

número 82 - 2021

protiendas

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

ENTREVISTA PALOMA SÁNCHEZ-CANO

DIRECTORA
DE MARKETING Y
FORMACIÓN
EN DAIKIN AC SPAIN

TRATAMIENTO DEL AIRE

SOLUCIONES PARA
UN ENTORNO MÁS
SALUDABLE

ENTREVISTA JUAN CARLOS CAYUELA

DIRECTOR GENERAL
DE SMEG ESPAÑA

ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN Y PAE DE COCINA

LA COCINA,
PROTAGONISTA
EN LA 'ERA COVID-19'

CONGA

7090

El poder de la
inteligencia artificial

Una revolución tecnológica. Descubre un nuevo concepto de robot aspirador mucho más inteligente. Con el chip 3Diana analiza situaciones y toma decisiones a tiempo real. Identifica mascotas, objetos, desorden, excrementos... Descubre el Tecno Asistente del hogar y despreocúpate de la limpieza.



cecopartners:

partners@cecotec.es

cecotec

AIRE INTERIOR
99,995% PURO

RESPIRAR AIRE PURO ES POSIBLE

PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN
CONTAMINANTES DE 0,1 MICRAS

GASES CONTAMINANTES
Exteriores e interiores

VIRUS

BACTERIAS

MOHO

HONGOS

BIOPARTÍCULAS



PURE AIR CONTROL

- Diseñado para espacios de ámbito doméstico, terciario e industrial.
- Ideal para instalaciones con conductos.
- Reduce los gases tóxicos, irritantes y cancerígenos.
- El aire purificado es expulsado al exterior, convirtiendo estos edificios en un pulmón para las ciudades.
- Incorpora 3 etapas de filtraje: para partículas grandes (G4), gases (GRSystem) y micropartículas (HEPA 14, con Certificado EN-1822 y test individual).



PURE AIR BOX HOME

- No requiere ningún tipo de instalación.
- Cobertura de espacios de hasta 80m².
- Caudal de hasta 430 m³/h.
- Diseño minimalista.
- Ultra compacto: 31 x 39 x 75 cm y 30 kg.
- Eficiente consumo nominal 39W – Máximo 70 W.
- Silencioso nivel de presión sonora 23 db (A). Velocidad mínima.



PURE AIR RESIDENTIAL

- Gama específica para el ámbito doméstico y residencial.
- Incluye equipos sin instalación y con instalación sencilla para falsos techos.
- Bajo nivel sonoro.
- Muy bajo consumo eléctrico.
- Incorpora 3 etapas de filtraje: para partículas grandes (G4), gases (GRSystem) y micropartículas (HEPA 14, con Certificado EN-1822 y test individual).



Productos que dan negocio
página 4,46

Noticias
página 05

Comunicados
página 42

Nuevos productos
página 44



Tratamiento del aire

página 10

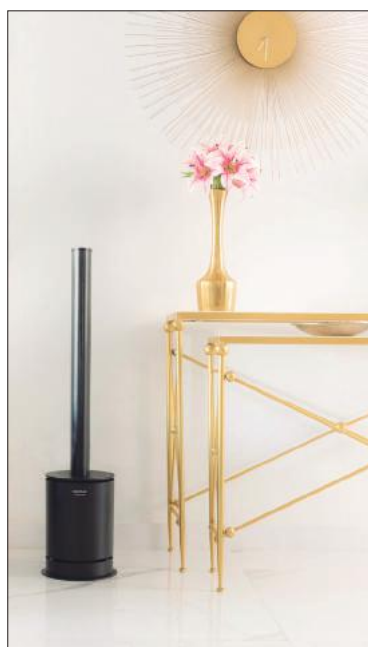
Los dispositivos para el tratamiento del aire siempre han sido aparatos muy apreciados por los usuarios que más se preocupan por la salud, especialmente aquellos aquejados de alergias, asma u otras complicaciones respiratorias. Las circunstancias actuales, con protagonismo...



Electrodomésticos de cocción y PAE de cocina

página 26

La pandemia y el confinamiento han hecho que volvamos la mirada hacia nuestros hogares. En el último año, obligados por el encierro y con más tiempo disponible, los españoles hemos redescubierto nuestras cocinas...



Paloma Sánchez-Cano

DIRECTORA DE MARKETING Y FORMACIÓN
EN DAIKIN AC SPAIN

página 06

“Desde hace más de 90 años, Daikin ofrece su experiencia en soluciones de climatización y control climático para dar...”



Juan Carlos Cayuela

DIRECTOR GENERAL
DE SMEG ESPAÑA

página 24

“Hablar de Smeg es, sin duda alguna, sinónimo de diseño, como bien lo identifica su eslogan ‘Tecnología con estilo’. Desde sus orígenes...”



protien
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

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.

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



Revista. Protiendas
@revista_protiendas



Rprotiendas
@rprotiendas



Revista_Protiendas
@revista_protiendas



Revista Protiendas
@revista_protiendas

ufesa

PRODUCTOS
QUE DAN
NEGOCIO

Ufesa apuesta por el mejor sabor y aroma del buen café en versión expreso

Para todos los asiduos al buen café, Ufesa marca la diferencia con la nueva cafetera UFESA Espresso CE7238 Cream donde el sabor y el aroma tradicional son los protagonistas. La nueva cafetera es la elección perfecta para poder disfrutar de un buen café en cualquier lugar.

El nuevo modelo de Ufesa se presenta con bomba de presión de 20 bares y 850W de potencia, prepara café expreso y cappuccino con la mejor crema y el máximo aroma, para disfrutar de la experiencia. Ofrece doble sistema de preparación, tradicional con café molido o con prácticas monodosis.

Cuenta con un depósito de agua extraíble de 1,2 litros e incluye vaporizador orientable para espumar leche o calentar agua para hacer infusiones.

Gracias a su filtro bar cream puedes conseguir la mejor crema en tu café, además cuenta con portafiltro metálico con tres filtros para poder preparar 1 ó 2 tazas de café y monodosis.



También ofrece una bandeja caliente tazas y para recoger gotas o posos de café, manteniendo el espacio libre de restos. Una vez servido el café o la infusión, la cafetera se apagará automáticamente.

Ficha técnica:

- 850W
- Bomba a presión de 20 bares
- Depósito de agua extraíble de 1,2l
- 2 opciones de preparación de café: Sistema tradicional con café molido y con monodosis
- Portafiltro metálico con 3 filtros incluidos (1 café, 2 cafés y monodosis)
- Vaporizador orientable para preparar Cappuccino, Infusiones...
- Bandeja recoge gotas extraíble
- Bandeja caliente tazas
- Apagado automático
- Filtro Bar Cream

Los molinillos de café son una buena alternativa para los muy cafeteros que quieren obtener un resultado inmejorable en cuanto a sabor y aroma.

La forma de satisfacer nuestros sentidos se plasma en el nuevo molinillo de café UFESA MC0470 que ofrece buenas cualidades en la molienda del café y cuya capacidad es de 70 gramos.

Este modelo eléctrico de diseño compacto y con potencia de 200W ofrece un buen rendimiento y gracias a sus cuchillas de acero inoxidable permite un corte muy fino y preciso, obteniendo un café de gran calidad.

Es muy fácil de usar, solo se deben colocar los granos de café, poner la tapa transparente, presionar la tapa para empezar la molienda y soltarla para detener el proceso.

Se presenta con cuerpo de acero inoxidable y un práctico cable extensible que se guarda fácilmente.



Hasan Ali Yardimci, nuevo Director General de Beko Iberia



Beko, la compañía de electrodomésticos referente en soluciones inteligentes para el hogar, ha nombrado a Hasan Ali Yardimci nuevo director general en España, Portugal y América Latina. Yardimci sustituye así a Cem Akant, quien ha gestionado exitosamente la organización durante la última década, consiguiendo posicionar la compañía como líder del mercado español de electrodomésticos.



Hasan A. Yardimci se unió a Arçelik, compañía a la que pertenece BEKO Iberia, en 2009 como Director de Estrategia, ayudando a la expansión de Arçelik en nuevos mercados de todo el mundo, tras sus experiencias previas en McKinsey y Sears. Posteriormente, fue nombrado Director General de Arctic, donde logró aumentar la cuota de mercado de Arçelik en Rumania y asegurar las inversiones para impulsar su planta productiva. Finalmente, desde 2016, Yardimci ha liderado la expansión de las marcas de Arçelik en América del Norte como Presidente de Beko US Inc.

El objetivo del nuevo director para Iberia es apoyar el crecimiento de la organización en los mercados clave, poniendo el foco en la sostenibilidad, la innovación y la calidad. "Las marcas de la compañía están obteniendo un mayor reconocimiento gracias a los ejes estratégicos y a una cartera de productos diversificada y con la máxima innovación. Además, gracias al apoyo de nuestros socios comerciales, queremos ofrecer valor añadido y satisfacer las necesidades de los consumidores", ha afirmado Yardimci.

A nivel personal, Yardimci ha asegurado: "Estoy muy ilusionado con continuar con la expansión de nuestras marcas de electrodomésticos, principalmente Beko y Grundig en España, Portugal y Latinoamérica; y aportar visión estratégica, liderazgo e innovación al proyecto".

Jata dona purificadores de aire a Save the Children



JATA se suma a SAVE THE CHILDREN para reforzar su programa de Lucha contra la Pobreza Infantil en España #QueNadieQuedeAtrás, y apoyar a 3.300 niños y niñas



y sus familias vulnerables en riesgo de exclusión. Fruto de esta alianza, la compañía ha colaborado con la donación de purificadores de aire con lámparas germicidas para cada uno de los centros CRIA con los que cuenta la ONG en el Estado en: Madrid, Vizcaya (Barakaldo), Sevilla y Toledo. Con el objetivo de favorecer la calidad del aire interior de estos espacios y potenciar un ambiente más saludable y libre de virus y bacterias, tanto para los voluntarios como para los niños y niñas y las familias que acuden a estos centros para recibir refuerzo escolar o realizar actividades de ocio y tiempo libre.

Esta acción solidaria se complementa con el lanzamiento de 3.000 ejemplares de estos dispositivos, de los que JATA destinará 4€ de la venta de cada unidad a SAVE THE CHILDREN, donando un total de 12.000€. Los fondos recaudados se asignarán a los programas socioeducativos que la organización lleva a cabo durante el curso escolar en los CRIA, espacios propios en los que atiende a un total de 585 niñas y niños de entre 3 a 18 años. En total, en toda España, SAVE THE CHILDREN atiende a más de 3.000 niños y niñas a través de sus programas de lucha contra la pobreza infantil.

La firma del acuerdo de colaboración se ha producido en el Centro de Recursos para la Infancia y Adolescencia de SAVE THE CHILDREN en el distrito madrileño de Puente de Vallecas entre el gerente de JATA, Guillermo García y el director de los centros propios de SAVE THE CHILDREN en España, Alejandro Benito.

Rowenta con los Maestros de la Costura



Un año más, Rowenta estará presente en la nueva edición del popular talent show "Maestros de la Costura" con sus productos más innovadores para el planchado, el cuidado y la desinfección de la ropa.

Durante esta cuarta temporada de "Maestros de la Costura", Rowenta sigue impulsando el papel fundamental de la industria de la moda en España, a través de la ilusión y el esfuerzo de los aprendices y de la experiencia de su exigente jurado. El programa está presentado por Raquel Sánchez Silva.



Nuevamente Rowenta participa en el programa "Maestros de la Costura" con sus últimas novedades para el planchado y el cuidado de la ropa, convirtiéndose en el perfecto aliado de los aspirantes para sacar el mejor partido a sus ideas. El popular talent de costura y diseño de moda propone una temporada más una formación sin igual, redoblando su apuesta por la sostenibilidad y proponiendo una normalización de la moda inclusiva. El programa producido por Shine Iberia en colaboración con Rtv se emite los lunes a las 22.00h en La1.

La marca Rowenta asocia un dominio perfecto del vapor con la última tecnología y el diseño más impactante para eliminar las arrugas y obtener el acabado perfecto en cada tejido, con la calidad profesional de los grandes "maestros".

Además, debido a la importancia que ha adquirido la desinfección en los últimos tiempos, el modelo IXEO Power elimina hasta el 99,9 % de virus, bacterias y gérmenes gracias a la combinación de alta temperatura y presión del vapor, sin necesidad de utilizar productos químicos.

Electrolux España cumple más de una década como Top Employer



Un año más, Electrolux España ha sido oficialmente certificada por Top Employer España por la excelente gestión de sus Recursos Humanos y por las condiciones laborales que ofrece a su plantilla de profesionales, caracterizados por desarrollar su talento. Este certificado avala las impecables políticas laborales que la compañía ha implementado para cuidar el entorno laboral y más, en un año tan complicado donde se han visto trastocados la mayoría de los planes empresariales y ha habido que reorganizar los procesos de trabajo y adaptar las competencias de los equipos a un entorno cambiante, incierto y en el que el cuidado de los empleados ha sido clave.

El programa de Top Employers Institute certifica a las organizaciones basándose en su participación y en los resultados de la HR Best Practices Survey. Este análisis engloba 6 áreas, distribuidos en 20 temas diferentes, tales como estrategia de personas, entorno de trabajo, adquisición de talento, aprendizaje, bienestar y diversidad e inclusión, entre otros muchos.



En estas áreas, Electrolux España ha mantenido constantes las puntuaciones respecto al año anterior. Sin embargo, ha mejorado la calificación de tres criterios concretos: la adquisición de talento, aprendizaje y desarrollo y compensación y beneficios. Además de estas subidas, Electrolux está muy por encima de la media en gestión de carrera y sucesión, posee un alto índice en el consumo tecnológico y, específicamente, en desarrollo y habilidad, el equipo se sitúa muy por encima del resto de empresas, aproximándose a los top 5.

El programa Top Employers ha certificado y reconocido a más de 1.600 Top Employers en 120 países/regiones en los cinco continentes.



Paloma Sánchez-Cano

Directora de Marketing y Formación
en Daikin AC Spain



“Nuestro compromiso es el de proporcionar soluciones climáticas y productos de alta calidad para crear entornos interiores confortables y sostenibles...”

Desde hace más de 90 años, Daikin ofrece su experiencia en soluciones de climatización y control climático para dar respuesta a las necesidades de todos, ya sean para uso particular en una vivienda o para una pequeña tienda o grandes infraestructuras como puede ser, por ejemplo, un hotel. Durante su trayectoria en la búsqueda del clima perfecto, la compañía ha desarrollado nuevas tecnologías que hacen de sus sistemas no solo calefacción y aire acondicionado, siempre intentando ir un paso por delante. Además, con la llegada de la COVID-19, la importancia sobre el tratamiento del aire ha cobrado relevancia, y para conocer los trabajos que llevan a cabo desde Daikin en este sentido y sus próximas novedades, entre otras cuestiones de interés sobre la compañía, Paloma Sánchez-Cano, Directora de Marketing y Formación en Daikin AC Spain, responde a la siguiente entrevista.

Más de 90 años avalan la experiencia de Daikin en el sector, ¿podría comentar los momentos más destacados de su historia reciente?

Desde 1924, nos hemos comprometido con la pasión por superar los crecientes desafíos que se plantean en el sector y convertimos en el fabricante líder de equipos de climatización. Haciendo uso de nuestras tecnologías innovadoras, hemos desarrollado productos y soluciones excelentes creando entornos interiores confortables y sostenibles para todas las personas y regiones del mundo.

Esta voluntad de superación ha propiciado diferentes momentos de gran importancia en los últimos años; por ejemplo, el lanzamiento al mercado del revolucionario sistema Daikin Altherma en 2006, el desarrollo de los equipos de Volumen de Refrigerante Variable (VRV), y la tecnología Flash Streamer contra virus y bacterias.

Profundizando en sus pilares, ¿cuáles son los valores y misiones que rigen y marcan a la insignia?

Nuestro compromiso es el de proporcionar soluciones climáticas y productos de alta calidad para crear entornos interiores confortables y sostenibles. Los valores principales del grupo Daikin son:

- Credibilidad: un compromiso para forjar relaciones basadas en la confianza y la franqueza.





- Gestión emprendedora: un compromiso para hacer crecer la compañía estimulando y recompensando la iniciativa y excelencia de los empleados.

- Relaciones personales armoniosas: un compromiso para crear un lugar de trabajo en el que todos trabajen en equipo para cumplir los objetivos y retos de Daikin.

Además, desde Daikin nos comprometemos firmemente a suministrar a los hogares, negocios e industria las soluciones más eficientes y seguras para satisfacer sus necesidades de climatización, calefacción y purificación de aire, hoy y en el futuro.

También somos conscientes de nuestro compromiso para proteger el medioambiente

y nuestras políticas y prácticas mantienen la sostenibilidad medioambiental en el centro de todo lo que hacemos. Llevamos a cabo nuestro negocio conforme a los principios ecológicos.

Indique las actividades fundamentales a las que se dedica la compañía, ¿qué novedades podemos esperar para este 2021 en cada una de ellas?

En Daikin seguiremos ofreciendo la mayor selección de soluciones de climatización para todos los entornos y preferencias personales. En cuanto a las actividades fundamentales podemos destacar:

- Calefacción: Daikin continuará revolucionando el mercado de las bombas de calor con sus sistemas Daikin Altherma.

Hablamos de un sistema completo de bomba de calor, basado en la aerotermia (energía gratuita del aire), que ofrece aire acondicionado en verano, calefacción en invierno y ACS durante todo el año.

- Equipos Split Aire acondicionado/Bomba de calor: diseño, eficiencia y tecnología. Esas serán nuestras premisas a lo largo de 2021 con sistemas split que ofrecen tanto aire acondicionado como bomba de calor. La bomba de calor es un sistema de calefacción sostenible y eléctrico. Para nuestras zonas de costa, y en general en el sur de España, los sistemas de aire acondicionado reversible, o con bomba de calor son una solución muy eficiente, compacta, económica y que además van a mejorar nuestro ambiente interior, gracias a sofisticados sistemas de filtrado. Por contra, no son capaces de producir agua caliente, por lo que necesitaremos un sistema auxiliar, como una bomba de calor, por ejemplo, para este uso específico. Estos equipos son muy sencillos y eficientes, y pueden ser el tándem ideal en todo el sudeste peninsular.

- Calidad del aire: con la pandemia esta actividad se ha tornado en algo fundamental. Con los purificadores de aire Daikin, seguiremos garantizando un aire más limpio, saludable, fresco y seguro, gracias a avances como la tecnología Flash Streamer que inactiva el 99,9% del coronavirus.

- Ventilación: continuaremos proporcionando diversas soluciones de ventilación para crear un entorno fresco, saludable y confortable en espacios residenciales, comerciales e industriales.

- Sistemas de control: seguiremos ofreciendo varios sistemas que ayudarán a controlar el clima y proporcionarán un confort óptimo al consumidor. A lo largo de 2021 el control





climático será simple, intuitivo, inteligente y energéticamente eficiente.

En cuanto al sector al que se dedican, uno de los aspectos que más preocupa es su sostenibilidad medioambiental, ¿cómo trabajan desde Daikin para que sus equipos sean respetuosos con el entorno?

Daikin cuenta con un plan de acción específico, con una política medioambiental y con objetivos medioambientales en vista de la norma ISO14000.

Nuestra política medioambiental se basa en los siguientes principios fundamentales:

- Utilización de la energía de forma sostenible.
- Reducción del impacto medioambiental de los refrigerantes y mejora de la eficiencia energética de nuestros productos.
- Adaptación continua de nuestra política medioambiental a los cambiantes marcos legislativos europeos.
- Desarrollo de productos con un impacto medioambiental reducido.
- Seguir siendo una empresa modelo proporcionando formación e información sobre el impacto medioambiental de nuestras actividades.

Para alcanzar una sostenibilidad con nuestro planeta, desde Daikin están concienciados con la economía circular, ¿de qué manera lo llevan a cabo?

Desde Daikin lanzamos en el año 2019 el programa L∞P by Daikin. Una iniciativa que encaja perfectamente con las aspiraciones

del Plan de Acción de Economía Circular encuadrado dentro del Pacto Verde Europeo, con el cual la compañía está firmemente comprometida.

La Comisión Europea tiene como objetivo reducir el uso de desechos, plásticos y materiales en toda la Unión. En esta línea el Programa L∞P reduce en 250.000 kg el consumo anual de refrigerante virgen, dando a los europeos acceso a refrigerante recuperado y regenerado. En este sentido, la certificación independiente garantiza que el refrigerante recuperado cumple totalmente los estándares de calidad y está correctamente asignado a unidades L∞P VRV certificadas por Daikin. Además, la compañía planea expandir este programa a otros

productos y refrigerantes como parte de su política global.

Uno de los aspectos que definen el confort que ofrece Daikin es el uso de controles y sensores inteligentes, ¿en qué están trabajando en cuanto a nuevas tecnologías y domótica se refiere?

Tanto si se busca una solución para hogar como si se hace para negocio, ofrecemos varios sistemas que ayudan a controlar el clima y proporcionan un confort óptimo. Por ejemplo, actualmente Daikin cuenta con aplicaciones para controlar el clima de tu hogar desde cualquier ubicación desde el móvil o tablet.

También la gestión de edificios seguirá siendo un aspecto importante. En Daikin ofrecemos varios sistemas de control climático para ayudar a gestionar el consumo energético de un edificio de forma eficiente, y optimizar el confort. Todo esto mediante modernos dispositivos electrónicos como la "intelligent Tablet Controller" o el "intelligent Touch Manager".

La aparición del SARS-CoV-2 en nuestras vidas ha evidenciado la importancia del tratamiento del aire y su cuidado en espacios interiores, ¿en qué cuestiones están centradas sus tareas e I+D+i respecto a ello?

Daikin tiene muy presente el seguir evolucionando en la mejora de la calidad del aire, más aún en los tiempos actuales. La tecnología de Daikin es fundamental para depurar el aire de cualquier espacio y limpiarlo de virus y bacterias, especialmente de la Covid-19. En este contexto cabe destacar



“Respecto al futuro, nuestro sector cobra cada vez más importancia en el día a día de la sociedad.

La situación derivada de la pandemia ha procurado que los consumidores pasen cada vez más tiempo en sus casas y otorguen una mayor relevancia a factores como la calidad del aire...”

nuestra tecnología Flash Streamer (patentada por Daikin) que logra inactivar el 99,9% del Coronavirus (SARS-CoV-2) tras la irradiación del virus durante 3 horas.

Flash Streamer realiza una descomposición oxidativa de sustancias nocivas. La descarga Streamer es una descarga de plasma que presenta una innovadora tecnología de purificación de aire que genera, de manera estable, electrones de alta velocidad. Su capacidad de descomposición oxidativa es mucho mayor que la descarga de plasma convencional.

En cuanto a lo anterior, ¿qué equipos y novedades presentan para ayudar a frenar el contagio?

A finales de 2020 en Daikin lanzamos al mercado nuestros nuevos purificadores que incorporan la última tecnología y un diseño cuidado y elegante. Los equipos MCK55W y MC55W reducen la presencia de virus, contaminantes, alérgenos y moho en el ambiente, proporcionando un aire limpio y puro; y un entorno saludable tanto en hogares, escuelas infantiles, oficinas y otros espacios comerciales como tiendas, clínicas, farmacias etc.



Estos nuevos equipos cuentan con la tecnología Flash Streamer que, como hemos comentado, consigue resultados de inactivación del 93,65% de la Covid-19 en una hora y del 99,97% en un período de irradiación de 3 horas.

Para finalizar, ¿hacia dónde se encaminan los esfuerzos de Daikin? ¿Cuáles son sus planes de futuro? Y, ¿cómo augura el futuro del sector?

En Daikin seguiremos proporcionando soluciones climáticas y productos de alta calidad para crear entornos interiores confortables y sostenibles. Tenemos como

objetivo lograr un crecimiento y una sociedad sostenibles a través de la solidez tecnológica y unos recursos humanos excepcionales.

Respecto al futuro, nuestro sector cobra cada vez más importancia en el día a día de la sociedad. La situación derivada de la pandemia ha procurado que los consumidores pasen cada vez más tiempo en sus casas y otorguen una mayor relevancia a factores como la calidad del aire. En este contexto las marcas del sector deberán seguir atendiendo a las necesidades del consumidor, proporcionando soluciones que se adecuen a los cambios que ha sufrido en su vida en el último año.





FOTO: CECOTEC

Tratamiento del aire

Soluciones para un entorno más saludable

Los dispositivos para el tratamiento del aire siempre han sido aparatos muy apreciados por los usuarios que más se preocupan por la salud, especialmente aquellos aquejados de alergias, asma u otras complicaciones respiratorias. Las circunstancias actuales, con protagonismo indiscutible de la COVID-19, han disparado el interés en este tipo de equipos.

En los últimos años, se aprecia un aumento de la oferta de productos de tratamiento del aire y una tendencia al alza en la venta de este tipo de equipos. “Los problemas relacionados con el sistema respiratorio han incrementado debido a la mala calidad del aire, en especial en ciudades por los altos niveles de contaminación. Esto hace necesario la utilización de aparatos que limpien el aire interior”, explica el departamento de Marketing del Grupo De'Longhi.

No en vano, las enfermedades respiratorias causan en nuestro país casi 48.000 muertes anuales. Según los datos del Instituto Nacional de Estadísticas, correspondientes al año 2018, en España fallecieron 22.133 personas debido a cáncer de bronquios y pulmón; 14.607 personas, a causa de enfermedades crónicas de las vías respiratorias inferiores; y 10.415 personas murieron como consecuencia de una neumonía. La muerte a raíz de afecciones respiratorias sólo se ve superada por los fallecimientos causados por dolencias cardiovasculares y neuronales.

Además, la pandemia y la preocupación por el aire que respiramos ha hecho que se dispare el interés de los consumidores en estos dispositivos. “Los problemas derivados de una mala calidad del aire han estado presentes siempre. No obstante, es cierto que, debido a la situación actual, la población ha buscado productos para intentar mejorar el ambiente de su hogar y ha aumentado, en general, la preocupación por mantener un aire saludable, debido al tiempo que se pasa dentro de casa. Con la situación de la COVID-19, el mercado ha experimentado un crecimiento importante, no solo en purificadores, sino de los productos de tratamiento de aire, en general”, detalla Grupo De'Longhi.

FOTO: BEURER (RIVER INTERNATIONAL)

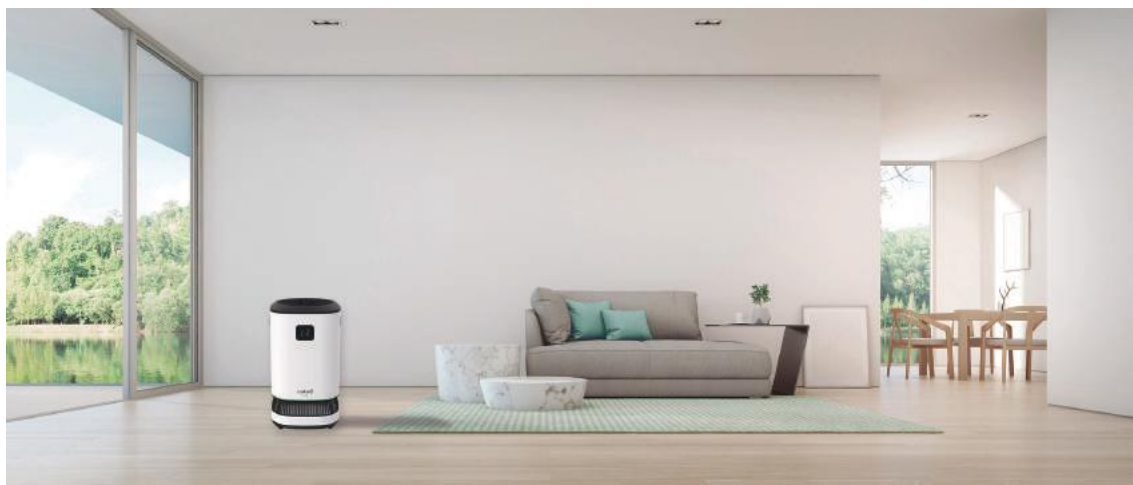


FOTO: CATA (CNA GROUP)

Jordi Salvador, Product Manager de Calidad del Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, admite que “la demanda ha crecido exponencialmente este año”. “Al principio de la pandemia, debido a la desinformación de los usuarios, hubo un incremento excepcional de generadores de ozono, que son efectivos, pero son potencialmente tóxicos. Ese tipo de equipos deben ser usados solo por profesionales. Luego fueron los purificadores. Antes de la pandemia tenían muy poca demanda, focalizada en alergias o eliminación de olores”, añade.

Asimismo, Beatriz, Márquez, Directora de Marketing Global de Marsan Industrial, fabricante de la marca Haverland, señala que su compañía ha experimentado un significativo incremento en la venta de purificadores, debido a la situación que estamos viviendo por la COVID-19. “Dado el tiempo que la gente pasa en casa por la situación actual, viviendo con su familia, solo o con mascotas, hay una tendencia clara hacia la compra online”, puntualiza.

Igualmente, Cecotec reconoce que durante los meses de confinamiento ascendieron sus ventas de humidificadores y deshumidificadores, que eran los productos con los que contaba en ese momento. Posteriormente, con la intención de responder a la demanda de los consumidores, lanzó purificadores y generadores de ozono, que han tenido una gran acogida en los meses de noviembre y diciembre, junto con los citados humidificadores y deshumidificadores.

Luis San José, Director Comercial para Iberia de CNA Group, también advierte un aumento del interés en este tipo de

productos. “La preocupación por la calidad del aire y su tratamiento se ha disparado durante los últimos meses. Hemos detectado un mayor interés por la tecnología utilizada, certificaciones oficiales y seguridad de uso, tanto de usuarios que buscan un modelo adecuado para el hogar como del pequeño y gran negocio que quiere proteger a empleados y clientes”, comenta.

También ha aumentado el interés de los consumidores en las funciones de tratamiento del aire que incorporan los equipos de climatización. “Aunque muchas de estas tecnologías ya existían en el pasado, prácticamente nunca se habían tenido en cuenta hasta ahora. Los consumidores se han empezado a concienciar de que es necesario mejorar la calidad del aire de sus hogares”, afirma Toni Verge, Jefe de la División de Climatización de Salvador Escoda.

Asimismo, Laura Salcedo, Directora de Marketing de Lumelco, distribuidor de Mitsubishi Heavy Industries, admite que la pandemia y el confinamiento “no solo han impulsado el aumento de las consultas sobre los filtros sino, además, una creciente demanda de los equipos que los incorporan”.

Igualmente, los compradores se interesan por aspiradores que ayuden a mantener la calidad del aire en sus hogares. Rafael Román, Director General de Polti España y Portugal, afirma que “el volumen de llamadas y consultas relacionadas con la higienización, el cuidado del hogar y el entorno laboral se ha triplicado debido a la ‘era COVID-19’”.

Cecotec también señala que “se ha notado interés por saber si nuestros productos de la gama de aspiración incluyen filtros de alta eficiencia, en especial desde finales de noviembre, cuando en un programa de televisión se estuvo hablando de la importancia de este tipo de filtros para evitar ayudar a la propagación”.

Del mismo modo, Victor Gil, Category Manager de Pequeño Electrodomésticos del grupo BSH, apunta que “desde la aparición de las primeras

SOLUCIONES PARA HACER FRENTE A LA COVID-19

Aunque no hay ninguna solución para combatir por completo a la COVID-19, hay algunos productos que aportan armas para afrontar esta lucha.

Purificadores. En el mercado encontramos purificadores que ofrecen las tecnologías más avanzadas para combatir los virus, como oxidación fotocatalítica, radicales hidróxilos e ionización. En cualquier caso, Kärcher reconoce que estos equipos son una ayuda frente a la COVID-19, pero recuerda que “ningún purificador de aire garantiza una protección 100% efectiva frente al coronavirus”. No obstante, la compañía remarca que “tener un purificador de aire funcionando sin parar en la habitación donde se pasa la mayor parte del tiempo proporciona un aire más limpio y reduce las posibilidades de contagiarse de cualquier posible virus o bacteria y, por lo tanto, aumenta las posibilidades de mantenerse saludable gracias a un aire más puro y más limpio”.

Nebulizadores higienizantes. Meritxell González (River International) habla de Sanijet, de la marca Ariete. “Gracias a su acción detergente y desinfectante, es ideal para domicilios, oficinas, restaurantes, tiendas y colegios. Disolviendo una bolsita de polvo granulado en el depósito, se diluye y genera el 0,1% de cloro activo que permite desinfectar todo tipo de superficies”, especifica.

Generadores de vapor. Este tipo de aparatos son empleados para la desinfección profunda y la eliminación de virus, bacterias y gérmenes. “Son realmente efectivos en la eliminación del coronavirus en las superficies, tal y como demuestran los test efectuados en laboratorios independientes”, señala Rafael Román (Polti).

Lámparas germicidas. Taurus ha lanzado este año las lámparas de luz UVC Massive Purity, destinadas al tratamiento germicida de espacios públicos.

Aire acondicionado. “Una buena ventilación, junto con la utilización de los filtros de partículas adecuados, así como un buen mantenimiento de los equipos de climatización, pueden ayudar a reducir la transmisión del virus que causa la COVID-19. Para ellos, nuestros productos ofrecen un sistema de recuperación de aire, que garantiza la renovación del aire interior de las estancias. Si se instala un sistema correctamente y con renovación de aire, el riesgo de contagio disminuye, ya que estaremos expulsando el aire viciado al exterior e introduciendo aire fresco al interior. Y también disponemos de



FOTO: DE'LONGHI

unidades 100% aire exterior, sin recirculación, así como unidades interiores equipadas con potentes ionizadores, filtros cuádruples y filtros 'Nano-e', lo que ayuda a limpiar el aire interior de virus, bacterias o ácaros”, señala Nuno Lourenço (Hisense).

Igualmente, David de la Merced (Johnson Control Hitachi) recalca que “una de las recomendaciones más repetidas por los expertos es mantener los espacios interiores ventilados”, por lo que destaca sus sistemas de ventilación 'KPI' y 'Activ-KPI', con recuperación de calor con intercambiador de flujos cruzados, que garantizan una alta tasa de renovación del aire. También se refiere al subsistema 'Econofresh', “que consiste en un dispositivo de mezcla de dos compuertas (retorno/exterior) conectable a las unidades interiores RPI de tratamiento de aire para conductos”, que permite “realizar freecooling -enfriamiento gratuito- por aire exterior y fijar una tasa de ventilación constante o variable, en función de la ocupación”.

Además, Paloma Sánchez-Cano (Daikin) señala que la tecnología 'Flash Streamer' de sus equipos “logra inactivar más del 99,99% del coronavirus tras la irradiación del virus durante tres horas”. Especifica que esta tecnología “realiza un tipo de descarga de plasma con una innovadora tecnología de purificación del aire que genera de forma estable electrones de alta velocidad, encargándose de la descomposición oxidativa de las sustancias nocivas”.

Asimismo, Jordi Clotet (Panasonic) remarca que la organización de investigación Texcell ha verificado el efecto inhibitor de su tecnología 'nanoe X'. “En enero hemos anunciado que Texcell ha certificado que 'nanoe X' produce un efecto inhibitor del 91,4% sobre el SARS-CoV2 en un espacio de 6,7 metros cúbicos durante 8 horas con el uso de un aire acondicionado con esta tecnología”, precisa.

Climatizadores evaporativos. Aunque no eliminan los virus, sí que permiten la ventilación de las estancias, que es una de las medidas defendidas por los expertos para evitar posibles contagios. Grupo De'Longhi explica que los climatizadores evaporativos “enfrian la temperatura del aire a través de la evaporación de agua, tanto en espacio abiertos como cerrados”. Esto hace que se trate de productos muy interesantes, dada la actual situación. “En este momento, valoramos cada vez más la necesidad de ventilación de las estancias y locales. Ahí es donde los enfriadores evaporativos son un gran aliado, ya que permiten climatizar espacios con las puertas y ventanas abiertas”, añade Rafael Jiménez, Director Comercial de MConfort.

Aspiradores. Victor Gil (BSH) explica que los filtros que incluyen los aspiradores “captan los virus y expulsan aire limpio a la habitación”, por lo que purifican el entorno. Sin embargo, advierte que estos filtros reducen la concentración de virus en el aire, pero no lo eliminan por completo, ya que este tipo de filtros son capaces de atrapar casi el 100% de las partículas de más de 0,3 micras, pero no los de menor tamaño. “Dentro de los coronavirus, la mayor dificultad para la efectividad de los filtros radica en el tamaño. El SARS-CoV-2, por ejemplo, tiene un tamaño entre 0,12 y 0,08 micras”, apunta.

FOTO: HAVERLAND (MARSAN INDUSTRIAL)

informaciones sobre el SARS-CoV-2, las búsquedas en Google sobre filtros de aire y los conceptos 'Hygienic' se han disparado”. Además, especifica que “los filtros HEPA han tomado un protagonismo especial en una segunda fase”.

Purificadores

Los purificadores de aire se han convertido en el ‘producto estrella’ de esta familia. “La principal ventaja que aportan es que minimizan la cantidad de partículas nocivas para la salud existentes en el aire”, anota Cecotec. “Nuestros purificadores TotalPure 3 in1 van montados con filtro de alta eficiencia energética HEPA 13. Y los equipos TotalPure 1000 Handy, 1500 Connected, 2000 Connected y 5000 Connected cuentan

con tres etapas de filtrado, a través del prefiltro, filtro de carbono activo y filtro de alta eficiencia, que minimizan la cantidad de partículas nocivas para la salud existentes en el aire. Estos dispositivos son capaces de filtrar y limpiar desde 25 hasta 200 metros cúbicos de aire de la estancia en la cual se encuentran ubicados. Además, estos modelos disponen de un sensor PM 2,5 de concentración de partículas contaminantes y perjudiciales para la salud. Con la información obtenida gracias a este sensor, el purificador muestra la calidad del aire mediante una escala de cuatro colores, siendo azul el mejor y rojo el peor”, detalla la firma.





La tecnología que respiras

www.daikin.es



La tecnología que respiras

Desde aquí arriba se ve cómo llevas años cuidando de tu familia, y cómo te preocupas por su vida y su bienestar.

En Daikin queremos que respiren el mejor aire interior, porque un aire más limpio te ayuda a mejorar tu salud, tu rendimiento día a día y te asegura una mayor calidad de vida.

Por eso, desde aquí vemos cómo, con solo apretar un botón, puedes reducir la contaminación del aire de tu hogar gracias a la tecnología de Daikin.



Tecnología Flash Streamer:

Mejora la calidad del aire del ambiente, creando así un mayor confort y un perfecto clima interior.



Filtro de Apatito de Titanio:

Etapas de filtrado adicional orientada a la reducción de los malos olores.



Tecnología de humectación:

Se aporta al ambiente humedad para aumentar la sensación de bienestar.



Filtro autolimpiable:

La limpieza de filtro se hace automáticamente para permitir que el paso de aire se realice por una superficie libre de impurezas.

Algo esencial para tu familia, hoy y siempre.



Tratamiento del aire

Además, muchos de sus purificadores disponen de control WiFi.

Marsan Industrial-Haverland cuenta con Pure Air Box, que permite purificar y desinfectar tanto el aire como las superficies. “Elimina virus, bacterias y gérmenes del aire en cualquier espacio al 99,99% durante 24 horas, gracias a su funcionamiento combinado de la tecnología ‘PCO’ -oxidación catalítica mediante luz ultravioleta-, los radicales hidróxilos y el proceso de ionización”, explica Márquez. “Así, tanto espacios como superficies habrán pasado por el proceso de ionización, desodorización y oxigenación del espacio donde se utilice”, añade. Además, cuenta con el modo ‘Away’, que “genera ozono de forma controlada en espacios desocupados de personas y mascotas”. También dispone de Airpure 19, purificador de aire ‘5 en 1’. “Gracias a los filtros que incorpora -carbón, filtro ‘True HEPA’ y filtro desodorizante-, se elimina el pelo de las mascotas, los químicos dañinos y las partículas menores de 0,3 micras con una eficiencia del 99,97%. Neutraliza el polvo, tiene 5 velocidades, indicador de cambio de filtros y generador de iones. Además, incorpora un sensor de pureza del aire”, desgrana.

Grupo De’Longhi se refiere a la tecnología ‘AQS’ (Air Quality Sensor) de sus purificadores, “que escanea la calidad de aire”, explica la compañía. Por ejemplo, el modelo AC230 de De’Longhi cuenta con un sistema de hasta cinco etapas de filtrado y purificación, “eliminando del aire partículas alérgicas, químicas, olores e incluso algunos tipos de bacterias en estancias de hasta 80 metros cuadrados”. La firma especifica que todos sus purificadores disponen de ionizador, “que neutraliza y elimina las partículas de polvo, el polen, los gases que emiten los automóviles y los humos diversos contenidos en el aire”. También habla de sus deshumidificadores y purificadores 2 en 1, destacando su conectividad. “Permiten controlarlos a través de la app y tienen el certificado Apple HomeKit. Además, tiene el certificado que avala que es apto para asmáticos y alérgicos”, puntualiza el grupo.

FOTO: HITACHI (JOHNSON CONTROLS HITACHI)



FOTO: KÄRCHER

El Product Manager de Salvador Escoda destaca algunas de las tecnologías que incorporan los productos de su catálogo, como los filtros absolutos H13 o H14, así como las tecnologías activas y los biocidas in situ, como la fotocatalisis -incluida en los filtros Plasma Station 2.0-, los iones de plata -tecnología ‘Nanosilver Technology’- o los radicales hidróxilos de los purificadores Wellis.

Kärcher también cuenta con el purificador AF 100. “Utiliza un sistema de filtración HEPA con recubrimiento de plata antibacteriano y carbón activo. Contamos con 5 tipos diferentes de filtro en función de la contaminación. El cambio de filtros es muy sencillo y el equipo se puede transportar cómodamente de una sala a otra sin esfuerzo gracias a sus ruedas de transporte. Además, tiene un panel de control táctil con un diseño muy intuitivo y elegante, así como una pantalla inteligente integrada donde podemos visualizar el nivel PM 2.5 y la vida útil del filtro. También dispone de un sensor láser que mide la calidad del aire, mostrándolo en la pantalla mediante

colores. Y equipa un potente motor, capaz de purificar una sala de 100 metros cuadrados en 20 minutos”, expone la compañía.

Meritxell González, Directora de Marketing y Comunicación de River International, se detiene en los purificadores Beurer con sistema de filtrado de tres capas: prefiltro, filtro de carbón activo y filtro HEPA 13. Además, algunos modelos ofrecen función iónica. “Incorporan luz ultravioleta y la función limpiadora de aire”, señala. Además, la firma cuenta con aparatos de diferentes tamaños, capaces de purificar estancias desde 26 hasta 106 metros cuadrados.

Por su parte, el Director Comercial para Iberia de CNA Group, destaca el lanzamiento de su gama Purifyer, con filtros HEPA H13, “que además de purificar, elimina bacterias, virus y partículas contaminantes del aire y superficies sólidas y cuya efectividad ha sido certificada por la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC)”. Especifica que estos aparatos incorporan la tecnología ‘Nonvirair’. “Transforma las partículas del aire en un nuevo estado, destruyendo los contaminantes y reorganizando las estructuras químicas que liberan hidrógeno y oxígeno del enlace molecular”, detalla. Además, remarca que algunos de sus modelos pueden llegar a cubrir espacios de hasta 120 metros cuadrados o 300 metros cúbicos. Asimismo, explica que “el proceso se completa con el diagnóstico y gestión de la calidad del aire en el área tratada”. Y hace especial hincapié en este aspecto: “Con el paso del tiempo, los purificadores saturan los filtros y no ofrecen información sobre el estado de purificación o rendimiento. Nuestra gama informa en tiempo real sobre la calidad del aire gracias a su pantalla TFT. Y permite su control desde el móvil. Gracias a los sensores incorporados, la calidad del aire se monitoriza de manera constante proporcionando la tranquilidad y garantía de un aire limpio”.

Eurofred se detiene en la propuesta de los purificadores de Daitsu. “Incorporan un filtrado de alta eficiencia que incluye prefiltro y filtros de carbón activo. Gracias a ellos, eliminan las

Reciclemos juntos para darle

la vuelta al mundo

ERP es el **único SCRAP** que opera a nivel **internacional**. Por eso más de 3.500 empresas, tiendas y gran distribución confían en nosotros para gestionar sus obligaciones como productores de aparatos eléctricos y electrónicos.

Si eres un fabricante, importador o distribuidor de estos equipos, estamos aquí para facilitarte el cumplimiento de las normativas de residuos, siendo competitivos para lograr entre todos un mundo más sostenible.

Únete a ERP. Démosle juntos la vuelta al mundo.



A Landbell Group Company

síguenos en:  

empresas@erp-recycling.org 

91 806 30 42 

erp-recycling.org/es-es/ 

ASPIRADORES: AIRE LIMPIO A TRAVÉS DE LA HIGIENE DEL HOGAR

Los aspiradores también prestan una atención muy especial al tratamiento del aire, contando con diferentes filtros y sistemas que aseguran un ambiente más saludable en el hogar.

Filtros HEPA. Se trata de filtros de alta eficiencia (High Efficiency Particulate Arresting). “Son capaces de retener hasta las partículas de polvo más pequeñas, evitando la reemisión en el aire circundante, y son garantía de una filtración particularmente eficiente”, afirma Rafael Román (Polti). Victor Gil (BSH) precisa que estos filtros de muy alta eficiencia “atrapan, como mínimo, el 99,99% de las partículas -aerosoles- con un tamaño superior a 0,3 micras, por lo que son idóneos para quienes padecen alergias y para captar los virus”. Román comenta que una de sus ventajas es su facilidad de mantenimiento. “Es suficiente con aclararlos debajo del agua del grifo, dejarlos secar y ya pueden ser utilizados nuevamente”, comenta.

Filtros con membrana. Gil explica que los filtros con membrana ‘PureAir’ de larga duración que llevan algunos de sus aparatos “repelen el polvo, impidiendo que éste penetre en el filtro y lo obstruya por completo”.

Filtros EPA 12. El responsable de BSH también se detiene en este tipo de filtros de alta eficiencia. “Atrapan, como mínimo, el 99,97% de las partículas -aerosoles- con un tamaño superior a 0,3 micras”, detalla el grupo.

Filtros ULPA. El Product Manager de BSH precisa que se trata de filtros de ultrabaja penetración (Ultra Low Penetration Air), “con la mayor capacidad de recogida de partículas -aerosoles-, atrapando, como mínimo, el 99,9995% de las partículas con un tamaño superior a 0,3 micras”, por lo que están especialmente recomendados para quienes sufren alergias.

Doble y triple filtrado. Cecotec reseña que algunos de sus aspiradores verticales sin cable disponen de sistema de doble filtrado, “uno de entrada de suciedad y otro de salida de alérgenos”. Igualmente, indica que algunos de sus aspiradores de trineo disponen de la tecnología ‘Triple Filtering Pro’, “que consigue un filtrado extreme en tres fases, compuestas por un filtro estándar de tejido, otro de alta eficiencia y uno de malla metálica”.

Filtros antialérgenos. Cecotec habla del ‘Anti-allergic System’ de algunos de sus aspiradores de mano. “Incluye un filtro de alta eficiencia que ayuda a retener un alto porcentaje de partículas, ácaros y polvo”, señala la compañía.

Filtros de agua. Román indica que algunos equipos de Polti ofrecen aspiración por filtro de agua. “Retienen las partículas más pequeñas de polvo a través de la acción combinada del filtro de agua y el filtro HEPA. El agua es el mejor filtro para atrapar polvo y polen y devolver un aire purificado. La tecnología con filtro de agua genera un remolino en el interior del depósito de recogida, de modo que la fuerza centrífuga empuja la suciedad hacia el fondo del depósito y queda atrapado en el agua, impidiendo que vuelva al aire de retorno”, explica. Asimismo, Cecotec dispone de aspiradores de trineo con la tecnología ‘2Filter System’, “que combina un filtrado en dos fases, donde, además del filtro convencional, se incluye un filtro de agua para lograr acabar hasta con las partículas más pequeñas”, apunta la empresa.

Estación de vaciado. iRobot destaca la estación de vaciado ‘Clean Base’ de algunos de sus aspiradores Roomba. “En ella, la suciedad se almacena dentro de una bolsa sellada ‘AllergenLock’, diseñada con cuatro capas de material para atrapar hasta el 99% de los alérgenos del polen y del moho. Esto hace que la suciedad no salga al exterior”, detalla la firma.



FOTO: ROOMBA (IROBOT)

parte, pone el acento en que se trata de equipos silenciosos y con un consumo mínimo. Además, ambos modelos cuentan con indicadores de aviso del cambio o limpieza de filtros. Finalmente, Holly dispone de una pantalla LED con la indicación de la calidad del aire -excelente, buena o mala-.

Los purificadores de Hisense también cuentan con un indicador de la calidad del aire interior, mediante un ‘semáforo’ de cuatro colores. Nuno Lourenço, AC & B2C Iberian Sales Director de Hisense Iberia, explica que sus equipos cuentan “con tres filtros distintos, que eliminan las bacterias y los virus”. Especifica que estos aparatos pueden purificar una habitación de 20 metros cuadrados en tan sólo siete minutos.

LG también dispone de purificadores, como el PuriCare 360. “Tiene un diseño único de 360º, que asegura un aire saludable en cualquier lugar de la habitación con el difusor de alta potencia ‘clean booster’ -con 7,5 metros de alcance-, eliminando también los malos olores y la suciedad desde cualquier ángulo. Gracias al sistema de filtrado en seis niveles, elimina el 99,7% de bacterias y hongos flotantes; más del 99% de virus, polvo, alérgenos y otras sustancias nocivas para la salud; y más del 95% de gases perjudiciales y olores. Asimismo, este purificador cuenta con un avanzado sistema, llamado ‘Plasmaster Ionizer +’, a través del cual libera iones para eliminar los gérmenes del aire. Además, emplea un sensor inteligente PM1.0, que detecta la suciedad y analiza el estado del aire en tiempo real para ayudar a que el purificador funcione con la máxima eficacia, mostrando el resultado en una pantalla LED mediante una escala de color. Y va equipado con WiFi para ofrecer la posibilidad de realizar un control remoto a través de la app ‘ThinQ’ desde el smartphone y monitorizar la calidad del aire y el estado de los filtros”, comenta Juan Manuel González, Air Solutions Sales Head de LG Electronics.

FOTO: EUROFRED



partículas en suspensión, tóxicos, humo y malos olores. El modelo Holly dispone de un diseño redondo, gracias al cual consigue una purificación del aire 360º. Y el equipo Purifier es un purificador compacto con generador de iones que, además de purificar el aire, refresca el ambiente interior”, apunta la compañía. Eurofred señala que “son equipos de diseño compacto y elegante, que cubren espacios desde 20 a 42 metros cuadrados, dependiendo del modelo”. Además, reseña que “ofrecen diferentes velocidades de filtración y varios modos de purificación -auto, turbo y noche- para adaptarse al máximo a las necesidades del usuario”. Por otra

**# POR QUÉ
ESPERAR**

cuando tus
clientes pueden
ahorrar hasta un
60% en su factura
energética?

aroTHERM: la nueva generación de aerotermia

Las innovadoras soluciones de aerotermia aroTHERM ofrecen calefacción, agua caliente y climatización todo en uno, reduciendo al mínimo las emisiones de CO₂ y también la factura energética. Totalmente silenciosas, con el mejor diseño y la mayor red de Servicios Técnicos Oficiales exclusivos de la marca. Bueno para tus clientes y para ti, mejor para el planeta.

#Whywait #Porqueesperar?
Descubre la gama aroTHERM en vaillant.es



 **Vaillant**
Confort para mi hogar

Tratamiento del aire

Asimismo, Taurus Group ha reaccionado a la situación de pandemia con la creación de Taurus Healthcare, “para dar respuesta a la demanda de productos derivada de la COVID-19”, especializándose en productos de salud, higiene y bienestar. De este modo, ha completado su familia de purificadores de aire con la incorporación de la gama premium Landscapes, “con filtro HEPA13, capaz de retener un 99,95% de micropartículas, adecuados para estancias de entre 70 y 80 metros cuadrados”. También cuenta con un modelo con luz UVC, “para desactivar los virus y bacterias retenidos en los filtros”, detalla la empresa.

Otros equipos de tratamiento del aire

En el mercado no solo encontramos purificadores, sino que disponemos de una amplia gama de aparatos destinados a mejorar la calidad del aire que respiramos.

Deshumidificadores. “Reducen el nivel de humedad en el aire de las estancias, convirtiéndolo en aire seco y saludable. De este modo, ayudamos a prevenir la generación de bacterias, los dolores derivados de enfermedades reumáticas, manchas en las paredes, daños en el mobiliario o el mal olor en la ropa”, puntualiza Grupo De’Longhi.

Cecotec habla de sus equipos BigDry, “capaces de deshumidificar desde 300 ml/día en el modelo más sencillo hasta 20 litros/día en el caso del más potente”. Además, reseña que “todos ellos cuentan con el sistema de apagado automático con depósito lleno, que evita los desbordamientos”. Algunos de sus modelos también suman la función de purificador, como el modelo BigDry 3000 Purelight, que ofrece tres procesos de filtración.

Márquez apunta que Haverland tiene en su catálogo el deshumidificador DES19, que “aporta múltiples soluciones, entre las que destacan la



FOTO: DAIKIN

eliminación y el exceso de humedad, purificando el aire de la estancia, eliminando la humedad en un radio de 80 metros cuadrados”.

Humidificadores. “Se encargan de mejorar el aire en ambientes secos. Nos ayudan a mantener los valores de humedad relativa entre el 40%-60%, que es lo ideal para nuestra salud, especialmente para aquellas familias con niños”, apunta Grupo De’Longhi. La responsable de River International indica que “son ideales para el invierno, pues ayudan a que incremente la humedad en ambientes secos, como las habitaciones de los niños, que en esta estación están más secas por la calefacción. Esto ayuda con enfermedades típicas del invierno, como resfriados o bronquitis”.

Además, Cecotec especifica que “están pensados para evitar que se produzca

picor en los ojos, irritación de las vías respiratorias y su mucosa y sequedad en la piel”. La compañía cuenta con dos líneas de producto. Por un lado, los modelos BreezeCare, con higrostat y capacidad desde 200ml/h hasta 400ml/h, indicados para cubrir estancias de 30 a 40 metros cuadrados. Por otro lado, dispone de PureAroma, con la doble función de humidificador y difusor de aromas. Algunos de sus humidificadores también añaden función WiFi, permitiendo controlar el aparato desde un smartphone.

Generadores de ozono. “Su objetivo es eliminar del ambiente partículas contaminantes o nocivas para la salud”, explica Cecotec. La compañía ha sacado a la venta este año dos gamas de equipos de uso doméstico. Por un lado, cuenta con TotalPure 3000 Smart Ozone y TotalPure 3000 Ozone, que también son capaces de purificar el agua, “gracias a su manguera purificadora y a las dos piedras purificadoras”, especifica la firma. Por otro lado, dispone de TotalPure 1000 Ozone y TotalPure 2000 Ozone, “pensados para estancias pequeñas, como baños o despensas”. Y para espacios mayores, como oficinas, grandes despachos, negocios, etc., ha lanzado TotalPure 4000 Ozone y TotalPure 4000 Light Ozone. “Todos nuestros generadores de ozono cuentan un sistema de temporizador que permite controlar el tiempo de uso”, añade la compañía.

Aire acondicionado

Aunque el fin último de los equipos de aire acondicionado es climatizador, cada vez son más los fabricantes que incluyen en sus aparatos sistemas para mejorar la calidad del aire.

El Jefe de la División de Climatización de Salvador Escoda señala que “todos los equipos Mundoclima incorporan la función de deshumidificación desde hace tiempo; y este año hemos empezado a incorporar la función de purificación de aire mediante ionización, más un filtro catalizador frío”. Anuncia que prácticamente toda su gama de

FOTO: VAILLANT





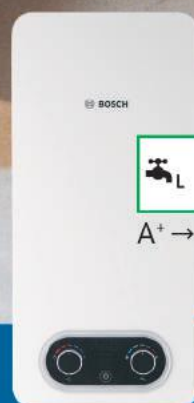
BOSCH

Innovación para tu vida

Tecnología de confianza

Therm 4200

Calentador atmosférico
de bajas emisiones de NOx



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

www.bosch-climate.es

Respecto a la instalación de calentadores atmosféricos (tipo B) en el interior de viviendas, de acuerdo con el comunicado del 20 de febrero 2020 de la Consejería de Hacienda Industria y Energía de la Junta de Andalucía y al comunicado del 18 de noviembre de la Direcció General d'Energia, Seguretat Industrial i Seguretat Minera de la Generalitat de Catalunya, "la prohibición establecida actualmente en el punto 7 de la IT 1.2.4.1.2.1. del RITE afecta al interior de los edificios...estando permitida, por tanto la instalación de estos aparatos en zona exterior conforme a lo previsto en la norma UNE 6070 0-6:2014

Tratamiento del aire

equipos split de pared domésticos incorporarán esta función de serie a lo largo de 2021.

“Esta tecnología se basa en que, dado que las bacterias, virus, polvo y, en general, todos los elementos contaminantes existentes en el aire tienen carga positiva, el uso del ionizador hace que se unan a los iones negativos generados por el aparato. Y al convertirse en partículas más pesadas, caen al suelo. El proceso de ionización del aire empieza una vez que el aire entra en la unidad interior. Entonces se inicia un proceso de generación de plasma ionizado. El ionizador crea iones $O(2-)$ e iones $H(+)$, que al encontrarse generan radicales $OH(-)$ de alta capacidad. Los radicales $OH(-)$, al encontrarse con $H(+)$ de la superficie de las bacterias, virus y otros contaminantes del ambiente, se adhieren a sus paredes, rompiendo sus membranas protectoras y destruyendo su actividad. Como resultado de esta reacción se producen moléculas de agua (H_2O) que caen al suelo”, explica Verge.

Antonio Gómez, responsable de Marketing de Aire Acondicionado de Samsung, indica que los equipos de su gama WindFree cuentan con función de deshumidificación y ofrecen la posibilidad de purificar el aire. “Ofrecen un sistema de doble filtrado, donde uno de los filtros, denominado ‘Easy Filter Plus’, posee un recubrimiento de zeolita, un mineral que ayuda a la eliminación de bacterias y que mantiene limpio el intercambiador de calor. Por otro lado, su filtro de alta densidad -390 micrómetros, frente a los 560 micrómetros de otros aparatos convencionales- atrapa el polvo fácilmente. Concretamente, los modelos WindFree Elite y WindFree Avant cuentan con un filtro añadido, también recubierto con zeolita, que contrarresta la entrada de virus, alérgenos y bacterias. Este filtro, denominado ‘Tri-Care’, tiene como objetivo provocar la división celular al entrar en contacto con la zeolita, haciendo que disminuya considerablemente la propagación de las bacterias cuando se emite el aire”, desgrana.

María Isabel Díaz, Jefa de Producto de Bombas de Calor y Aire Acondicionado de Grupo Vaillant-Saunier Duval, destaca que sus equipos de aire acondicionado, “además de reducir la humedad relativa del aire, incorporan filtros de iones de plata, capaces de mejorar la calidad del aire



FOTO: HISENSE

interior”. Especifica que dichos filtros ofrecen “fuerte actividad antiséptica a largo plazo” y son “seguros y ecológicos”, puesto que “contribuyen a una calidad del aire interior si emplear productos contaminantes”. En cuanto a su efectividad, precisa que ofrecen una “ratio de prevención contra determinados virus, como flavous staphylococci o colibacillus, de más de 95% en 24 horas”.

Paloma Sánchez-Cano, Directora de Marketing y Formación de Daikin AC Spain, indica que los filtros de iones de plata, que también incorporan algunos de sus equipos, “son ampliamente utilizados como antimicrobiano”, ya que “actúan contra alérgenos como el polen, lo que garantiza un suministro constante de aire limpio”. También habla de su tecnología ‘Flash Streamer’. “Es un sistema que, mediante un haz de electrones, desencadena reacciones químicas con las partículas del aire. Esta tecnología descompone sustancias como el polen y otros alérgenos como los fúngicos y elimina los olores molestos, proporcionando un aire más sano y limpio”. Asimismo, se refiere a “otras tecnologías que influyen en la

descomposición de los malos olores, como el filtro desodorizante de apatito de titanio o el filtro de catequina, que contribuye en la eliminación de partículas nocivas, como bacterias y virus”.

La calidad del aire también es muy importante para Lumelco, distribuidor de Mitsubishi Heavy Industries. “Todos nuestros equipos cuentan con filtros y con un sistema de autolimpieza que evita la propagación de virus y de agentes contaminantes. Las principales funciones de estos filtros son eliminar las partículas alérgicas, como virus, pelos de animales, polen, etc., así como bacterias, moho y los malos olores -humo, comida, etc.-. Además, la función de autolimpieza permite mantener el equipo siempre en perfecto estado, ya que una vez que deja de funcionar la unidad, esta función se activa automáticamente, autolimpiando el equipo y dejándolo siempre preparado. Y estos equipos cumplen con la función de deshumidificación, algo muy útil especialmente en zonas costeras”, expone Salcedo.

Por otra parte, destaca que LMF Clima, comercializada también en exclusiva en España por Lumelco, ha lanzado la serie InDuct, para purificar el aire interior de los equipos de climatización de conductos. “Utilizan la tecnología ‘Photoplasma’ para purificar el aire. Se genera a partir de moléculas en el aire, como oxígeno y vapor de agua, bajo su exposición al espectro especial UV. Incluye especies reactivas de oxígeno, radicales libres, electrones, etc., que capturan de forma activa varios contaminantes del aire, y rápidamente destruyen sus estructuras a través de una cadena de reacciones. Los contaminantes se descomponen y se convierten en componentes inocuos, como dióxido de carbono y agua, sin que haya ningún tipo de químicos en el aire. Sus principales funciones son eliminar microorganismos en el aire y superficies -bacterias, virus y hongos-, descomponer compuestos orgánicos volátiles y otros compuestos orgánicos -formaldehído, benceno y partes de hidrocarburos policíclicos (PAH)-, eliminar gases químicos

FOTO: HAIER





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
@Promateriales



Promateriales / @promateriales



Promateriales
@Arquitectura_PM

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 —



Revista Hostelpro
@Revista.Hostelpro



Revista Hostelpro / @hostelpro



Hostelpro
@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 —



Revista Protiendas
@Revista.Protiendas



Revista_Protiendas / @revista_protiendas



Rprotiendas
@rprotiendas



Editorial Protiendas S.L.
@Editorial Protiendas S.L.



FOTO: MITSUBISHI HEAVY INDUSTRIES (LUMELCO)

peligrosos -amoníaco o sulfuro de hidrógeno- y reducir olores desagradables -humos de tabaco, olor a humedad o a comida...-, especifica.

Javier Rubio, Marketing Manager de Calefacción & Aire Acondicionado de Toshiba, explica que su gama residencial cuenta con los sistemas de autolimpieza y batería 'Magic Coil', "para garantizar que el equipo permanece lo más limpio posible". La firma también dispone de los filtros 'Ultra Pure', "capaces de filtrar hasta partículas PM2,5 -de diámetro igual o inferior a 2,5 micras- y también ionizadores de plasma, capaces de neutralizar olores y partículas nocivas cargándolas negativamente para facilitar que se adhieran a la batería y puedan ser eliminadas del aire".

Eurofred indica que los split de la serie KG de Fujitsu "incorporan un filtro antibacterias de última generación que, por medio de la electricidad estática, elimina las pequeñas esporas, partículas y microorganismos, manteniendo el aire de las estancias climatizadas en óptimas condiciones".

FOTO: SAMSUNG



Purifying. "Son capaces de filtrar el aire y reducir la contaminación. Gracias a un sensor que se activa automáticamente, detectan la concentración de partículas de polvo en el aire y otras sustancias y las neutralizan. Son capaces de eliminar los gases NOx, SOx, partículas de arena y polvo, entre otros. Una vez que identifican los causantes de la contaminación, purifican el aire emitiendo 5 millones de iones negativos para atrapar las micropartículas de sustancias orgánicas e inorgánicas como polvo, polen o humo; y eliminan hasta el 99,95% de las partículas gracias a su filtro 3M", detalla.

David de la Merced, National Account Manager de Johnson Control Hitachi – EU España, explica que las unidades interiores de sus equipos "incorporan un filtro que retiene las partículas más gruesas presentes en el aire de las estancias, mientras que ciertas gamas se pueden equipar con filtros adicionales de mayor eficiencia o dirigidos a eliminar contaminantes específicos". También destaca que todos sus equipos incorporan la función de deshumidificación. Además, señala que la compañía ha incorporado en toda su gama doméstica de Split de pared 1x1 la función de limpieza automática del intercambiador de calor de las unidades interiores, denominada 'Frostwash'. "Permite eliminar la mayor parte de la suciedad que de otro modo se iría acumulando. Esto tiene dos ventajas: ayuda a mantener la capacidad de ventilación de la unidad y reduce significativamente el número de partículas contaminantes".

José Antonio Gómez, Director General de Svan, precisa que sus equipos de aire acondicionado disponen de varios filtros, como bio HEPA, 'triple acción', vitamina C y de carbón activo. "El filtro de triple acción, gracias a sus tres capas de iones de plata, carbón activo y catalizador en frío, desodoriza y esteriliza. Nuestro filtro bio HEPA es uno de los más eficaces contra gérmenes, ácaros y bacterias, filtrando hasta un 99% de ellas. Y el filtro de vitamina C y carbón activo ayuda en la prevención del envejecimiento prematuro de la piel y las manchas, gracias a su efecto antioxidante", comenta.

Lourenço apunta que los equipos Hisense cuentan con filtros y un sistema de recuperación de aire "que garantiza la renovación del aire interior de las estancias". Y adelanta que la firma tiene previsto lanzar este año Fresh Master, un nuevo modelo de split "que combinará las capacidades de un aire acondicionado y de un purificador de aire".

Por su parte, Jordi Clotet, Product Manager de Aerothermia y Aire Acondicionado Doméstico de Panasonic, destaca su tecnología 'nanoe X'. "Consigue mejorar la calidad del aire interior y, además, inhibe ciertos virus y bacterias. Las dos claves de la tecnología 'nanoe X' son la duración de las partículas en el ambiente y su alta efectividad. Al producir radicales de hidroxilo -también conocidos como radicales OH- en diminutas

partículas de agua, esta tecnología incrementa significativamente su eficacia y aumenta su vida útil en más de 10 minutos, pudiendo propagarse a grandes distancias. Además, el nuevo 'nanoe M Generator Mark 2' produce 9,6 billones de radicales de hidroxilo, lo que aporta una mayor concentración de radicales de hidroxilo para ofrecer un ambiente aún más limpio y fresco. Esta tecnología consigue eliminar ciertas partículas, como polen, contaminación, hongos, bacterias y virus que se encuentran en el aire e incluso los adheridos en la superficie de los muebles, suelo o alfombras, impidiendo el crecimiento del moho en superficies y tejidos", desgrana.

Los equipos de aire acondicionado portátil también incorporando prestaciones en el ámbito del tratamiento del aire. Por ejemplo, Cecotec señala que sus aparatos están pensados para mejorar el aire, incluyendo filtros que evitan que las partículas de polvo regresen al ambiente, así como la función de deshumidificación. "Esto beneficia a las personas con problemas de asma y alergias", indica la compañía.

Cómo ayudar al cliente

El consumidor no está acostumbrado a comprar aparatos de tratamiento del aire, por lo que la labor del prescriptor en tienda es fundamental. "Es importante entender el problema que tiene el cliente en su hogar. En función de si es debido a contaminación, humedad o ambiente seco, se les debe recomendar un producto u otro. Cada producto de tratamiento del aire va enfocado a una necesidad distinta. Por lo tanto, el prescriptor se debe fijar primero en el problema, decidir si es más conveniente un deshumidificador, un purificador de aire, un producto multifunción, etc. En el caso de problemas respiratorios en la familia o alergias, debemos seleccionar un modelo que cuente con todos los filtros de limpieza del aire necesarios. Otro punto a tener en cuenta es el tamaño de la estancia, para escoger el modelo más indicado en cada caso. También podemos

FOTO: SANIJET (RIVER INTERNATIONAL)



FOTO: PANASONIC

fijarnos en características adicionales, como el secado de ropa, muy importante en esos días de lluvia, o el nivel sonoro, entre otros", se apunta desde Grupo De'Longhi.

De igual modo, Cecotec indica que "en primer lugar, el vendedor debe identificar la necesidad del cliente, ya que cada aparato está enfocado para cubrir un aspecto". Después, debe tener en cuenta aspectos como "las dimensiones de la estancia y el uso que se le va a dar al producto, ya que, en función de estos parámetros, se deberá escoger el producto que cumpla con los requisitos dentro de cada gama".

A la hora de aconsejar al comprador que busca un sistema de purificación, la Directora de Marketing y Comunicación de River International precisa que el prescriptor debe tener en cuenta aspectos como el sistema de filtrado

que incorporan los diferentes equipos, así como el tamaño de las habitaciones o zonas que se desean tratar. Asimismo, Kärcher indica que se deben considerar aspectos como "contaminación a reducir, tamaño de la habitación donde se va a utilizar, nivel sonoro, gastos de adquisición y mantenimiento, calidad, consumo de energía y ubicación, teniendo en cuenta apariencia, dimensiones y portabilidad".

En cualquier caso, Cecotec hace hincapié en que es imprescindible "ser muy honestos con el consumidor". "La mayoría de productos que se encuentran en el mercado ayudan a mejorar la calidad del aire y a eliminar partículas contaminantes, pero si no cuentan con un aval científico, no se puede decir que acaban con el coronavirus", remarca la compañía.

FOTO: MUNDOCLIMA (SALVADOR ESCODA)





Juan Carlos Cayuela

Director General de Smeg España

“Smeg dispone de más de 20 filiales propias, distribuidas por toda Europa, además de Australia, Sudáfrica, EE.UU., Sudamérica...”

Hablar de Smeg es, sin duda alguna, sinónimo de diseño, como bien lo identifica su eslogan “Tecnología con estilo”. Desde sus orígenes la compañía se ha afianzado en el mercado como un referente en electrodomésticos con carácter propio, diseño al más puro estilo italiano de la mano de grandes arquitectos y diseñadores nacionales e internacionales, sin olvidarnos de la calidad e innovación de sus tecnologías. Así tras más de 70 años de historia se introduce ahora en un nuevo ámbito, del que nos informa su Director General en España, Juan Carlos Cayuela. Además, la siguiente entrevista desvelará otras novedades en las que se encuentra inmersa la compañía, sin poder dejar atrás aspectos más específicos sobre su historia, valores y objetivos.

No podemos hacer un recorrido por sus más de 70 años en el mercado de los electrodomésticos, pero haciendo memoria de estos últimos años, ¿qué momentos reseñaría fundamentales para Smeg?

Smeg es una compañía, efectivamente, con una larga experiencia en el tiempo y a lo largo de sus más de 70 años de vida se han producido muchos eventos a destacar. Aquí sin embargo queremos resaltar primero el paso del esmaltado de metal, actividad inicial de Smeg, a la fabricación de electrodomésticos. Luego destacaría el lanzamiento, hace casi 25 años, de nuestro icónico frigorífico FAB con estética años 50. A continuación, hace pocos años, se produjo el lanzamiento de la gama PAE, inspirada en el diseño años 50 de los FAB, y por fin, este año hemos lanzado nuestra gama de Cookware para entrar en el mercado del menaje y ofrecer así una potente oferta en el ámbito de la cocina, con un diseño coherente con nuestra estética años 50.

¿Cuáles son los valores con los que se identifica la compañía?

En línea con nuestro eslogan “Smeg Tecnología con Estilo” intentamos, en todo aquello que fabricamos, que innovación y calidad, siempre vayan acompañados de diseño y estilo. Gracias a ello, hoy, Smeg es una referencia en diseño, elegancia, prestaciones y calidad y nuestros productos son: funcionales, ergonómicos, prácticos y duraderos.

Smeg es una insignia italiana con una presencia internacional muy consolidada, ¿podría exponer los términos de esa internacionalización (número de territorios en los que opera, filiales, fábricas, puntos de distribución...)?

Nuestra sede central está ubicada en Italia, donde contamos con tres fábricas productivas, en el Norte.

Smeg dispone de más de 20 filiales propias, distribuidas por toda Europa, además de Australia, Sudáfrica, EE.UU., Sudamérica, etc.

Donde no disponemos de filial propia tenemos grandes distribuidores, algunos de ellos exclusivos de la marca. Por lo que podemos decir que Smeg llega a cualquier punto del mundo.





La compañía siempre ha sido sinónimo de diseño y estilo, y en varias ocasiones ha firmado colaboraciones con reconocidos arquitectos y diseñadores para nuevos estilos en sus electrodomésticos, ¿consideran que esto puede ser el quid del éxito de la compañía? ¿Podrían adelantarnos las próximas colaboraciones para sus productos?

Las colaboraciones han sido muy bien determinadas desde nuestra casa madre. Desde el principio se han orquestado con grandes arquitectos, como Guido Canali, que es la persona que ha diseñado nuestra gama más emblemática en cocción, la gama Clásica. También diseñó nuestra sede en Italia que ha obtenido premios internacionales, como el "Architectural Awards" en 2006.

Además se han llevado a cabo colaboraciones de calado con Mario Bellini, Marc Newson, Renzo Piano, Italia Independent, Dolce&Gabbana, o Deepdesing.

Hablemos de novedades... ¿qué últimos electrodomésticos veremos en el mercado



con la firma Smeg? ¿Qué están demandando los usuarios?

Hemos lanzado hornos de 60 cm combinados con microondas, encimeras de inducción monozona, y otras grandes novedades, además durante este año impulsaremos la recién llegada familia de cookware o menaje.

Además de los grandes electrodomésticos, Smeg también se centra en aquellos pequeños que también hacen la vida en la cocina más fácil. ¿Podría comentar en qué tipo de productos están trabajando en este sentido?

Próximamente sacamos al mercado la cafetera super automática, con molinillo integrado, la amasadora, un hervidor de 0,8 L y seguimos trabajando para ampliar nuestra gama que tan buenas acogidas ha tenido a nivel mundial.

Como comentábamos el diseño es fundamental para la compañía, pero no deja atrás la tecnología, ¿en qué cuestiones están trabajando en este sentido?

En los grandes aparatos electrodomésticos estamos invirtiendo en la mejor

tecnología punta, como la conexión de los electrodomésticos a la domótica, y en general en cualquier aportación que sitúe nuestros productos a la cabeza de la vanguardia para adelantarnos a las nuevas exigencias del mercado.

Un aspecto que se está teniendo muy en cuenta en el sector de los electrodomésticos es la sostenibilidad, ¿cómo aborda Smeg esta cuestión?

Smeg desde hace años apuesta por la sostenibilidad. Ya en 2006 construimos la sede central en base a ambiciosos criterios de construcción eficiente y nuestros estándares de producción y diseño son extremadamente rigurosos en todo lo que afecta a la sostenibilidad, desde los consumos de agua, hasta la reducción de usos de papel.

Por último, según su experiencia, ¿hacia dónde evoluciona el mercado de los electrodomésticos?

Seguro que la domótica en breve entrará en nuestros domicilios con cualquier electrodoméstico, desde los de uso más cotidiano como la lavadora, hasta la vinoteca o el horno.





FOTO: BALAY (BSH)

Electrodomésticos de cocción y PAE de cocina

La cocina, protagonista en la 'era COVID-19'

La pandemia y el confinamiento han hecho que volvamos la mirada hacia nuestros hogares. En el último año, obligados por el encierro y con más tiempo disponible, los españoles hemos redescubierto nuestras cocinas, por lo que queremos estar mejor preparados para experimentar y sorprender a nuestra familia. Como consecuencia de ello, se ha disparado el interés de los consumidores en la adquisición de aquellos productos que aún no tienen o por la renovación de sus equipos para estar a la última.

Hace ya mucho tiempo que la cocina se ha convertido en uno de los espacios más relevantes de la casa. Aunque tradicionalmente era una estancia al margen del resto de la casa y meramente funcional, poco a poco se ha ido abriendo al resto del hogar.

Ahora, se trata de espacios abiertos, comunicados con el resto de la vivienda y en donde el diseño cobra especial relevancia. Además, se han transformado en lugares en torno a los cuales gira la vida de la familia. Esta transición nos ha llevado hacia cocinas que estamos orgullosos de enseñar a las visitas, además de impulsar con fuerza el concepto de cocina abierta, con islas o penínsulas, plenamente integrada en el hogar.

Sin embargo, había algo que fallaba. Teníamos cocinas mucho mejor equipadas e infinitamente más hermosas... pero no las exprimíamos al máximo. Las obligaciones, la falta de tiempo y la tendencia al consumo fuera del hogar impedían que disfrutásemos plenamente de ellas. Pero todo cambió a mediados del pasado mes de marzo.

Casi de la noche a la mañana, nos vimos enclaustrados en nuestras casas, sin posibilidad de ir a tomar un aperitivo o salir a cenar. Ni siquiera podíamos acudir al trabajo. Entonces volvimos la mirada hacia nuestra cocina y descubrimos que ahí teníamos una válvula de escape para la tensión generada por la difícil situación y que, además, nos hacía disfrutar y nos ayudaba a distraernos del tedio del encierro.

Esta situación no tardó en reflejarse en el mercado de los electrodomésticos. “Un estudio realizado por IPSOS para Samsung Electronics sobre el ocio de los españoles durante la cuarentena revela que la cocina ha sido la reina del



FOTO: BEKO

confinamiento. Prácticamente la mitad de los encuestados (46%) afirma haber cocinado con más frecuencia durante el confinamiento. Y 2 de cada 3 de los consultados dicen haber disfrutado de la cocina. La moda del pan y la repostería casera marcan un hito: la mitad de los españoles (52%) ha cocinado repostería”, declara Ibai Bardeci, Product Manager de Samsung Electronics.

Los diferentes momentos que hemos atravesado desde la irrupción de la pandemia en nuestras vidas han ido condicionando la evolución del mercado de electrodomésticos. “En el primer momento del confinamiento, el parón en la demanda fue total. El cierre del

comercio y la incertidumbre sobre la situación hizo que la intención de compra se aplazara. A continuación, todos los distribuidores potenciaron el canal online, que era el único que permitía llegar a los consumidores, y empezó a reactivarse la demanda. Debido al mayor tiempo que pasamos en nuestros domicilios, los usuarios empezaron a utilizar más todos los equipamientos relacionados con la cocina y comenzaron a detectar carencias en sus equipos actuales, como falta de capacidad, prestaciones, programas, etc.”, declara David González, Director Comercial del Canal Gran Consumo de Smeg.

Del mismo modo, Pedro Cuerda, Director de Marketing de Grupo CNA, fabricante de marcas como Cata y Nodor, entre otras, señala que el mercado “sufrió mucho” con la reducción de movimientos y el cierre de comercios. “El comercio online nos permitió mantener una mínima actividad comercial durante los meses de confinamiento, tras los que surgió un auténtico ‘boom’. La apertura de los negocios, unida a un periodo de confinamiento donde los nuevos hobbies sacaron a la luz las carencias de muchos hogares, han permitido una renovación del parque con modelos con más prestaciones y mejores clasificaciones”, anota.

Así pues, queda patente que tardamos cierto tiempo en despertar del letargo inicial. “Después de las dos primeras semanas de confinamiento, en las que estaba prácticamente paralizado el consumo, en abril se disparó. Nosotros, el primer mes de confinamiento experimentamos un crecimiento del 250% en unidades vendidas con respecto al mes anterior”, puntualiza Cecotec.

Por su parte, Bardeci afirma que “hemos visto un comportamiento curioso”. Durante el confinamiento, se produjo un bajón de la venta de electrodomésticos, por problemas logísticos y por el predominio de la venta online. Una vez acabado el confinamiento, el pico de demanda no pudo ser

FOTO: FRANKE



absorbido por los fabricantes, debido a diferentes restricciones en fabricación y logística. Así, el mercado total de electrodomésticos cerró 2020 en una situación estable, con un ligero crecimiento de un 2%. Esto está por debajo de las previsiones que todos los fabricantes teníamos”, explica.

Nuevas demandas

En cualquier caso, es evidente que este ‘redescubrimiento’ de la cocina va a tener, y ya tiene, un impacto en el mercado. “Nuestras casas se han convertido en el refugio perfecto ante la situación actual. “No solo pasamos más horas en casa, sino que las necesidades de los consumidores también están cambiando. Comen mucho más en casa, por lo que los electrodomésticos de cocina adquieren importancia en nuestros hogares. Es por ello que muchas familias han buscado mejorar los productos que tenían, a diferencia de otros años, en los que la tendencia era sustituir un producto antiguo o en mal estado por uno nuevo. Ahora hemos notado que muchos buscan mejorar el producto que tienen, con la vista puesta en un mayor uso y por la demanda de nuevas funciones que nos hacen la vida más fácil. Cuanto más se usa un producto, más se espera de él. Es por ello que la gama de productos de cocción ha pasado a tener un protagonismo especial. Y no solo aquellos con mejores y más modernas prestaciones. También los que presentan una mayor eficiencia energética”, comenta Rosa Lacasa, Vice Commercial Director MDA Commercial Director Cooking Product de Hisense Group.

Borja Cameron, Director de Marketing y Comunicación de Electrolux Iberia, considera que “el consumidor, al pasar más tiempo en casa, está decidido a invertir en productos que le hagan la vida más fácil, le ahorren tiempo y con los que obtenga los mejores resultados”. Por ejemplo,



FOTO: AEG (GRUPO ELECTROLUX)

detalla que el horno es uno de los productos que más están disfrutando los consumidores. Igualmente, José Antonio Gómez, Director General de Svan, afirma que la venta de hornos, cocinas de gas y encimeras aumentó en comparación con las cifras alcanzadas en años anteriores.

También anota un repunte en la comercialización de batidora de mano con accesorios y batidoras de vaso. El responsable de Smeg también destaca el incremento en la venta de PAE relacionado con la preparación de alimentos, además de un aumento de la demanda de frigoríficos y congeladores,

FOTO: HAIER

“para disponer de más capacidad para la conservación de los productos frescos”.

Asimismo, Grupo De’Longhi, propietario de Braun, Kenwood y de la marca homónima, advierte un aumento en la demanda de productos como batidoras de mano y robots de cocina. “Los consumidores buscaban productos con los que poder adentrarse en el mundo de la cocina y repostería. Sobre todo, vimos cómo empezaron a hacer pasteles y pan en casa. Y otros se atrevieron con recetas más complejas”, apunta el grupo.

De la misma manera, Cecotec puntualiza que las batidoras fueron el PAE de cocina con mayor demanda en abril, en los primeros momentos de confinamiento, por delante de robots de cocina, cafeteras y básculas de cocina. Y tras la ‘fiebre’ inicial, señala que los productos más demandado en 2020 fueron robots de cocina, batidoras, cafeteras, freidoras sin aceite y planchas de cocina, en este orden.

María José Barboza, Marketing & Communication Manager de Spectrum Brands, fabricante de las marcas Russell Hobbs o George Foreman, afirma que la familia de aparatos de preparación de alimentos es una de las que mejor se ha comportado. “Los consumidores han estado dedicando bastante tiempo a preparar muchas recetas de repostería y demás durante el confinamiento”. También destaca la categoría de grills. “Lo achacamos a que muchos de los consumidores han estado cuidándose y comiendo de forma saludable durante este confinamiento”, explica.

Taurus Group coincide en que “el confinamiento y la necesidad de pasar más tiempo en los hogares ha provocado que los consumidores deseen tener



SOGO®

Human Technology

Nuevas Cafeteras Espresso

El auténtico sabor del café en casa



SS-5680

CAFETERA EXPRESO
CAFÉ MOLIDO • MONODOSIS

**1100W
MAX**

POTENCIA

1.25L

CAPACIDAD
TANQUE

15bar

PRESIÓN
VAPOR

CALENTAR
&
ESPUMAR
LECHE

BOQUILLA
VAPOR



SS-5690

CAFETERA EXPRESO
CON MOLINILLO DE CAFÉ

**1550W
MAX**

POTENCIA

2.8L

CAPACIDAD
TANQUE

15bar

PRESIÓN
VAPOR

CALENTAR
&
ESPUMAR
LECHE

BOQUILLA
VAPOR

250g

CAPACIDAD
CAJA GRANOS

**ACERO
INOX**

MATERIAL

**MODO
AUTO**

FUNCIÓN



GRUESO



MEDIO



FINO

Los 2 modelos incluyen:

- Manómetro
- Libre BPA
- Motor Italian Plump

30

Niveles de
molienda

PID

Control
preciso
temperatura



¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS EN PLACAS DE COCINA?

- Inducción
- 3 fuegos
- Zona extragrande >30 cm / Zonas flexibles
- Funciones especiales
- Ancho 60 cm/90 cm

un hogar mejor equipado, con electrodomésticos renovados, que aporten nuevas funcionalidades y les faciliten las tareas cotidianas”. Así pues, la compañía ha apreciado “un incremento general de la demanda del PAE de cocina, especialmente de robots de cocina y procesadores de alimentos”.

Alberto Centelles, CEO de Jocca, admite que “la pandemia ha hecho que la gente cocine más en casa y dedique más tiempo a esta afición”. En particular, destaca el buen comportamiento de productos como procesadores de alimentos, batidoras, robots de cocina o aparatos para hacer repostería, así como los electrodomésticos relacionados con la cocina sana.

Rosa Zaragoza, Country Manager de Jura, también comenta que “el hecho de vernos forzados a pasar más tiempo en casa ha dado un gran empuje a la venta de todo tipo de productos enfocados a aumentar el confort en el hogar”. En el caso concreto de las cafeteras, indica que “la evolución ha sido muy positiva”, especialmente en la categoría de superautomáticas.

Placas

La pandemia ha reactivado la venta de placas, especialmente de los modelos que ofrecen prestaciones más avanzadas. “El mayor tiempo que estamos pasando en casa hace que cada vez nos lancemos más con platos más profesionales, más especiales; por lo que también empezamos

a buscar nuevas prestaciones en las placas, que nos ayuden a obtener los mejores resultados de cocción y, además, más sanos”, afirma María Irene González Rodríguez, Product Manager de Placas de BSH.

Éstas son algunas de las innovaciones que se recogen en esta categoría:

Zonas gigantes y flexibles.

“Innovaciones como las placas ‘Flex Inducción’ o las placas con zona gigante triple de 32 cm han ido surgiendo en respuesta a una necesidad creada en el mercado, debido a la búsqueda de una mayor flexibilidad de uso”, detalla la responsable de BSH.

El Product Manager de Samsung Electronics también habla de sus placas Dual Flex Zone Plus. “Permiten un cocinado más sencillo, gracias a que se puede colocar una mayor variedad de recipientes sobre su superficie, tanto en forma como en tamaño”.

Paul Carcel, Business Manager Cooking & Built-in Spain de Haier, también se detiene en su tecnología ‘Multizone’. “Nuestras encimeras ofrecen zonas flexibles, que permiten cocinar con sartenes de todas las dimensiones



FOTO: MIELE

con resultados consistentemente perfectos y uniformes. Sea cual sea el estilo de la cocina o el tamaño de la familia, la tecnología ‘Multizone’ es perfecta para obtener excelentes resultados. Los inductores de tamaño reducido pueden detectar incluso ollas muy pequeñas, lo que significa que se pueden colocar varias ollas en la misma zona y lograr resultados de cocción completamente uniformes”, puntualiza.

Asimismo, Charlotte Chouquett, responsable de la gama de Cocción de Miele Iberia, destaca la “capacidad de detección inteligente de hasta 6 recipientes de cocción” que ofrecen sus nuevas placas de inducción. Además, habla de la función ‘TwinBooster’. “Permite al usuario distribuir individualmente la potencia de inducción. En caso de ser necesario, existe también la posibilidad de concentrar toda la potencia de dos zonas de cocción en una sola”, especifica.

En esa misma línea, Moisés Castillo, Director Comercial de Inoxpan, fabricante de Pando, remarca que sus placas cuentan con la función de sincronización de las zonas de cocción, “para



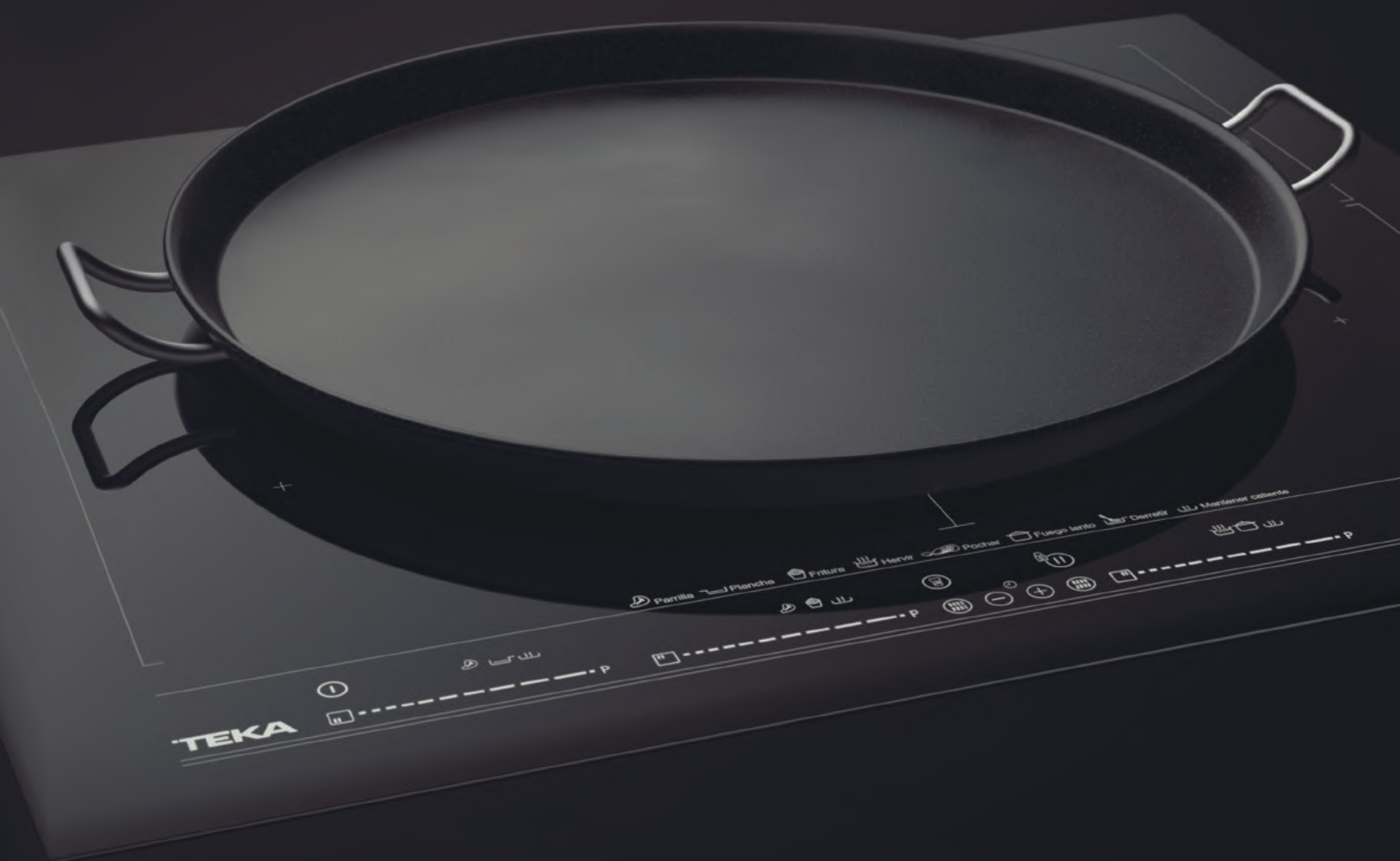
FOTO: SMEG



FOTO: HISENSE

LLEGA LA INDUCCIÓN INTELIGENTE

Nueva placa **DirectSense**



Donde se cocina la vida



FOTO: HAIER

ofrecer un calor más uniforme". "Es ideal para paellas, sartenes y utensilios de gran tamaño", añade.

Igualmente, Camila Burbano, Trade Marketing Manager de Franke, recalca las ventajas de la zona 'Flexi Pro' de sus placas, que permite cocinar por ejemplo con una paella de 40 cm de diámetro utilizando la opción Total Flex, o cocinar a la vez en las ocho zonas de cocción que ofrece su modelo.

Superficies 'inteligentes'. El responsable de Haier, resalta las ventajas de su tecnología 'Varycook'. "Al desplazar la olla o sartén hacia arriba o abajo sobre la encimera, el nivel de potencia cambia automáticamente. Esta técnica, utilizada en el mundo profesional, es ideal para preparar salsas y postres", apunta. De igual modo, Camila Burbano, Trade Marketing Manager de Franke, se detiene en la tecnología 'PROCCOK' que incorporan algunas de sus placas, que permite "cocinar como un profesional recetas que requieren diferentes niveles de calor con tan solo deslizar la olla del fuego delantero al trasero".

FOTO: CATA (GRUPO CNA)



Por su parte, el Director de Marketing de Grupo CNA indica que las nuevas placas de inducción Nodor permiten colocar los recipientes por toda la superficie, sin preocuparse por la posición. Explica que se trata de "superficies de cocinado que se adaptan a las distintas necesidades de elaboración de las recetas, dividiendo la superficie de la inducción en tres zonas de diferente potencia: en el lado izquierdo, para pochar una verdura o mantener caliente; en el lado central, para continuar su cocción; y en el lado derecho, para sellar carnes o hervir grandes volúmenes de líquidos". Además, destaca sus funciones para simplificar las tareas durante el cocinado, como mantener el nivel de potencia seleccionado para un recipiente, aunque se desplace por la superficie de inducción; o el apagado automático del controlador deslizante cuando un recipiente se retira de la placa.

Controles intuitivos e inteligentes. González Rodríguez destaca la

"modernización en el control de las placas que, cada vez más, ofrecen sistemas más cómodos, rápidos y fáciles de utilizar, como el control TFT, que permite interactuar de forma sencilla con todas las funciones, ofreciendo incluso recetas paso a paso, con imágenes a color de alta resolución". Asimismo, Burbano indica que algunas de sus placas ofrecen "hasta 63 recetas automáticas e instrucciones paso a paso".

Chouquett también pone el acento en el manejo rápido e intuitivo que ofrece el sistema de selección mediante teclado numérico 'Smart Select White'. Y Castillo se detiene en 'Slider Touch Control', "un sistema táctil de selección de las diferentes funciones y temperaturas".

Nuevas funciones. La responsable de BSH habla de funciones como el control de temperatura del aceite. "Nos permite tener la mejor temperatura para cada alimento y evita la absorción excesiva de aceite o la creación de sustancias no saludables, como la acrilamida. Además de garantizar la seguridad, ya que el aceite no se puede inflamar, gracias al control preciso de su temperatura", precisa. También hace hincapié en sus sensores de cocción. "A través de un sistema de infrarrojos, nos ayuda a realizar cocciones de gran precisión, como un confitado o un cocido, midiendo en todo momento la temperatura del recipiente y manteniéndola constante", especifica.

Igualmente, la responsable de Franke expone que las funciones automáticas de sus placas permiten seleccionar funciones como baño maría-derretir, hervir, mantener caliente, grill, pochar-fuego lento, saltear, etc., además de contar con booster en cada zona.

Por su parte, la responsable de Hisense Group detalla algunas de las funciones especiales que incluyen sus placas, con "Smart Simmer", o cocinado a fuego lento; 'Smart Grill', para una mejor cocción de carne tipo grill; 'Smart Boil', que ayuda a hervir sin producir salpicaduras; 'Gentle Melt', para derretir sin quemar el alimento;

FOTO: BOSCH (BSH)



COCINAS CON ESTILO

El diseño ha cobrado un peso indiscutible en la cocina. Éstas son algunas de las tendencias.

Diseños abiertos y minimalismo. Albert Viladrosa (Frecan) destaca la tendencia hacia “cocinas abiertas al comedor o living”. Aquí encajan las configuraciones de cocina con isla o península, por ejemplo. “Se busca un diseño minimalista, muy sobrio, con detalles y colores limpios. De ahí la tendencia en mobiliario de cocina hacia el color blanco”, anota Taurus. En esa misma línea, María José Barboza (Spectrum Brands) señala que “los detalles son importantes y ponen el toque distintivo y el estilo”. Asimismo, indica que “la mayoría de los espacios son abiertos, diáfanos, minimalistas, elegantes o eclécticos”. Igualmente, Grupo De’Longhi reseña que “en los últimos años, hemos estado viendo una tendencia hacia diseños más abiertos y aprovechando mejor el espacio”.

Total integración. La apertura de las cocinas repercute en los electrodomésticos. “Hay una tendencia a ocultar más los electrodomésticos, dando un mayor peso al diseño del mueble”, explica María Irene González (BSH). De este modo, los equipos de encastre cobran especial importancia. “Los consumidores buscan electrodomésticos built-in que queden perfectamente integrados en el diseño, dando la apariencia de ser un mueble más de la cocina y no un electrodoméstico”, explica Taurus. Igualmente, Manuel Royo (Beko) apunta que “cada vez son más los consumidores que quieren que los electrodomésticos pasen desapercibidos y no les quiten espacio”. Y pone como ejemplo el auge de las campanas extractoras de techo, frente a la tendencia vigente en los últimos años hacia la incorporación de campanas decorativas con vistosos diseños. De hecho, Ana Belsa (BSH) asegura que “en 2020 han crecido las ventas de campanas telescópicas, grupos filtrantes y campanas de techo, modelos que se integran en la cocina”. Y también se aprecia mayor interés en las placas con extractor integrado. Asimismo, Cecotec indica que “los diseñadores de interiores han apostado por las columnas de hornos y microondas o por integrar éstos dentro de los muebles altos”, señala la compañía. Y Moisés Castillo (Inoxpan-Pando) afirma que los consumidores también muestran un interés creciente en los electrodomésticos panelables y en la personalización de los tiradores de los hornos, por ejemplo.

Variedad de colores y cristal. Aparte del blanco, en las cocinas predominan colores que no pasan de moda, como negro, beige o gris. Además, Pedro Cuerda (Grupo CNA) destaca “la reaparición del mármol, tanto en encimeras como en paredes, en combinación con maderas”. En cuanto a los electrodomésticos, el acero continúa teniendo gran protagonismo, especialmente en su terminación antihuellas, tal y como remarca José Antonio Gómez (Svan). Pero también vemos otras tendencias. Por ejemplo, Taurus apunta que “los modelos más vendidos de placas siguen siendo las de color negro, pero se aprecia un crecimiento en la demanda de encimeras de color blanco”.

Asimismo, el cristal ha ido adquiriendo presencia. “Cada vez se demanda más la serie cristal en casi todas las familias”, reconoce el Director General de Svan. “Predomina el cristal en color gris, blanco y negro”, añade. Igualmente, Borja Cameron (Electrolux) destaca esta tendencia “de mostrar más cristal y menos metal”. Por ejemplo, en el caso de los hornos, indica que se apuesta por “cristal en la puerta maximizado y tirador de metal más estilizado”. Como explica Francisco Ledesma (BSH), “con los acabados en cristal blanco, negro o antracita, el consumidor puede jugar a ocultar su horno, combinándolo con muebles en tonos similares, o significarlo especialmente, buscando el contraste”.

Y si atendemos a la gama de PAE, además del imperecedero color blanco y el acabado en acero inox que se ha ido imponiendo después, María José Barboza (Spectrum Brands) remarca que priman los colores pastel -crema o azul cielo-, así como el negro.



FOTO: BENAVENT (GRUPO CORBERÓ)

‘Keep Warm’, que mantiene la comida caliente sin cocción; o ‘Rapid Boil’, para hervir en un abrir y cerrar de ojos”.

Sonda térmica inalámbrica. El responsable de Haier destaca el desarrollo de la sonda térmica inalámbrica ‘Preci Probe’, que permite cocinar a la temperatura perfecta, ya que mide la temperatura interna de los alimentos. “Gracias a la inteligencia artificial, se puede gestionar la sonda térmica a distancia a través de la app ‘hOn’, con recetas dedicadas. La sonda detecta la temperatura adecuada y envía una notificación a la app cuando los platos están listos. Además, gracias a un accesorio especial, permite incluso controlar la temperatura de los líquidos”, explica.

Extractores integrados. Cada vez encontramos en las tiendas más placas con sistemas de extracción de humos integrados. Por ejemplo, el Director de Marketing y Comunicación de Electrolux habla de la placa de inducción ComboHob de AEG. “Al reunir una potente placa de inducción y un ventilador de extracción, el diseño de la cocina ya no está restringido en cuanto a dónde se puede colocar una campana extractora. Proporciona opciones ilimitadas para un nuevo diseño de cocina, así como máxima comodidad con un aspecto moderno y minimalista”, comenta.

Conectividad. La Product Manager de Placas de BSH resalta la conectividad que ofrecen las nuevas encimeras, “traslizando toda la información de la pantalla TFT de la placa a la pantalla de nuestro móvil o tablet”. Asimismo, reseña que cada vez está más extendida la conexión entre placa y campana, “pudiendo controlar la campana desde la electrónica de la placa o desde nuestro móvil o tablet, si tenemos la placa conectada con la app ‘Home Connect’”.

De igual modo, Cameron se refiere a la tecnología ‘Hob2Hood’ de sus placas ComboHob, “que permite la extracción automatizada durante la cocción”. “Tanto si se sube o baja la temperatura en la placa, los ventiladores de la campana se ajustarán automáticamente para que la única preocupación sea centrarse en cocinar. Además, cada zona del

FOTO: BEKO





FOTO: TAURUS

ComboHob tiene un control de potencia individual, para una visión general clara y una manera fácil y rápida de cambiar la configuración de la cocción y extracción”.

El responsable de Samsung también se detiene en las ventajas de su aplicación ‘SmartThings’, gracias a la cual “se pueden monitorizar los diferentes quemadores desde el móvil o la tablet, desde cualquier lugar y en cualquier momento”.

Asimismo, el responsable de Haier habla de la conectividad de sus encimeras. “La app guía al usuario a través de una amplia lista de recetas directamente conectadas con la encimera, además de poder guardar las propias configuraciones. También presenta funciones especiales preconfiguradas, como mantener la temperatura, derretir, hervir, etc. Además, con la práctica ‘Gestión de Energía’ se puede configurar la potencia total de absorción de la encimera. Y siempre se puede tener la encimera bajo control y disponer de información a mano, accediendo al manual de usuario y a la información general de la encimera, por ejemplo”, comenta.

De igual modo, la responsable de Miele cita las ventajas que ofrecen las aplicaciones ‘CookAssist’ o ‘Miele@Mobile’, que enseñan al usuario a cocinar un plato paso a paso. En el caso de ‘CookAssist’, tan solo hay que colocar el alimento en el recipiente y los sensores integrados en la placa detectan cuándo alcanza la temperatura introducida en la aplicación, recibiendo un aviso a través de la placa y del smartphone. Y con ‘Miele@Mobile’, la app muestra los pasos y notifica directamente a la placa la configuración adecuada. También destaca la función de conexión automática con la campana extractora, gracias a la función ‘Con@ctivity’.

Y el Director Comercial de Inoxpan habla del sistema ‘Airlink’, que permite la sincronización entre placa y campana, conectándose ésta automáticamente al iniciar el ciclo de cocción.

¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS EN HORNOS?

- Multifunción
- Cocción con vapor
- Guías telescópicas
- +70 litros de capacidad
- Autolimpieza por vapor y/o pirólisis

Innovación en gas. Las placas de gas también cuentan con avances tecnológicos. González Rodríguez se detiene en su sistema de control de potencia de la llama. “Por fin podemos disfrutar de la misma precisión de control que tienen las placas eléctricas, con nueve niveles de potencia que se mantienen siempre constantes. No solo no tendremos que estar vigilando el tamaño de la llama, en función de la potencia que queramos tener, sino que podremos repetir la misma receta tantas veces como queramos, obteniendo siempre los mismos resultados de cocción”, asegura.

Asimismo, el responsable de Electrolux destaca la renovación de sus encimeras de gas. “Las nuevas placas de gas AEG incorporan la tecnología ‘Touch Sure’, para evitar cualquier accidente y elevar el nivel de seguridad y confianza a la hora de cocinar con gas”, explica.

Y el Director General de Svan pone de relieve los nuevos diseños de cristal y parrillas que ofrecen los últimos modelos de cocinas de gas, facilitando así su limpieza.

Hornos

El horno es uno de los electrodomésticos que más reforzado sale con la pandemia. “Al haber pasado más tiempo en casa, ha

crecido el interés del consumidor por el horno. Y esto se ha traducido en unas mayores ventas en el mercado español durante 2020. Lo hemos usado más porque no nos ha importado realizar cocciones más largas en el horno que las que habitualmente realizamos con una placa. Además, en muchas ocasiones, el consumidor ha intentado replicar en su propia casa platos -carne y pescados- que habitualmente consume fuera de ella y que, por entonces, no tenía la oportunidad de hacer. También se ha explotado una variante más lúdica del horno, utilizándolo para entretener a los niños, haciendo que elaboren y horneen sus propias galletas, magdalenas, bizcochos, etc., o haciendo que siga creciendo la tendencia de elaborar pan en casa. En cuanto a funcionalidades, la estrella ha sido el uso del vapor”, afirma Francisco Ledesma, Product Manager de Hornos de BSH.

Igualmente, el responsable de Haier indica que entre los productos con mayor demanda durante la pandemia y el confinamiento sobresalen “los hornos con valor añadido”, como los que ofrecen función de vapor, sonda térmica y conectividad, por ejemplo.

En esta categoría de productos están llegando múltiples avances. Éstos son algunos:

Vapor. El responsable de Smeg resalta que una de las grandes novedades de los hornos en los últimos años es “la posibilidad de cocción a vapor, de manera integral o combinada”. En este sentido, Carcel explica que la cocción mediante vapor permite “cocinar platos ligeros y sanos, sin comprometer el sabor y el placer”.

FOTO: SMEG



De igual modo, Cuerda se refiere a la función 'Nsteam' de sus hornos multifunción de vapor. "Mantiene todos los nutrientes, vitaminas y minerales de los alimentos, además de sabores auténticos, aroma intenso y textura y color original. Y cocinar al vapor no es solo cocina saludable. También es ahorro, porque los alimentos necesitan menos tiempo para ser cocinados, utilizando un 23% menos de energía que en la cocción tradicional".

Asimismo, la responsable de Cocción de Miele habla de las ventajas de los nuevos modelos de hornos a vapor combinado con tecnología 'DualSteam'. "Consiguen mejorar los tiempos de calentamiento y cocción y distribuyen de manera homogénea el vapor para facilitar la elaboración de los platos", indica. Además, detalla que algunos de sus modelos también permiten cocción 'sous-vide'.

Por su parte, la responsable de Hisense Group incide en que sus hornos son 100% vapor. "Cuentan con un depósito de agua de 1,3 litros que hay que rellenar para poder contar con el vapor necesario para su uso".

Mandos táctiles. Carcel destaca el desarrollo de paneles de mandos con "menús intuitivos, flexibles e interactivos que ofrecen una experiencia de usuario cautivadora". Por ejemplo, indica que el display TFT de los hornos Haier es una "pantalla táctil intuitiva, con la que se puede gestionar el horno, escoger entre más de 40 recetas, acceder a los últimos programas utilizados, configurar recetas propias, sugerencias de uso de la sonda de carne, etc."

Sensores y termosondas. El Product Manager de Hornos de BSH comenta que "se va popularizando el uso de sensores para ayudar al consumidor a conseguir el punto perfecto de cocción". Por ejemplo, remarca que los hornos Bosch con sensor 'PerfectBake' permiten controlar la concentración de humedad en el interior de la cavidad, para



FOTO: MIELE

determinar cuándo debe finalizar la cocción de la masa para conseguir un resultado perfecto. También estamos viendo la inclusión de termosondas. "Permiten conseguir el punto perfecto de cocción en carnes y pescados", detalla.

Conectividad. Ledesma se refiere a la conectividad de los hornos del grupo BSH a través de la app 'Home Connect'. "Permite controlar fácilmente el horno de forma remota, pudiendo incluso obtener un diagnóstico remoto del servicio técnico oficial. Además, es la forma más sencilla de modificar los ajustes o de acceder a un completo recetario online que facilita el manejo del horno".

De igual modo, el Product Manager de Samsung destaca las posibilidades que brinda la aplicación 'SmartThings'. "Podemos controlar el horno en cualquier momento: precalentar, comprobar la

temperatura y el tiempo e incluso activar la función 'Auto Cook', con 50 recetas disponibles".

Asimismo, el responsable de Haier se detiene en las posibilidades de su app 'hON', con funcionalidades como más de 300 recetas paso a paso y 50 video recetas, control remoto -iniciar, comprobar tiempo de cocción, cambiar la configuración de cocción, etc.-, contenidos extra -consejos sobre cómo limpiar el horno, contacto directo con el servicio de atención al cliente, manual online o funciones más utilizadas- e incluso la opción de control por voz, permitiendo preguntar al horno qué cocinar y cómo prepararlo, consultar acerca de la mejor manera de limpiar el horno, etc.

Cámara integrada. Carcel destaca la innovación que supone su cámara 'Preci Taste'. "Se trata de una cámara dentro del horno que detecta el tipo de alimento y establece automáticamente el ciclo de cocción ideal. Detecta instantáneamente qué comida se está cocinando, cómo cocinarla y cuándo está lista. Mientras se encuentra en funcionamiento, la cámara envía continuamente imágenes a un archivo on the cloud, las compara con imágenes de los pasos de cocción correctos y realiza los ajustes pertinentes", puntualiza.

El responsable de Electrolux también destaca la integración de la cámara 'CookView' en sus hornos, "para que nuestros clientes puedan controlar todos los platos a distancia, y así no tener que perder tiempo junto al horno", afirma. Así, los usuarios pueden ver en todo momento cómo marcha la preparación a través de la app 'My AEG Kitchen'.

Cocción 'dual'. Bardeci habla de sus hornos Dual Cook Flex, que ofrecen dos compartimentos de cocción separados, que se pueden ajustar a temperaturas y tiempos diferentes. "Permiten cocinar en menos tiempo y ofrecen un mayor ahorro de energía. Nos ofrecen una mayor comodidad y flexibilidad a la hora de cocinar. Y su puerta 'Flex' permite acceder a la parte superior sin interferir en

FOTO: HISENSE



Electrodomésticos de cocción y PAE de cocina

lo que se esté cocinando en la inferior, evitando la pérdida de calor”.

Asimismo, la Trade Marketing Manager de Franke señala que sus hornos disponen de función ‘Multicooking’, capaz de preparar cuatro recetas al mismo tiempo en sus cuatro niveles diferentes. En esa misma línea, Chouquett destaca la función ‘Mix & Match’ de sus hornos, con la que se puede cocinar o calentar juntos distintos alimentos en menos de media hora. Igualmente, la responsable de Hisense anota que sus hornos de vapor permiten cocinar a varias alturas simultáneamente.

Nuevas funciones. El portavoz de Haier se detiene en la incorporación de nuevas funciones, como ‘Chef Panel’, que ofrece “una distribución óptima del aire en el interior del horno, con incremento del 20% de la temperatura en todos los niveles y rápida recuperación de la temperatura tras abrir la puerta, porejemplo; ‘Soft+’, que consiste en la combinación de dos funciones de cocción y dos velocidades de ventilador distintas, pensada especialmente para pan, pasteles, bagels, croissants y pastelería; grill doble, que ofrece resultados más uniformes; ventilación para alcanzar la temperatura ideal en el interior manteniendo frío el exterior; o la función de fermentación de masas, manteniendo una temperatura constante a 40°C”.

Horno+microondas. “El consumidor español sigue considerando imprescindible el poder contar con un microondas en su cocina. No obstante, estos microondas tradicionalmente pequeños han crecido en tamaño y polivalencia”, afirma el Product Manager de BSH. Por ejemplo, cita la gama de hornos con microondas de 60 cm de alto de la marca Siemens. “El consumidor puede cocinar como si se tratara de un horno multifunción, calentar y descongelar como si fuera un microondas o cocinar hasta en la mitad de tiempo cocinando con ambas tecnologías simultáneamente”.

Hornos de sobremesa. A medio camino entre la familia de cocción y el PAE de cocina, en el mercado nos encontramos con los hornos de sobremesa. Cecotec habla del reciente lanzamiento de su nueva línea de hornos de vapor de sobremesa

FOTO: CECOTEC



FOTO: HISENSE

Bake&Steam, con los modelos 4000 Combi Gyro y 3000 Combi.

Seguridad. Manuel Royo, Director de Marketing de Beko Iberia, apunta que sus nuevos hornos incluyen puerta con cuatro cristales y opción de bloqueo “para la máxima seguridad en el hogar”. Por su parte, Burbano indica que la puerta ‘Smooth2close’ de los hornos Franke ofrece un cierre suave de la puerta, evitando ruido o que se produzcan daños al cerrar. Igualmente, el responsable de Inoxpan-Pando destaca el sistema ‘Soft-Close’ de apertura y cierre de sus hornos.

Mejoras en la limpieza. Royo destaca los nuevos ciclos de pirólisis ‘Eco’, “que reducen su duración y consumo en un 25%”. Asimismo, habla de la opción de limpieza con vapor inyectado ‘SteamShine+’. “El vapor es un potente agente limpiador y evita el uso de detergentes abrasivos. El vapor se genera y se inyecta en la cavidad del

horno automáticamente, ablandando los restos de comida y grasa. Es un ciclo rápido de 35 minutos altamente eficaz a la hora de disolver la grasa más incrustada”, comenta.

Bardeci también cita los sistemas de autolimpieza de sus nuevos modelos, ya sea mediante limpieza pirolítica o con el sistema ‘Steam Clean’, “una limpieza a vapor con una pequeña cantidad de agua”.

Además de la combinación de pirólisis y limpieza por vapor, la responsable de Franke destaca características destinadas a facilitar la limpieza, como el diseño de laterales planos o la fácil extracción del cristal de la puerta.

Extracción de humos

“El confinamiento ha provocado el incremento del número de horas en la cocina y, por tanto, de un uso más prolongado de las campanas”, declara

FOTO: BALAY (BSH)





FOTO: LG

Ana Belsa, Product Manager de Campanas de BSH. Éstas son algunas de las tendencias en esta familia de productos:

Más eficientes y menos ruidosos. Chouquett resalta los motores 'Eco' que incorpora el modelo Aura 4.0 Ambient, "con el que se ahorra hasta un 70% de energía en comparación con los motores convencionales y que, además, son menos ruidosos, pero igual de potentes que los motores del resto de campanas extractoras". En este mismo sentido, Belsa señala que "se priman los modelos blindados, con bajos niveles de ruido".

El Director Comercial de Inoxpan-Pando también incide en la mejora de los motores de extracción, que ofrecen "mínimo consumo y mayor insonorización", a la par que destaca la mayor eficiencia de filtrado que otorgan los filtros de última generación.

Sensores y modo automático. La responsable de BSH apunta que ha incrementado el interés del consumidor en los equipos con sensor de

humos y modo auto, "que regulan de forma automática los niveles de extracción, según las necesidades en cada momento, sin que el consumidor se preocupe por ello".

El Product Manager de Samsung también indica que sus nuevas campanas incorporan un sensor que regula la velocidad de ventilación cada vez que detectan el vapor o los humos del cocinado, pudiendo sincronizarse mediante bluetooth con sus placas Dual Flex Zone Plus.

Igualmente, Burbano se refiere a los sistemas de autoencendido de sus campanas, gracias a un sensor que detecta el incremento de temperatura de la superficie de cocción y activa automáticamente el extractor.

Conectividad. Belsa destaca el control de la campana desde la placa de cocción o desde un dispositivo móvil a través de su app 'Home Connect'. "Permite ajustar desde el nivel del sensor de humos hasta

el color y la intensidad de las luces LED, así como informar cuando deben lavarse los filtros de grasa o cambiar los filtros de carbón activo en sistema de recirculación, entre otros".

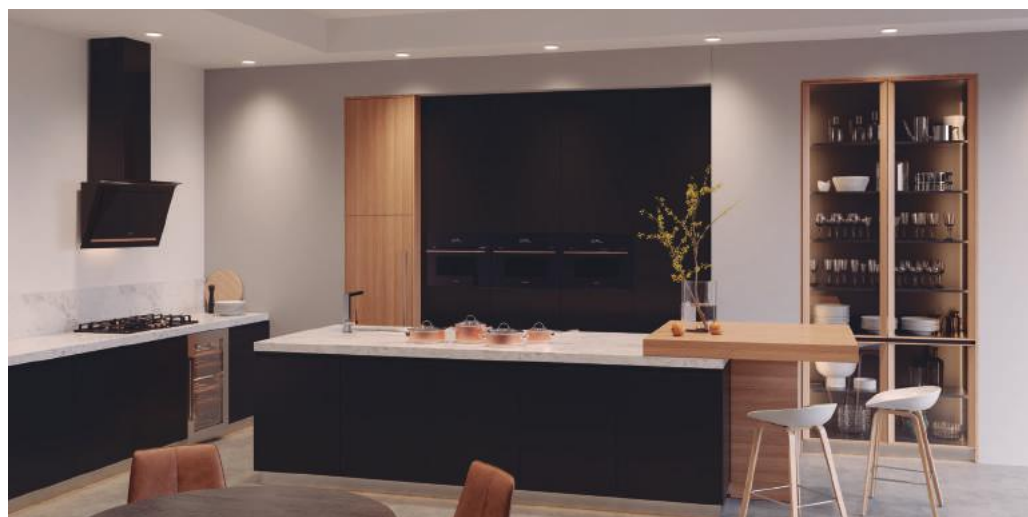
La responsable de Miele también habla del sistema 'Con@ctivity 2.0' de su campana Aura 4.0 Ambient, "que permite la comunicación entre la campana extractora y la placa de cocción, registrando la información de cocción y transmitiéndola a los motores de la campana para que ajusten automáticamente el nivel de potencia correcto",

Mejoras en recirculación. La Product Manager de BSH afirma que los consumidores "se están interesando más por los modelos con opciones de renovación del aire, para mantener el aire de la estancia siempre limpio, así como por los filtros carbón activo con tratamiento antipolen, que eliminan los alérgenos presentes en el polen". Asimismo, explica que los sistemas de recirculación siguen desarrollándose, "con nuevos filtros de larga duración, con una vida útil de 10 años". El Director de Marketing de Beko también habla de la incorporación a su catálogo de un nuevo modelo con filtros de carbono para la recirculación del aire. "Esta nueva campana inclinada de cristal negro cuenta con unos filtros de cristal que son sencillos de extraer y se pueden lavar en el lavavajillas", anota.

Sistema Anti Condensación. La responsable de Franke destaca este sistema, "que inyecta flujos de aire helicoidales generando un efecto vórtex, acelerando las partículas y homogeneizando la temperatura de la superficie de cocción, optimizando la succión y capturando humos y vapores".

Irrupción de los extractores de techo. La responsable de BSH indica que se observa "mayor diversidad en extractores de techo, tanto en medidas como en prestaciones que facilitan su uso". Al hilo de ello, Cuerda habla de sus nuevas campanas de techo "de altas prestaciones, con conectividad, pero de fácil instalación en un falso techo de tan solo 17 centímetros". Asimismo, el

FOTO: NODOR (GRUPO CNA)



¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS EN CAMPANAS?

- Decorativa
- Trapezoidal o T invertida acero
- Sensor de humo y modo automático
- Conectividad con placa
- Motores blindados
- Bajo nivel de ruido
- Sistema de recirculación con filtro de carbón activo
- Ancho 60 cm / 90 cm

Director Comercial de Inoxpan-Pando se refiere a su sistema 'ADS Quick Fix', que facilita la instalación de sus campanas de techo.

Auge del extractor de encimera. Belsa destaca el crecimiento de la categoría de extractores telescópicos de encimera, que ascienden cuando se necesitan que sean usados y vuelven a quedar totalmente ocultos cuando ya no son precisos.

Avances en campanas telescópicas. Pese a que las campanas telescópicas extraíbles son productos con un largo recorrido en el mercado, también se introducen mejoras, como "la implementación de motores más potentes y silenciosos, nuevas iluminaciones y prestaciones de alta gama", desgrana Belsa.

Leds configurables. Algunos fabricantes incluyen en sus campanas leds que ofrecen la posibilidad de modificar la intensidad o calidez de la luz.

PAE de cocina

El PAE de cocina ha adquirido en los últimos meses un protagonismo inusitado. Todos queremos tener nuestra cocina lo mejor equipada posible para hacer nuevas recetas, facilitarnos el trabajo, preparar comidas más sanas, etc. "El mercado de PAE COCINA está creciendo de manera muy importante por el efecto 'retorno a la caverna'. Pasamos más tiempo en casa e invertimos tiempo con nuestros familiares realizando recetas diferentes a las habituales o, simplemente, cocinando. Esto nos ha llevado a un incremento muy importante en ventas de aparatos del hogar, destacando los aparatos como robots de cocina, batidoras de envasado al

vacío y batidoras de repostería. Además, la cocina de repostería está cumpliendo con una doble finalidad: entretenernos y el placer de degustar un buen postre. También destacamos la buena evolución del mercado de cafeteras desde el final del confinamiento, destacando de manera muy importante las cafeteras superautomáticas", afirma Víctor Gil, Product Manager de PAE de BSH.

Repasamos algunas de las innovaciones que están llegando a esta gama.

Robots de cocina. La familia de robos de cocina es una de las que más interés está despertando con la pandemia y el confinamiento. Taurus destaca el lanzamiento de Foodie, "que ofrece 31 funciones de cocina que lo hacen un robot único: pulveriza, tritura, ralla, monta, amasa, hierve, sofríe, cocina al vapor, licua, hace cocción lenta, fermenta, pesa o cocina al baño maría, entre otras funciones. Ofrece al consumidor todo lo que necesita para su cocina en un único producto", explica la firma. También en esta familia de productos, Cecotec pone el acento en la inclusión de conexión WiFi con los aparatos mediante una app.

Procesadores de alimentos. Los españoles se están animando a preparar platos más elaborados, por lo que buscan aparatos que agilicen el trabajo, interesándose en los procesadores de alimentos. La responsable de Spectrum



FOTO: TAURUS

Brands se refiere a la colección Matte Black de Russell Hobbs, que sobresale por su acabado en tono negro mate. Está compuesta por procesador de alimentos, batidora de mano, batidora de vaso y picadora. El procesador de alimentos cuenta con 600 W de potencia, recipiente de 2,5 litros de capacidad y cuchillas de acero inoxidable. "Permite hacer casi de todo, ya que incluye disco de corte y rallado, amasador y disco para preparar cremas", detalla Barboza. La picadora ofrece 200 W de potencia, recipiente de vidrio de 1 litro, cuchilla de acero inoxidable apta para todo tipo de alimentos y tapa de almacenamiento para conservar mejor los alimentos.

Batidoras. Barboza habla de las batidoras de la serie Matte Black. Su batidora de vaso dispone de 650 W de potencia y 20.000 rpm. "Será una gran aliada a la hora de preparar batidos, smoothies y cremas, gracias a su cuchilla de acero inoxidable de 4 puntas, que bate sin esfuerzo". Su batidora de mano 3 en 1 cuenta con 500 W de potencia y 2 velocidades, así como función 'Pulse'. Además, incluye pie desmontable de acero inoxidable, un vaso de 700 ml, minipicadora de 500 ml y varillas. Finalmente, ofrece una batidora amasadora con 350 W de potencia, 5 velocidades y función turbo.

FOTO: RUSSELL HOBBS (SPECTRUM BRANDS)



FOTO: SVAN





FOTO: BRAUN (GRUPO DE'LONGHI)

Incluye dos varillas batidoras cromadas y dos ganchos para amasar cromados. Además, cuenta con botón de expulsión para extraer los accesorios de una forma más fácil, limpia y segura.

Grupo De'Longhi también ha aprovechado para renovar la gama de accesorios de la Braun Minipimer 9. Asimismo, ha lanzado una amasadora con temperatura de la marca Kenwood, la Titanium Chef Patissier XL. "El proceso de creación de recetas se hace más cómodo y no se necesita tantas herramientas en la cocina", afirma la compañía.

El representante de Electrolux se detiene en las tecnologías 'SlowPower' y 'Nutriboost' de la batidora GourmetPro de AEG, "que no solo consigue resultados óptimos al batir y mezclar, sino que también mantienen la entrada de oxígeno al mínimo para evitar la oxidación y preserva constante la temperatura de los alimentos procesados, conservando mejor los sabores y los nutrientes". También expone las ventajas de la tecnología 'PowerTilt', "que mezcla en un ángulo de 10° usando una velocidad óptima para combinar

ingredientes delicadamente, evitando el calentamiento".

Por otra parte, el Product Manager de BSH indica que una de las innovaciones más destacadas en batidoras es la función de envasado al vacío, "que nos permite conservar los alimentos mucho más tiempo sin que pierdan sus propiedades originales, por medio de la eliminación del oxígeno interior".

Microondas. Los microondas se sitúan en ese punto intermedio entre cocción y PAE. Raquel Gutiérrez, Marketing Manager de Home Appliances de LG Electronics, se detiene en la tecnología 'Smart Inverter' de sus equipos. "Permite descongelar, calentar y cocinar de manera uniforme los alimentos gracias al control preciso y potente de la temperatura, manteniendo todo su sabor y nutrientes. Se trata de un electrodoméstico 4 en 1, ya que es horno, microondas, grill y multifunción a la vez, lo que facilita poder

realizar todo tipo de comidas. Es perfecto para colocar en pequeños espacios, ya que ofrece un 22% más de capacidad interior, pero en un tamaño de microondas estándar. Y son muy cómodos de usar, gracias a su aro rotativo hexagonal interior, que aporta estabilidad; y a su luz led blanca, tres veces más luminosa. Además, cuentan con la función 'Easy Clean' que permite llevar a cabo una limpieza profunda, mucho más fácil y eficaz, ya que elimina el 99,9% de las bacterias", explica.

Otra novedad que se abre camino en el mercado son los microondas sin plato giratorio. Por ejemplo, Cecotec ha ampliado su catálogo con la gama de equipos sin plato GrandHeat.

Freidoras de aire. Este producto ha surgido con fuerza, como alternativa saludable a las tradicionales freidoras. Por ejemplo, Juan Antonio Morlá, Director Comercial de PAE de Silversanz, distribuidora de marcas como Mondial, destaca el reciente lanzamiento de este tipo de freidoras por parte de su compañía. Y Taurus se refiere a la presentación de su equipo Air Fry Digital.

Minihornos+freidora de aire. La Marketing & Communication Manager de Spectrum Brands destaca el minihorno exprés Russell Hobbs con sistema 'Air Fry'. "A su sistema de calentamiento por convección se le suma la tecnología 'Air Fry', en la que el aire caliente de alta intensidad hornea, dora y deja crujientes los alimentos fritos sin apenas aceite. Con una capacidad de 12,6 litros, es muy versátil, ya que fríe sin aceite, hornea, gratina, tuesta y mantiene el calor", explica.

Planchas y grills. Los consumidores se resisten a que el cierre o las restricciones de aforo de la hostelería les priven de degustar carnes, pescados o verduras a la plancha en sus propias casas. El

FOTO: MONDIAL (SILVERSANZ)



FOTO: GEORGE FOREMAN (SPECTRUM BRANDS)



FOTO: SMEG

responsable de Silversanz indica que la compañía está desarrollando “una gama de planchas de acero muy efectivas y fáciles de limpiar”.

Asimismo, Barboza habla de los nuevos lanzamientos de su marca de grills George Foreman, como Smokeless, “que destaca por su avanzada tecnología de contacto y su sistema de circulación del aire, reduciendo enormemente la cantidad de humo -hasta un 87%- y el olor”, detalla. Indica que sus placas cuentan con un revestimiento antiadherente tres veces más duradero y bandeja recoge grasas completamente apta para el lavavajillas. Además, disponen de bisagra flotante, permitiendo una separación de 2,5 cm entre las placas, con el fin de facilitar el cocinado de alimentos de diferente grosor.

Desayuno. La gama de productos de desayuno es un clásico imperecedero. Además, sin las prisas de tener que salir para ir a trabajar, al hacerlo desde

sus hogares, muchos españoles han redescubierto el placer de desayunar en casa, disparando el interés en esta familia de aparatos. La responsable de Spectrum Brands destaca la apuesta por el diseño de la colección de desayuno Honey Comb de Russell Hobbs. “Tiene un diseño texturizado inspirado en paneles de abejas, tan cautivador que aportará un toque decorativo y personal a cualquier cocina. La colección está compuesta por tres piezas: hervidor -con diseño texturizado y detalles en acero inoxidable e iluminación interior azul que indica el nivel de agua-, tostadora -con un regulador de tueste de 6 niveles- y cafetera -con diseño texturizado y detalles en acero inoxidable-. Está disponible en dos colores: blanco brillante y negro brillante”, explica. También cuenta con el hervidor Glass Classic, “con diseño



FOTO: CECOTEC

de inspiración artesanal y su peculiar jarra con boquilla de vertido asimétrica, y una capacidad de 1,7 litros”.

Por otra parte, el Director General de Svan cita innovaciones como el desarrollo de “exprimidores más potentes y totalmente desmontables para una mejor limpieza, tostadores con ranuras XXL para todo tipo de pan y bollería o grills-tostadores multifunción”.

Cafeteras. La importancia de las cafeteras hace que merezcan una mención aparte del conjunto de la gama de desayuno. Y más aún este año, en el que ha cobrado especial relevancia la posibilidad de tomar un café tan bueno, o mejor, que el que podemos degustar en cualquier establecimiento hostelero. La Country Manager de Jura pone el acento en el reciente lanzamiento de la nueva E8. Esta cafetera dispone del molino ‘Professional Aroma’. “Es un nuevo y silencioso molino que, gracias a su geometría de corte perfeccionada, permite que los sabores se desarrollen plenamente, aumentando así el aroma en un 12,2% en comparación con los sistemas convencionales”.

También cuenta con la función ‘Extra-shot’. “Permite un doble ciclo de molienda e infusión. Así, la máquina crea capuchinos, flat whites o latte macchiati aún más intensos, para esos momentos en que se necesita un poco de energía extra. Con tan solo pulsar un botón, se obtiene una bebida con una doble dosis de café, pero de la misma longitud que la que se tenga programada habitualmente”, especifica Zaragoza.

También incluye sistemas de limpieza. “Hemos desarrollado un innovador sistema de limpieza del circuito del sistema de leche que no podría ser ni más higiénico ni más fácil. Con las nuevas tabletas de limpieza ‘Click & Clean’, el usuario dosifica la cantidad exacta que necesita para

FOTO: JURA



“Sin las prisas de tener que salir para ir a trabajar, al hacerlo desde sus hogares, muchos españoles han redescubierto el placer de desayunar en casa, disparando el interés en esta familia de aparatos...”

llevar a cabo este proceso”. Además, incorpora el sistema de limpieza ‘One-touch’. “Con tan solo pulsar un botón, se inicia un proceso de limpieza completamente automatizado”, apunta.

Por otra parte, Jura ha presentado una actualización de la app ‘Jura Operating Experience’ (JOE), que permite utilizar desde un smartphone, una tablet o incluso un reloj Apple cualquiera de sus modelos equipados con el accesorio ‘Smart Connect’ a través de bluetooth. “Con JOE, el usuario puede adaptar y personalizar su menú de cafés: definir el número de especialidades mostradas, cambiarles el nombre o adjuntar una imagen de su elección. También se pueden personalizar los ajustes según sus preferencias en función de la especialidad. Asimismo, informa sobre mensajes de estado de la máquina y avisa cuando es necesario añadir agua o café en grano”, detalla Zaragoza.

Royo también destaca las nuevas cafeteras exprés de Beko, que pueden funcionar tanto a partir de café molido como de cápsulas monodosis ESE. “Esta cafetera premium prepara unos deliciosos capuchinos con el espumador de leche o calienta agua para preparar infusiones con la función de agua caliente. Además, integra un calentador para servir un café a la temperatura perfecta. Asimismo, cuenta con pies antideslizantes que logran una sujeción firme y estable en la encimera”, detalla.

FOTO: TAURUS



FOTO: DE'LONGHI

La responsable de Miele, a su vez, habla de las máquinas Coffee Passoin y Coffee Select, con tecnología ‘AutoDescalc’. “Gracias al cartucho situado en la parte posterior, la descalcificación de las máquinas de café se realiza de forma totalmente automática a diario, a la hora que se indique. Así se evitan los depósitos de cal. Por otro lado, disponen de modo ‘Eco’, para ahorrar energía durante su uso”.

Otros productos. Alberto Centelles, CEO de Jocca, señala que también

están teniendo bastante éxito algunos productos como deshidratadores de alimentos, envasadoras al vacío, etc. Asimismo, el responsable de PAE de BSH remarca que los huertos domésticos de interior constituyen un nicho de mercado que “está creciendo espectacularmente. Nos ayudan a comer de una manera sana al mismo tiempo que podemos ir día a día realizando tareas de jardinería doméstica, aprendiendo y disfrutando de este entorno”, afirma.

FOTO: BOSCH (BSH)



FOTO: CECOTEC



Nueva tienda Activa en Torrox (Málaga)



La cadena Tiendas Activa, referente en el sector del electrodoméstico, suma un punto de venta más a su amplia red de tiendas de proximidad.



Activa Electro Fernández (Innovaciones Electro Fernández S.L.) inauguró el pasado lunes 8 de febrero sus nuevas instalaciones renovadas en la localidad de Torrox (Málaga).

Con más de 14 años de experiencia en el sector, Activa Electro Fernández cuenta con una gran superficie de 350 m² con zonas de exposición en gama blanca, gama marrón, climatización, electricidad, descanso y muebles de hogar.

Con esta inauguración, la enseña Activa ya cuenta con 29 puntos de venta en la provincia de Málaga.

Mitsubishi Electric celebra su 100 Aniversario



El pasado 1 de febrero, Mitsubishi Electric Group celebró su 100 Aniversario y lo hizo agradeciendo a empleados, clientes y resto de colaboradores que hayan hecho posible que la entidad haya sido capaz de adaptarse y evolucionar de forma continua y excelente. Gracias a ellos, Mitsubishi Electric ha seguido siendo, durante tanto tiempo, una marca líder en productos y servicios eléctricos y electrónicos.

Durante más de 100 años, la firma ha proporcionado productos y servicios que cubren desde gamas de electrodomésticos hasta productos para la industria aeroespacial, siempre identificados por un alto valor tecnológico y creativo y contribuyendo, de esta manera, a una sociedad más dinámica y confortable.

Ahora, la celebración de este 100 Aniversario de la Compañía en el mundo está marcada por una revisión de su Sistema de Filosofía Corporativa que tiene como objetivo actualizar tanto las razones de la existencia del grupo como los principales valores y actitudes que todos los empleados han de aceptar y valorar en el servicio a clientes y a la sociedad en su conjunto.

En palabras de Tatsuya Ishikawa, President and CEO Mitsubishi Electric Europe BV: "El cambio es un agente de oportunidad. Como Ciudadano Global, Mitsubishi Electric está adoptando el cambio y, con motivo de su centenario, ha querido presentar su nueva Filosofía Corporativa, abordando los retos sociales a través de la innovación continua durante los próximos 100 años. Con este espíritu, trabajemos juntos para crear una empresa de la que nos sintamos orgullosos y que merezca la confianza de todos nuestros colaboradores".

Una declaración, sin duda, basada en el firme propósito de contribuir a una sociedad mejor, más dinámica y sostenible, mediante la innovación tecnológica continuada y la creatividad incesante.



1921-2021
100 YEARS OF INNOVATION



Gigaset y la importancia de contar con un sistema de seguridad inteligente en casa



Tener la tranquilidad de que nuestra vivienda está protegida frente a la entrada de intrusos es vital para prevenir cualquier amenaza. Gigaset aporta las razones para instalar dispositivos de estas características en las viviendas y oficinas.

Protege el hogar y aporta tranquilidad: gracias a la innovación de sus sistemas de alarmas, la instalación permite el envío de notificaciones en tiempo real a los propietarios de las viviendas y establecimientos, por lo que es posible actuar con agilidad, avisar al resto de la comunidad de vecinos si fuera necesario, y emplear, como complemento adicional, sirenas que intimiden a los atracadores y eviten sus malas prácticas.

Promueve el cuidado de mayores: su instalación puede ser de utilidad a la hora de proporcionar asistencia médica ya que, al estar conectados de forma permanente con el dispositivo de la familia, permite alertar de que la persona mayor requiere cuidados especiales.

Sin cuotas mensuales ni contratos de permanencia: como norma general, los propietarios de la vivienda tienen que afrontar seguros del hogar que, en ocasiones, se encarecen o no cubren la totalidad de las pérdidas ocasionadas. No obstante, contar con un sistema de seguridad inteligente puede reducir ese gasto, además, no conlleva cuotas adicionales ni contratos de permanencia. Solo basta con instalar los dispositivos y sensores para garantizar la tranquilidad.

Dotado de la última tecnología: los elementos Smart Home están equipados con la última tecnología, por lo que están preparados para emitir notificaciones en tiempo real de lo que sucede en la vivienda a través de una intuitiva aplicación, con imágenes y grabaciones en calidad Full-HD. Además, pueden contemplar diferentes reglas propias y modos de alarma ajustables a la presencia o ausencia del residente, la actuación diaria o nocturna o el control inteligente de la iluminación, e incluso simular la presencia del usuario en el interior del edificio.

Nuevo Gros confía en Cenor Electrodomésticos para desarrollar su nuevo proyecto de tienda



Cenor Electrodomésticos comienza 2021 anunciando la decisión de incorporación a su grupo de la tienda Nuevo Gros, en Donosti. La tienda, ubicada en la calle San Frantzisko, 53, una importante calle peatonal de Donosti, Gipuzkoa, cuenta con un local de 300m² en el que pone a disposición de sus clientes una gran amplitud de productos.

A lo largo de las generaciones que han gestionado el negocio, siempre se ha caracterizado por la seriedad y la clara orientación a dar un servicio premium a sus clientes, acompañado de los precios más competitivos. Estos valores, intrínsecos al negocio a lo largo de los años, han hecho que su base de clientes haya ido creciendo y que ahora mismo sean líderes en la distribución de electrodomésticos en Guipúzcoa.

Estos valores labrados a lo largo de los años por Nuevo Gros son totalmente coincidentes con los de la marca Cenor, lo que se ha convertido en un factor determinante para la incorporación de la tienda al grupo.

Ainara Lacasta, gerente de la tienda desde hace un año y dos meses, quiere emprender un nuevo futuro para el negocio con un proyecto de actualización de tienda. En este sentido, El Plan Avanza que Cenor lleva implantando en sus tiendas desde 2018, dará respuesta a esta necesidad consiguiendo un punto de venta más actual y tecnológico. La compra se convertirá en una experiencia más sensorial y agradable para el cliente, siempre con la cercanía y la confianza de los expertos asesores de venta. Este proceso culminará con una tienda más dirigida a las necesidades del consumidor actual.

La incorporación de Nuevo Gros consolida la presencia del grupo Cenor electrodomésticos en Gipuzkoa, apostando una vez más, por el comercio local como modelo de negocio.



Nuevas promociones de calderas Saunier Duval



Saunier Duval comienza 2021 con el lanzamiento de un nuevo Plan Renove #Atulado a través del cual aquellos usuarios que adquieran una caldera de la marca consiguen 150 € de regalo si es de 30 kW de potencia o más, 100 € si es de menos de 30 kW y 75 € si se trata de una Thelia Condens. Además, pueden financiarla hasta en 36 meses sin intereses ni comisiones TAE 0%, excepto el modelo Thelia Condens (financiación hasta en 24 meses sin intereses ni comisiones TAE 0%).

La promoción es válida entre el 15 de enero y el 15 de marzo, o hasta agotar el máximo de solicitudes disponibles, y para beneficiarse los usuarios solo tienen que instalar la caldera y solicitar el importe del Plan Renove #Atulado, durante el período de vigencia de la promoción, cumplimentando un formulario disponible en saunierduval.es/renoveatulado.

Con esta nueva acción Saunier Duval continúa con su compromiso de apoyar a los profesionales del

sector en sus negocios al potenciar la venta de sus calderas eficientes y conectadas por las que, además, pueden llevarse productos sin coste si registran en Instal CLUB o a través de la app Instal CONNECT los números de serie de las calderas adquiridas entre el 15 de enero y el 15 de febrero:

- Por 3 Calderas: Un Calentador Opalia o un equipo de AA de 3,5kW Saunier Duval.
- Por 5 Calderas: Una Caldera MicraCom Condens 24 de Hermann.
- Por 10 Calderas: Una Caldera Themafast Condens 25 Saunier Duval (o una Caldera Thema Condens 25 si el lote de 10 incluye 6 o más Thelia Condens).

Accede a saunierduval.es/para-el-profesional/promociones para más información sobre todas las promociones en vigor.

Nuevo establecimiento perteneciente a Unebsa-Expert en Lluçmajor (Mallorca)



UNEBSA-EXPERT, la Sociedad Regional que opera en las comunidades de Aragón, Cataluña e Islas Baleares, abre un nuevo establecimiento en la localidad de Lluçmajor, el municipio más extenso de la isla de Mallorca y capital de la comarca del Migjorn, en la Comunidad Autónoma de Islas Baleares.

UNEBSA-EXPERT continúa su expansión, invirtiendo y apostando por mantener su capilaridad y presencia de la marca Expert en importantes localidades de su territorio.

Expert Lluçmajor cuenta con 300 m² de exposición en una excelente ubicación, en la ronda de Lluçmajor, Carrer d'en Pere de Son Gall número 29. Además de su ubicación y superficie idóneas, ofrece un amplio horario comercial, facilidad de aparcamiento, excelente servicio y la mejor selección de producto de las mejores marcas al mejor precio.



En esta nueva etapa, se refuerza con la incorporación a su portfolio de servicios de nuevas líneas de producto más tecnológicas como telefonía e informática, y el servicio más profesional cuya responsabilidad está a cargo de Joan Palomares, el Jefe de Tienda. De esta forma, se convierte en la mejor opción para cubrir las necesidades de los clientes de la zona.

Lenovo impulsa la supercomputadora nacional holandesa de SURF



Lenovo Data Center Group (DCG) ha anunciado que proporcionará la infraestructura para la computación de alto rendimiento (HPC) de SURF, la cooperativa de ICT para educación e investigación en los Países Bajos. El proyecto, con un coste de 20 millones de euros y que comenzará a inicios de 2021, tendrá como resultado la creación de la mayor y más potente supercomputadora del país.

La supercomputadora servirá de apoyo a científicos de más de 100 instituciones educativas y de investigación en todos los Países Bajos, acelerando cálculos altamente complejos en todos los campos de la ciencia, como la meteorología, astrofísica, medicina y ciencias sociales, y en ciencias geológicas y ciencias de los materiales como la investigación del cambio climático.

La vanguardista tecnología HPC de Lenovo incluirá servidores Lenovo ThinkSystem, con procesadores AMD EPYC™ de 2a generación y servidores ThinkSystem que contarán con los futuros procesadores AMD EPYC y todos contarán con la tecnología de refrigeración por agua Lenovo Neptune. 12,4 Petabytes (PiB) de la solución Lenovo Distributed Storage Solution (DSS-G) y servidores con 4 GPU NVIDIA HGX A100 también ayudarán con las capacidades de inteligencia artificial y aprendizaje automático necesarias para las innovadoras investigaciones de SURF. Los 200Gb/s de InfiniBand de NVIDIA Mellanox HDR, con motores inteligentes de aceleración computacional en red, ofrecen una latencia increíblemente baja y un excelente rendimiento de los datos en red.

Con una capacidad de ejecución diez veces mayor que el sistema anterior y alcanzando un rendimiento máximo de casi 13 PFLOPS, la infraestructura inteligente de Lenovo ofrecerá una herramienta potente, altamente eficiente y sostenible para científicos e investigadores en el futuro.

La agencia creativa interna de Taurus Group, Mejor Agencia Inhouse del año 2020 en España



Después de un año marcado por varios reconocimientos y galardones para distintas campañas de Taurus realizadas por su agencia creativa interna, ahora ésta consigue posicionarse como la mejor Agencia Inhouse del año 2020 en España según el ranking TopFICE2020.

TopFICE, Festival internacional de Creatividad y Estrategia, ha analizado agencias de 59 países, 89 festivales publicitarios internacionales y estudiado un total de 1190 agencias. Después de esta evaluación, han revelado varios rankings en diferentes categorías y donde Taurus Group se lleva el premio de Mejor Agencia Inhouse del año.

Este éxito ha sido gracias a las numerosas distinciones que se han llevado varias de sus campañas creativas durante este 2020 en numerosos festivales donde la campaña Video Casero se lleva la corona.



NUEVOS PRODUCTOS

Escoba a vapor y limpiador portátil 2 en 1

Polti

Vaporetto SV460 Doble



uso: escoba a vapor si está equipado con el mango y el cepillo especial Vaporforce para suelos, y limpiador portátil al que se pueden añadir los 17 accesorios suministrados para alcanzar cada rincón y superficie.



Este equipamiento especial la corona como la reina de las escobas a vapor, ya que Polti Vaporetto, es capaz de adaptarse a todas las necesidades: cepillos con cerdas de varios tamaños y materiales, accesorios para juntas, limpiacristales, concentradores de vapor trabajos específicos, fundas, para recoger la suciedad disuelta por vapor de todas las superficies de la casa. Parquet, azulejos, mármol, alfombras y moquetas, encimeras, campanas, grifería, sanitarios, juntas, cristales y espejos, tapizados, puertas, armarios y radiadores ya no serán difíciles de limpiar. Incluso la ropa y las plantas, con el debido cuidado, pueden tratarse con vapor. También incluye 4 paños para el suelo que garantizan tener recambios sin tener que esperar al día de lavado, muy cómodos porque se enganchan automáticamente en el cepillo y se pueden quitar sin ensuciarse las manos.

Ligero, manejable y articulado, es perfecto para todas las familias, incluso para aquellas que viven con niños y amigos de cuatro patas, por lo que deben higienizar con mayor frecuencia: Polti Vaporetto SV460_Doble utiliza el poder del vapor para matar y eliminar hasta el 99,9% de virus, gérmenes y bacterias. Un verdadero aliado no solo para quienes desean un hogar ordenado y acogedor, sino también para las personas alérgicas, ya que el vapor es una solución eficaz contra los ácaros del polvo, los principales culpables.

Presenta el regalo ideal para papá

Tucano

Mochila Marte y Maletín Player



En este Día del Padre tan especial, regálale algo práctico, que le encante y que tenga que ver con la tecnología, de diseño, pero funcional... Aquí tienes algunos ejemplos para elegir (¿o se los merece todos?).

Mochila Marte: Marte, de Tucano, no es cualquier mochila. Pertenecer a la línea Planet y cuenta con sistema AGS, que reparte el peso de tal modo que, cuando la lleve, le parecerá no sentir la gravedad en su espalda. Está fabricada con nylon 600D, un tejido de alta densidad y resistencia; además, ha pasado un test de más de 150.000 sacudidas mecánicas que garantizan una perfecta suspensión y gran estabilidad. Además, ha superado una prueba en un laboratorio altamente especializado que corrobora que el sistema AGS responde a la actividad muscular proporcionando sensación de ligereza y confort. Podrá llenar su mochila Marte con lo que quiera y siempre irá cómodo.



Maletín Player: si es más de maletín, la colección Planet también tiene uno: Player. Fabricado en material técnico de alta densidad, con una gran resistencia y durabilidad. Líneas redondeadas, de bordes romos y sin aristas, con cremalleras planas y robustas y todo el espacio interior para su MacBook Pro de 16" o su portátil de hasta 15.6" y su tablet, en compartimentos separados. El maletín Player, de Tucano, tiene todas las ventajas de la firma de Milán y un diseño muy reconocible, gracias a la cinta de marca de distintos anchos con un estampado integral tono sobre tono. ¡Sabes que le va a encantar!

Presenta su nuevo termo eléctrico

Junkers

Elacell Excellence 4000 de clase B



En su compromiso por ofrecer a sus clientes productos tecnológicos que hagan su vida más fácil, siempre teniendo en cuenta el respeto por el medio ambiente, Junkers, marca de la división de Bosch Termotecnia perteneciente al Grupo Bosch, presenta su nuevo Termo Eléctrico Elacell Excellence 4000 clase B.

El termo eléctrico Elacell Excellence 4000 destaca como una solución inteligente para la obtención de agua caliente. Uno de sus puntos fuertes es la posibilidad de elegir entre tres modelos de funcionamiento, uno de ellos el modo Smart, con el que optimizar el consumo de energía para un ahorro eficiente.

Elacell Excellence 4000 cuenta con un control inteligente gracias al cual aprende los hábitos de consumo de agua caliente sanitaria de los usuarios en el hogar para poder disponer de agua caliente de una manera eficaz cuando sea necesario. De esta forma, permite generar ahorros de energía de hasta un 53% en comparación con otros modelos.

Este modelo, además lleva incorporado un display indicador de potencia y códigos de error con el que el usuario podrá, de forma fácil e intuitiva, verificar parámetros del termo y seleccionar los diferentes modos de funcionamiento.

Sistemas que cuidan la calidad del aire interior

Panasonic

Heating & Cooling

Panasonic

Este año hemos pasado más tiempo que nunca en casa y esta tendencia va a mantenerse todo el invierno. Por este motivo, ahora más que nunca, es importante dotar a nuestros hogares de la máxima calidez y comodidad. Panasonic Heating & Cooling cuenta con una amplia gama de soluciones de climatización, que incluye las bombas de calor aire-aire, que en las unidades de pared (Etherea), consola de suelo, cassettes y conductos pueden estar equipadas con la innovadora tecnología nanoe™ X para garantizarnos un entorno limpio y de gran calidad en el que vivir, trabajar y relajarnos.



La tecnología nanoe™ X de Panasonic es capaz de trasladar el equilibrio de la naturaleza a los espacios interiores gracias a la emisión de radicales de hidroxilo. Esta tecnología avanzada, presente en muchas de las gamas residenciales, comerciales e industriales de Panasonic, usa estos radicales de hidroxilo, muy presentes en la naturaleza, para inhibir el crecimiento de ciertos contaminantes como alérgenos, bacterias, virus y moho, además de los malos olores y otras sustancias peligrosas. Este proceso natural tiene grandes beneficios para los espacios interiores creando un ambiente más limpio y de calidad.

El reconocido Etherea, con su serie XKE, cuenta con la clase energética más alta de A+++ en calefacción, y equipada con WiFi y nanoe™ X de nueva generación Mark 2. Para una elegante solución de calefacción, la consola de suelo de Panasonic presenta una profundidad de solo 207 mm que permite instalar la unidad en espacios muy pequeños, como debajo de las ventanas, lo que la convierte en una alternativa ideal a los radiadores tradicionales. Esta solución también dispone de la tecnología de nanoe™ X.

El modelo TZ de Panasonic destaca por su estructura compacta, algo que permite colocar los equipos sobre los marcos de una puerta debido a su tamaño de 799mm. Este modelo incluye un filtro, que atrapa las partículas nocivas que se encuentran en el aire, incluyendo el polvo, contaminantes peligrosos, polen, suciedad, humo y gotas.

El nuevo secador compacto
Cecotec
Bamba Rockstar 6000 Soft



más compacto: Bamba RockStar 6000 Soft.

La compañía valenciana CECOTEC sacó al mercado el pasado año sus secadores más potentes e innovadores Bamba RockStar Fire y Ice, e inicia este 2021 con la ampliación de la gama premium con un modelo con un diseño mucho

Este secador de CECOTEC destaca por su nuevo motor digital optimizado de bajo consumo con el que consigue una potencia de secado con un caudal de aire constante y potente. En este sentido, Bamba RockStar 6000 Soft aprovecha al máximo la potencia, consiguiendo reducir el tiempo de secado del cabello. Además, gracias al motor digital del secador y su diseño, es más ligero y silencioso. Reduce la fricción al eliminar las cerdas y por tanto disminuye el ruido mientras se usa y lo aligera.

Otra de las novedades que incorpora Bamba RockStar 6000 Soft es la función Easy Clean que hace una limpieza del filtro de forma automática para cuidar y mantener el secador como el primer día.

El secador Bamba RockStar 6000 Soft de Cecotec dispone de un generador de iones negativos que resalta el brillo natural del cabello, dejándolo radiante y manejable, ya que es capaz de reducir la electricidad estática y el encrespamiento.

Del mismo modo, su función Extreme Protect cuida el cabello gracias a la temperatura oscilante automática. Su termostato incorporado mide la temperatura del aire y envía la información a un microprocesador para controlar de forma inteligente la temperatura y prevenir daños causados por el calor extremo no controlado.

Nuevo portátil convertible

HP
HP ProBook x360 11 G7 Education Edition



El PC nunca ha sido más esencial para los estudiantes y profesores. Durante el último año ha habido un aumento del 46% de los envíos de dispositivos para este sector y el 66 % de los educadores esperan continuar con el aprendizaje mixto incluso después de la pandemia.



Por ello, HP ha ampliado su gama de dispositivos dirigidos al sector educativo con el lanzamiento del HP ProBook x360 11 G7 Education Edition, que abarca las diferentes formas en que se produce el aprendizaje, ya sea en casa o en el aula.

Con una bisagra flexible de 360 grados y una cámara opcional de 5 MP con enfoque automático y orientada al mundo, los estudiantes y los profesores pueden crear, capturar y dibujar ya sea en el modo de ordenador portátil, tablet, tienda, soporte o libro. El HP Pro Pen opcional fomenta el aprendizaje práctico con la pantalla táctil interactiva, y la compatibilidad ampliada con la conexión USB-C® permite realizar transiciones sencillas de la productividad de escritorio a móvil.

Otras de las características del HP ProBook x360 11 G7 EE a destacar son:

Diseño robusto y duradero. Diseñado para estudiantes activos y profesores ocupados, el dispositivo puede soportar caídas desde el escritorio, salpicaduras de bebida y tirones del cable de alimentación. Tiene un teclado anclado para evitar que se quiten las teclas, además de esquinas reforzadas con metal y una pantalla táctil Corning® Gorilla® Glass 3 resistente a los daños para una mayor protección. El dispositivo también pasó 19 pruebas MIL-STD 810H además de pruebas educativas mejoradas para cumplir con los estándares de durabilidad.

Nuevos teléfonos profesionales
Gigaset
S700H PRO y SL800H PRO



Después de más de 1,5 millones de productos profesionales vendidos durante los últimos cinco años, Gigaset ha actualizado su cartera de teléfonos DECT para empresas. "Los nuevos terminales S700H PRO y SL800H PRO combinan toda nuestra experiencia en el segmento profesional y ofrecen, además, un conjunto de características pioneras e innovadoras que surgieron principalmente a raíz de las sugerencias de nuestros clientes", indica Michael Anft, Senior Product Manager de Gigaset.



Los dos nuevos teléfonos, el S700H PRO y el SL800H PRO, se adaptan perfectamente a los diferentes sistemas monoceldas y multiceldas de Gigaset, que proporcionan una comunicación inalámbrica fluida, garantizando la itinerancia de datos, así como las transferencias de llamadas a las empresas de cualquier tamaño.

El nuevo Gigaset S700H PRO ha sido desarrollado para convertirse en el mejor apoyo en la vida laboral diaria. Su gran pantalla TFT de 2,4" domina la superficie del terminal resistente a los desinfectantes, una característica especialmente importante en tiempos de coronavirus. Además, presenta una sujeción agradable y la excelente duración de la batería, con un tiempo de espera de hasta 300 horas (12,4 días), convierte al S700H PRO en un compañero constante en el quehacer profesional diario. A ello se añade la superficie que, con un acabado de alta calidad, no sólo es resistente a los desinfectantes, sino también especialmente robusta frente a los arañazos, características que protegen su teclado de fácil lectura.

El nuevo Gigaset SL800H PRO es el teléfono DECT más pequeño y ligero de la gama profesional de la compañía alemana. A pesar de sus dimensiones compactas, tiene una gran pantalla a color de 2,4" y está dotado de avanzada tecnología. En relación al modelo anterior, los cambios más importantes son el Bluetooth® 4.2 y una clavija de 3,5 mm integrada que puede utilizarse para utilizar auriculares inalámbricos y con cable. El SL800H PRO satisface las exigencias más altas de los usuarios y ofrece una duración de la batería de hasta 12 horas de conversación con calidad de sonido HDSP-Ready, Micro USB, alarma por vibración integrada y SUOTA.

Presenta su concepto de teléfono enrollable
Oppo
OPPO X 2021



En el ADN de OPPO encontramos el diseño, la innovación y el desarrollo de dispositivos que cumplan las expectativas y cubran las necesidades de los consumidores con un extra de innovación y tecnología punta. Todo ello siempre enfocado en facilitar el acceso de la tecnología a los usuarios y hacer su experiencia mucho más ágil y sencilla.



Por ello, en la celebración de su conferencia anual sobre innovación INNO DAY 2021, OPPO presentó al mundo su nueva y revolucionaria apuesta por liderar el mundo de la tecnología y la innovación: OPPO X 2021. Se trata de un concepto de teléfono móvil enrollable que aumenta el tamaño de la pantalla con un solo desplazamiento hacia la izquierda. La pantalla OLED de este teléfono pasará de las 6,7 pulgadas a las 7,4 pulgadas, permitiendo que el consumidor adapte la pantalla a sus necesidades.

La gran novedad de este concepto es que la pantalla enrollable no tendrá pliegues, algo que aún no se ha visto en ningún terminal enrollable de los ya existentes.

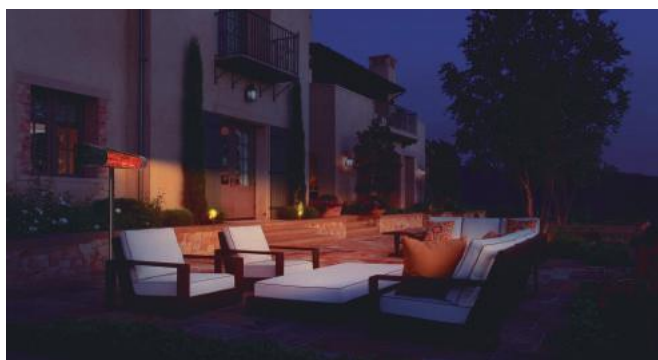
Además, OPPO, 5ª marca en España y 4ª a nivel mundial, cumple dos años en el mercado español con grandes hitos y logros: líder en el ranking de la OCU 2020 en satisfacción y fiabilidad, así como ganadora del premio EISA 2020.



PRODUCTOS
QUE DAN
NEGOCIO

MCONFORT, Calefacción infrarroja: el calor más sostenible e inmediato para combatir el frío

El año 2021 será recordado por tener uno de los inviernos más fríos en España. A lo largo de las últimas semanas, y de las siguientes que vendrán, se han adquirido muchos aparatos de todo tipo que permiten calentar los espacios a una temperatura agradable. Sin embargo, es cierto que el uso de estos puede aumentar el efecto contaminante, por lo que es importante saber elegir bien qué sistema es el más adecuado. El Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía (IDAE) afirma que existen alternativas como estufas de infrarrojos o estufas portátiles de biomasa respetuosas con el medioambiente.



Estos aparatos, a diferencia de los tradicionales, no calientan el aire, sino directamente a las personas. Empresas como MCONFORT, preocupada por ofrecer soluciones de calor y frío respetuosas con el medioambiente, ofrece una amplia gama de productos de otoño/invierno, orientados a combatir el frío de la manera más natural y eficiente, tanto en el hogar como en diferentes sectores: Suelo radiante eléctrico, calefactores halógenos infrarrojos, paneles radiantes o alfombras calefactoras, son los productos más demandados.

directamente y de forma inmediata en los objetos o personas, y proporcionando, en tan solo un segundo, el 90% del calor disponible. Asimismo, es el método más eficiente, ya que no pierde energía en calentar el aire, y el calor se genera de forma rápida, sin precalentamiento. Su versatilidad los hace perfectos para utilizar, tanto en interiores como en exteriores, para su uso en industria, hostelería y restauración, sector agroalimentario o bien doméstico. Además, son elementos orientables, que emiten calor solo donde se necesita y saludables, ya que no producen emisiones ni consumen oxígeno.

Además de los habituales halógenos de onda corta, MCONFORT ofrece equipos innovadores con lámpara infrarroja de fibra de carbono, que emite calor menos intenso pero que alcanza más distancia que éstos, y que emiten una tenue luz anaranjada, para evitar posibles molestias a clientes y trabajadores.

Otras soluciones de calor limpio son los paneles radiantes, los cuales emiten calor por radiación, solo donde se necesita, haciéndolos perfectos para su uso, tanto en interiores como en exteriores cubiertos. Se trata de una solución alternativa a cuando el cliente prefiere un equipo que no emita luz. Estos paneles además de no emitir luz, tampoco emiten ruido, ni resecan el ambiente ni generan movimiento de aire. MCONFORT cuenta con equipos con mando a distancia y regulación de intensidad de calor.

Por último, MCONFORT dispone también de sistemas de calefacción por suelo radiante eléctrico. Este sistema de calefacción a baja temperatura, coloca la fuente de calor donde más beneficiosa es para nuestro bienestar: bajo nuestros pies. Conseguimos mantener el suelo a una temperatura entre 25 y 29 grados, de forma que se produce el efecto "pies calientes y cabeza fresca", que maximiza el confort.

Para espacios reducidos lo ideal es utilizar nuestras alfombras calefactoras y los calefactores bajo alfombra. Perfectas para usar en casa o en el trabajo.





taurus
FOODIE

aire acondicionado

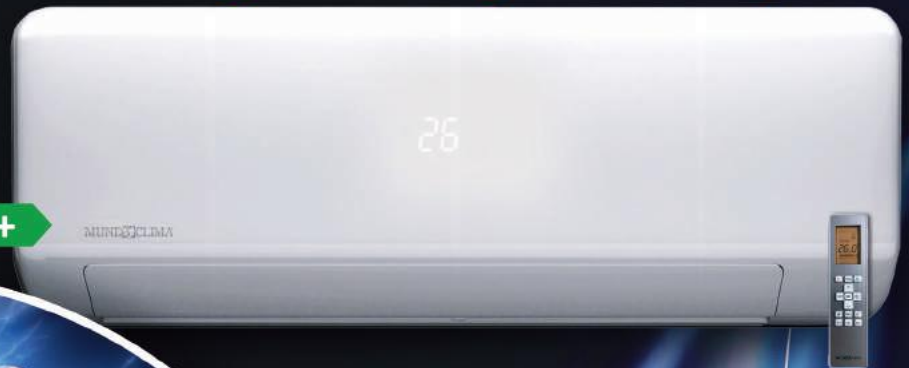
MUNDOCLIMA®

STOP Virus!!

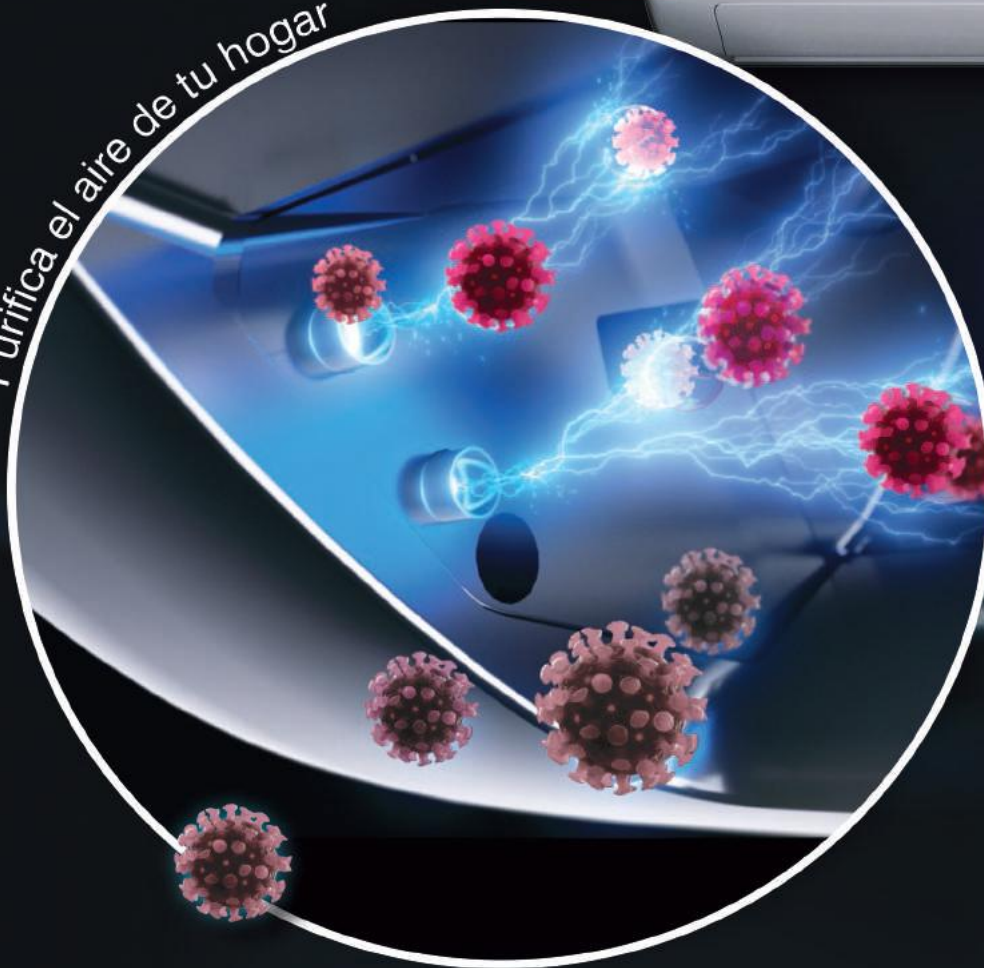
Protégete a ti y a los tuyos

1x1 Inverter Split de pared
Mundoclima Serie MUPR-H10X
con **Ionizador**

A+++



Purifica el aire de tu hogar



Gas
Ecológico



Control
WiFi



Tecnología
Inverter



Autolimpieza



Confort
Inmediato



Eficiencia
Energética

Nueva Gama MUPR-H10X con Purificación
de aire mediante **ionizador**:

El **ionizador** incluido en los nuevos acondicionadores de aire Mundoclima, genera radicales OH⁻ de alta capacidad, que al encontrarse con H⁺ de la superficie de bacterias, virus y otros patógenos, se adhieren a sus membranas protectoras, rompiéndolas y destruyendo su actividad. El resultado de este proceso es un aire libre de contaminantes con una agradable sensación de frescor.

Mundoclima, el aire que te cuida

**E SALVADOR
ESCODA S.A.**
www.salvadorescoda.com

Nàpols, 249 pl.1
08013 BARCELONA
Tel. 93 446 27 80
info@salvadorescoda.com

Otros productos Mundoclima para purificación de aire



Purificadores de aire
MU-PUR

Purificador Esterilizador UV
para conductos Plasma Station