sistema ‘iAdapt 3.0’ con vSLAM. La primera, basada en inteligencia artificial, permite que los robots “empleen el autoaprendizaje para detectar automáticamente la suciedad y sugerir de forma proactiva limpiar alrededor de objetos específicos, como sofás, mesas y encimeras de cocina”, detalla. Además, los usuarios pueden personalizar

más rápida, eficiente, ordenada e inteligente de la limpieza de cada estancia. Se trata de tecnología inteligente para saber dónde se encuentra exactamente, por dónde ha pasado y por dónde no lo ha hecho. Y puede pasar hasta dos veces por el mismo sitio para una limpieza en profundidad. Además, se puede ver el mapa interactivo en la app”, detalla la firma. Igualmente, Groupe SEB, fabricante de la marca Rowenta, entre otras, señala que sus nuevos robots aspiradores cuentan con navegación de alta precisión.

Más autonomía. Cecotec hace hincapié en el esfuerzo realizado en la mejora de la autonomía de las baterías, que en el caso de los robots aspiradores de la firma llega hasta las cuatro horas.

Vaciado automático. El responsable de iRobot habla del vaciado automático de sus modelos prémium, gracias a la estación ‘Clean Base’. “Ha supuesto una innovación considerable, al contar con capacidad para 30 depósitos de suciedad y residuos, permitiendo así que los usuarios se olviden de las tareas de aspirado durante meses”.

Conectividad. Cecotec señala que los modelos más avanzados de sus robots aspiradores Conga disponen de control remoto inteligente, con conectividad wifi y la app ‘Control’, “una aplicación para smartphone con la que controlar el robot seleccionando los modos limpieza, programándola y eligiendo el nivel de succión y de fregado, u observar el historial de limpiezas”. Además, es posible conectar el robot a los asistentes virtuales de control por voz Amazon Alexa y Google Home, “para poder realizar varios controles por voz, como empezar la limpieza, parar de limpiar, mandar el robot a su base de carga o incluso localizar el equipo por medio de emisiones auditivas”, especifica la compañía.

Asimismo, Martín-Lomeña apunta que algunos de sus aparatos disponen de conectividad wifi,

FOTO: IROBOT



“lo que permite personalizar la limpieza de los robots aspiradores a través de la aplicación ‘iRobot Home’, o controlarlos con voz a través de los dispositivos Alexa y Google Assistant”. De hecho, considera que “la tendencia del mercado es que los dispositivos estén conectados a los asistentes de voz”. Por ejemplo, especifica que “con los dispositivos conectados a Alexa y Google Assistant, los usuarios tienen la posibilidad de iniciar los ciclos de limpieza u ordenarle a su robot Roomba o Braava que limpie o friegue habitaciones concretas, diferenciadas según el nombre asignado a cada una, mediante comandos de voz”.

Del mismo modo, Roberto Gómez, Spain SDA Business Manager de Hoover, marca del grupo Haier, también reseña que sus últimos robots de aspiración son compatibles con los asistentes de Google y Alexa. “Esto permite a los usuarios no solamente una opción más de control sobre el producto, además del mando a distancia o la propia app con la que se puede controlar el producto, sino que ofrece la posibilidad de integrarlo dentro de todo el ecosistema de productos conectados del hogar e incluirlo en las rutinas que tengamos establecidas, además de recibir notificaciones en nuestro móvil sobre el uso y estado del aparato”, comenta.

Groupe SEB también cita la conectividad de sus equipos ‘Explorer’, tanto a través del smartphone, con la app ‘Rowenta Robots’, como con los asistentes de voz Google Home, Amazon Alexa o Siri. Además, estos robots disponen de configuraciones personalizadas, como limpieza inteligente, limpieza en zona localizada, establecimiento de zona prohibida o limpieza en estancias específicas, entre otras.

FOTO: KÄRCHER



FOTO: ROWENTA (GROUPE SEB)

Máxima eficiencia. Cecotec incide en la “máxima potencia de succión” de sus nuevos equipos, “de hasta 10.000 Pa”, precisa. Además, destaca el desarrollo de su cepillo ‘Jalisco’, “para aspirar hasta el triple en una pasada”. Igualmente, Groupe SEB señala que los robots aspiradores Rowenta disponen de motor con gran potencia de succión, filtro de alta eficiencia, un cepillo central motorizado y dos cepillos laterales que desplazan la suciedad hacia el cepillo central.

El Market Director Iberia de iRobot también se detiene en los avances orientados a la mejora de la eficiencia en la limpieza, como su sensor avanzado 3D, el sistema de tecnología ‘PerfectEdge’, el filtro de alta eficiencia o la tecnología ‘Power Boost’, “que permite incrementar automáticamente la succión para extraer la suciedad y los restos escondidos cuando se detectan superficies con alfombras. En esa misma línea, se

centra en las innovaciones en pos de la eficiencia del friegasuelos Braava jet m6. “Es capaz de seleccionar automáticamente el modo de limpieza correcto en función del tipo de paño elegido y distinguir entre el modo de fregado. Además, utiliza paños que incorporan fibras absorbentes que ayudan a acabar con las manchas adheridas, la mugre y la grasa de la cocina. Y también cuenta con el modo mopa en seco, que utiliza paños con carga electrostática para capturar suciedad, polvo, cabello y pelo de mascotas. Los paños disuelven y atrapan los residuos, pero es el pulverizador de chorro a presión, otra de estas innovaciones de este modelo, el que desincrusta la suciedad y las manchas adheridas. A todo ello se suma que los paños de mayor tamaño cubren más superficie en una pasada y limpian espacios más grandes en menos tiempo, y que el diseño maximizado y de bajo perfil de Braava jet m6 le permite llegar a lugares de difícil acceso, incluyendo esquinas o debajo y alrededor de los sanitarios y cajones. Por último, busca los obstáculos en su camino antes de pulverizar agua para mantener muebles, alfombras y paredes secos”, desgrana Martín-Lomeña.

FOTO: SIEMENS (BSH)



Diseño compacto. Groupe SEB hace especial hincapié en la altura de 6 cm que ofrece la 'Serie 60' de sus robots aspiradores, permitiendo así su acceso a los lugares más difíciles, como debajo de los muebles, sofás y camas.

Coordinación entre robots. Martín-Lomeña afirma que su innovación más reciente es la tecnología de coordinación 'Imprint Link'. Esta tecnología permite la conexión de los aspiradores Roomba con el nuevo robot fregasuelos Braava jet m6, "y así obtener un nivel extra de limpieza, aspirando automáticamente primero y fregando después", afirma. "Gracias a esta tecnología, el robot aspirador saldrá y aspirará el área seleccionada y, una vez que Roomba haya terminado, Braava jet m6 dejará su base y comenzará a fregar. De este modo, los robots de limpieza siguen el mismo orden que realizaría una persona al realizar estos dos trabajos", puntualiza.

Aspiración+fregado. Gómez se detiene en el lanzamiento de su nuevo robot mixto, "que no solo aspira, sino que también barre, frega y pasa la mopa". "Gracias a sus dos depósitos independientes de sólidos y líquidos, garantiza un resultado óptimo en todas las funciones que realiza. Además, este modelo es conectado y compatible con los asistentes de Google y Alexa", desgrana. Asimismo, Groupe SEB destaca que sus robots 'Explorer' cuentan con el sistema 'Aqua Force 2 en 1', combinando la aspiración con un sistema de mopa que captura y elimina la suciedad más difícil.

Apiradores escoba

Las principales innovaciones en este tipo de productos se centran en la mejora de la succión

FOTO: IROBOT



FOTO: CECOTEC

y la autonomía. Roberto Gómez, Spain Business Manager de Hoover SDA, marca perteneciente al grupo Haier, adelanta que "la segunda parte del año destacará por el lanzamiento de nuevos productos con beneficios nuevos, como las nuevas escobas con motor 'direct impulse', que nos proporciona hasta un 50% más de poder succión y carga rápida en 2,5 horas". También habla de los nuevos equipos capaces de fregar. "Gracias a su cabezal único, que incluye un rodillo mixto de cerdas y silicona y un segundo rodillo con depósito independiente para el agua y detergente, permite fregar el suelo a la vez que lo estamos barriendo y aspirando", explica.

Fregonas eléctricas

Lourdes Oliva, Marketing Manager de Kärcher, destaca su nueva fregona eléctrica sin cable FC7. "Es la única que

lava y elimina cualquier tipo de suciedad sin turbina de succión. Es la más silenciosa, manejable y autónoma de su gama. Facilita una limpieza a fondo sin cable para eliminar incluso la suciedad más gruesa. Todo en uno, permite un 50% ahorro de tiempo, limpiando rápida y silenciosamente -51 dB-. Además, no es necesario barrer primero, consiguiendo el mismo resultado en la mitad de tiempo y sin esfuerzo. Y limpia a fondo los suelos solo con agua, eliminando cualquier tipo de suciedad gruesa, fina, seca o líquida, incluso pelos", explica. Resalta que es "adecuada para el óptimo cuidado de todo tipo de suelos duros, incluido parquet, laminado y de piedra", además de contar con accesorios y detergentes para el cuidado de los suelos más delicados. Entre otras especificaciones, puntualiza que este aparato "ofrece hasta 530 rotaciones por minuto para limpiar en todas partes, incluso en las esquinas; efecto 'Overcraft', para mover la máquina con un solo dedo; rodillos autolimpiantes y lavables en la lavadora a 60°C; y cuatro rodillos contrarrotativos, que eliminan tanto la suciedad seca como la húmeda en un solo paso", así como función turbo

FOTO: KÄRCHER



para aumentar la velocidad de los rodillos y ajustar la entrega de agua para limpiar la suciedad más difícil. Además, dispone de un área de trabajo de aproximadamente 135 metros cuadrados, unos 45 minutos de autonomía y depósito de agua limpia de 400 ml. Por otro lado, indica que su estación multifunción permite lavar los rodillos por dentro; utilizar la bandeja para recoger rodillos, depósito y boquillas; y poner la máquina en suspensión para que se sequen los rodillos del cepillo en su cubierta. También incide en su eficiencia, pues asegura que este sistema ofrece un ahorro del 90% de agua, “gracias a los rodillos bien ajustados, que liberan poca agua en el suelo”. Y esto contribuye en la rapidez de secado del suelo, en apenas dos minutos.

Robots limpiacristales

Cecotec habla de las innovaciones de su robot Conga WindDroid: “Cuenta con el sistema de navegación inteligente ‘iTech WinSquare’, que calcula la ruta idónea, detecta los límites de la ventana y limpia completamente la superficie. Además, la app ‘Control’ permite un control total de la limpieza desde la palma de la mano”.

Planchas

“En Braun, innovamos en el diseño, relanzando la serie de planchas tradicionales TexStyle 5, proporcionando un agarre abierto y suave, dando la máxima comodidad al planchado. Asimismo, como novedad en centros de planchado, lanzamos una nueva gama, CareStyle 1, un centro compacto y rápido, con el que se puede ahorrar un 50% del tiempo. Además, incorpora una bandeja integrada 2 en 1, para obtener una máxima comodidad a

FOTO: BRAUN (DE'LONGHI GROUP)



FOTO: CECOTEC

la hora de descalcificar el producto y también cuando se almacena”, se indica desde Grupo De'Longhi, propietario de la marca.

y de leche, para así disfrutar del café perfecto para cada paladar”.

Gama de desayuno

Por su parte, María José Barboza, Marketing & Communication Manager de Spectrum Brands, propietaria de las marcas Russell Hobbs, George Foreman o Remington, entre otras, explica que “la categoría de planchado Russell Hobbs sorprende con la presentación de nuevas tecnologías”, que se materializan en su plancha Cordless One Temperature. “La innovación radica en un producto sin disco selector, sin lóts y con la libertad que da no tener cables. Permite planchar todos los tejidos y obtener resultados perfectos sin tener que seleccionar la temperatura. Y para que todo el proceso de planchado sea más rápido y sin enredos de cables, es una plancha inalámbrica”, desgrana.

PAE DE COCINA

Cafeteras

Grupo De'Longhi apuesta por el diseño en sus cafeteras de bomba. “Se lanzan dos colores, beige y gris metálico, innovando así en el diseño de nuestra cafetera ‘Dedica’”, señala la compañía. Además, indica que “estos dos modelos incluyen dos accesorios, un apisonador de café y una jarra de leche, para que el consumidor pueda experimentar como un auténtico barista”. Por otra parte, destaca el desarrollo de ‘Smart Coffee App’, una aplicación que “permite personalizar cada tipo de bebida, ajustando el aroma, la cantidad de agua

Barboza se detiene en la nueva gama de productos compactos en la familia de desayuno de Russell Hobbs. “Todos los productos tienen un tamaño reducido al menos en un 30% en comparación con los tamaños habituales. Su diseño hace que resulte más fácil de guardar que otros electrodomésticos. Todo ello, sin prescindir del rendimiento, ya que es una colección resistente y con potencia suficiente para hacer su trabajo”, comenta. También destaca la gama ‘Velocity’, compuesta por hervidor, tostador, cafetera y dos batidoras de vaso. “Es una colección diseñada para ahorrar tiempo, ya podemos hervir una taza de agua en 46 segundos, tostar dos rebanadas de pan en 60 segundos y preparar una jarra entera de café en menos de 7 minutos”, comenta. Además, señala que la mayoría de sus aparatos incluyen la función de apagado automático, “que nos da la tranquilidad de saber que no habrá problema si salimos de casa y hemos olvidado apagar uno de nuestros electrodomésticos, ya que está función lo apagará por nosotros automáticamente”.

Batidoras y procesadoras de alimentos

Grupo De'Longhi habla de sus innovaciones en las batidoras Minipimer de Braun. “Introducen dos nuevas tecnologías patentadas: ‘Active PowerDrive’, que resulta en un rendimiento hasta un 60% más rápido -comparado con su referencia ‘MQ100’-; y la ‘ActiveBlade’, que proporciona un 250% más de área de corte activa para triturar -comparado con otros modelos sin ‘ActiveBlade’-”. También se refiere a las novedades de la marca Kenwood. “Introducimos el nuevo procesador de alimentos MultiPro Express; los nuevos accesorios patentados Express Serve, para rebanar, rallar

o cortar directamente en un recipiente aparte; y Express Dice, para cortar en cubitos, crudités y patatas fritas”, explica Grupo De’Longhi, propietario de la enseña. “Los accesorios pueden utilizarse por separado o a la vez, permitiendo así cortar en cubitos también en un recipiente aparte. Además, seguimos innovando en diseño, ofreciendo productos más compactos y eficientes para aquellos consumidores con capacidad limitada de espacio en la cocina”, añade. Asimismo, recuerda que la app ‘Kenwood World’ permite conectar el robot de cocina o procesador de alimentos al móvil, para así “vivir una experiencia de cocina guiada, controlar el robot usando la aplicación y recibir alertas y notificaciones”. Además, la app ofrece “una gran variedad de recetas para todo tipo de gustos”, permitiendo incluso sustituir un ingrediente por otro sin necesidad de recalcular las cantidades de ingredientes óptimas.

Barboza indica que las batidoras de vaso de la colección ‘Velocity’ de Russell Hobbs son sus batidoras más avanzadas hasta la fecha, ofreciendo 20.000 rpm (750 W) y 22.000 rpm (1.000 W). “Y gracias a las nuevas cuchillas de cuatro y seis puntas, permiten disfrutar de una potencia de batido profesional”, puntualiza. Además, señala que su gama Compact Home incluye batidora de vaso y procesador de alimentos en formato compacto, ahorrando espacio en la cocina. También reseña sus batidoras amasadoras, con la colección ‘Swirl’ a la cabeza. “Su diseño moderno y atractivo, en tres tonos de piedras semipreciosas, con efecto resplandeciente y detalles cromados, hacen que este producto destaque no solo por su diseño, sino también por su funcionalidad, ya que la forma en hélice de las varillas batidoras permite incorporar los ingredientes, mezclarlos y batirlos dos veces mejor que las varillas de formato tradicional”, declara

Robots de cocina

Grupo De’Longhi especifica que el nuevo Titanium Chef Pastissier XL de Kenwood “incorpora



FOTO: KENWOOD (DE'LONGHI GROUP)

dos grandes cambios, que permiten ganar eficiencia en todo el proceso de preparación”. “En primer lugar, incorpora báscula integrada, con precisión de 1 gramo, que permite pesar los ingredientes dentro del bol o en cualquier otra parte del robot. Eso hará que la cocina esté más ordenada y limpia todo el tiempo y reducirá el tiempo de preparación de los ingredientes para una receta. Por otro lado, incluye funciones con temperatura, para una experiencia de repostería como nunca se había conocido. Se puede derretir chocolate, mantequilla y realizar otras funciones con temperatura que facilitarán la preparación de tarta o postres”, explica la compañía.

Planchas de asar

Mondial cita sus nuevas planchas con superficie de acero inoxidable de larga

duración, que ofrecen distribución uniforme del calor. Además, indica que vienen equipadas con termostato de alta precisión.

Asimismo, Barboza destaca la “reducción de humo y olores en un 80%” de los nuevos grills de la marca George Foreman. “Se han diseñado para dirigir la grasa caliente que escapa hacia la bandeja de goteo situada debajo, que permanece fría y enfría la grasa caliente inmediatamente, eliminando así las zonas quemadas, el humo y el olor”, detalla.

Aerofreidoras

Mondial se refiere a sus nuevos equipos, que combinan freidora sin aceite y máquina para cocinar en un solo dispositivo. La firma indica que estos aparatos permiten freír, asar y cocinar alimentos frescos y congelados sin añadir aceite. Sus aerofreidoras incluyen termostato regulable hasta 200°C, temporizador de 60 minutos y recetario.

Igualmente, Jordi Audet, Director de Smartwares Group España, propietaria de la marca Princess, entre otras, habla de ‘MultiAerocooker’. “Combinamos lo mejor de las aerofreidoras con lo mejor de una olla a presión. Se puede cocinar de manera sana y sencilla y haciendo todo tipo de recetas, todo en un mismo producto. Con la combinación de diferentes productos en uno, como ya hicimos anteriormente con el horno aerofreidora, mejoramos la forma de cocinar, ayudando al cliente a que pueda realizar muchos más platos, de manera sencilla, rápida y sana”, apunta. Este dispositivo también cuenta con conectividad wifi, pudiendo ser controlado desde el smartphone o tablet, a través de su app, o con los asistentes de voz existentes en el mercado. “Al poderse conectarse a wifi, se pueden descargar todas las recetas que hay para aerofreidoras

FOTO: GEORGE FOREMAN (SPECTUM BRANDS)



en nuestra página web. Esto significa que se puede descargar directamente en la aerofreidora la temperatura y el tiempo establecido para la receta elegida. Así no se ocasionen errores de tiempo o temperatura para proceder a realizarla. Además, el hecho de poder controlarla desde el teléfono móvil es muy útil, ya que permite dejar la comida preparada en la cesta y hacer funcionar la aerofreidora desde cualquier lugar, para que la comida se vaya haciendo. Asimismo, si estamos viendo la televisión, por ejemplo, y el programa de la aerofreidora finaliza, se puede poner desde el teléfono la función para que se mantenga caliente durante un rato, de modo que siempre estará la comida como recién hecha”, expone.

Otros aparatos

Ollas de cocción lenta. Una de las novedades que está llegando al mercado del PAE de cocina son las ollas de cocción lenta o sous vide, con temperatura controlada, como señala la responsable de Spectrum Brands.

Básculas de cocina. Cecotec habla de sus nuevas básculas conectadas Cook Control Connected, con control remoto mediante bluetooth a través de su app. La compañía precisa que ofrece “un control nutricional total, permitiendo ver información en el móvil o tablet sobre el peso de los alimentos, cantidad de proteínas, hidratos de carbono, grasas, azúcar y demás valores nutricionales importantes para una dieta sana y equilibrada”.

Preservación de alimentos. Smeg pone el acento en innovaciones que llevan a las cocinas domésticas algunos avances que hasta ahora se circunscribían al ámbito profesional, como los abatidores de temperatura o los cajones de vacío, “con los que conseguimos preservar



FOTO: CECOTEC

los alimentos frescos y cocinarlos de manera saludable”.

CLIMATIZACIÓN Y TRATAMIENTO DEL AIRE

AIRE ACONDICIONADO

Aire limpio. Paloma Sánchez-Cano, Directora de Marketing, Formación y Desarrollo Corporativo de Daikin, destaca que los nuevos equipos de Daikin incluyen la tecnología ‘Flash Streamer’, “que elimina las partículas, alérgenos y malos olores, proporcionando un aire interior totalmente limpio”. Asimismo, el Director Comercial de LG España pone el acento en la incorporación

de purificadores de aire en sus equipos de aire acondicionado.

Baja rumorosidad. Sánchez-Cano indica que sus aparatos más novedosos “ofrecen una alta eficiencia con niveles sonoros reducidos -solo 19 dbA-, lo que permite un funcionamiento silencioso del dispositivo”.

‘Efecto Coanda’. La responsable de Daikin explica que sus splits de aire acondicionado aprovechan dicho efecto, que “crea patrones de flujo de aire diferentes en función de si la unidad está en modo aire acondicionado o calefacción, evitando así las corrientes de aire, a la vez que se proporciona una temperatura más estable y confortable”.

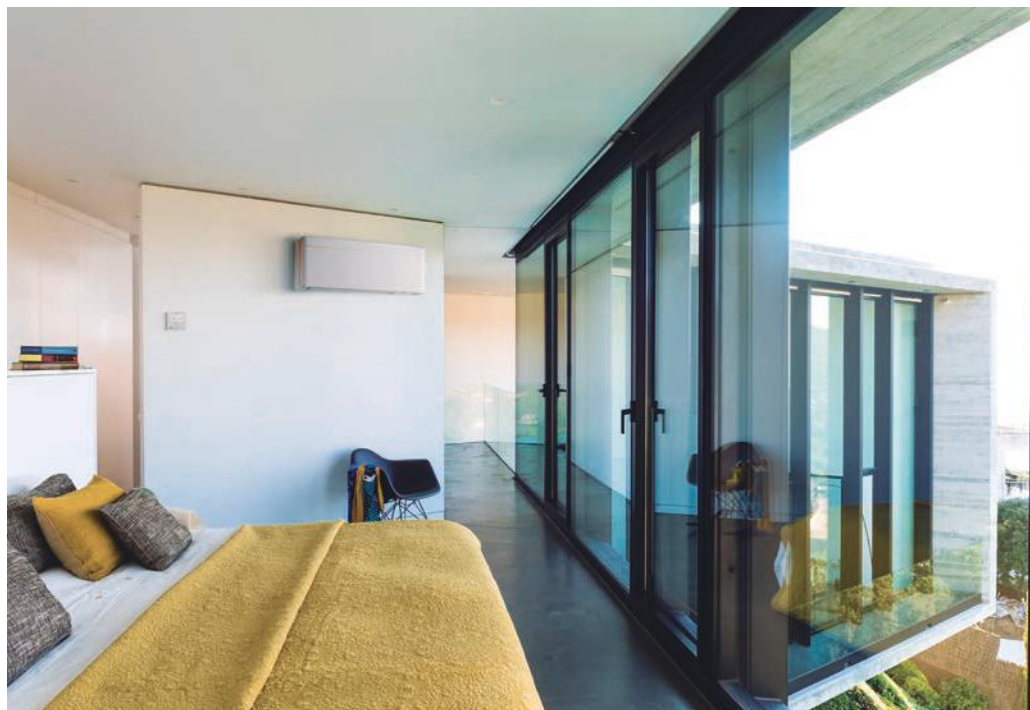
Nuevos gases. Cabo recalca la llegada al mercado de soluciones de climatización con refrigerante R32, “el más eficiente y sostenible que existe”, detalla.

Conectividad. Sánchez-Cano remarca que sus nuevos equipos disponen de control wifi, “que permite controlar el equipo desde el smartphone o tablet mediante la app ‘Daikin Online Controller’”. Cecotec también incide en la conectividad de sus nuevos sistemas de aire acondicionado. “Puede ser configurado remotamente a través de una conexión wifi, por lo que permite todo el control del dispositivo en el smartphone”, apunta la compañía.

Diseño. Sánchez-Cano resalta la apuesta por el diseño en sus nuevos equipos. “Hemos equilibrado funcionalidad y estética para crear una solución eficiente e innovadora en todos los sentidos”.

Apuesta por la aerotermia. Los fabricantes se están volcando en el desarrollo de sistemas de bomba de calor por aerotermia. La responsable

FOTO: DAIKIN



de Daikin pone el acento en la versatilidad y rendimiento de este tipo de equipos, como sus sistemas Altherma, capaces de ofrecer aire acondicionado en verano, calefacción en invierno y agua caliente sanitaria (ACS) durante todo el año. “Esta solución proporciona a los usuarios un alto rendimiento (COP de calefacción hasta 5,2 y de ACS hasta 3,3), una elevada eficiencia energética (A+++), y el máximo confort, incluso con temperaturas exteriores de -28°C. Además, la última generación incorpora la revolucionaria tecnología ‘Bluevolution’, que combina la tecnología del compresor ‘Swing Daikin’ con el nuevo refrigerante R-32”, expone. Por otro lado, no hay que olvidar que estos aparatos hacen uso de una energía renovable como es la aerotermia.

OTROS PRODUCTOS

Purificadores

Cecotec destaca los avances de sus purificadores, con control wifi a través del smartphone, permitiendo seleccionar distintas configuraciones de funcionamiento del aparato y conocer los datos medidos por el mismo.

Ventiladores

Cecotec se detiene en el control remoto inteligente de sus nuevos ventiladores, “gracias a su mando a distancia y a su pantalla led, para un control más fácil e intuitivo”. Además, estos aparatos disponen de modo ‘Eco’ y posibilidad de programación, mejorando su eficiencia. Igualmente, el Director de Smartwares Group España habla de los ventiladores de torre inteligentes de la marca Princess. “Es posible controlarlos a través de la app y de los asistentes de voz del mercado. Así, se puede tener la casa fresca al llegar de trabajar, del gimnasio o de pasear, ya que, al poder acceder

FOTO: PRINCESS (SMARTWARES GROUP)



FOTO: LG

con el móvil, es posible encender y apagar el aire cuando se desee”, anota. Además, la firma presenta en esta temporada una torre de calefacción y ventilación, también con conectividad wifi.

Deshumidificadores

Grupo De’Longhi indica que sus nuevos deshumidificadores cuentan con conexión wifi y una app desde la que se pueden ajustar, programar y supervisar. Además, reseña que sus equipos fueron los primeros certificados por Apple HomeKit. Por su parte, el responsable de Smartwares Group España cita sus deshumidificadores inteligentes, con conexión wifi y manejo mediante su app o asistentes de voz.

Emisores térmicos de aceite

Grupo De’Longhi pone el acento en que sus nuevos radiadores de aceite

incluyen “termostato de ambiente digital, para configurar y mantener automáticamente la temperatura deseada; la función ‘Eco’, para regular automáticamente el consumo de energía; y un temporizador programable 24 horas”.

Calefactores de panel

Audet habla de los calefactores de panel de cristal Smart de Princess. “Una vez conectados a la wifi, y después de haber instalado la app, se pueden manejar con total facilidad, ayudando a tener una vida más cómoda”, señala.

TELEFONÍA, ELECTRÓNICA E INFORMÁTICA

TELEFONÍA FIJA

Felipe Martín, Director General de Gigaset Communications Iberia, habla de sus soluciones profesionales de telefonía fija, como los terminales VoIP, que permiten la integración de las comunicaciones con movilidad en centralitas IP virtuales. “Consiguen grandes prestaciones

FOTO: GIGASET



con simplicidad y potencia, incorporando ventajas como la flexibilidad y la deslocalización física. Así, el sistema VoIP permite integrar datos, vídeo, mail y mensajería instantánea, además de contar con un número de teléfono universal que no necesita estar ligado a la localización física. Nuestras soluciones profesionales se completan con la estación base, que mejora la conectividad y permite una comunicación escalable con calidad de audio en HD”, explica. La compañía también cuenta con teléfonos de sobremesa para entornos profesionales, que “favorecen la transformación digital de los sectores comerciales, permitiendo, al mismo tiempo, la personalización de servicios inteligentes”.

Asimismo, se detiene en los módulos de expansión, “que ofrecen funciones adicionales a la comunicación profesional”, como multifuncionalidad, acceso a software Android, conexiones y puertos USB, micro SD, bluetooth, HDMI, LAN, wifi, RJ-9 y EHS.

En el entorno doméstico, Martín señala que los últimos avances se orientan tanto al diseño como al desarrollo de sistemas más robustos. Por ejemplo, explica que su gama ‘Gigaset Life’ “integra comodidad y seguridad, gracias a su teclado ergonómico, de gran tamaño, sonido de alta definición y pantallas que facilitan su visualización”. Explica que se dirigen tanto al público senior como a personas con necesidades especiales, para que “puedan utilizar estos modelos de forma sencilla, precisa e intuitiva”. Además, remarca que estos dispositivos permiten “establecer conversaciones paralelas para conectarse con familia y amigos, así como acceder a la agenda telefónica y a la lista de llamadas del router”.

Por otro lado, destaca los avances de la tecnología digital ‘DECT’, “que han conseguido optimizar las comunicaciones de forma eficiente con gran

FOTO: GARMIN



FOTO: WIKO

calidad”. Recuerda que sus terminales incorporan la tecnología ‘ECO DECT’ y el ‘Modo ECO plus’, “que se encarga de minimizar la potencia de transmisión de todos los teléfonos registrados en la estación base, de forma que la base no emite radiaciones mientras se esté utilizando el teléfono de forma inalámbrica”.

SMARTPHONES

Martín indica que las tendencias se dirigen hacia el diseño de terminales con “una gran pantalla, cámaras fotográficas de calidad y ejecución de aplicaciones con rapidez”. Por su parte, Josu del Valle, Jefe de Ventas de Wiko, afirma que las últimas innovaciones en sus móviles son “las cámaras cuádruples y las baterías superpotentes y de larga duración, ambas con funcionalidades de inteligencia artificial (IA) para optimizar su comportamiento y maximizar sus resultados”. Por ejemplo, detalla que su nueva gama ‘View 5’ incluye baterías de 5.000 mAh, “que proporciona una semana entera de uso con tan solo dos cargas”. Además, explica que la IA “optimiza el comportamiento de las apps y el consumo de energía”.

Igualmente, Marianna Cherubini, Directora de Retail de Huawei CBG España, remarca la importancia de la cámara en los nuevos dispositivos. “Se ha convertido en uno de los puntos fuertes de nuestros smartphones. Es el caso de las cámaras de Huawei P40 y P40 Pro, de la ‘Serie P40’, que cuentan con un sistema ‘Quad Cámara Leica Ultra Vision’, equipado con un sensor principal ‘Ultra Vision’ de 50MP, estabilización óptica de imagen (OIS) y una cámara de ‘Cine Ultra Angular’ de 40MP, entre muchas otras virtudes.

En definitiva, un conjunto de características que permite obtener fotos y vídeos de gran calidad de día o de noche y en cualquier lugar”, explica. Además, destaca el diseño del Huawei P40 Pro+. “Es único, con un acabado cerámico, que demuestra la importancia de la estética nuestros dispositivos”, declara.

Por otro lado, recalca sus esfuerzos “en el desarrollo de tecnologías que faciliten la vida de los usuarios y enriquezcan su experiencia, con continuas actualizaciones de software, así como la integración de los distintos dispositivos del ecosistema ‘1+8+N’ (wearables, tablets, auriculares, ordenadores...), partiendo de un elemento central, el smartphone”. Explica que el smartphone es el elemento central del ecosistema de Huawei, conectado a través del sistema operativo EMUI. “Reúne un amplio abanico de nuevas tecnologías que trabajan de la mano para ofrecer una nueva y mejorada experiencia digital conectada de forma inteligente”, apunta.

Pero la principal novedad en el mundo de la telefonía móvil es la llegada del 5G. “Ofrecerá tiempos de descarga y conexión más reducidos y una cobertura mejorada. Representa el futuro de la conectividad. En este sentido, en febrero presentamos una serie de nuevos productos y estrategia 5G, que demuestra todas las capacidades de su ecosistema en cualquier escenario”, declara la responsable de Huawei.

Y otro de los grandes avances en este terreno son los móviles de doble pantalla, tal y como destaca el Director Comercial de LG España, así como los smartphones con pantalla doble plegable.

SMARTWATCHES Y RELOJES DEPORTIVOS GPS

Vanessa Garrido, Directora de Marketing de Garmin Iberia, desgrana algunas de las innovaciones de sus relojes. “Nuestros dispositivos para fitness/outdoor son capaces de controlar de forma continua la frecuencia cardíaca, registrar todas las

fases del sueño, medir el nivel de estrés y hasta saber con qué energía contamos a lo largo del día. Cuentan también con funciones avanzadas, como el control del rendimiento, que incluyen VO2 máximo y el estado del entrenamiento, con ajustes para la aclimatación a la altitud gracias al sensor 'Pulse OX', que mide el nivel de oxígeno en sangre, carga óptima, tiempo de recuperación y 'training effects' aeróbico y anaeróbico. Además, incorporan funciones de seguridad y seguimiento que incluyen detección de incidencias y asistencia. Ambas envían la ubicación del usuario en tiempo real a los contactos de emergencia. También integran prestaciones multideporte, por lo que no se precisa cambiar de wearable cuando se realiza otra actividad. De hecho, ciertos modelos incorporan mapas a todo color que guían al deportista para que nunca se pierda durante la carrera o el entreno", desgrana.

Además, reseña que estos dispositivos ofrecen otras funciones inteligentes, como "la capacidad de pagar directamente a través del reloj, gracias a la solución de pago contactless 'Garmin Pay', y sincronizar música desde servicios de streaming o almacenar hasta 2.000 canciones que se disfrutan directamente a través de conexión inalámbrica vía bluetooth". Asimismo, se refiere a la posibilidad de personalizar el reloj, "accediendo a 'Garmin Connect IQ' y, a través de descargas gratuitas, cambiar la pantalla, añadir campos de datos o descargar aplicaciones y widgets", especifica. Además, sus últimos modelos cuentan con conexión wifi, facilitando la actualización.

Otra de las novedades es su tecnología de carga solar 'Power Glass'. "Se trata de una capa semitransparente, prácticamente invisible, de células solares fotovoltaicas ubicadas en la lente del reloj. Recogen la energía del sol a lo largo

FOTO: HUAWEI



FOTO: LG

del día, cuando la esfera del reloj se expone a la luz. El panel solar queda protegido por el cristal 'Corning Gorilla Glass 3', diseñado con un tratamiento DX resistente y a prueba de arañazos, antirreflejos y huellas dactilares. Para llevar el control de la carga, mediante un widget medidor, los usuarios podrán verificar rápidamente el rendimiento y capacidad de captación solar de su reloj, directamente en la muñeca y en tiempo real. Además, reforzando la gestión de autonomía, la función personalizable 'Power Manager', también llamado 'Administrador de energía' y disponible en todos los relojes solares, permite a los usuarios ajustar y controlar la vida útil de la batería, deshabilitando ciertas funciones para extender la duración según sus necesidades", precisa.

Por su parte, entre las innovaciones que introducen los relojes inteligentes Huawei, Cherubini señala que "cuentan con la función de medición de saturación de oxígeno en sangre (SpO2), una característica de vital importancia para los usuarios más deportistas", entre otras muchas características.

NAVEGADORES DE AUTOMOCIÓN

Garrido hace hincapié en la incorporación de conectividad inalámbrica en sus navegadores de automoción. "No solo cuentan con tecnología bluetooth sino que, además, han sido dotados

de tecnología wifi, para una mayor comodidad a la hora de actualizar los dispositivos y realizar descargas de software", comenta. Además, remarca que sus productos "proporcionan mucho más que la orientación correcta". "Con ellos, ya es posible tener acceso a múltiples puntos de interés, alertas de conducción avanzadas, sistema de aviso de colisión frontal y servicios en tiempo real, como la información de aparcamiento en directo. Además, la incorporación de cámara frontal ha hecho posible grabar la conducción continuamente y almacenar los archivos con los datos sobre los impactos. Y para controlar la parte trasera del vehículo, son compatibles con cámaras con las que vigilar cualquier obstáculo o persona que se sitúe en esa zona. A todo ello se suman las notificaciones de radares de semáforo y velocidad cercanos, e incluso avisos de fatiga, que sugieren posibles áreas de descanso tras varias horas de conducción", detalla.

TELEVISORES

Junto a las innovaciones habituales -incorporación de procesadores con mayor capacidad, mejoras en el tratamiento de la imagen y sonido, etc., el Director Comercial de LG España habla de avances como los televisores OLED enrollables o la incorporación de inteligencia artificial y asistente de voz. Asimismo, recuerda que su compañía es "la única marca fabricante de la tecnología OLED en gran formato".

PORTÁTILES E INFORMÁTICA

Además de los continuos avances en torno a la capacidad de procesamiento, memoria, etc.,

¿Cuáles son los últimos avances que están llegando a las tiendas?

la responsable de Huawei apunta algunas de las novedades de su nueva serie de portátiles MateBook, “como la integración de ‘fingerprint’ en el botón de encendido, de tal forma que los usuarios pueden acceder directamente a su sesión al encender el dispositivo”.

También cabe señalar la apuesta de Huawei por los últimos avances en conectividad 5G y wifi 6+. Así pues, este año ha presentado su tablet 5G MatePad Pro 5G; así como wifi AX3 y 5G CPE Pro 2, dos soluciones de conectividad habilitadas para wifi 6+.

Accesorios

Fundas para tablets. Toni Naves, Director Comercial de Silver HT y Smile, marcas de Silversanz, destaca el lanzamiento de fundas realizadas con “materiales ecológicos, antiimpacto, antideslizantes y antimanchas, con diseños más delgados, ligeros y resistentes a altas temperaturas”, así como la “universalización en tamaños”, con fundas compatibles desde 9 hasta 11 pulgadas. Estas fundas también disponen de múltiples posiciones para ajustar el ángulo de visión. Además, algunas de ellas ofrecen autoapagado de la tablet al cerrar su tapa, así como indicador led de funcionamiento. Por otro lado, pone el acento en las fundas con teclado inalámbrico mediante bluetooth 3.0. “Ofrecen una sincronización y transferencia de datos más rápida y un menor gasto de batería”, apunta

Teclados. El responsable de Silver HT y Smile se detiene en los nuevos teclados bluetooth 3.0 y plug & play, con compatibilidad con todos los productos del mercado, rango de operación de hasta 10 metros, sincronización y transferencia de datos rápida y menor gasto de batería. Además, incide en su “teclado de membrana de alta duración con teclas tipo chiclet, para dar sensación de estar escribiendo en un teclado portátil”. Y detalla que son antisalpicaduras, ultrafinos y con materiales antideslizantes.

FOTO: HUAWEI



FOTO: SILVERSANZ

Hubs tipo C. Adaptándose a las conexiones que se están imponiendo en los nuevos smartphones, Naves cita el lanzamiento de hubs de múltiple conectividad en diferentes puertos, “desde 4 en 1 a 13 en 1, que incluyen lectores de tarjetas, conexiones de red, carga tipo C, HDMI o VGA”, comenta. Detalla que estos hubs ofrecen cargador Qi, de carga inalámbrica de móvil o smartwatch, puestos de tarjetas micro SD y SD, puerto de carga tipo C -con potencia máxima de 87 W-, puerto HDMI -4K x 30 Hz o 1080p x 60 Hz-, y USB 3.0 de alta velocidad -5 Gbps- para la transmisión rápida de datos.

Protectores de pantalla. Naves habla de la innovación en torno a los protectores de privacidad y de luz azul, con propiedades antiimpacto y antirreflejos y cristales alta sensibilidad al tacto.

Baterías externas. El Director Comercial de Silver HT y Smile destaca los nuevos modelos de power bank con acabados en goma o cristal templado. “Permiten cargar de forma ultrarrápida en cualquier momento y lugar todos aquellos smartphones que incorporan la tecnología de carga rápida ‘Quick Charge 2.1.’, que carga aproximadamente el 60% de la batería en menos de 30 minutos”. Además, pone el acento en la presentación de modelos exclusivos para Apple.

Mochilas para portátil. Naves se detiene en sus mochilas con características desarrolladas especialmente para el transporte de portátiles, como cierre antirrobo o conexión USB para carga, además de estar realizadas en materiales transpirables e impermeables.

FOTO: SILVERSANZ



Electrodomésticos Jata estrena logo



Electrodomésticos Jata renueva su imagen y lo hace con un logo más sencillo, pero mucho más legible que el anterior y con unas letras más redondeadas que le hacen ser muy atractivas.

Todo ello sin perder el carácter familiar y cercano de esta marca que ya cuenta con casi 77 años de experiencia en el mundo del pequeño electrodoméstico.

El 2020 es para Jata un año una nueva etapa en la que apuesta por una renovación que, además del cambio de logo, trae importantes cambios.

El nuevo logotipo de Jata presenta un diseño simple, sin embargo este rediseño invitará a los clientes a redescubrir la marca y sus 77 años de historia. Su tipografía tiene más grosor, más consistencia que la anterior y es más clara y redondeada, algo que sumado su interletraje le aportan una mejora a la hora de su lectura, sobre todo, en formatos pequeños. Además, se ha apostado por la horizontalidad del logotipo, dejando atrás la elevación del anterior.

La variante principal se sigue representando en azul, sin embargo puede mutar de color para adaptarse al cromatismo de las imágenes sobre las que se utilice. Su finalidad no es otra que crear el contraste necesario para una correcta legibilidad de manera armónica para crear una conexión entre la marca y clientes.

Electrodomésticos Jata tenía diferentes familias de productos que se agrupaban en torno a un nombre (Costura, Beauty y Pharma) que pasan a desaparecer para estar todas ellas englobadas dentro de la genérica Jata. Tan sólo se mantiene la familia Jata Hogar que también asimila el logo de Jata pero se añade la palabra Hogar debajo en letras más pequeñas y, eso sí, manteniendo su color rojo habitual que ya le hace ser reconocido entre las familias.

MCR potencia su portfolio para apoyar al canal en una “vuelta al cole” diferente



ab materials, división de MCR especializada en papelería y material de oficina, ha anunciado una importante renovación de su oferta de productos para el sector educativo con su nuevo catálogo de productos para la “vuelta al cole”. Junto con los productos incluidos en el portfolio de MCR y la propia ab materials, el mayorista ha incluido en este catálogo una serie de novedades destinadas a potenciar la digitalización de la enseñanza.



La amplitud del catálogo actual de ab materials abarca las principales marcas, tanto en el segmento de la papelería como en material de oficina y para educación, consumibles y regalos, con más de 10.000 referencias. Asimismo, ab materials trabaja con la división de soluciones empresariales de MCR, MCR PRO, para poner a disposición del canal el más amplio y completo portfolio de productos y servicios para todo tipo de entornos: desde oficinas y centros educativos hasta tiendas, grandes superficies o profesionales autónomos.

Con importantes incorporaciones recientes a su catálogo (por ejemplo, Lamela y sus cuadernos, o Totto, referente en el textil), el catálogo para la vuelta al cole de ab materials incluye todo tipo de productos en este ámbito, incluyendo material, maletines y mochilas, accesorios y artículos ergonómicos, entre otros muchos.

En la parte de informática, la campaña cuenta con una serie de ofertas y promociones para el sector educativo de la marca líder, Samsung. A sus archiconocidos productos de informática, imagen y sonido, almacenamiento, etc. se suma ahora una amplísima gama de smartphones y tabletas profesionales, disponibles ya a precios especiales para el sector de la educación. El catálogo incluye también otros productos de ésta y otras marcas (portátiles, monitores, impresoras, teclados y ratones, altavoces y auriculares, unidades de almacenamiento, etc.) como Acer, LG, Sharp o Xiaomi, entre otras muchas.

Junkers ofrece máxima calidad y eficiencia con su gama de aire acondicionado



Durante el verano los aparatos de aire acondicionado se convierten en uno de los equipos con mayor uso estacional. En su compromiso por llevar el mayor confort a las viviendas, sin dejar de lado su preocupación por el medioambiente, Junkers ofrece una amplia gama de soluciones de aire acondicionado que ofrecen máxima calidad y eficiencia energética.



temperatura ideal y uniforme en la vivienda.

Además, gracias a la eficiencia de sus equipos de aire acondicionado, es posible climatizar una vivienda con un ahorro significativo de energía eléctrica. Diseñados según las nuevas normativas europeas de eficiencia, poseen una clasificación energética de hasta A+++ y garantizan una

Por un lado, la gama de aire acondicionado Split 1x1 es una de las mejores alternativas de climatización Junkers para una sola estancia. Con un rango de potencias que van desde 2,6 kW, hasta 7 kW. Destaca la gama de Aire Acondicionado Junkers Comfort Star. Equipos con refrigerante R32 que garantizan la pureza del aire que se respira gracias a la incorporación de filtros especiales BIO y que ofrecen una eficacia de más del 95% eliminando bacterias, además de una capacidad de hasta un 99% en recoger partículas de polvo de menos de 0,3 µm. También cuenta con tratamientos anticorrosión de aletas doradas y funciones de autodiagnóstico y autoarranque.

Por otro, la gama de aire acondicionado Multi Splits es la solución perfecta para climatizar varias estancias al mismo tiempo, incluso grandes espacios que necesitan una mayor potencia. Los equipos Multi Splits en combinaciones desde 2x1 hasta 5x1 y en capacidades que van desde los 5,3 kW hasta 12,4 kW, permiten un control de la temperatura de forma simultánea, asegurando una distribución del aire de forma homogénea en todo el espacio.

Estos equipos ofrecen un elevado rendimiento siempre con tecnología inverter. Además las unidades interiores pueden ser de diferentes tipologías como de tipo mural, suelo-techo, cassette o conducto y con distintas potencias para adecuarse de mejor forma a cada estancia.

Samsung lanza un programa de reparación fuera de garantía



Samsung Electronics Co., Ltd., ha anunciado el lanzamiento de un nuevo programa de reparación de electrodomésticos fuera de garantía. Este programa incluye la reparación de frigoríficos, lavadoras, lavavajillas y secadoras que se no se encuentren cubiertos por la garantía, a precio fijo y gestionado directamente por Samsung.

“En Samsung trabajamos para ofrecer a nuestros clientes el mejor servicio. Y sabemos que, para ellos, contar con la seguridad de un servicio oficial y la certeza de tener un precio cerrado es muy importante. Con nuestro nuevo programa, el cliente puede solicitar la reparación de forma online, a un precio fijo que depende únicamente del tipo de producto. Con las ventajas de reparar con nuestros servicios técnicos autorizados y de la mano de nuestros expertos que conocen al detalle los productos Samsung”, en palabras de Jose Antonio Moyano, Director de Customer Service de Samsung Iberia.

Este programa de reparación de electrodomésticos fuera de garantía, permite conocer el precio antes de contratar a través de la página web de Samsung. Tras rellenar el formulario online, un técnico de uno de los centros de reparación autorizados de Samsung se pondrá en contacto con el cliente para concertar la cita, y acudirá al domicilio del usuario para realizar la reparación.

Para más información sobre este nuevo servicio de Samsung, por favor visite el siguiente enlace: <https://www.samsung.com/es/support/repuracion-electrodomesticos-fuera-de-garantia/>

Una estación de trabajo móvil

Lenovo
ThinkPad P15s

Lenovo

Como la mezcla perfecta entre potencia y rendimiento, así define Lenovo su modelo ThinkPad P15s, el cual combina los últimos procesadores Intel® Core™ y gráficos profesionales NVIDIA Quadro, en un diseño delgado y ligero. Sus características permiten a los usuarios tener una estación de trabajo móvil con la máxima productividad por lo que resulta perfecta para diseñadores, ingenieros y estudiantes.



Lenovo ThinkPad P15s tiene entre sus principales funciones hasta 2 TB de almacenamiento, procesador Intel® Core™ i7 vPro™ de 10ª generación y pantalla UHD IPS 4K de 15" con tecnología Dolby Vision HDR, lo que permite tener una experiencia visual de gran calidad. Y por la autonomía no hay que preocuparse, cuenta con una batería que dura hasta 15 horas.

Su robustez es increíble, la workstation móvil ThinkPad P15s se ha probado con 12 especificaciones de nivel militar y se ha sometido a más de 200 pruebas de calidad. Puede funcionar en condiciones extremas: desde la aridez ártica hasta las tormentas de arena del desierto. Incluso puede soportar derrames y caídas accidentales.

Además, ha sido desarrollada con un conjunto completo de características ThinkShield las cuales proporcionan seguridad digital para protegerlo de amenazas digitales, ciberataques y cibercriminales. El módulo de plataforma segura independiente (dTPM) cifra las contraseñas y datos y trabaja con las funciones de seguridad de Windows 10. Con ThinkShutter, es posible cerrar físicamente la cámara.

Un pago más cómodo

Garmin
Garmin Pay

GARMIN

Los smartwatch de Garmin son muy útiles, ahora más que nunca, porque incluyen prestaciones que permiten simplificar nuestra vida. Este es el caso de Garmin Pay, una avanzada funcionalidad que permite realizar pagos desde el propio reloj sin necesidad de llevar encima dinero en efectivo o tarjetas de crédito o, incluso, el teléfono móvil.



Esta tecnología nos ayuda a pagar de una manera sencilla e intuitiva en una tienda, kiosco o restaurante mediante contactless. Todo ello de la manera más higiénica posible, ya que no tendremos que tocar dinero ni ningún objeto o dispositivo, ni siquiera buscar el tarjetero. Tan solo se precisa posar el reloj sobre el terminal de pago, sin rozar el lector, porque simplemente con acercarlo será suficiente.

Los pasos a seguir para su instalación son tan intuitivos como su utilización. Lo primero que hay que hacer es acceder a la aplicación Garmin Connect y en ella a Garmin Pay. Una vez comprobado si está disponible la entidad bancaria y las tarjetas, se pasa a crear directamente el "monedero", seleccionando un código de seguridad de cuatro dígitos para protegerlo.

Seguidamente, se añade una o dos tarjetas. Para ello, se selecciona el tipo y se introducen manualmente los datos o se escanea utilizando el teléfono móvil. Es probable que haya que verificar la identidad a través de una contraseña de un único uso que la entidad bancaria mandará por email o en un mensaje de texto, proceso que sólo se llevará a cabo una vez.

Un aliado para la telemedicina

LifeVit
App LifeVit



Dos de los factores determinantes a la hora de diagnosticar a un paciente con Covid-19 son la fiebre y la dificultad respiratoria. Y ambos son monitorizables de manera inteligente, precisa y remota. LifeVit permite intervenciones tempranas, minimizando así los efectos negativos de la enfermedad y optimizando los recursos socio-sanitarios a emplear.



LifeVit ha logrado conectar en una misma aplicación digital en el móvil la lectura de los parámetros vitales para la salud. Estos son: temperatura, presión de oxígeno en sangre, tensión, actividad y sueño e indicadores físicos de la persona (peso, %grasa, %músculo...).

Así, en el contexto actual, por ejemplo, un pulsioxímetro digital vinculado con esta app resulta clave para medir el oxígeno en sangre y revelar problemas pulmonares, resultando fundamental en el control de la salud en personas que pueden padecer o padecen la Covid-19.

Durante estos últimos meses los equipos de LifeVit han sido utilizados por hospitales públicos como Vall d'Hebron, entidades como Cruz Roja y plataformas de telemedicina como Interactive Clinics. Estas organizaciones han utilizado dispositivos inteligentes certificados clínicamente, facilitando una mejor atención y gestión de pacientes Covid-19.

De hecho, LifeVit ha verificado un notable uso de la aplicación, así como de la demanda de los dispositivos inteligentes que pueden conectarse a la misma y vigilar por la salud de los usuarios.

Mochilas, bolsos y bolsas muy ligeras

Tucano
Línea Compatto

TUCANO

La línea Compatto, de Tucano, se define como perfecta por sus variedades: mochilas y bolsos de varios tamaños, shopperbag, ¡incluso bolsas de fin de semana! Y todo extraligero y plegable. Puedes llevarlo dentro de tu bolso o maleta y usarlo cuando lo necesites. Algunos de los modelos de esta colección son:



- Compatto Sackpack: es una bolsa muy ligera, pero extremadamente resistente, con capacidad de hasta 20 L. Para tus libros, tu ropa del gimnasio, la excursión inesperada...

- Compatto Backpack: es, nada menos que... ¡una mochila plegable! Con solo un gesto, Compatto Backpack se convierte en una mochila con capacidad de hasta 25 L. Transporta lo que necesitas sin complicaciones. ¡Y en un montón de colores!

- Compatto Easy Shopper: una bolsa de shopping de tamaño medio, para tus compras inesperadas o si tienes necesidades repentinas de transporte. Es tan práctica y bonita que siempre la llevarás encima y buscarás excusas para usarla. Es tu mejor aliada.

- Compatto Shopper: bolsa de shopping, plegable y muy liviana. Es perfecta para los días de compras en la ciudad. Siempre lista para usar, sirve tanto para el buen tiempo como para la lluvia. Llévala en el bolso porque no ocupa nada y, cuando la necesites... voilà! Una amplia bolsa de shopping, de líneas modernas, práctica y tan vistosa, que llamarás la atención.

Platos deliciosos con las funciones especiales de los microondas Whirlpool

Whirlpool da a conocer las innovadoras funciones que han implantado en sus microondas, para hacer de la cocina una actividad rápida y sin esfuerzos. De este modo, con la función Crispi, los alimentos quedan crujientes por fuera y jugosos por dentro; la función Steam lleva el agua a ebullición en poco tiempo para cocinar cualquier tipo de grano; la función Bread Defrost, descongelará nuestros alimentos; con la función Yogur, elaborar este lácteo será sencillo y los gratinados quedará irresistibles con la función Grill.

Gracias a la exclusiva tecnología de Whirlpool, sus microondas de última generación ofrecen una experiencia superior en cocción, rápida y sin ningún esfuerzo. Sus funciones especiales redefinen el concepto de microondas, convirtiéndolo en un pequeño electrodoméstico multifunción que no solamente sirve para calentar, sino que permite al usuario obtener resultados profesionales adaptados al estilo de vida actual. Te presentamos algunas de las funciones que te ayudarán a conseguir unos platos exquisitos en un tiempo récord.

¿Cuidar tu alimentación cocinando en el microondas? Es posible con la exclusiva función Crisp de Whirlpool, que permite una cocción de los alimentos perfecta, dejándolos crujientes por fuera y jugosos por dentro, sin apenas aceite. Esta función es la alternativa más cómoda y saludable a cocinar en una sartén, conservando todos los valores nutricionales y el sabor original de los alimentos. ¡Y en la mitad de tiempo! Con el plato especial Crisp, se pueden preparar tortilla de patatas, verduras rellenas, salteados, murgas, carne o pescado asados, tortitas o, incluso, patatas fritas.



La función Steam de los microondas Whirlpool lleva el agua a ebullición rápidamente, permitiendo cocinar todo tipo de granos en menos de diez minutos: garbanzos, quinoa, arroz o, también, pasta. Además, con la vaporera, puedes cocinar al vapor dos platos al mismo tiempo, ya sean verduras, carnes o pescados. Si no quieres perder los nutrientes de los alimentos, sobre todo de las verduras, que son las que lo hacen más fácilmente, utiliza el vapor, el método de cocción más sano que existe.



¿Quieres preparar tu yogur casero para disfrutar de un desayuno o una merienda sanos y deliciosos? Tan solo necesitas leche, yogur y la función Yogur de los microondas Whirlpool. Al seleccionarla, el microondas controlará constantemente la temperatura del interior para asegurar un correcto proceso de fermentación en tan solo cinco horas, la mitad del tiempo.

La función Bread Defrost, que combina la rapidez de la tecnología de descongelación JetDefrost y los beneficios de la función Crisp, permite descongelar pan y obtener unos resultados propios de un horno tradicional. Consigue una textura crujiente, como recién horneado, y conserva todo el sabor del pan con tan solo apretar un botón.

Obten gratinados más crujientes, pollo más dorado o lasañas perfectas con la función Grill de los microondas Whirlpool. Coloca el plato sobre la parrilla y disfruta de los asombrosos resultados de su potente grill de cuarzo.

SOGO®

Human Technology

DESCUBRE NUESTRA GAMA DE CALEFACCIÓN PARA UN AMBIENTE CÁLIDO Y AGRADABLE



SS-18470

RADIADOR DE ACEITE
CON HUMIDIFICADOR

⚡ 2500W



SS-18465

RADIADOR DE ACEITE

⚡ 2500W



SS-18455

RADIADOR DE ACEITE

⚡ 1500W



SS-18445

RADIADOR CONVECTOR
DE CRISTAL

⚡ 1500W Wi-Fi



SS-18325

TERMOVENTILADOR TURBO

⚡ 2000W



SS-18290

ESTUFA CERÁMICA DE GAS

⚡ 4200W



www.sogo.es

Purificadores de Aire MUNDCLIMA

*Aire puro,
enchufar y listo*

hasta
99,80%
de eficacia

Ensayados
según
ISO16000-36:2018
por laboratorio
Oficial autorizado
y registrado en
el RLSAA



MU-PUR 200



MU-PUR 400



MU-PUR 600

*Serie
Excellence*

Los purificadores Mundoclima incluyen una combinación de tecnologías punteras en el ámbito de la filtración y purificación del aire.

Son equipos diseñados para proteger a las personas, ideales para filtrar y purificar el aire en guarderías, colegios, hospitales, clínicas, oficinas, viviendas, farmacias, gimnasios, etc.

Los ensayos realizados en laboratorio oficial, autorizado y registrado en la RLSAA, avalan una **eficiencia de hasta el 99,80%** eliminando partículas, polen, bacterias, hongos y virus, gracias a tecnologías de filtración, como el filtro absoluto HEPA H13, ionizador, carbón activo y Nano Silver Technology.

	MU-PUR 200	MU-PUR 400	MU-PUR 600
Código	KF 20 712	KF 20 711	KF 20 710
Filtro absoluto HEPA H13	✓	✓	✓
Carbón activo	✓	✓	✓
Nano Silver technology	✓	✓	✓
Ionizador	—	✓	✓
Sensor Partículas	—	✓	✓
Indicación Calidad del Aire	Led	Display	Display
Display Indicador de Partículas (PM 2,5)	—	✓	✓
Display Indicador de VOC'S	—	—	✓
Área de efectividad (m²)	20	40	60
Precio Oferta	160€	300€	450€

Precios netos. IVA no incluido. Validez oferta hasta el 31 de Diciembre de 2020