SINÉCDOQUE



a sinécdoque es una figura literaria en la se designa el todo por la parte o la parte por el todo. Si tenemos en cuenta que el Diccionario de la Real Academia Española, en su primera acepción, define el vocablo "hogar" como sitio donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas, hornos de fundición, etc., podemos afirmar que el hogar es la cocina, y también, que la cocina es el hogar.

Precisamente esto último hace tiempo que venimos viéndolo con la apertura de las cocinas, tradicionalmente lugares cerrados, al salón, como espacios únicos en los que se pasa la mayor parte del tiempodoméstico, cuando no se está durmiendo o descansando.

Además de reivindicar el papel de la cocina como germen del concepto hogar, estas ideas contribuyen a poner en valor todo aquello que guarda relación con este espacio (muebles, encimeras, electrodomésticos, fregaderos...) y por ende, a contextualizar al sector del equipamiento de cocinas en su justa medida.

La consciencia es la primera cualidad del ser, una afirmación tan metafísica como lógica. A partir de esta realidad, seamos capaces de reflexionar acerca de nuestra importancia como sector y de empoderarnos con orgullo como miembros del mismo.

Y, sabedores de nuestro potencial como colectivo, podremos ser capaces de llegar más lejos. Parafraseando al escritor francés Jean Cocteau, terminamos este editorial con esa frase célebre que ha de llevarnos a reflexionar y, sobre todo, a dejar de lado nuestros miedos y a actuar pues "lo consiguieron porque no sabían que era imposible".













COCINA INTEGRAL	
- results and the	
Hettich, 130 años	
beautistic Hettich	
TREBERE ABBITO REGION UNDOFFICIAL STATES UNDOFFICIA	

EDI	TO	R	Αl
Sine	écd	00	ue

"Emuca destaca por su transversalidad entre clientes y soluciones ajustadas a ellos"_____ 8

3

4-5

16

FACCE: Cocinas y tertulias 12

Rekker apuesta por una calidad y servicio personalizados

recan	pone	e en	marcha	SU	propio	
aborat	orio d	de c	asificaci	ón	energética	20

Delta cocinas celebra su 30 cumpleaños _ 24

Tres décadas de Poalgi 26

Titus, a la vanguardia de las nuevas tendencias de la cocina 28

Navarro Azorín apuesta por la calidad y la producción nacional









isíguenos!



DIRECCIÓN EDITORIAL / FINANCIERA

ADMINISTRACION@GLOBALCC.ES

REDACTOR JEFE JAVIER GÓMEZ JAVIER.GOMEZ@GLOBALCC.ES

REDACCIÓN EVA DURÁN REDACCION@GLOBALCC.ES

SICILIA, 93, ÁTICO - 08013 - BARCELONA (ESPAÑA) TEL 902 887 011 - TEL (INT) +34 935 699 500 Www.cocinaintebral net / cocinaintebral@ cocinaintebral net

DIRECTORA DE PUBLICIDAD LUISA PERALES L.PERALES@GLOBALCC.ES

DIRECCIÓN DE ARTE / DISEÑO JAVIER LANZAS

DSGN@GLOBALCC.ES

SUSCRIPCIONES

CONTABILIDAD@GLOBALCC.ES

IMPRESIÓN COMGRAFIC, S.A.

D.L.: M-44234 - 1989



ÓRGANO DE DIFUSIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE MOBILIARIO DE COCINA

GENERAL RAMÍREZ DE MADRID, 8 - 28020 - MADRID (ESPAÑA) TEL. 618 999 747

WWW.AMCOCINA.COM / AMC@AMCOCINA.COM



MC_ASOCIACION



in https://es.linkedin.com/in/amc-asociacion-4058a095

GERENTE SEBASTIÁN ACEDO - AMC PRESIDENTE JUAN LUIS SALVADOR - ANTALIA

VICEPRESIDENTE MIGUEL DE ARGILA - DAKE

CONSEJO ASESOR JOSE MANUEL PABÓN - INKO COCINAS MOISÉS CASTILLO - PANDO ANTONIO MORILLA - 2AKÜCHEN JESÚS CATENA - ACB SANTIAGO ALFONSO - COSENTINO

FRANCISCO DÁVILA - MOBALCO JUANA PINO - PEDRO PINO

La cocina social se afianza en el corazi de los hogares	ón _ 32
Peka: la pasión por aumetar el placer de disfrutar del hogar.	44
Mobalco inaugura un showroom en Barcelona	46
Breves	48
AMC Opinión Breves	52 53

PRODUCTO

El reflejo de los expositores de Espacio Cocina-SICI	56
Una grifería aún más funcional y personalizada	74

visitaron Espacio	1		84
LivinaKitchen e Ir	mm Cologne	2019	haten

LivingKitchen e	Imm Cologne 20	19 baten
otro récord de	internacionalidad .	86

Ligna 2019: innovaciones e importante presencia española	87
Las cocinas de Casa Decor 2019	88
Las tendencias que nos esperan en Interzum 2019	91
BrevesCalendario	92 93
ASOCIADOS	94
ANUNCIANTES	98

"EMUCA destaca por su transversalidad entre clientes y soluciones ajustadas a ellos"

EMUCA CUENTA CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE CLIENTES, Y UNA DE SUS PRIN-CIPALES VENTAJAS ES SU CAPACIDAD DE OFRECERLES SIEMPRE UNA SOLUCIÓN AJUSTADA A SUS NECESIDADES, GENERANDO SINERGIAS ENTRE SECTORES.



muca nació en Valencia bajo la dirección de Silvino Palop en 1981. Con más de 24.000 m² repartidos entre los centros logísticos de Valencia, su sede principal, y Padua (Italia), el grupo facturó el año 2018 más de 80 millones de euros y empleó a 210 trabajadores. Presente en más de 50 países, además de en nuestro país, tiene delegación propia en Portugal, Italia, Reino Unido y Francia. Hablamos con los representantes de Emuca en España.

¿Cuál es su principal producto para el sector cocina y qué ventajas ofrece respecto a la competencia?

Emuca diseña, produce y comercializa soluciones de herrajes para el sector del mueble, la carpintería, el bricolaje y la ferretería, donde se encuentra el segmento cocina como uno de los más estratégicos para la compañía. Nuestra principal ventaja es la suma de un conjunto de valores que nos permite ser una de las mejores opciones del mercado. Estos valores se basan en la calidad de nuestros productos, un precio altamente competitivo, la adecuación perfecta en cuanto a los niveles de servicio y suministro de materiales, y un referente en comunicación digital para adaptarnos al futuro y dar soporte a nuestros clientes

¿Cuáles han sido sus últimos lanzamientos y qué respuesta están recibiendo por parte del mercado?

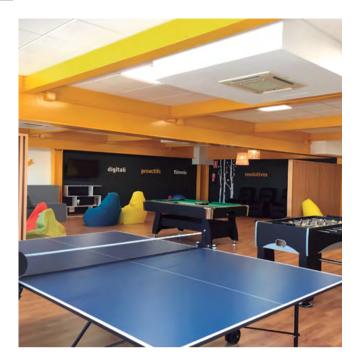
Emuca se caracteriza por la continua renovación de su oferta, para adaptarse a las últimas tendencias del mercado y superar con creces las expectativas de nuestros clientes más exigentes. Así, nuestra compañía ha lanzado toda una nueva familia de iluminación con altas prestaciones en calidad y sostenibilidad, cumpliendo con el Real Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. El colgador abatible Sling, una innovadora solución de accesorio de armario, donde la combinación de diseño y funcionalidad se armonizan, es un producto llamado a convertirse en líder del mercado.

¿Qué servicios añadidos o relacionados con sus productos ofrece su empresa?

El servicio para Emuca es parte de su ADN. Estamos en constante evolución para implantar los servicios logísticos más avanzados, fiables y veloces del mercado. Emuca ha sido uno de los pioneros en la implantación de la venta online y el desarrollo del B2B; la estrategia de la firma es continuar potenciando este canal de venta y ofreciendo pedidos para el día siguiente con total fiabilidad y trazabilidad logística, toda una revolución para el sector. Por esta razón, el servicio en Emuca tiene tanta importancia como el producto en sí: es parte de la solución ajustada al cliente que defiende Emuca en su claim: Furniture fittings solutions.

■ ¿En qué canales tienen más presencia?

Otra ventaja competitiva de Emuca es la versatilidad transversal entre canales. Para Emuca hay dos grupos importantes de clientes:



Industria y Distribución. Y dentro de Industria, se dividen entre: Cocina, Hogar, Baño, Oficina y Otros. Para nosotros, Cocina supone el 50% de nuestra facturación Dentro de esta transversalidad, Emuca tiene más de 4.000 clientes activos en Europa.

■ ¿Cuál es la política de expansión de la marca a corto y medio plazo?

Crecer o crecer es otro de los principales rasgos de Emuca. Los crecimientos registrados en la última década han sido de una empresa que ha sabido adaptarse a la situación de crisis y transformar las amenazas en oportunidades de negocio. El crecimiento futuro se basará en focalizarse en los clientes con gran potencial real, aumentando sus ratios de compra. En los mercados maduros, en asentarse en los segmentos en los que Emuca ya está introducido. Y en mercados nuevos, como son los mercados de Europa del Este, en incrementar el crecimiento de forma exponencial con la introducción de nuestra oferta y de gamas de productos nuevos.

¿Cómo siguen (o crean) sus productos/servicios las tendencias en el diseño de mueble de cocina?

Los departamentos de I+D y de Inteligencia de Negocio se encargan de captar las nuevas tendencias del mercado para transformarlas en una realidad. Además del contacto directo con los principales players en el ámbito nacional e internacional y el contacto directo con los principales mercados, Emuca está constantemente buscando nuevas fuentes de inspiración en ferias del sector, convenciones de arquitectos, medios especializados, redes sociales y asociaciones, entre otros.

¿Cómo han cerrado el ejercicio 2018 y qué previsiones tienen de cara a 2019?

Emuca ha cerrado el ejercicio 2018 con una facturación global de 80 millones de euros, y para el año 2019 hay una previsión de crecimiento de un 6%. Para nosotros es más difícil seguir creciendo en mercados más maduros como el mercado nacional o el portugués, pero se espera crecer más de un 6%. En otros mercados, como el de Reino Unido e Italia, es donde se esperan los mayores crecimientos, en torno a dos dígitos. En Reino Unido, al disponer de sociedad propia, esperamos compensar los efectos del Brexit. Francia y el resto de países de exportación son los otros mercados que consolidarán el crecimiento.

e ¿Por qué han decidido asociarse a AMC y qué esperan de la asociación?

Una de las principales ventajas de Emuca es la transversalidad entre su variedad de clientes y la capacidad de aportar soluciones entre diferentes sectores. Esto se consigue generando sinergias entre diferentes entidades, una de ellas AMC.

¿Qué creen que puede aportar Emuca a AMC?

Emuca puede aportar cercanía, conocimiento, mejora continua, innovación e internacionalización a uno de nuestros segmentos más importantes. Asimismo, la visión de Emuca respecto a otros mercados puede suministrar información y tendencias de países referentes dentro del sector.

www.emuca.es



FACCE: Cocinas y tertulias



ACCE es una empresa familiar nacida el año 1984 y dirigida, ya en aquel entonces, por unos profesionales muy asentados en el sector. Ahora, la segunda generación, también incorporada a la empresa, pretende afianzar y consolidar todo aquello que le fue trasmitido durante años: la satisfacción de un trabajo bien hecho, sincero y de prestigio.

En pleno barrio de Salamanca en Madrid, disponen de un amplio showroom, modernizado recientemente y siempre abierto al público, donde se pueden ver los mejores modelos y tendencias, cocinas de diseño adaptadas a las necesidades, la arquitectura y al estilo personal de cada hogar. Para FACCE, cada cocina es única y diferente, por ello, ofrecen un proyecto diferenciador, funcional y al gusto de los usuarios.

FACCE ES UNA EMPRESA DEDICADA AL DISEÑO, PROYECTO Y COMERCIALIZACIÓN DE MOBILIA-RIO DE COCINA, ENCIMERAS Y ELECTRODOMÉS-TICOS. CREADA EN LOS AÑOS 80, ES PIONERA EN LA DISTRIBUCIÓN DE COCINAS INTEGRALES Y FUNCIONALES. SU TIENDA SHOWROOM ESTÁ UBICADA EN LA CALLE JUAN BRAVO DE MADRID.

¿Cómo podríamos definir el producto que ofrece en cuanto a concepto, materiales y diseño?

Nuestras cocinas son lugar de encuentro, espacio de "Tertulias". Somos mediterráneos y nos gusta la conversación, el ocio y los ratos de tertulia con un buen vino y una tapa de jamón. Tener una amplia cocina con un buen diseño es ahora necesario.

También los niños, influenciados por la televisión, cocinan cada vez más. La cocina ya no es el espacio residual donde sólo cocinaba la madre o el personal contratado. Ahora, la cocina es un espacio noble y como tal, FACCE ofrece diseño personalizado y materiales nobles como maderas, cuarzos, etc...

Este nuevo concepto de "Cocina Compartida" ha venido para quedarse y es lo que nos va a marcar esa modernidad y diseño necesarios a la hora de proyectar una cocina.

En este sentido, apostamos por una Cocina funcional y completa que satisfaga las necesidades actuales pero sin olvidarnos de esa estética atractiva que nos envuelve y que todos buscamos en un espacio donde el orden y la organización de los flujos son muy importantes.



¿Cuántas referencias ofrece y qué modelos de cocinas son los mejor comercializados?

Son numerosas las referencias y modelos que, como en un laboratorio de ideas, hemos creado durante tantos años. Nuestra experiencia está contrastada con muchos clientes que desde hace años disfrutan de una cocina FACCE. Si bien por motivos de fabricación y estandarización hay unas medidas más comunes que otras, ello no impide que por circunstancias diversas ejecutemos muebles de cualquier medida, material o forma.

La singularidad y protagonismo del espacio cocina nos lleva a estudiar cada caso de una manera única. Nuestro equipo de profesionales asesoran, no solo sobre la gama de color o el volumen espacial de los muebles sino también sobre la calidad y prestaciones de los electrodomésticos, algo muy técnico y desconocido por el público en general. Aunque vamos dejando paso a otras gamas de color, "El Blanco", bien sea brillo o mate, combinado con otros materiales o no, para los muebles o para la encimera, sigue siendo el número uno y la tendencia de referencia en las cocinas, pues es un color que aporta luminosidad, amplitud y combina a la perfección con la arquitectura minimalista y funcional de nuestros tiempos.

¿Qué plazos de entrega y garantías ofrecen?

En cuanto a los plazos de entrega, estos son variables en función de los modelos escogidos, pero como media solemos trabajar con un plazo de un mes desde que iniciamos las conversaciones con nuestro cliente. FACCE es una empresa muy consolidada y con una trayectoria seria y reconocida de cara a las garantías que venimos ofreciendo desde siempre. Además, contamos con un servicio de postventa eficaz preparado para dar asistencia en 24-48 horas.

¿Cómo es el perfil del cliente tipo que se acerca a su tienda?

Aunque los perfiles son innumerables y estamos abiertos a diferentes fórmulas, podemos referirnos a los más habituales. Así, por un lado tenemos los clientes directos que compran su cocina FACCE. Y, por otro, promotores o constructores que gestionan la compra de paquetes de varias cocinas dirigidas a un usuario final todavía desconocido. En este perfil aportamos la posibilidad de cambios a futuro conforme al cliente final.

A día de hoy, nuestro posicionamiento en el mercado está equilibrado entre ambos perfiles: instalación de cocinas en promociones de viviendas por toda España y cocinas individualizadas donde el cliente es el usuario final.



Es este tipo de cliente, sensibilizado con el nuevo protagonismo de las cocinas y conocedor de las nuevas tendencias, el que nos busca y nos visita en nuestro showroom, renovado y muy actualizado durante estos últimos tres años para exponer y mostrar las últimas novedades en materiales, herrajes y diseños.

¿Cada cuánto tiempo renuevan la exposición de producto del establecimiento?

Todos los años renovamos al menos tres espacios en nuestras instalaciones de la calle Juan Bravo, 68 donde regularmente invitamos a diferentes arquitectos, decoradores y otros profesionales para intercambiar opiniones y testar las necesidades del mercado.

¿Cómo han cerrado el ejercicio 2018 y qué previsiones tienen de cara a 2019?

Nuestras ventas han crecido a más de doble dígito en 2018, y esperamos un crecimiento similar para el año 2019.

■ ¿Por qué han decidido asociarse a AMC y qué esperan de la asociación?

Nos resulta esencial mantenernos en la línea de intercambio y comunicación que promueve AMC dentro del sector que nos ocupa. Gracias a ellos podremos compartir experiencias con otros asociados y con potenciales clientes.

¿Qué creen que pueden aportar ustedes a AMC?

Nos gustaría que la relación y comunicación entre AMC y FACCE fuera bilateral y con beneficios para ambas. Nosotros podríamos aportarles ese toque de realidad y contacto con el usuario FACCE. Día a día nos aporta muchos datos de tendencias de compra en el mercado, que pueden ser muy complementarios con la visión desde otro punto de vista que puede tener AMC. En la fusión de estas dos experiencias tan distintas es donde podemos caminar y crecer juntos.

www.facce.es

REKKER apuesta por una calidad y servicio personalizados

EL FABRICANTE BARCELONÉS REKKER ATRAVIESA UNO DE SUS MEJORES MOMENTOS COMO EMPRESA. EN 2018, SU FACTURACIÓN CRECIÓ UN 14% HASTA LOS CERCA DE TRES MILLONES DE EUROS. PARA EL PRESENTE EJERCICIO, EL OBJETIVO ES SEGUIR CRECIENDO, CONCRETAMENTE, UN 8%.



orría el año 1994, cuando Ángel Castilla, después de más de tres décadas de experiencia en el sector del mueble de cocina, puso en marcha la empresa Rekker, una firma familiar de origen vasco, dedicada a la fabricación de mueble de cocina, y afincada en la localidad barcelonesa de Bigues i Riells.

Desde los inicios hasta la actualidad, Rekker ha experimentado una evolución considerable, de tal manera que en su fábrica dispone de unas instalaciones modernas, dotadas de la última tecnología en maquinaria. En este punto, recientemente han incorporado una nueva canteadora de última generación y otro centro de mecanizado.

La empresa, que cuenta con un equipo humano de una veintena de profesionales, ronda los tres millones de euros de facturación.

A lo largo de sus 25 años de historia, Rekker ha sabido desarrollar un estilo propio en el mobiliario de cocina, creando un producto funcional y de calidad. En este sentido, la filosofía de la compañía pasa por reinventar y desarrollar un nuevo concepto de cocina, capaz de dar respuesta a las expectativas más exigentes de los consumidores.

Como aseguran desde Rekker, son conscientes del elevado grado de exigencia del mercado, y por eso centran todo su esfuerzo en cubrir las necesidades de sus clientes adaptándose continuamente a las nuevas tendencias

Rekker se dirige fundamentalmente al mercado nacional en cuya expansión centra en estos momentos sus esfuerzos de crecimiento, pero de una manera controlada, para poder continuar ofreciendo ese servicio selectivo y personalizado del que hace gala.



En los últimos años, la empresa atraviesa por uno de sus mejores momentos. Concretamente, la evolución de su crecimiento continuado culminó el pasado ejercicio 2018 con las mejores cifras de toda su historia. Así, el pasado ejercicio, la empresa registró un crecimiento interanual del 14%, viniendo de alzas importantes como la del 34% conseguida en 2016. De cara al presente ejercicio 2019, las previsiones de Rekker son crecer otro 8%.

NUEVOS PRODUCTOS

Después de un exhaustivo trabajo por parte del departamento de diseño, y siguiendo las tendencias actuales, Rekker ha incorporado recientemente dos nuevos modelos de vitrinas, el modelo IKS con sistema de bisagras ocultas que permiten armonizar la estética de la cocina sin perjudicar la funcionalidad de la misma; y el modelo Kleas, un vitrina con perfilería en color negro antracita que llama la atención por sus formas inclinadas en los batientes verticales y la mínima expresión en los batientes horizontales. Se combinan con cristales espejo que permiten ver el interior y reflejan sutilmente el exterior.

Otro elemento incorporado son las estanterías decorativas con estructura de aluminio. Esta gama de estanterías ofrece diversas soluciones de transición hacia otros ambientes del hogar. Se trata de estanterías de aluminio que permiten jugar con el color de las baldas que combinan con los muebles decorativos de aluminio.

También pueden emplearse como estanterías auxiliares, realizadas con los mismos materiales que la cocina, y que sirven de conexión con el salón o con el comedor. Las estanterías difuminan los límites entre ambientes de una manera elegante.

Otra de las últimas novedades incorporadas por Rekker es el modelo de bisagra Roka, que se define por trabajar directamente con materiales porcelánicos con un grosor mínimo de 9 mm ya sea puerta, cajón o puerta abatible.

Desde 2018 Rekker forma parte de la Asociación de Mobiliario de Cocina, AMC,. El objetivo de su pertenencia a dicha organización es conseguir sinergias para, entre todos, poder potenciar el producto *made in* spain, porque, como aseguran desde la empresa barcelonesa, a nivel de imagen y percepción de producto por parte de los usuarios consideramos que está en desventaja con los de otros países, cuando en muchas ocasiones cuenta con una calidad superior.

www.rekkersystem.com



FRECAN pone en marcha su propio laboratorio de clasificación energética

EN SU FÁBRICA DE CERCA DE 6.000 METROS CUADRADOS DE LA LOCALIDAD BARCELONESA DE SENTMENAT, EL FABRICANTE DE CAMPANAS EXTRACTORAS FRECAN, HA INVERTIDO CERCA DE 200.000 EUROS EN UN NUEVO LABORATORIO QUE LE PERMITIRÁ CERTIFICAR ENERGÉTICAMENTE SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE. TODAS SUS CAMPANAS EXTRACTORAS.

Vista exterior de las instalaciones de Frecan en Sentmenat (Barcelona).



n funcionamiento desde mediados de enero de este año, el nuevo laboratorio de Frecan surge de la necesidad de clasificar energéticamente las campanas que produce en Sentmenat, tanto para su propia marca como para la fabricación que realiza para terceros.

Como explica Marc Cruells, Quality Manager de Frecan, antes, las campanas se enviaban a certificar a laboratorios externos, lo que suponía un gasto tanto económico como de tiempo. En este sentido, además de mayor agilidad y autonomía, el nuevo laboratorio permitirá a Frecan completar su papel de fabricante con la I+D que hacen posible las nuevas instalaciones técnicas para avanzar y experimentar en la mejora de las prestaciones de sus productos.



Interior del nuevo laboratorio.

Actualmente, en el laboratorio de Frecan, cuya maquinaria cumple los estándares para la certificación, trabajan dos personas que se encargan de medir la clasificación energética de cada modelo de campana de la marca, siguiendo los cuatro parámetros principales que establece la normativa europea: iluminación, nivel de decibelios, capacidad de aspiración del motor y nivel de saturación de grasas de los filtros.

El laboratorio permite a Frecan controlar la producción de principio a fin, al dotar a sus productos del valor añadido de la certificación junto a la correspondiente documentación técnica que ha de acompañarla. De esta manera, según Marc Cruells, incluso en el caso de modelos de campanas de medidas especiales, que se fabrican prácticamente de manera artesanal, es posible poner en el mercado un nuevo producto en apenas un par de semanas.

Recordemos que, a partir del próximo 1 de junio, será obligatorio que las etiquetas de clasificación energética de las campanas extractoras, se publiquen en The European Product Database for energy labeling, junto con una ficha con los datos técnicos en base a las mediciones de la norma. En estos momentos, en el laboratorio de Frecan se miden y certifican una media de cinco campanas a la semana.







De las más de 800 referencias del catálogo de Frecan, por norma deben medirse aproximadamente unas 350. Éstas volverán a pasar los test internamente no sólo por cuestiones de etiquetado energético sino por análisis y reingeniería de producto.

LOS DIFERENTES TEST DEL LABORATORIO

La primera prueba a la que se someten las campanas en el laboratorio de Frecan es la de iluminación. En una zona con unas determinadas condiciones lumínicas se miden la intensidad de las luces según distancias a partir de unos sensores.

El segundo de los test es el correspondiente al nivel sonoro. Que se mide con varios micrófonos en una sala parcialmente insonorizada.

El túnel de viento es otra de las pruebas más llamativas y sirve para certificar la capacidad de aspiración del motor. Aquí, la campana se conecta a dicho conducto con varios sensores que ofrecen datos de presiones, temperaturas de trabajo...La campana se mide primero a escape libre y luego se va cerrando el ciruito para efectuar las mediciones. Aquí se está midiendo cada velocidad de extracción del motor de la campana durante una hora y media.

El cuarto examen, que dura en total unas tres horas, es el de la saturación de grasas, donde los filtros se somenten a una mezcla de emisiones de aceite frito y agua. La diferencia de pesar los filtros antes y después de la prueba, y la aplicación de un programa de cálculo es el que determina los valores finales.

COMPLEMENTO IDEAL A LA FABRICACIÓN

En sus instalaciones de Sentmenat, que incluyen la fábrica, una zona de almacén, el laboratorio, oficinas y un showroom (cerca de 6.000





metros cuadrados en total) Frecan produce a diario unas 70 campanas en un solo turno.

La fábrica incluye zona de diseño, corte láser, plegado, pulido, montaje, control de calidad, embalaje y expedición. Además, dispone de una línea para modelos especiales que se realizan completamente a mano.

Esta vocación fabril de Frecan se verá potenciada a partir de ahora con el nuevo laboratorio, dado que le permitirá desarrollar nuevos modelos de principio a fin, además de aplicar modificaciones, correcciones y mejoras en la ingeniería de sus productos de forma contínua, asegurando así las mejores prestaciones con total garantía. Igualmente, abre un amplio campo de posibilidades para la empresa en el terreno del diseño y desarrollo de producto.

www.frecan.es





Imágenes del interior de la fábrica.

DELTA COCINAS celebra su 30 cumpleaños coincidiendo con su participad

COINCIDIENDO CON SU PARTICIPACIÓN EN LA PASADA EDICIÓN DE ESPACIO COCINA-SICI, EL FABRICANTE RIOJANO DE MUEBLES DE COCINA, DELTA, CELE-BRÓ SU 30 ANIVERSARIO CON CLIENTES Y AMIGOS.

nos del mueble de cocina, llenos de ilusión y coraje, pusieran en marcha, en una nave de 300 m² en La Rioja, Delta Cocinas. Preguntada por los mejores recuerdos de esos 30 años, Ana Rita Medrano, una de las responsables actuales de Delta, asegura: la empresa es como un hijo más, la hemos visto nacer y crecer con nosotros, así que cada nuevo proyecto, cada ampliación, cada paso adelante, es algo especial. Sin embargo, yo diría que los momentos mejores han sido siempre los que hemos compartido con personal y clientes, reuniones, eventos, celebraciones, todos como una gran familia. En el otro extremos sitúa los años de la crisis económica, en los que vimos cómo perdíamos parte de nuestra plantilla, compañeros del sector y clientes, que no lo pudieron resistir.

En todo este tiempo, muchas cosas han cambiado: el mercado de hoy no tiene nada que ver con el que conocimos hace 30 años -dicen en Delta-. Hoy, toda la información es mucho más accesible y el cliente final tiene más conocimientos. Por tanto, su nivel de exigencia y expectativas son mayores. Lo que es muy bueno, pues nos obliga a ser cada día mejores.

Por suerte -reconocen- lo que no ha cambiado demasiado es que, hace 30 años el cliente final se dejaba asesorar por el profesional y hoy en día también es así, aunque tenga las ideas más claras. Por otro lado, la distribución cada vez es más profesional y está más formada, por lo que el nivel general, es muy superior al de hace 30 años.

En Delta reconocen que la clave para haber llegado hasta aquí a lo largo de sus 30 años de historia ha sido su capacidad de adaptación: somos muy flexibles y hacemos todo lo que está en nuestra mano



De izquierda a derecha, el presentador Roberto Leal y los consejeros de Delta, Ana Rita Medrano y César Sánchez.

para que el cliente quede satisfecho. Sin duda, ésta es y será la clave para durar otros 30 años más -apuntan.

A pesar de que Delta nació como fabricante de mueble de cocina, su evolución y crecimiento le ha llevado también a integrar productos y soluciones de los sectores del baño y el hábitat, con un posicionamiento de marca de segmento medio-alto. Además, la firma se plantea ampliar sus mercados internacionales e introducir nuevas categorías de producto.

De cómo ven el sector en estos momentos, consideran que en Europa falla la defensa del mueble español y la creación de la marca España: los italianos han creado una marca país tan fuerte que el consumidor asume que por ser italiano es de diseño y muy bueno -argumentan.

Por último, de lo que se sienten más orgullosos es de lo que han conseguido y mantienen: clientes nacionales e internacionales satisfechos, trabajadores ilusionados y buenas relaciones con los proveedores, que han sido y serán siempre nuestra prioridad.

www.deltacocinas.com

VANGARDA apuesta por los herrajes de GRASS

VANGARDA ES UNA EMPRESA GALLEGA DEDICADA A LA FABRICACIÓN DE MUEBLES Y complementos de cocina, formada por un grupo profesional consolidado durante los últimos veinte años. Para cumplir con sus objetivos de Calidad elige los herrajes de grass



angarda ofrece un amplio catálogo de modelos de fabricación propia, realizados en todo tipo de materiales: maderas nobles, tablero marino, tableros hidrófugos laminados HPL y LPL, tableros MDF hidrófugos lacados y perfiles en aluminio con cristal y cerámicos. Para los profesionales que integran Vangarda es fundamental que el producto final transmita los valores en los que está basada la empresa, y que defina a las personas que la forman. Éstos son:

- Calidad y garantía: Todas las materias primas y todos los componentes empleados en la fabricación de sus muebles son de alta calidad, procedentes de firmas de primer nivel, con garantía y fiabilidad demostradas.
- Flexibilidad: La fabricación propia y el amplio abanico de materiales utilizados permiten realizar cualquier estilo de cocina que el cliente desee, desde el más rústico o tradicional, hasta el más moderno, contemporáneo o vanguardista.
- **Servicio**: Algo que distingue a todos los profesionales de Vangarda es la voluntad de atención y de servicio al cliente, para que su satisfacción y su confianza sea plena.

proveedores y sus productos.

GRASS, PROVEEDOR DE CONFIANZA

La empresa hace especial hincapié en su proveedor de herrajes, Grass, en quien ha depositado su confianza para lograr la excelencia. Su filosofía innovadora y su manera de trabajar han conseguido que Vangarda dé un paso más en el concepto del herraje. El cajón que se utiliza en la actualidad es Nova Pro Scala, un cajón muy especial que abre y cierra con suavidad y en silencio. Gracias a su forma y a su adaptabilidad a los diseños, permite crear un mobiliario diferente, con etiqueta premium. Lo mismo sucede con la bisagra Tiomos, que concentra la última tecnología y la máxima innovación integradas en un mecanismo.

Tal y como afirma la empresa austriaca, *Todas las piezas son importantes para que el resultado final sea la excelencia*, y eso es lo que ofrecen en Vangarda.

www.grass.eu



Tres décadas de POALGI



POALGI, FABRICANTE DE FREGADEROS, HA CUMPLIDO 30 AÑOS. CON MOTIVO DE TAL EFEMÉRIDE HABLAMOS CON SUS RESPONSABLES RECORRIENDO EL HISTÓRICO DE LA EMPRESA. PERO TAMBIÉN MIRANDO AL FUTURO.

omo 30 años no se cumplen todos los días, creemos necesario reconocer el esfuerzo que ello supone. Nos cuenta algunos detalles al respecto Ángel Mínguez, Director General de Poalgi.

■ En estos 30 años, ¿Qué cree que Poalgi ha aportado al sector de la cocina en España?

Ha realizado una puesta en valor de la capacidad de personalizar un producto conectando emocionalmente la estancia con su propietario.

■ ¿En qué valores se ha apoyado la compañía durante su recorrido? En la calidad, tanto del producto como en el servicio, como premisa para obtener la satisfacción del cliente.

¿Cuál cree que ha sido el mayor logro de Poalgi?

Su crecimiento, y no solo a nivel económico sino humano. Estamos muy satisfechos de poder contar con un equipo de profesionales tan comprometido con su trabajo como con el que contamos hoy en día.

■ ¿Y el momento más difícil?

La crisis interna que vivimos a finales de los años 90 y que nos sirvió de aprendizaje.

¿Qué actos e iniciativas hay previstos para celebrar el aniversario, además de la colaboración con Paco Roca?

Tenemos pensado realizar un evento de aniversario a principios de verano, estamos preparando un pequeño documental sobre nuestra historia y, a nivel interno, este verano realizaremos un crucero por el Rin en el que juntaremos a toda la familia Poalgi (trabajadores, clientes y proveedores).

■ Hablemos de nuevos proyectos...

Estamos sentando los cimientos del desarrollo de un proyecto relacionado con la ecología y la sostenibilidad, asi como la busqueda de una expansión internacional.

¿Cómo esperan cerrar el presente ejercicio?

Esperamos crecer un 10%.

¿Cómo ve la empresa de aquí a los próximos 30 años?

Buscamos seguir realizando un crecimiento sostenido a lo largo de los próximos años y que ello nos lleve a contar con nuevas instalaciones.

www.poalgi.es



TITUS, a la vanguardia de las nuevas tendencias de la cocina

LAS PRINCIPALES TENDENCIAS EXPUESTAS EN IMM COLOGNE-LIVINGKITCHEN
DEMOSTRARON QUE LA NUEVA GAMA DE HERRAJES INNOVADORES DE TITUS APORTA NUEVAS Y VALIOSAS SOLUCIONES A LOS FABRICANTES, EN CONSONANCIA CON
LAS NECESIDADES CONTEMPORÁNEAS REQUERIDAS POR LOS USUARIOS FINALES.







Titus Push Latch

Titus Tekform Slimline

as cocinas actuales reflejan una tendencia arquitectónica que fusiona esta estancia con el comedor y la sala de estar, dando lugar a un nuevo concepto arquitectónico con un diseño específico.

ALMACENAJE EFECTIVO: COLUMNAS Y CAJONES PROFUNDOS

Así, los diseñadores prefieren esconder los pequeños electrodomésticos y otros accesorios de cocina en soluciones de almacenaje inteligentes como despenseros, cajones amplios y columnas de cocina. Aquí es dónde la bisagra T-type destaca como una gran solución para una instalación fácil de la puerta cuando son necesarias tres o más bisagras. Con su sistema de montaje 3Way y su procedimiento intuitivo de clipaje a la base en las tres direcciones, destaca por su cierre suave, su rendimiento uniforme, el cierre fiable sin rebote, incluso en caso de desalineación accidental, y su funcionamiento en puertas de diferentes dimensiones y pesos, gracias a su amortiguador regulable.

AMORTIGUACIÓN TITUS PARA UN ESPACIO LIBRE DE RUIDO

En espacios de concepto abierto, el cierre silencioso es esencial, y se hacen necesarias soluciones amortiguadas. Como especialista, Titus proporciona soluciones de cierre suave, una extensa gama de bisagras amortiguadas, sin componentes adicionales, para puertas batientes, cajones, puertas correderas, hornos....

ENCIMERAS DESPEJADAS CON LA SOLUCIÓN SLIMLINE DE TITUS

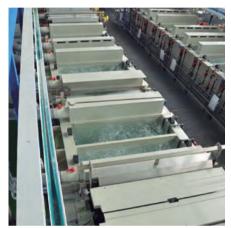
Tener una encimera despejada se ha convertido en una tendencia creciente, y por eso son básicos los cajones amplios. El cajón Tekform Slimline, con laterales delgados, es la elección correcta para una utilización efectiva del espacio, y cuenta con una función de cierre suave funcional y uniforme de por vida. Es rápido y fácil de montar gracias al sistema de anclaje EasyFix del conector frontal que permite, con un cuarto de vuelta, una unión segura al momento. Con un diseño delgado, de sólo 14 mm de grosor, liso y fino crea una imagen elegante que, combinada con el color antracita y los laterales de cristal, lo convierte en un complemento ideal.

MUEBLES SIN TIRADOR

El diseño limpio es tendencia, y eso conlleva la desaparición de los tiradores, lo que hace que las soluciones fiables de apertura táctil, como Push Latch para bisagras y cajones, sean indispensables. Su ajuste en profundidad garantiza el cierre y el rendimiento uniforme en casos de taladrado inexacto. A su vez, gracias a la función *Clic seguro*, es posible separar el mecanismo de la placa base sin producir daños. En conclusión, los clientes son cada vez más exigentes respecto al nivel de calidad, así que Titus pone especial énfasis en los detalles y la funcionalidad de su producto, para convertirse en un activo para los fabricantes de cocina y toda su cadena de valor.

NAVARRO AZORÍN apuesta por la calidad y la producción nacional

LA CONSTRUCCIÓN DE UNA DE LAS PLANTAS DE BAÑOS MÁS GRANDES DE Europa, la ampliación de su sección de mecanizado y las nuevas Líneas de producto abren un mundo de posibilidades para el Mueble de cocina de la mano de Navarro Azorín.



La nueva planta de baños de NA ha supuesto una inversión de más de dos millones de euros.



Perfil 9020 y tirador 7418, la nueva línea de perfiles de NA para mueble de cocina.



Vista de la nueva planta de baños de NA.

a instalación de la nueva planta de baños, de más de 65 metros de largo y 8 metros de altura, ha supuesto una inversión de más de dos millones de euros y todo un desafío tecnológico. De una gran capacidad (con producción anual de unos tres millones de piezas) y 100% respetuosa con el medio ambiente, permite realizar los mismos acabados tanto en zamak como en aluminio.

Acabados como el cromo brillo, cobre, níquel y grafito se aplican ahora a ambos materiales con una calidad controlada que puede amoldarse a los requisitos y necesidades de cada cliente mediante un proceso totalmente informatizado y que es controlada directamente por su personal técnico.

De esta manera, la firma apuesta por una producción íntegramente realizada en su empresa y localizada en sus instalaciones de Yecla (Murcia). Disponer de todo el proceso productivo en nuestra planta, desde el diseño, la fundición, el mecanizado, la pintura, el baño, el embalaje o la logística, hace que la empresa pueda desafiar retos impensables para otros y garantizar una ética y, sobre todo, una calidad de producto adecuada a cada

uno de los requerimientos de nuestros clientes, afirma Juan Navarro, gerente de Navarro Azorín.

NUEVA GAMA DE PERFILES DE ALUMINIO

El lanzamiento de una nueva gama de perfiles de aluminio para el mueble presentada en la pasada SICAM 2018 ha supuesto también un notable reto para la empresa yeclana. Las colecciones presentadas hasta el momento han sido un notable éxito en países como Reino Unido, España e Italia y han conllevado también la ampliación de su ya abultada sección de mecanizado de aluminio.

Perfiles de aluminio para vidrio y paneles cerámicos, o perfiles que permiten dotar de un marco metálico a puertas de madera con tiradores integrados, han supuesto una novedad en el mercado y muy especialmente en el sector de la cocina. Con la nueva colección de perfiles de aluminio, el lanzamiento de 12 nuevas referencias en su catálogo, a las que hay que sumar aquellas creadas en exclusiva para clientes de todo el mundo, y el desarrollo de estas nuevas inversiones, Navarro Azorín afronta su consolidación como uno de los referentes en la fabricación de tiradores a nivel europeo.

La **COCINA SOCIAL** se afianza en el corazón de los hogares

EL PAPEL DESTACADO DE LA COCINA DENTRO DEL HOGAR, HA ALCANZADO SU MÁXIMO APOGEO EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS CON SU INTEGRACIÓN CON LA SALA DE ESTAR. TANTO ES ASI QUE, SIN CONTAR DORMITORIOS NI BAÑOS, PODEMOS DECIR QUE LA VIVIENDA ES LA COCINA. HABLAMOS DE ESTE TEMA CON TAMARA Y JOSÉ, DISEÑADORES DE ESCENIUM DESIGN.



Tamara y José

a cocina se ha convertido en una pieza clave del hogar, no sólo un espacio para cocinar, comer e incluso trabajar, sino que es uno de los espacios sociales más utilizados para, por ejemplo, los encuentros entre amigos, familia, etc. Para darle el protagonismo que merece, hay que tener en cuenta varios aspectos que recreen los diferentes ambientes (cocinar, trabajar, comer, tomar un café, etc).

Hablamos de estas cuestiones con Tamara y José, creadores de Escenium Design, firma de diseño de cocinas exclusivas y completamente personalizadas.

■ La cocina social es una tendencia que cada vez va a más. ¿Por qué creen que es así?

Una gran parte de nuestra vida se desarrolla en la cocina. El hombre a través del tiempo, ha transformado la siempre necesidad de alimentarse para sobrevivir... en un ritual, en un arte, en una manera de comunicarse, de compartir, de disfrutar con los amigos o la familia los mejores momentos.

¿Qué porcentaje de los proyectos residenciales que realizan la incorporan? ¿Y qué perfil de usuario es el que más la demanda?

Se trata de una tendencia generalizada. Ya no hay un perfil de usuario ni un tipo de arquitectura. No importa si es una vivienda unifamiliar o un piso en una ciudad.

Lógicamente, el espacio es importante para este tipo de cocinas, pero incluso en estancias pequeñas pueden crearse zonas para poder vivir la cocina. A veces con un simple cambio de materiales o una iluminación diferente se consigue un entorno más doméstico.

¿Cuáles son las principales consecuencias de la cocina social en términos de planificación, diseño y equipamiento?

La función básica de este espacio precisa de una planificación inteligente que aporte la máxima funcionalidad, ahorre tiempo y minimice esfuerzos. Pero también debe ser un entorno agradable, donde convivir resulte un placer.

¿Qué necesidades de espacio presenta la cocina de estar?

La necesidad fundamental es un espacio donde la familia pueda interactuar y sentirse cómoda sin que la prioridad sea irse rápido a otra estancia.

De cara al usuario final, ¿es más cara una cocina abierta al salón que una cocina tradicional pensada sólo para cocinar?

No, no tiene por qué ser más cara. El precio lo marca el usuario en función de las necesidades funcionales y económicas.

■ Los humos, ruidos, olores y grasas derivados de la actividad de cocinado ¿pueden afectar negativamente al uso del espacio para otras tareas diferentes?

Actualmente, la tecnología nos aporta soluciones que resuelven estos inconvenientes, con estudios personalizados según las necesidades del usuario, del espacio y la función de esta estancia. Hoy en día la cocina es un espacio sin humos.

¿Qué tareas son las preferidas por los usuarios en la cocina social? (además de la preparación de los alimentos).



"La cocina ha de ser un espacio en el que los miembros de la familia puedan interactuar y sentirse cómodos, sin que la prioridad sea irse rápido a otra estancia de la casa"

A parte de cocinar, que es su función principal para el hombre, desde sus orígenes la comida ha sido un acontecimiento social que reunía a todo el clan. Hoy en día no hemos cambiado mucho. Nos gusta estar cerca de los nuestros, ver a nuestros hijos mientras cocinamos o reunirnos con nuestros amigos para tomar un café o un vino con la pareja.

 ¿Qué características ha de tener el equipamiento de dicho espacio? (muebles, electrodomésticos, encimeras, grifería...)

Cada familia es diferente, así como los miembros que la componen, sus costumbres, y su forma de vida. En nuestros proyectos nos gusta individualizar y reflejar la personalidad de cada cliente. Somos un sastre que hace trajes a medida, respetando los gustos del cliente. Los interpretamos profesionalmente haciendo cada equipamiento único. Aún así, para una cocina social, hay que destacar un espacio con mesa y sillas para poder comer y una barra con banquetas para poder tomar un café o vino de forma más informal.

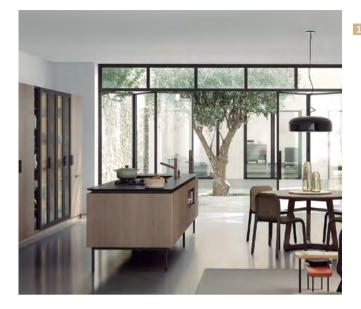
En las páginas que siguen ofrecemos la visión y las propuestas que sobre la cocina social tienen destacados fabricantes de muebles de cocina .



ESCENIUM DESIGN

Escenium Cocinas de Autor S.L. se dedica a la proyección de cocinas únicas, porque, como explican, cada ser humano es diferente, todos queremos distinguirnos y expresar nuestra personalidad y estilo de vida. Ninguna cocina es igual a otra. En Escenium cada diseño es único, se concibe individualmente según el espacio, las preferencias y objetivos del usuario. En Madrid, Escenium dispone de un showroom de más de 600m² que sirve de laboratorio de ideas, un lugar exclusivo y sorprendente donde los sueños se convierten en realidad.

www.esceniumdesign.com









1. MOBALCO / www.mobalco.com La cocina Orgánica es un producto pionero y vanguardista, orientada a un público exigente que opta por un estilo de vida que entiende la naturaleza como un aliado y no como un medio a su servicio. En este sentido, la máquina de pan, el molino de cereales, el germinador de semillas, la envasadora al vacío, o el abatidor de temperatura, un elemento derivado de la cocina profesional que poco a poco se va introduciendo en los hogares, son algunas de las herramientas que ayudan a encontrar un punto de equilibrio entre diseño y vida. En la colección Orgánica se ha tenido muy en cuenta la huella de carbono en la selección de materiales, con componentes de bajo impacto ambiental hasta un 95%. Igualmente, acentúa especialmente su carácter ecofriendly el uso de tablero libre de formaldehido con certificación EPA CARB 2, hoy en día, la certificación más exigente del mundo.

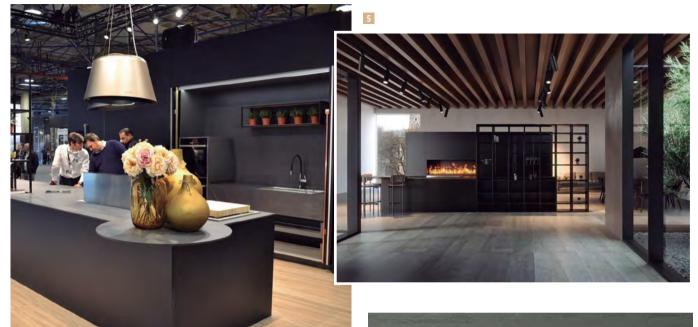
2. MUEBLES OB / www.obcocinas.es Agra es una cocina que se categoriza dentro del concepto de cocina social. Crea un espacio sólido y urbano por la utilización de un material laminado en alta presión mate (HPL) y por su acabado en cemento pulido poro. La unión de dos estancias de la vivienda desarrollada por el concepto Living&kitchen presenta una amplia variedad de posibilidades estéticas y organizativas en la cocina. Se observa la combinación de elementos que pueden ser dispuestos tanto en la cocina como en la sala de estar. Destaca la propuesta de diseño de los módulos decorativos con vitrina Bold junto a la estantería Q20. Además, la iluminación, tanto horizontal como vertical en decorativos con puerta de vitrina, otorga un valor funcional más amplio al módulo.

.





- 3. PINO COCINAS / www.laspino.com Funcional, cómoda y atractiva como para querer estar en ella la mayor parte del tiempo, compartiendo momentos con la familia, con amigos o teniendo una reunión informal de trabajo; la propuesta de Cocinas Pino cuenta con el modelo Bennu 07, un extra mate autoreparable y antihuella que soporta con solvencia todas estas situaciones. Un color verdoso que juega perfectamente con los tonos amarillentos del Metzia 73, laminado a poro sincronizado de madera que contrasta en cálidez con la superficie extra mate del laminado Bernini, que aporta la sinuosidad fría y sólida del mármol a los espacios de trabajo. El conjunto es una mezcla que, individualmente como miembros de una misma familia que parecen no casar entre sí, se revela como una combinación perfecta cuando conviven juntos.
- 4. LOGOS / www.logoscoop.com A la sempiterna duda de optar por una cocina con o sin tirador Logos ofrece la respuesta con su modelo Next+ que los incluye a ambos. De esta manera, el modelo Next+ de Logos es la combinación perfecta al reunir un uñero oculto bajo la encimera y un discreto pero esbelto tirador para el resto de cajones. Se trata de una solución que aúna practicidad y estética, cosa que hoy en día se valora, crea hogar y un ambiente familiar.







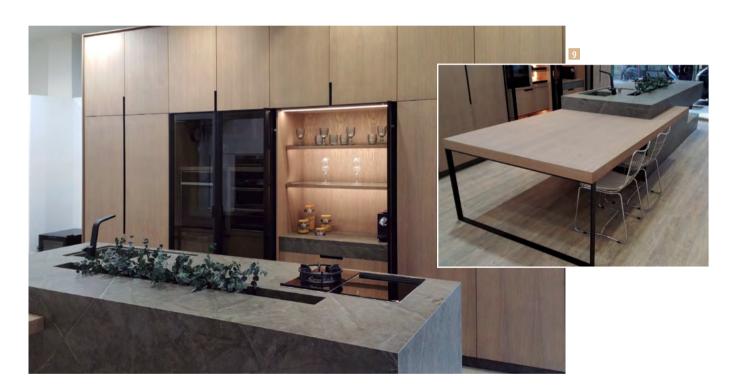
- **5. ANTALIA / www.antaliacocinas.com** Como cocina social, dentro del catálogo de Antalia destaca especialmente el proyecto Antalia Fun&Des, la cocina de autor con Teresa Sapey y Diego Ferrer. Uno uno de los principales objetivos de esta cocina es lograr mimetizarla con el entorno y que pueda ser un espacio abierto sin necesidad de delimitar la cocina a una habitación cerrada. Es decir, que pueda formar parte del mobiliario de cualquier estancia.
- **6. LUBE / www.cucinelube.it** La cocina es el ambiente que siempre ha estado en el centro de la casa y que está destinado a acoger la parte más verdadera y emocional de nuestra vida doméstica. En este sentido, el modelo Clover ha sido creado para durar en el tiempo, gracias a los materiales que puede incorporar. La belleza natural de la madera, combinada con los colores y materiales que evocan el mundo de la naturaleza. Esto es Clover. Una cocina auténtica, natural y disponible en mil formas diferentes, desde las más racionales, hasta las más sinuosas, redondeadas y eclécticas. Se trata de una cocina que puede adaptarse a los requisitos de decoración más diferentes.

TENDENCIAS



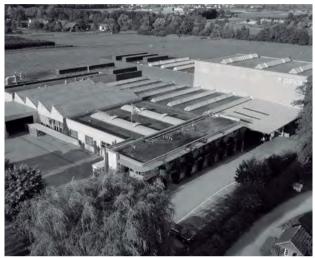


7



- 7. DELTA COCINAS / www.deltacocinas.com El modelo Titanio, en estratificado y antracita, destaca por su encimera deslizante en diagonal que permite una mejor integración de los usuarios en su entorno. En la pasada edición de Espacio Cocina-SICI, el fabricante utilizó este modelo para congregar al público y realizar sus catas y showcooking.
- **8. LINO ALONSO / www.linoalonso.com** La cocina Silk, con puertas y frentes en lamilacado seda-mate con tiradores de gola recta y embutidos en puerta, refleja la idea de la cocina como centro neurálgico de la casa y nexo de unión para compartir momentos con la familia y amigos. En este sentido, ayuda a crear ambientes contemporáneos con distribuciones de mobiliario sencillas, que se integran perfectamente con el resto de la casa. En definitiva, diseños modernos, cómodos y ergonómicos cuya principal virtud es su fácil utilización y su limpieza.
- **9. IROKO/ irokococinas.com** Atrás quedó el concepto de la cocina como espacio cerrado. El nuevo concepto de cocina social está pensado como parte del hogar donde se viven las mejores experiencias. El modelo de la imagen busca integrar los materiales (madera y granito) con el entorno, aportando así un toque natural y cálido, consiguiendo un ambiente en perfecta armonía con la naturaleza. En este caso, al bloque de piedra que conforma la isla, se le integra una gran mesa para esos momentos de familia y amigos sin que la estancia de reunión se tenga que trasladar a otro entorno, siendo así la cocina el centro social principal del hogar.

PEKA: la pasión por aumentar el placer de disfrutar del hogar



Instalaciones de Peka en Mosen (Suiza).

EL FABRICANTE SUIZO DE HERRAJES PEKA BUSCA CON SUS SOLU-CIONES PRÁCTICAS, ATRACTIVAS Y FUNCIONALES PARA EL EQUIPA-MIENTO INTERIOR DEL MUEBLE, CONTRIBUIR A MEJORAR EL PLACER DE DISFRUTAR DEL PROPIO HOGAR.



De izquierda a derecha, Osi Merz, Peter Weber, Beni Weber y Sandra Weber.

esde hace más de medio siglo, Peka desarrolla y fabrica sistemas extraíbles, herrajes y equipamiento interior completo para el sector de las cocinas y el mobiliario. Preocupada por saber exactamente qué necesitan sus clientes para que su vida sea más sencilla y mejor, sus productos son el resultado de satisfacer necesidades reales. En el ideario de Peka figura distinguirse por un diseño de la máxima calidad que facilita el uso y ahorra espacio.

Peka destaca por su capacidad para desarrollar sofisticadas soluciones de aprovechamiento de espacio con tenacidad y sin renunciar a la calidad y la funcionalidad. Precisamente estas virtudes han situado a la marca en el primer plano a escala mundial. Así, hoy en día, es uno de los líderes del mercado de elementos extraíbles para armarios altos, soluciones extraíbles para esquinas y sistemas de separación de residuos inteligentes y ecológicos. Sus patentes internacionales ponen de manifiesto su capacidad de innovación.

UNA EMPRESA FAMILIAR

En 1964, Ernst Weber fundó la pequeña empresa Peka, en la localidad suiza de Mosen, dedicada a la fabricación de guías para cajones. Con ello, sentó las bases que llevaron a la actual Peka-Metall AG. Su hijo Peter y la esposa de éste, Marlis, se incorporaron muy jóvenes a la empresa y su yerno, Osi Merz, les siguió poco después.

Las hermanas Beni Weber y Sandra Weber Blättler también forman parte de la empresa desde hace unos diez años y la dirigen juntos desde enero de 2015. La empresa cuenta con aproximadamente 130 empleados en Mosen, a orillas del lago Hallwil, no muy lejos de Lucerna.

SATISFACER NECESIDADES REALES

Posiblemente, encontrar una solución inteligente a los problemas cotidianos parezca sencillo, pero implica sobre todo tenacidad y pasión por el detalle. Peka se pone en el lugar de los consumidores y busca los puntos críticos que les incomodan en la vida cotidiana. Por ejemplo, la avalancha de escobas, recogedores de polvo y tablas de planchar que amenazan con sepultarnos al abrir el armario de la limpieza. O las cestas de alambre en la nevera que dejan caer objetos pequeños por sus aberturas.

De este modo Peka crea soluciones y productos que dan respuesta a necesidades reales. Siempre con un diseño de la máxima calidad que facilite el uso y ahorre espacio. Numerosas patentes internacionales avalan la capacidad innovadora de Peka.



LA PRODUCCIÓN

En Peka, todos los pasos del proceso de fabricación se llevan a cabo bajo un mismo techo. Desde las láminas de acero hasta el envío de productos embalados, en su fábrica cuentan con instalaciones muy eficientes para dar forma a materiales de todo tipo y tamaño y combinar productos que entusiasmen a personas de cualquier edad y en cualquier etapa de la vida. Se trata de productos que proporcionan una comodidad adicional decisiva para vivir y cocinar.

Los productos de Peka se fabrican mediante prensas progresivas con o sin servoaccionamiento, unidades de soldadura por láser y soldadura por descarga capacitiva, las más modernas prensas plegadoras y un sistema extremadamente eficiente para aplicar recubrimientos de polvo electroestático.

Dotada de una gran infraestructura, Peka también cuenta con profesionales altamente competentes que piensan en el cliente.

La plantilla de Peka



Los muchos años de experiencia en el procesamiento de láminas de acero, especialmente para sistemas de guías y herrajes, convierten a Peka en un socio industrial de confianza.

Además, en colaboración con el cliente, Peka también crea productos individuales a medida, desde el diseño hasta el montaje.

www.peka-system.ch



MOBALCO inaugura un showroom en Barcelona

EL PASADO 7 DE MARZO, EL FABRICANTE DE COCINAS MOBALCO INAUGURÓ EN BARCELONA SU NUEVO SHOWROOM DE PRODUCTO, EN LAS INSTALACIONES DE 300M² de su distribuidor exclusivo, vertex BCN. La tienda está ubicada en la calle Bori I Fontestà. 21. En la zona alta de la ciudad.



n la inauguración del nuevo showroom de Mobalco, a la que acudieron clientes, arquitectos e interioristas, el Gerente de la empresa gallega fabricante de mueble de cocina, Fran Dávila, presentó también el nuevo catálogo 2019, algunos de cuyos modelos se muestran físicamente en el espacio de Vertex BCN.

Dávila explicó el sentido de este nuevo catálogo que forma parte del ADN de la firma y su proyecto holístico, en donde la arquitectura orgánica, y la ecología subyacen a la concepción de cada modelo. Quizás por ello, se trata de cocinas atemporales que siguen vigentes hoy en día, a pesar de que algunas fueron concebidas hace varios años. Es el caso, por ejemplo de los modelos Avantgarde, Aero y Orgánica.

En cuanto a modelos nuevos, destaca especialmente la colección Avalon, con frentes en laminado compacto unicolor, perfilada con madera a la manera de la ebanistería tradicional y también los habituales elementos exclusivos de Mobalco como el Orgavital, un módulo específico para desayunos, diseñado en el año 2004 que conserva toda su fuerza y funcionalidad.

Dotado con puertas retráctiles para facilitar su acceso, incorpora todo el equipamiento necesario para preparar desayunos, además de la nueva iluminación LED dinámica integrada, que permite ajustar el color desde 2.700 a 5.000 K, según el estado de ánimo.

Avalon se fabrica íntegramente con tableros con certificación CARB 2, la certificación más exigente del mercado en el control de las emisiones de formaldehido.

FILOSOFÍA MOBALCO

El sello indiscutible de la firma siempre ha mostrado el mismo compromiso desde sus orígenes: fabricar con honestidad con la visión de contribuir a una sociedad más sostenible, algo que viene avalado por la certificación sobre Huella de Carbono de sus productos, siendo la única marca de mueble de cocina a nivel nacional que cuenta con dicha certificación. Como bien refleja su slogan, *No es lo que haces, es como lo haces y por qué lo haces*.

Para Vertex BCN, Mobalco es una empresa auténticamente ecofriendly, que lleva muchos años concienciada con el respeto al medioambiente, algo que se traduce desde la selección de las materias primas hasta el mismo diseño de las cocinas, siempre pensadas para que sus componentes puedan gozar de una segunda vida. El distribuidor barcelonés de Mobalco destaca, asimismo, los sistemas modulares versátiles de la marca, que permiten planteamientos de cocinas muy diversos, y crear cocinas muy organizadas, con mucha capacidad de almacenamiento y adaptables a cada cliente.

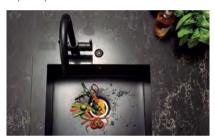
https://mobalco.com/www.vertexbcn.com



Fran Dávila, en la presentación.

INSINKERATOR CUMPLE 80 AÑOS In-

SinkErator celebra 80 años, en un aniversario marcado por el éxito de una marca (es parte del Grupo Emerson), que en las últimas décadas ha contribuido a simplificar la vida en la cocina y a ayudar a proteger el planeta. La multinacional estadounidense, que inventó el triturador doméstico de desperdicios de alimentos, y que fabrica también dispensadores de agua muy caliente y de agua filtrada, apuesta en su 80 cumpleaños por la innovación y la sostenibilidad. InSinkErator es una marca distribuida en España por DAKE.



DEKTON BY COSENTINO, PATROCINA-DOR ORO DEL MIAMI OPEN 2019 La

marca de superficies ultracompactas de Grupo Cosentino, Dekton, refuerza su unión con el mundo del tenis más top con el patrocinio del Miami Open 2019, el Masters 1000, que se celebrará desde el día 18 y hasta el próximo 31 de marzo en la ciudad del estado de Florida, en el Hard Rock Stadium de Miami Gardens.

LLEGA EL CATÁLOGO GENERAL 2019

DE HI-MACS El Catálogo General Hi-Macs 2019, cuyo lema es *Porque las grandes ideas necesitan el mejor material*, reúne las últimas colecciones de la piedra acrílica, como Marmo, Concrete, Lucía, Volcanics, Lucent, Solids y Aster, entre otras. También habla de las diferentes aplicaciones de este producto, de sus características químicas y técnicas, así como de los proyectos más recientes realizados con la piedra sinterizada,

entre los que destacan la Cocina Privada de Pirkelmann + Schmidt, en Munich (Alemania); la cocina Solid/Liquid, en Eindhoven (Países Bajos), por Studio Thier & vanDaalen; The Narrow House, en Londres (Reino Unido), por FORMstudio; la Casa Timisoara (Rumanía, en la imagen), de Parasite Studio, y la Casa Hi-Macs en el lago de Garda (Italia), de Dreer-Graf.



NEOLITH REALIZARÁ UNA CAMPAÑA
DE COLABORACIÓN CON LA SOCIEDAD DEL SÍNDROME DE DOWN ESTADOUNIDENSE Neolith ha anunciado su
campaña de colaboración con la Sociedad
Nacional del Síndrome de Down estadounidense (NDSS, en inglés), con el objetivo de concienciar y contribuir a la integración social de
las personas con este síndrome, a través de la
embajadora de marca de Neolith, Pepita Sierra, de tres años de edad, más conocida como
@PepitaMola en las redes sociales. Así, Neolith, y la NDSS están creando, de forma conjunta, una plataforma de apoyo, concienciación
e integración social para los afectados.

BANDEJA MULTICOOK DE TEKA, PARA UNA COCINA MÁS SANA AL VAPOR

Teka propone su bandeja Multicook para cocinar al vapor en el horno convencional. La cocina al vapor, esta técnica tradicional, ha vuelto a ser tendencia en los últimos años, ya que aporta infinidad de beneficios para la salud: además de ayudar a acelerar el metabolismo, facilita una dieta baja en calorías, además de preservar las vitaminas

y nutrientes de los alimentos. Utilizar este sistema es muy fácil: tan sólo hay que verter un poco de agua en la bandeja extraprofunda, seleccionar el calentamiento inferior en el horno, y ya está listo para cocinar.



SISTEMA VITALITY DE SMEG, PARA UNA FILOSOFÍA HEALTHY FOOD Smeg

ha diseñado su Sistema Vitality, compuesto por tres dispositivos de última generación, creados para brindar bienestar a la mesa: el abatidor, el cajón de vacío y el horno combinado a vapor. Con el abatidor Smeg, se pueden congelar frutas estacionales durante su época y luego usarlas en los desayunos, incluso en invierno. Mientras tanto, con el cajón de vacío, es posible mantener el pescado fresco durante períodos más prolongados. El horno de vapor combinado se puede emplear para cocinar, por ejemplo, un salmón acompañado de un arroz preparado al vacío, un plato con sabor natural y sin grasas añadidas. El objetivo es conservar el 100% de las vitaminas, minerales y otros nutrientes en las materias primas del cocinado.

PURE, DE SIEMATIC, SE LLEVA UN GERMAN DESIGN AWARD 2019 La ceremonia de entrega de los German Design Awards 2019, que tuvo lugar el pasado 8 de febrero de 2019 en Frankfurt, reunió a profesionales de alto nivel con tendencias y propuestas de diseño únicas, entre las que

destacó el novedoso y rompedor diseño de la colección Pure de SieMatic. La estética de esta colección, minimalista y elegante, cautivó a los aficionados al diseño, y su innovadora estructura sin tiradores cosechó varios cumplidos. Gracias a la calidad de este exclusivo diseño, SieMatic consiguió hacerse con el reconocido premio.



CONVENCIÓN NACIONAL DE VENTAS

2019 DE LA UNIDAD DE ELECTRODO-MÉSTICOS DE FRIGICOLL Los pasados 12, 13 y 14 de febrero, Frigicoll celebró la Convención Nacional de Ventas 2019 para su Unidad de Electrodomésticos en The Art Of Living Frigicoll, su nuevo showroom en la sede central de la compañía en Barcelona. Durante los tres días que duró la convención, se presentaron los resultados globales de la compañía y de todas las Unidades de Negocio que la componen, la estrategia y los principales retos para 2019 de la Unidad de Electrodomésticos y sus marcas Liebherr, De Dietrich y Falmec, así como sus no-

vedades de producto. También se anunció

que a partir del mes de abril se lanzará la

marca De Dietrich en El Corte Inglés.

ANFEL NOMBRA A FERNANDO GIL, DE BSH, NUEVO PRESIDENTE La Junta Directiva de la Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos (ANFEL) eligió por unanimidad, el pasado 14 de marzo, a Fernando Gil Bayona, principal responsable de BSH España, como presidente para el periodo 2019-2020. El nuevo presidente de ANFEL, licenciado en Derecho por la Universidad de Zaragoza y MBA por el IESE Universidad de Navarra, sucede en su cargo a Ditmar Vierbuchen (Miele). En la misma línea, ANFEL eligió también por unanimidad, para el cargo de vicepresidenta a Natalia Muñoz Agustín. Natalia es licenciada en ADE por la Universidad de Deusto y MBA por la Universidad de Berkeley. Su trayectoria profesional ha estado vinculada desde hace años a empresas como Electrolux o Samsung. En la actualidad, ocupa el cargo de vicepresidenta-directora deneral de Teka en el mercado nacional.

GRUPO ACTIVA CONOCE LAS NOVEDA-DES DE EDESA Y CATA El pasado 12 de marzo, CNA Group presentó de forma exclusiva a los asociados de Grupo Activa de Málaga, Sevilla y Madrid las nuevas gamas de Edesa y Cata 2019. El evento tuvo lugar en forma de showroom en el Hotel Eurostars Madrid Congress. De esta manera, los asociados visitaron el showroom, junto con las instalaciones, sede social y fiscal que Cata electrodomésticos tiene desde el año pasado muy cerca del hotel. Allí pudieron descubrir, entre otras novedades, la primera placa de inducción que permite cocinar por temperatura exacta y con recetario incorporado, o sea, la evolución a placa encastrable de la Rocook sobre encimera que se presentó en la final de Masterchef de 2016.



MÁS DE UN CENTENAR DE EMPRE-SAS DEL SECTOR DEL MUEBLE, IN-VESTIGADAS POR HACIENDA La Agencia Tributaria ha puesto en marcha una gran operación a escala nacional contra el fraude fiscal en el sector de la fabricación y comercialización del mueble, denominada Operación Iroko. En el inicio de esta operación, llevado a cabo el 14 de febrero, se han registrado un total 112 locales pertenecientes a 119 sociedades y 38 personas físicas, socios y administradores de empresas fabricantes y distribuidoras de mobiliario en quince Comunidades Autónomas. El dispositivo desplegado por la Agencia afecta a locales tanto de fabricantes de muebles, como de comerciantes mayoristas y minoristas del sector situados en: Andalucía (34), Aragón (6), Asturias (3), Baleares (1), Canarias (6), Cantabria (1), Castilla-La Mancha (1), Castilla y León (5), Cataluña (20), Extremadura (2), Galicia (5), La Rioja (1), Madrid (6), Murcia (5) y Comunidad Valenciana (16).

ELECTRODOMÉSTICOS, MUEBLES Y COCINA, LOS SECTORES QUE LOS ES-PAÑOLES ELIGEN PARA GASTAR Du-

rante 2018, electrodomésticos, muebles y cocinas han sido los sectores que menor número de consumidores han perdido, según datos del nuevo informe sobre consumo en España del Observatorio Cetelem. Tal como afirma el documento, el gasto en reformas del hogar aumentó en 2018 y se percibe un descenso de consumidores, pero un aumento de la inversión media. El eCommerce es otro de los protagonistas en este cambio en el consumo: el 27% de los consumidores afirman comprar al menos una vez por semana en Internet. En lo que se refiere al hogar, donde están englobados los muebles, el 41% de los usuarios que compran online prefieren comprar en la web de la tienda, mientras que el 38% se decanta por marketplaces, según cifras de Cetelem.

ESPACIO COCINA-SICI 2019

o recuerdo bien si fue en la 1ª ó en la 2ª guerra mundial, que estaban discutiendo dos generales del mismo bando pero de distintos países: uno acusaba al otro de combatir por dinero y presumía de la propia motivación, vinculada al honor, a lo que el acusado respondía que "cada uno lucha por lo que no tiene."

El pasado 1 de febrero, cerró sus puertas Espacio Cocina-SICI. Organizada por Feria Valencia y promovida por AMC, acogió a 112 marcas que presentaron sus novedades en 15.000 m² de exposición a más de 10.000 visitantes profesionales registrados, un 35% más que hace dos años, a los que hay que añadir los miles de visitantes que accedieron procedentes de Cevisama.

Si bien no ha sido ninguna "guerra", cada expositor ha luchado por lo que no tenía, o si ya lo tenía, por reforzarlo y afianzarlo: posicionamiento y notoriedad de marca, respaldo y fidelización de distribuidores, o ganancia de nuevos... Todo ello, junto al volumen de negocio generado, se traduce en un balance muy satisfactorio para los expositores, tal como se desprende de los comentarios vertidos por ellos mismos.

Los expositores han podido contactar su red clientelar y no clientelar, teniendo en cuenta que Espacio Cocina-SICI ha sido una gran fuente de información y de networking. No podemos obviar que para ellos ha supuesto un gran esfuerzo en medios materiales y humanos, al presentar sus innovaciones en un marco realmente llamativo. Un marco en que, de forma paralela a la celebración de la feria, se ha desarrollado un completo programa de jornadas técnicas que abordó interesantes contenidos y ponencias.

Desde AMC nos alegra ver que los visitantes que hayan acudido interesados en poner en marcha un estudio de cocina se hayan vuelto a sus lugares de origen sabiendo que en la oferta de fabricantes que operan en el mercado español pueden encontrar todo tipo de proveedores en todos los niveles y segmentos de producto. Hay muchas formas de promover el sector de cocina en España, y una de ellas es teniendo una feria potente que ayude a que el sector se refuerce como colectivo; que aglutine a toda la oferta para que toda la demanda quiera visitarla y conocer los productos y las marcas que allí exponen. Por eso, aunque es cierto que se echaron de menos marcas ex-

positoras, también es verdad que los buenos resultados de este año ponen de manifiesto la necesidad de seguir trabajando para que el sector español de la cocina consolide su propio espacio de encuentro, tendencias y negocio en Espacio Cocina-SICI.

Porque, además, ahí está la clave de futuro de esta feria: su fuerza como conjunto para ser la referencia en nuestro país y promocionar el buen hacer de nuestras empresas, en ese objetivo de seguir creciendo juntas y unidas por los puntos comunes a esa marca España que a todas les define, "la buena cocina hecha en casa".

Como reflexión damos algunos datos; en Italia, el peso de la industria del mueble sobre el PIB italiano (1.753.949M €) es cercano al 5%, mientras que en España es del 0,45% sobre el PIB (1.206.878M €). De ese 0,45%, casi un 20% es del subsector de mobiliario de cocina. Por ello, queremos evitar las comparaciones con ferias de otros países y que cada uno saque conclusiones de si la feria es representativa o no en relación con los números del sector en nuestro país.

Por otro lado, gracias al acuerdo con Feria Valencia para desarrollar SICI, AMC posteriormente promueve el mobiliario y equipamiento de cocina fabricado y distribuido en España. Por ello, aunque es más fácil destruir que construir, animamos a todos los que formamos parte del mismo a mirar con buenos ojos el que haya y siga habiendo un certamen que ayude a dar visibilidad a las marcas, productos y servicios de nuestras empresas, y todos los prescriptores y consumidores puedan ver que hay sector.

Por tanto, considerando que ha sido una buena feria, y conscientes de que todo en la vida es susceptible de mejora, trabajaremos con más ahínco, si cabe, para la próxima edición, agradeciendo su esfuerzo a

todo aquel que ha participado en la que acabamos de dejar atrás. Desde AMC gracias por habernos ayudado a crecer, una vez más, juntos.





ACUERDO CON EL CSCAE La Asociación de Mobiliario de Cocina (AMC) y el Consejo Superior de los Colegios de Arquitectos de España (CSCAE) han anunciado la firma de un acuerdo estratégico para el sector, que generará sinergias y mejorará el flujo de comunicación entre los principales fabricantes de equipamiento de cocina y arquitectos de nuestro país. El objetivo es optimizar la planificación de la cocina en el diseño de la vivienda actual y dotar al consumidor de poder de decisión sobre su construcción y diseño. Esta unión entre fabricantes y arquitectos se suma a la reciente alianza del sector de la cocina con diseñadores e interioristas en España, firmada durante la pasada edición de Espacio Cocina-SICI. Actualmente la cocina es la pieza más importante del hogar y ha dejado de ser un espacio de trabajo para ser un espacio social. Por ello, desde AMC impulsamos acuerdos con los principales actores que intervienen en la definición de la vivienda actual, con el objetivo no solo de considerar a la cocina desde el inicio del proyecto, sino otorgar al consumidor un mayor poder de decisión sobre la construcción y el diseño de su cocina y su hogar, declara Juan Luis Salvador, presidente de AMC.

La alianza entre la asociación y el CSCAE sienta las bases para un flujo de comunicación fiable y de confianza entre fabricantes y arquitectos en pro del asesoramiento mutuo y de la mejora de los estándares de calidad en el proyecto y en la obra de los espacios de interés común. Así, este acuerdo se materializará en la puesta en marcha de mecanismos de escucha activa, mesas de trabajo y comités técnicos.

Algunos de los compromisos asumidos por AMC en este acuerdo son impulsar jornadas técnicas formativas; poner a disposición de los colegiados el acceso a la Bolsa de Empleo gestionada por AMC; y promover rutas de arquitectura por las fábricas y showrooms de las empresas asociadas, que permitirán a los arquitectos colegiados del país acercarse a las últimas técnicas, innovaciones y propuestas de los fabricantes locales, con el objetivo de darles a conocer el concepto impulsado por la asociación de la buena cocina hecha en casa. Por último, también apoyará la participación de los arquitectos en los concursos enfocados al sector creados por los asociados. Por su parte, el CSCAE se compromete además a aproximar los métodos de trabajo de los fabricantes de equipamiento de cocina en España y las novedades de las próximas ediciones de Espacio Cocina-SICI a sus profesionales colegiados.

PRÓXIMA ASAMBLEA GENERAL ANUAL DE AMC El próximo 8 de mayo, tendrá lugar la Asamblea General anual de AMC en las instalaciones de Emuca (Polígono Industrial El Oliveral, Riba-Roja del Turia, Valencia). En esta ocasión, el evento contará con la presencia de Roberto Gobbo, arquitecto y diseñador italiano del Gruppo Euromobil, que detallará su experiencia como diseñador de muebles de cocina, y de Álex Rovira, economista y reconocido conferenciante experto en procesos de cambio cultural y creación de culturas de talento en las organizaciones. Asimismo, los anfitriones explicarán el proceso de internacionalización de Emuca, muy útil como caso de éxito. Para finalizar, habrá una almuerzo tipo cóctel para fomentar el networking.

ALIANZA CON EL CGCODDI AMC y el Consejo General de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior de España (CGCODDI) firmaron un acuerdo para generar sinergias entre los principales fabricantes de mobiliario de cocina y los interioristas y decoradores de nuestro país, para promover las cocinas españolas, especialmente en la proyección de obra nueva.

La firma del acuerdo tuvo lugar en el stand de AMC en Espacio Cocina-SICI, entre Juan Luis Salvador, director general de Antalia Cocinas y presidente de AMC, y Teresa Casas, presidenta del CGCO-DDI. También asistieron al acto diversos presidentes de Colegios Oficiales de Decoradores y Diseñadores de Interior de distintas zonas de España que, tras la firma, pudieron visitar Espacio Cocina-SICI acompañados de Juan Luis Salvador y Sebastián Acedo, director gerente de AMC.





REKKER Y SMEG PRESENTAN SUS NOVEDADES EN

HISOM El 28 de marzo, tuvo lugar en el showroom de Hisom en Terrassa (Barcelona) un acto en el que Rekker y Smeg presentaron sus novedades a cerca de 150 profesionales, arquitectos, interioristas y tiendas del canal kitchen. Javier Castilla, responsable de diseño de Rekker, fue el encargado de dar a conocer las novedades del fabricante de mueble de cocina. Entre ellas destacan su sistema de iluminación Flexiled; sus paneles retroiluminados con pantalla difusora para la trasera del mueble; sus enchufes móviles; las vitrinas Kleas e Iks; la bisagra Roka; el nuevo lacado Dermis; o un mueble con cuerpos en aluminio para aplicaciones como la zona de fregaderos.

Por su parte, David López, jefe de ventas del canal kitchen de Smeg, fue repasando las principales líneas de producto, recordando las estéticas en las que están disponibles cada uno de ellos (Dolce Stil Novo, Clásica, Línea, Colonial y 50´Style). En este sentido, hay que mencionar el nuevo abatidor de temperatura; el cajón de vacío; y vinotecas de 45 y 82, con display táctil en la puerta y conexión WiFi.

NUEVAS EXPOSICIONES DE TPC TPC Cocinas pone a disposición de sus clientes dos nuevas exposiciones de muebles de cocina, ubicadas en las tiendas TPC Girona y TPC Tarragona. La principal novedad en ambas son cocinas con el nuevo lacado de la colección Tmatt. La colección reúne seis colores elegidos cuidadosamente según las tendencias del mercado: Bianco Zen, Nuvola, Arena, Visone, Antracite y Nero.

De esta manera, se trata de una nueva superficie para puertas de cocina súper mate que tiene unas propiedades Hi-Tech y de calidad muy especiales: autorregeneración (se reparan los microarañazos aplicando calor), antihuella, tacto agradable, durabilidad, resistencia a los impactos y resistencia a la abrasión. Asimismo, se han confeccionado seis moodboards con propuestas de otros materiales a combinar con Tmatt. Se incluyen tiradores, cerámicas, maderas, encimeras, entre otros.

INKO, SEGUNDA TIENDA EN EAU Inko cuenta ya con dos showrooms en Emiratos Árabes Unidos, el segundo, de más de 250 m², abierto recientemente. Esta última apertura ha estado motivada por el éxito de la primera, que en su corta trayectoria ha conseguido ya afianzar un sólido modelo de negocio.

Otros productos mencionados fueron la amplia gama de hornos de Smeg, disponible en medidas de 45, 60, 70 y 90, y que incorporan igualmente pantallas TFT a color y conexión a Internet. Además de recordar la gama de encimeras, campanas, fregaderos y lavavajillas, el responsable del canal Kitchen de Smeg mencionó, en frío, los conocidos modelos Stel 50 Bombino, de estética retro, y un nuevo modelo de encastre de 1.90 x 55 cm.

Las cafeteras de integración con pantalla táctil y la gama de pequeño electrodomésticos de estética retro 50´Style completaron la presentación.



SHOWROOMS INTERNACIONALES DE LOGOS Logos

ha abierto recientemente dos showrooms en Bélgica, de la mano de su distribuidor, Keukenarchitecten. Uno está situado en Denderleeuw. Se trata de un espacio dividido en dos partes: una zona de columnas donde destaca el modelo Suit con tirador, y otra con una isla con apertura gola. El material empleado en estos modelos es laca blanco polar, con zócalos y golas con el mismo acabado, y fenólico blanco con masa negra para la encimera. La segun-



da tienda está ubicada en Halle y presenta cocinas personalizadas, con la presencia de los acabados más representativos de la firma: lacas seda de gran calidad, fénix, maderas con tintes propios...

La exposición, amplia y cuidada hasta el más mínimo detalle, muestra seis espacios diferentes en los que se pueden comprobar la variedad de los acabados, la versatilidad de los interiorismos y la calidad de los herrajes de la compañía.



ALTAS DE ASOCIADOS EN AMC Durante el año 2019, se han producido 5 nuevas incorporaciones, con lo que el total de asociados a AMC ha ascendido a 85 (se puede ver el Listado completo al final de esta revista). Antes del cierre del presente número se produjo también el alta de **Dupplo**, cuya descripción aparecerá próximamente.

Las nuevas firmas asociadas son:

- •L'EIX. Empresa barcelonesa fabricante de muebles de cocina desde 1975. Se ha especializado en el diseño y fabricación de muebles de cocina, adaptando sus procesos productivos a las necesidades de sus clientes y ofreciendo, a la vez, una gran calidad.
- •PLASTIMODUL. Firma alicantina fabricante de herrajes para cocinas y muebles. Ofrece soluciones interiores estudiadas para que puedan ajustarse a las necesidades del usuario. La empresa siempre ha intentado adaptarse a los tiempos y reinventarse, ampliando su oferta a través de una filosofía de trabajo que queda reflejada en los valores de calidad, diseño, adaptabilidad y preocupación por las personas. La investigación y la innovación son la columna vertebral de la empresa. Cuentan con unas instalaciones de 21.000 m² que les permite atender de forma ágil e inmediata todas las necesidades del sector.
- •ARKLAM. Con su gran formato y sus elevadas prestaciones técnicas para encimeras de cocina, Arklam ofrece un producto innovador (masa sinterizada) de gran formato (1.500×3.200 y 12 mm de espesor) que destaca por sus cualidades técnicas y sus excepcionales diseños. Durabilidad, resistencia, impermeabilidad y fácil mantenimiento son algunas de las características por las que se está consolidando como un material ideal como encimera de cocina.
- •TRANSFORMAD. Empresa especializada en la fabricación de superficies de alta tecnología para muebles, accesorios de cocina y revestimientos. Con una trayectoria de más de 40 años, se ha convertido en un sólido grupo empresarial, referente a nivel nacional e internacional. Cuenta con plantas de producción de última generación automatizadas, con más de 18.000 m² en los que se fabrica una amplísima gama de productos, dentro de la que destacan los tableros lacados Tmatt y Crystal, y las bandas postformadas HPL, entre otros.
- •**BENIDORM SOFTWARE.** Benidorm Software es una empresa española que fabrica y ofrece el Programa de Diseño de Cocinas

VirtualKitchen, que facilita a los profesionales crear cocinas a la medida del cliente y ayuda a las tiendas a incrementar sus ventas. También cuenta con numerosas librerías de cocinas de los fabricantes, que permiten diseñar y presupuestar más fácilmente, y el usuario puede crear y guardar los muebles y cocinas que desee.

- •GTV. Fabricante y distribuidor internacional de accesorios para el mueble e iluminación LED, con más de 20 años de experiencia en estrecha colaboración con la industria del mueble y con millones de clientes que utilizan sus productos. De esta manera, GTV se ha posicionado como uno de los líderes internacionales en su sector, con presencia en docenas de mercados por todo el mundo. Su sede central es un moderno centro logístico ubicado a 25 km de la capital polaca, Varsovia, con un edificio de oficinas de cuatro plantas y dos almacenes en un área de 27.000 m². Además, con capacidad de almacenamiento para más de 35.000 europallets, su moderna infraestructura le permite dar un servicio global para satisfacer las necesidades de sus clientes..
- •KEY SOLUTIONS. Key Solutions es una compañía especialista en la gestión de ayudas públicas con más de 10 años de experiencia en la tramitación de subvenciones y financiaciones a proyectos empresariales, que centra su esfuerzo en localizar las mejores oportunidades para las empresas, apoyándolas en todo el proceso: solicitud, presentación y justificación. Han tramitado y gestionado más de 100 millones de euros de ayudas públicas, de ámbito autonómico, nacional y europeo, para empresas industriales de todos los sectores. Dentro de estas líneas financieras están las dedicadas a: inversiones en maquinaria, industria conectada 4.0, compra y renovación de naves, inversiones para la eficiencia energética, deducciones fiscales por la inversión en catálogos, etc.





El reflejo de los expositores de **ESPACIO COCINA-SICI**

EN LA PASADA EDICIÓN DE LA FERIA, PUDIERON VERSE LAS TENDENCIAS DE PRO-DUCTOS DE LAS PRINCIPALES FAMILIAS DEL UNIVERSO DE EQUIPAMIENTO DE COCI-NAS. ADEMÁS DE OFRECER UN REFLEJO DE ELLO EN LAS PÁGINAS DE ESTE REPORTA-JE. RECOGEMOS EL SENTIR DE LAS MARGAS SOBRE LA PERCEPCIÓN DE LA MUESTRA.

l sector español de la cocina volvió a reunirse en Valencia en el marco de Espacio Cocina-SICI: un total de 112 marcas de todos los subsectores que lo conforman acudieron para presentar las propuestas de producto que consideran más interesantes. Además de recoger dichas propuestas, en las páginas siguientes del presente reportaje, y al margen de los datos oficiales del salón, que se incluyen en una crónica que publicamos en las páginas 84 y 85 de la sección de *Ferias* de este número, hemos querido profundizar sobre la percepción que las marcas tuvieron de la pasada edición del certamen. De esta manera, junto a la información de producto, esas impresiones servirán de contexto al lector y le ayudarán a tener una mejor idea de cómo fue Espacio Cocina-SICI 2019.

BUENA VALORACIÓN GENERAL CON "PEROS"

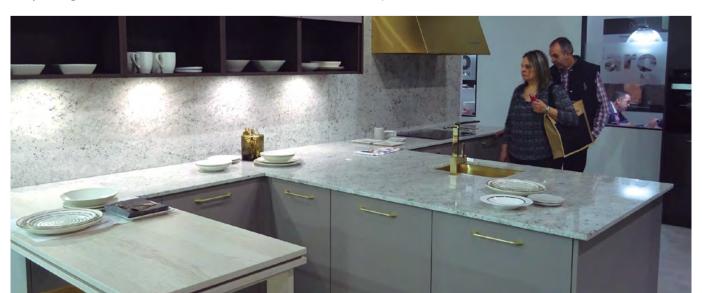
Así, a través de un cuestionario remitido por COCINA INTEGRAL a muchos de los expositores del salón, podemos decir que, en líneas generales la percepción de los expositores fue buena, con una nota media de 7,5 sobre 10. Eso nos habla de un *Notable* que da idea del grado de satisfacción general alcanzado.

Preguntados acerca del nivel y número de los expositores es cierto que a muchas de las empresas participantes les habría gustado ser más. En este caso, la valoración de este aspecto concreto baja más de un punto y se sitúa en un 6,4 sobre diez, una nota en este caso de *Bien*.

Por lo que respecta sin embargo al perfil del visitante, la respuesta del expositor es prácticamente unánime en cuanto a su calidad, si bien también manifiestan detalles a mejorar. En este sentido, la calidad y cantidad de los visitantes recibidos ha sido valorada por los expositores encuestados con una nota media de 7,7 sobre diez, un *Notable Alto* que explica la calificación global y el clima de satisfacción general.

DISECCIÓN DE LOS VISITANTES

Nuestra encuesta refleja también el perfil de visitante profesional recibido por Espacio Cocina-SICI 2019. Se trata mayoritariamente de un visitante nacional, procedente sobre todo de los estudios y tiendas de cocina. El segundo grupo de visitantes más numeroso fue el de los arquitectos/diseñadores/interioristas.





Entrando en detalle en su procedencia, si bien se reseñan visitantes de prácticamente toda España, destacan la Comunidad Valenciana, Madrid, Cataluña y Andalucía como las que más visitantes aportaron a la feria.

OPINIONES SOBRE OTROS ASPECTOS DE LA FERIA

Bajo el paraguas de satisfacción generalizada por parte de los expositores consultados, se indican sin embargo aspectos susceptibles de mejora. Así, además del mayor número de expositores de sectores como los del mueble de cocina y los electrodomésticos que hubiera sido deseable, los encuestados citan temas a evitar como el bajo número de visitantes internacionales recibidos; deficiencias de limpieza/montaje hasta poco antes del inicio de la feria; la falta de coordinación de horarios con Cevisama; o la ampliación de éstos el viernes por la tarde hasta las 20:00 horas para recibir a usuarios finales.

Por lo que respecta al amplio programa de actividades paralelas que tuvieron lugar en el marco del salón, encontramos opiniones para todos los gustos, desde quienen las consideran necesarias para añadir un aliciente más a la visita de los profesionales al certamen, hasta quienes creen que son completamente prescindibles.

SINERGIAS FERIALES Y PRÓXIMAS EDICIONES

Por último, a la cuestión de la coincidencia de Espacio Cocina-SICI con otros salones de Feria Valencia para conseguir sinergias, la mayoría de los expositores cuya opinión hemos pulsado se decanta por Cevisama como el mejor compañero de viaje y febrero como las fechas más adecuadas por temas de calendario y planificación. En general, se prefiere hacer coincidir Espacio Cocina-SICI con Cevisama antes que con la feria Hábitat, en septiembre, aunque hay incluso quien

apunta que si Hábitat asegura una mayor presencia de expositores de muebles de cocina, preferiría esta opción.

Respecto a la predisposición a participar en la siguiente edición, aunque hay empresas que manifiestan sus dudas, un número considerable se muestra favorable a repetir.

TENDENCIAS DE PRODUCTO

Como única cita del sector español del equipamiento de cocina, la pasada edición de la feria ha servido para conocer por dónde van los tiros en cuanto a materiales, diseños y avances en general. En este sentido, las estéticas clásicas conformadas por los materiales naturales como la madera o la piedra, junto a colores y acabados como el blanco, el gris o los tonos beige siguen siendo apuestas seguras, mediante composiciones completas de cocinas que incorporan materiales como el acero o el mármol para integrar la cocina en el centro del salón.

Gracias a la conectividad a Internet, los electrodomésticos aportan una ola de tecnologización general a las cocinas, con equipos también procedentes del sector profesional como los abatidores de temperatura o los cajones de vacío. En la misma línea, el protagonismo de las encimeras se ensalza con llamativas propuestas de diseño en materiales ultrarresistentes que permiten la cocción directa en su superficie y que aportan presencia y elegancia al conjunto.

En las páginas siguientes hemos recopilado una selección de productos mostrados en la pasada edición de Espacio Cocina-SICI, pertenecientes a los diferentes subsectores del equipamiento de cocinas.









LUBE - WWW.CUCINELUBE.IT

Grupo Lube participó por vez primera en Espacio Cocina - SICI. El que es uno de los primeros fabricantes de cocinas italianos mostró las novedades de sus marcas Cucine Lube y Creo Kitchens en un área de exposición de 300 metros cuadrados.

Sus responsables aseguran que el stand atrajo numerosos visitantes, a los que gustó el diseño italiano de sus propuestas, y las innovaciones, tanto en cuanto a los acabados como a la tecnología.

- 1. Un ejemplo de ello fue la puerta cerámica Mutina de la cocina modelo Clover (Cucine Lube), perteneciente a la colección Déchirer XL diseñada por Patricia Urquiola. Elegante en los colores, envolvente en la composición, Mutina está hecha de un material cerámico elaborado para redefinir un espacio de cocina elegante y armonioso.
- 2. Otra novedad destacada fue Immagina Plus, una cocina con acabados y colores innovadores, en sintonía con las tendencias estilísticas actuales, que está equipada con nuevos accesorios y componentes tecnológicos. Se trata de una propuesta útil para diseñar una composición que se adapte perfectamente a todas las necesidades de la vida moderna.
- **3.** En cuanto al **modelo Luna**, última incorporación a la colección moderna de Cucine Lube, ha sido diseñado para revolucionar el espacio de la cocina. Presenta módulos en varias composiciones para adaptarse mejor a la variedad de espacios.
- **4.** En la feria también se dio a conocer el nuevo **modelo Contempo de la marca Creo Kitchens**: una cocina contemporánea con una expresión total de belleza, elegancia y funcionalidad, cuyo diseño 100% Made in Italy define su carácter decisivo, que también se expresa en la coincidencia entre puertas de rejilla y puertas de superficie lisa.

Para finalizar, en Espacio Cocina - SICI 2019 también se presentaron innovaciones tecnológicas. De hecho, la empresa italiana permitió a los visitantes de su stand vivir personalmente una experiencia virtual con **Lube Virtual Reality**, un método innovador con el que pretende equipar todas las tiendas, muy útil para ayudar al usuario a diseñar su nueva cocina.











- **1.** Carta de presentación del stand de Saitra La idea principal de este diseño era crear un espacio en el que fusionar la cocina con el mueble de salón. Cada vez más, el mercado marca esta tendencia, la cual no quisimos pasar por alto.
- 2. Una combinación que no falla Antracita seda, utilizado en la dosis adecuada, proporciona profundidad a la estancia, mientras que a su vez el blanco da sensación de amplitud y luminosidad. Este ambiente con tonalidades intensas, alternando dos colores distintos, crea una solución perfecta delimitando las dos zonas de la cocina.
- **3.** Madera y negro Una tendencia atractiva que crea estancias cálidas, sobrias y a su vez elegantes. Saitra impone un toque moderno y actual consiguiendo atraer todas las miradas y mejores sensaciones.
- **4.** Mueble desayunador Saitra incorpora este original diseño Integrado totalmente en la cocina, aportando orden y capacidad. El sistema de puertas escamoteables ofrece un valor añadido, proporcionando una gran dosis de funcionalidad y distinción en este espacio.













Con una clara apuesta por la innovación, Faro by Alvic presentó en Espacio Cocina SICI 2019 un avance de lo que será su nueva y amplia colección de cocinas y baños para la temporada 2019 - 2020.

Esta incluye, desde las más novedosas tendencias del mueble contemporáneo, hasta la reinvención de estilos más clásicos, aunando practicidad, elegancia y funcionalidad. Se trata de cocinas que están fabricadas con materiales de última generación, como Luxe Plus, que destaca por su alto nivel de brillo y su alta resistencia a la abrasión; Zenit superficie supermate y su amplia colección de unicolores, mármoles y diseños metalizados de tendencia, que junto a su amplia gama de laminados a registro convierten la de Faro by Alvic en una de las mayores ofertas actuales, para realizar cualquier proyecto de cocina atendiendo a los gustos del consumidor.

Las cuatro cocinas presentadas en SICI mantienen una diferenciación única entre ellas, con la finalidad de encajar en cualquier estilo. La propuesta en contraste blanco y negro crea el ambiente perfecto de una cocina moderna, luminosa y amplia. Las texturas blancas combinadas con colores son también la opción para disfrutar de un espacio práctico y elegante. Otra propuesta que Faro by Alvic mostró







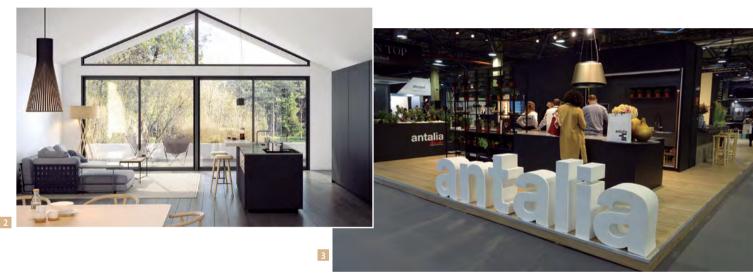
fue el diseño en color gris y con el amueblamiento totalmente integrado, lo que logra marcar la personalidad de una cocina de diseño.

Siguiendo su filosofía de brindar el mejor servicio y confianza tanto a su red de distribuidores como al público final, en la feria presentó también una **nueva garantía** que certifica al consumidor, mediante número de referencia de fabricación (RFC), la validez de 10 años de confianza en la adquisición de cualquier modelo de cocina. Asimismo llevó a la feria su nuevo catálogo técnico de producto, que incluye nuevas opciones de cuerpos, así como las nuevas gamas de accesorios y equipamientos interiores.

Faro by Alvic recibió la visita de los delegados de Francia, Portugal, Suiza, México, Rumanía, Argelia, Bélgica, USA y Marruecos entre otros, quienes fueron testigos del planteamiento de estrategias a seguir en las distintas áreas internacionales donde la marca tiene presencia comercial.

Según la propia empresa, Grupo Alvic alcanzó en 2018 unas **ventas de** 41 millones de euros en cocinas montadas, distribuidas bajo la marca Faro by Alvic y la red comercial, Alvic Center. Esto supuso un incremento del 8% respecto al ejercicio anterior y consolida a la compañía como uno de los distribuidores de referencia en la venta profesional de cocinas en la península ibérica.





1. DOCA / www.doca.es Enmarcado en la corriente "transitional", un estilo que viaja con desenvoltura entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la tecnología y la artesanía, la cocina Step de Doca fue la gran novedad del fabricante en la feria. Una cocina caracterizada por su propuesta en nogal macizo y vitrinas enmarcadas en acero, pero con la magia de las puertas correderas coplanares, un innovador sistema que mantiene las dos hojas en el mismo plano cuando están cerradas. Exactitud, pureza, armonía. Y un gobierno absoluto del espacio porque existe la posibilidad de que esas puertas se puedan abrir y cerrar mediante control remoto.

En el stand de Doca se vieron puertas de acero de 12 mm que ignoran absolutamente el paso del tiempo, paneles armados con el robusto tablero fenólico, bisagras imposibles que se abren hasta 270 grados, cajoneras que se deslizan eléctricamente con solo tocarlas, chapas de maderas nobles y materiales formidables.

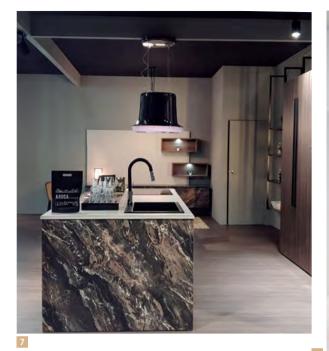
- **2.** MOBALCO / www.mobalco.com Nueva colección Avalon, con frentes en laminado compacto unicolor, perfilada con madera a la manera de la ebanistería tradicional. Incluye el módulo Orgavital para desayunos, dotado con puertas retráctiles para facilitar su acceso e iluminación LED dinámica integrada que permite ajustar el color desde 2700 a 5000 K. Avalon se fabrica íntegramente con tableros con certificación CARB 2, la certificación más exigente del mercado en el control de las emisiones de formaldehido.
- **3. ANTALIA / www.antaliacocinas.com** La presencia de Antalia en Espacio Cocina SICI estuvo marcada por la funcionalidad y el diseño, con la ayuda de Teresa Sapey y Diego Ferrer. Además de esta cocina de autor, Antalia mostró las más actuales tendencias aplicadas al mobiliario de cocina como el uso de nuevos materiales como el cerámico o estratificado nanotecnológico, nuevos elementos estructurales que favorecen la accesibilidad tanto estética como funcional como vitrinas translúcidas, estructuras metálicas o módulos abiertos, y una completa renovación de accesorios tanto para exterior como interior... todo ello con un mismo objetivo: mostrar que un diseño cuidado puede tener una gran usabilidad.







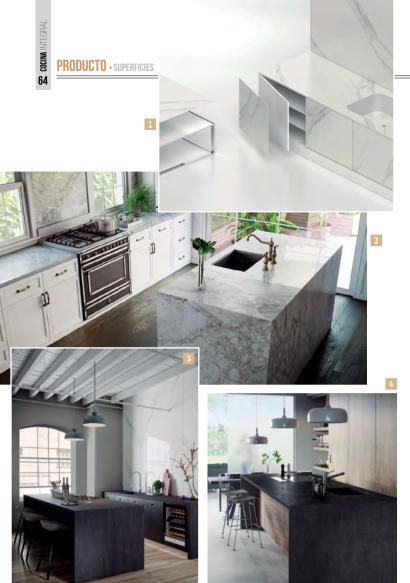
- 4. RATIONAL / www.rational.de/es/home La moderna gama Luna, con su superficie en acrílico, cautiva por su alto brillo y su impresionante profundidad de color, proporcionando una verdadera alternativa a las conocidas superficies lacadas de alto brillo. La superficies brillantes se combinan con la calidez de la madera de nogal para crear una atractiva combinación rica en contraste. La madera de nogal es un clásico atemporal que recorre toda la cocina, entrelazada con una serie de nuevas características: extraíbles interiores con frentes, una barra con un sistema integrado de espacio de almacenamiento y funcional, así como compartimenteos interiores de madera.
- 5. 2AKÜCHEN / www.2akuchen.com/es Con su colección Concept 5.0, 2aKüchen pone de manifiesto un concepto de cocina adaptado a todas las tendencias y preferencias actuales que tienen a este espacio como eje central del hogar. Un espacio social que viaja más allá de una zona para cocinar y se convierte ena zona para compartir el día a día. En la foto, el modelo Classic, de inspiración inglesa, aúna tendencias clásicas y modernas con un atractivo color Azul noche, puertas enmarcadas y vitrinas con cristales retro.
- 6. HITALO / hitalo.es En el stand del fabricante en la feria, bajo una luz tenue y un vídeo que mostraba la inspiración en las "7 artes", los visitantes pudieron observar la propuesta de un concepto diferente: una isla de cocina que giraba sobre sí misma frente a un lineal de columnas que albergaban infinitas propuestas de almacenaje y versatilidad para cada estilo de vida. Con esta muestra artística la firma mostraba la idea que persigue: una cocina adaptada al estilo y necesidades de quien las imagina.







- **7.** AROCA / mueblesaroca.com Propuesta presentada en la feria que recoge la apuesta del fabricante por espacios modernos a la vez que acogedores donde prima la luz cálida con la elegancia que aporta el mármol.
- **8. ZAMPIERI / www.zampiericucine.it** Segni combina diseño refinado, atención al detalle y la búsqueda de nuevos materiales inéditos, como el Roble Millenium, una madera con 5.000 años de historia, y la piedra Ellen Gray. Diseñada por Stefano Cavazzana, destaca por un diseño puro, exaltado por la extrema atención artesanal al detalle, y compuesto por grandes armarios contenedores, aparadores amplios y distintas combinaciones de compartimentos abiertos. Segni ofrece un alto grado de personalización gracias a una amplia variedad de acabados formada por 15 melamina, 6 Fenix, 18 lacados mate, 6 acabados en Roble Flameado, 16 programas Mulitilignum, 4 Metaliquid, 4 Metalsatin, 4 Acabados Roble con texturas Claywood, 6 tipos de piedra y 7 gres para las puertas.
- **9. SOLA/solacocinas.com** El fabricante navarro presentó su Serie 1, de tipo minimalista con sus líneas rectas, sutiles y elegantes, dando una especial relevancia a las proporciones geométricas y creando un espacio armónico y racional. La sobriedad del color basalto, con un acabado seda y totalmente mate, se integra con la madera y el metal. Un bloque casi monocromático en isla y murales solo interrumpido por la nobleza del nogal (en el mostrador y la trasera de la estantería) y la elegancia del hierro (en las baldas de ésta).









COSENTINO - WWW.COSENTINO.COM

Una de las más importantes innovaciones de Cosentino en Espacio Cocina-SICI fue, sin duda, **Dekton Slim** (1), el nuevo grosor de 4 mm para la superficie ultracompacta Dekton, que aúna las grandes propiedades técnicas del material ultracompacto con un nuevo formato mucho más fino y ligero. Por su parte, **Dekton Stonika** (2) se convirtió en otra de las atracciones para los visitantes a la feria. Con seis sorprendentes colores, esta nueva colección de Dekton destaca por sus tonalidades, su brillo y su aspecto ultrarrealista. La marca Dekton también se acompañó para esta cita de los últimos colores lanzados al mercado: la serie Industrial, **Bromo** (3) y **Milar** (4).

La superficie de cuarzo Silestone estuvo también presente a través de sus últimas tonalidades presentadas, los populares **Brooklyn (5)** y **Silver Lake (6)**, de la serie Silestone Loft.

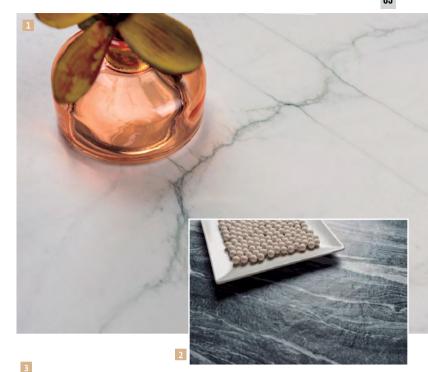
Igualmente, se pudieron conocer dos primicias de la gama de granitos y cuarcitas con innovadora protección antimanchas Sensa by Cosentino: la cuarcita brasileña **Taj Mahal** (**7**) y el granito indio **Sant Angelo** (**8**), con diseño y calidad garantizados para dos piedras de gran belleza estética y natural.



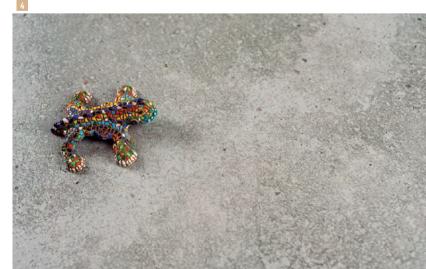
NEOLITH - WWW.NEOLITH.COM

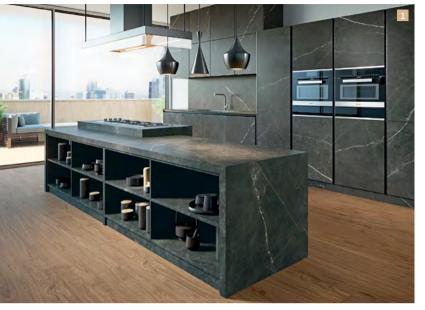
Los visitantes de Espacio Cocina-SICI pudieron conocer los cuatro nuevos colores de Neolith: Mont Blanc, Mar del Plata, Sofía Cuprum y New York - New York, una serie inspirada en una rica gama de elementos como las cuarcitas, granitos, aceros y hormigón.

- **1. Mont Blanc,** homenaje a la cuarcita blanca, uno de los patrones de piedra más populares del mercado actual, se caracteriza por un cautivador tono neutro que combina un fondo blanco roto con sutiles vetas negras y ocres. Con una técnica especial, Neolith ha logrado crear un bajorrelieve exactamente en los puntos donde se encuentran las vetas, lo que genera una textura original agradable al tacto y remite a la abrumadora belleza del paisaje alpino.
- 2. Mar del Plata, inspirado en el exótico granito Dark Pearl, una piedra brasileña de la colección Granith, incorpora sinuosas venas de cuarzo blanco sobre un fondo gris. Con un relieve de piedra que recuerda a la pizarra, este modelo constituye una fascinante imitación del agua con una fluidez que recuerda al poderoso caudal de un río sudamericano. Las estrías más blancas y de un gris más claro se consiguen con una técnica especial que aporta textura a las vetas. Además, las motas de partículas brillantes por toda la piedra también crean un hermoso efecto nacarado que refleja las vetas del cuarzo presentes en el granito original.
- **3.** Esta fascinante superficie oscura y sobria representa la evolución de la Steel Collection de Neolith. El metal en el que se inspira esta superficie se remonta a comienzos de los 2000, cuando el célebre arquitecto francés Jean Nouvel estaba diseñando el nuevo edificio destinado a albergar el Museo Reina Sofía de Madrid. En su concepción, se utilizaba un amplio abanico de colores, patrones y texturas: chapas metálicas tratadas para crear efectos en la superficie, con distintas tonalidades, motas y diferentes grados de brillo. De estos experimentos audaces y visionarios nació **Sofía Cuprum.**
- **4. New York New York** se inspira en la energía contagiosa de la gran ciudad, sus icónicas avenidas y sus majestuosos rascacielos. Así, da respuesta al retomado interés por el hormigón en aplicaciones de interior, especialmente encimeras. La incorporación de un canto Full Body le aporta un elevado grado de realismo y la convierte en una superficie especial que entremezcla partículas en tonos mate y brillantes.













COVERLAM TOP - WWW.COVERLAMBYGRESPANIA.COM

El Grupo Grespania mostró en Espacio Cocina-SICI las novedades de **Coverlam Top,** un material desarrollado con acabados altamente resistentes. Gracias a su elevada dureza, Coverlam Top es ideal para encimeras de cocina de uso cotidiano, que mantienen su riqueza estética original durante más tiempo. Asimismo, Coverlam Top es capaz de cumplir con las necesidades más exigentes del hogar en cuanto a resistencia térmica, química y a las manchas de humedad. Además, gracias a su casi nula porosidad, se obtiene una superficie higiénica, que resulta idónea para la manipulación de alimentos. Existen un total de ocho colecciones, inspiradas en una selección de materiales naturales, repartidas en seis gamas de acabados tales como piedras, cementos, maderas, metales, monocolores y mármoles, que destacan por su realismo y riqueza de detalles.

- **1.** En la serie **Coverlam Top Paladio**, Grespania logra recrear a la perfección la naturalidad y elegancia del mármol Fumo di Londra, sumamente apreciado y poco común, dotándolo de unas características técnicas insuperables. Al actual formato 1.000 x 3.000 mm en espesor 10,5 mm se le ha añadido el esperado 1.620 x 3.240 en espesor 12 mm. Paladio se presenta en dos acabados, natural y pulido, ideales para vestir sofisticadas estancias de interiorismo y arquitectura. Los espacios se tornan elegantemente brillantes, luminosos y naturales, pero con todas las ventajas técnicas del porcelánico y la ligereza del Coverlam, que permite una rápida ejecución de cualquier proyecto constructivo, con resultados impactantes y vanguardistas.
- **2.** El mármol es tendencia y está omnipresente. Bajo esta premisa se presenta la serie **Coverlam Top Duomo,** un material frío pero muy versátil y elegante para cubrir con sus vetas todos tipo de superficies. Se presenta tanto en acabado pulido como natural, en espesor de 12 mm y 10,5 mm y formatos de 1.240 x 3.460 mm y 1.000 x 3.000 mm. Gracias a la pureza de su color y la suavidad de su acabado, Duomo es la mejor opción para convertir cualquier espacio en un alegato artístico.
- **3.** A la ya conocida serie de **Coverlam Top Estatuario Book,** de formatos 1.000 x 3.000 mm en espesor 10,5 mm, se le suma ahora el gran formato de 1.620 x 3.240 en 12 mm. Estas piezas se convierten en protagonistas de las estancias, como si de obras de arte se tratara, y crean espacios con patrones dignos de recordar.



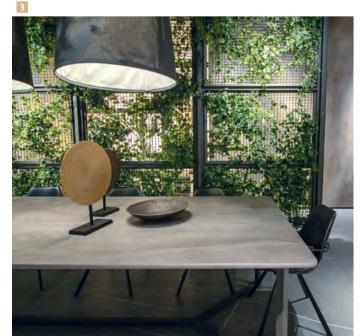
INALCO - WWW.INALCO.ES

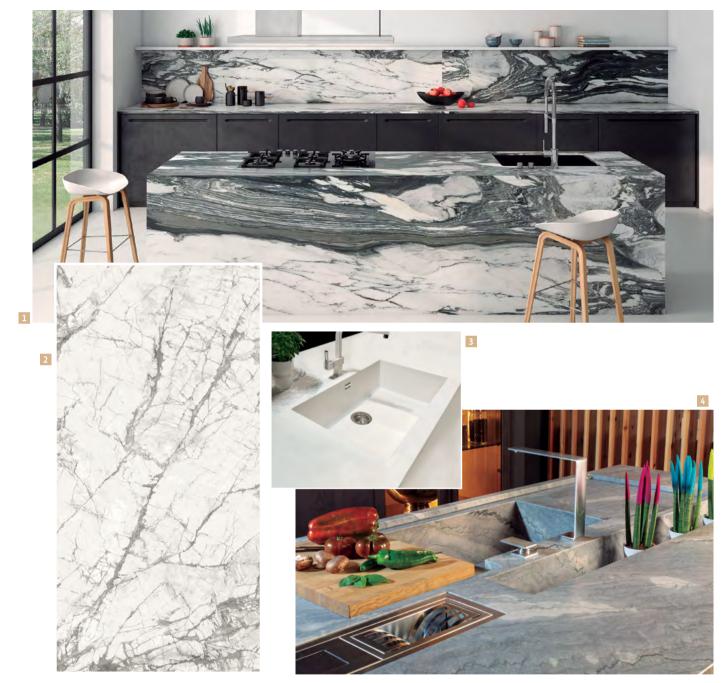
Inalco presentó en Espacio Cocina-SICI, Tast.In, un elegante culinary space donde el chef Miguel Martí puso a prueba las colecciones de la firma cocinando directamente sobre una espectacular cocina de más de tres metros creada con el modelo Syros Itopker (1). Utilizando un soplete y nitrógeno líquido, la encimera se expuso a contrastes térmicos que iban desde los 220º del fuego hasta los -196º del nitrógeno líquido. Asimismo, la superficie **Itopker** se llevó el premio Producto Más Funcional, que resalta el compromiso de la compañía de ofrecer nuevas soluciones con las máximas prestaciones y el mejor diseño, fruto de la última tecnología e innovación. En este espacio pudieron conocerse las nuevas superficies ITOPKER de 4, 6, 12 y 20 mm para el mundo de la cocina.

- 2. Syros Itopker pulido mate, con una increíble suavidad al tacto y una elegancia única, es una pieza con un fondo extrablanco y un exclusivo veteado gris que generan un gran impacto visual.
- 3. La gama de acabados pétreos de alto valor está representada por **Vint Itopker** el primer diseño de Inalco desarrollado con 20 mm de grosor, que simboliza la mezcla de arena, piedra y agua en tonos cálidos.

Bloom Itopker, por su parte, refleja la sobriedad y dureza de la piedra granítica. La combinación de tonos blancos, grises y negros en una superficie abujardada le confieren un aspecto compacto, sencillo y minimalista.







- **1. ARKLAM / www.arklam.es** La compañía se ha estrenado este año en Espacio Cocina-SICI, y en su stand expuso sus últimas propuestas para bancadas y encimeras de cocina, entre las que destacó el modelo Arabescatto Corchia, con acabado Silk y un espectacular diseño.
- 2. LAMINAM / www.laminam.it La colección I Naturali, una de las novedades de la firma en la feria, es como una lente de aumento aplicada a la cantera. Este producto reproduce fielmente la esencia técnica y estética de las superficies en las que se inspira, revelando texturas de alto valor tecnológico. Está disponible en Invisible White, Invisible White Lucidato e Invisible White Soft Touch, en formato de 1.620×3.240 mm y de 5,6 y 12 mm de espesor.
- **3. LAPITEC / www.lapitec.com** En el stand de Lapitec en Espacio Cocina-SICI se dio a conocer Orion, un fregadero integrado que armoniza perfectamente con la superficie Lapitec y que se presenta en dos tonalidades: Bianco Polare y Grigio Cemento.
- **4. LEVANTINA / www.levantina.com/es** En Espacio Cocina-SICI, la firma presentó, entre otras muchas novedades, una exclusiva colección de cuarcitas de Naturamia, donde destacan los exóticos granitos Nuvolato (en la imagen) y Tropical Storm, uno claro y otro oscuro.

PRODUCTO • ELECTRODOMÉSTICOS













- **1. NEFF / www.neff-home.es** Neff llevó a SICI la cocina a baja temperatura que permite su módulo de envasado al vacío. El módulo de envasado al vacío Neff incluye 100 bolsas de plástico (50 grandes y 50 pequeñas) que permiten conservar alimentos sólidos o líquidos, preservándolos del aire y conservándolos más tiempos tanto a temperatura ambiente, como en refrigeración o congelación.
- **2.** WHIRLPOOL / www.whirlpool.es La línea Kitchen Exclusive de Whirlpool participó en la feria en colaboración con la plataforma partner Kitchen Exclusive Solution, y presentó sus novedades en electrodomésticos.
- **3. PANDO / www.pando.es** Entre las novedades de Pando presentadas en la feria, destacaron la campana decorativa SkyRing, un modelo de de techo que incorpora iluminación a su sistema de extracción; el grupo filtrante de integración GRV, con visera, touch control y estética minimalista; y la campana extractora de integración TIS, también con visera y touch control, que destaca por sus detalles y características técnicas. Pando también presentó dos nuevos conceptos de vinoteca: el modelo Up&Down, que se integra en el mobiliario con un sistema de subida y bajada automático, y la vinoteca de mueble alto con ventilación integrada y sistema push to open con bisagra profesional softclose.
- **4. HOOVER/ www.eurocook.es** IdealCook presentó en Espacio Cocina-SICI las novedades del nuevo Catálogo de Integración de Hoover, marca que la compañía distribuye en exclusiva. El producto estrella fue el horno multifunción Vision, con cámara interior y pantalla táctil integrada en su puerta que, además de controlar el aparato permite ver el interior sin necesidad de abrir la puerta. El horno cuenta con 10 funciones, tres resistencias y 78 litros de capacidad, además de iluminación LED, clase A, Full Touch Door (modo manual, programas personales, cocciones aconsejadas, videorecetas...), función WiFi (control remoto a través de la App HooverWizard), ventilación tangencial de enfriamiento, guía telescópica, cavidad plana con rejillas laterales en metal, dos bandejas y una rejilla.
- **5.** AMICA / www.amica-group.es Amica aprovechó la feria para dar a conocer su catálogo 2018-2019 que incluye más de 140 electrodomésticos de cocina: hornos, placas, microondas, campanas extractoras, cocinas, frigoríficos, lavavajillas, lavadoras y secadoras. Como novedades destacan, por ejemplo, seis placas de las líneas FlexiSpace, Inducción y Vitrocerámica, tres campanas inclinadas de acero pintado negro, dos lavavajillas de libre instalación, el nuevo frigorífico Retro Rosa de la colección estilo años cincuenta, un combi de encastre y cuatro lavadoras de 7, 8 y 9 kg. También incluye la colección Amica Premium, una gama exclusiva de equipos de encastre entre cuyos protagonistas hay un horno de encastre multifunción con tirador iluminado y programación intuitiva, disponible en los colores Black Matt, Pure White y Manhattan Beige.
- **6. TEKA / www.teka.com** Teka estuvo en la feria de la mano de un distribuidor local, además de en los stands de clientes y socios. Entre las novedades presentadas están la nueva gama de hornos de color todo cristal, así como las nuevas placas de inducción Full Flex con funciones directas de cocinado, como fritura, pochar o plancha. También presentó el frigorífico French Door Gourmet, con motor Inverter de baja fricción y cajón Gourmet dotado de un circuito de refrigeración independiente; y la placa Iknob, con un mando extraíble que mejora la usabilidad de la placa y el control de la potencia.

PRODUCTO • ELECTRODOMÉSTICOS / OTROS











- **7. BORA / www.bora.com** En el salón anexo Cevisama, Bora presentó Bora Professional 2.0, sistema modular de gama alta compuesto por seis componentes: placa de cocción, extractor, motor, conducto (Bora Ecotube), filtro y caja de pared (Bora 3box). La placa de cocción y el extractor de superficie se comunican entre sí dentro del sistema. Bora Professional 2.0 tiene un sistema eléctrico de apertura y cierre: si se conecta una zona de cocción, la tapa de cierre se abre automáticamente de forma silenciosa. Al finalizarse el proceso de cocción se vuelve a cerrar, quedando totalmente plana y sin espacio entre las juntas. En el extractor de superficie, bajo el filtro, hay una bandeja colectora para grasas.
- **8.** MESINOR / www.mesinor.com El fabricante de mesas y sillas, muy satisfecho con su presencia en la feria, dio a conocer nuevos diseños de mesas con encimeras en cristal antirrallas, porcelánico, Silestone, y Dekton; además de sillas de diferentes modelos y de diseños actuales. De esta manera, los visitantes pudieron comprobar la calidad y las posibilidades del producto Mesinor.
- **9. LUISINA / https://cucineoggi.com** Luisina Cucine, distribuidora de las marcas Luisina y Chambord en toda España y Portugal, expuso en la feria novedades como Clovis, el fregadero de Chambord en cerámica blanca, con una única cubeta de gran capacidad. Dadas sus medidas de 595x455x250 mm, el mueble soporte a usar tiene que ser de 600mm. Sus líneas simples, realzan el fregadero de instalación enrasada con la encimera, destacando un novedoso rebosadero integrado en la forma del propio fregadero.
- **10. POALGI / https://poalgi.es** En su stand, Poalgi quiso dotar de un claro protagonismo a las colecciones y productos expuestos por encima de otras consideraciones. Así, apostó por un estilo claramente minimalista, para evitará el conflicto con los productos expuestos, donde primaron los tonos neutros y claros, y las líneas depuradas. Destacó en la feria un nuevo fregadero con el que la empresa valenciana pretende afianzar sus relaciones con clientes y proveedores.
- 11. MICROCAD / www.autokitchen.com La firma española Microcad Software llevó a la feria autokitchen 18, la última versión de su popular programa de diseño de cocinas y armarios a medida. Autokitchen 18 incluye mejoras orientadas a la reducción del tiempo necesario para realizar los proyectos. Además, como novedad, los clientes pueden elegir entre comprar una licencia del programa o alquilarla. Las nuevas herramientas del programa permiten la selección de frentes y materiales, y también modificar los diseños fácil y rápido. En pocos segundos es posible obtener una imagen fotorrealista de gran calidad. Además, los panoramas 360º permiten al cliente moverse por la cocina en su ordenador con ayuda del ratón, y se generan también en muy poco tiempo.





















Una GRIFERÍA aún más funcional y personalizada

LO QUE EL USUARIO ACTUAL LE PIDE A SU GRIFERÍA DE COCINA ES QUE SEA LO MÁS FUNCIONAL POSIBLE, QUE LE PERMITA AHORRAR AGUA Y ASÍ CUIDAR EL PLANETA Y, NO MENOS IMPORTANTE, QUE TENGA UN DISEÑO ATRACTIVO QUE COMBINE PERFECTAMENTE CON EL RESTO DE UNA COCINA CUIDADA AL MILÍMETRO.

as tendencias mostradas en las últimas ferias del sector apuntan hacia una grifería de cocina con un diseño cuidado, que no desmerezca de las cocinas más en boga, y una funcionalidad en alza. Y es que la grifería está dejando de ser la hermanita pobre de la familia del equipamiento para la cocina, y el usuario actual, cada vez más aficionado a hacer de chef, necesita un pinche no humano para que le facilite las tareas. Y el grifo de cocina bien puede representar ese papel.

Cada vez más, la grifería está dejando de ser la "hermanita pobre" de la familia de equipamiento para la cocina.

FUNCIONALIDAD TOTAL

En las páginas siguientes se podrán ver griferías que proporcionan agua apretando un botón o con sólo un gesto debajo del caño, sin necesidad de hacer contacto con el metal (lo que también evita en-

suciarlo) y ofreciendo la posibilidad de lavar, enjuagar o llenar una cazuela de una manera fácil, cómoda y utilizando una sola mano: es la multitarea elevada a la grifería.





Asimismo, algunas de estas griferías suministran tanto agua filtrada como agua de la red, que circularán por diferentes conductos. Muchas de ellas incorporan también osmosis. En otras, el agua podrá surgir inmediatamente hirviendo (lo que facilita preparar infusiones, por ejemplo) o bien gasificada.

Los caños de la mayoría de los grifos modernos cuentan con diferentes medidas a gusto del consumidor, están fabricados siguiendo los más estrictos criterios ergonómicos, son abatibles y giratorios, con ducha extraíble, resitentes a los arañazos y al desgaste, e incluso integrados en el fregadero, pudiendo ser manipulados desde éste. También incluyen funcionalidades antibacterianas, respondiendo a la creciente preocupación por la higiene y la salud, sobre todo en la cocina, y de ahorro de agua, dada la generalización de la actitud ecológica. Naturalmente, también son fáciles de limpiar.

Pero tal vez la novedad más llamativa en los últimos grifos ha sido su diseño. Aunque prevalecen las líneas austeras y limpias, las opciones disponibles son cada vez más amplias, desterrando la idea de aquella grifería estándar y convencional que parecía no ofrecer diferencias de una cocina a otra: estilos vintage, futuristas o minimalistas, que ofrecen todo tipo de acabados: cromados, de bronce, de cobre, de níquel, de acero inoxidable, y también en blanco y negro, o incluso en color. Algunos fabricantes, incluso, ofrecen la posibilidad de solicitar grifos personalizados, lo que puede abrir una nueva era en la grifería de cocina

Grifería Isi, de Frecan.









ROCA - WWW.ROCA.ES

Mencia es la nueva grifería de cocina que añade una nota de color al fregadero. Con un moderno diseño en el que maneta y caño se integran en total armonía, el toque distintivo de este modelo lo marcan sus originales acabados: además del tradicional Cromado (1), la colección permite elegir entre Blanco Mate (2), Negro Mate (3) o el elegante Titanio (4). Equipada con caño giratorio para facilitar las tareas de aclarado y ganar en funcionalidad, la grifería Mencia, de generosas dimensiones, incluye las últimas prestaciones de Roca para el consumo responsable de agua y energía, lo que la convierte además en una solución de ahorro perfecta para la cocina. Dotada de la tecnología Cold Start, en la grifería Mencia la apertura frontal del grifo queda reservada exclusivamente para el agua fría por lo que se debe girar la maneta hacia la izquierda en el caso de que se quiera obtener agua caliente de manera gradual. De este modo, los trabajos habituales que se llevan a cabo bajo el grifo y que no requieren agua caliente pueden realizarse sin que la caldera se encienda de manera innecesaria o, lo que es lo mismo, sin necesidad de consumir energía. Además, Mencia incorpora un aireador al final del caño que limita el caudal a 8 litros por minuto, lo que permite restringir el gasto de agua sin que ello implique una disminución del nivel de confort.



DAKE - WWW.DAKE.ES

1. La grifería 4N1 Touch permite disponer de todas las funciones en un solo dispositivo. Es por eso que, por un lado, y con tan solo presionar un botón, contiene un dispensador de agua filtrada fría y caliente (hasta 98°C) y, por otro lado, un regulador tradicional de temperatura para el agua sin filtrar. Mediante un segundo toque del botón, el usuario puede detener instantáneamente el flujo del agua. La maneta de agua caliente viene equipada también con un cierre automático, y resulta cómoda de sujetar gracias al mecanismo de bloqueo de seguridad con palanca de empuje. Ahora, la gama cuenta con el nuevo acabado de tendencia Velvet Black dentro de sus múltiples opciones de color, disponible en tres formas distintas: en L, en] o en C.

2. El grifo inteligente Blanco Evol-S Volume, debido a su función de medición de volumen, es capaz de asegurar la cantidad necesaria y exacta de agua, mediante la rueda medidora y con el control táctil e intuitivo característico de este modelo, lo que lo convierte en un grifo de alto valor ecológico. Asimismo, el nuevo sistema de regulación de flujo dinámico, proporciona un control inteligente del caudal de agua: cuanto mayor sea la cantidad deseada, más potente es el flujo y más deprisa fluye. Está disponible en acabado cromo y acero inoxidable UltraResist, así como con el mando a la izquierda o a la derecha.

3. En el grifo Blanco Solenta-S Senso, un ligero movimiento de la mano bajo el cabezal es suficiente para activar su sensor integrado, que acciona o cierra el agua sin que se produzca ningún contacto. Además, cuenta con un un diseño exigente y moderno, y con una cuidadosa selección de materiales. El flexible tubo con caño de acero inoxidable de gran calidad ofrece un gran radio de acción y puede fijarse con precisión en el soporte de la grifería con un imán. Por su parte, el mando está ubicado en la parte superior del cuerpo de la grifería cilíndrica, para más ergonomía. Se ofrece en dos acabados: cromo, y acero inoxidable UltraResist, muy fácil de limpiar y resistente a las rayaduras. Solenta-S Senso dispone de doble tipo de caudal, también puede manejarse manualmente, y su sistema de cierre automático integrado actúa una vez transcurridos 90 segundos.









GENEBRE - WWW.GENEBRE.ES

Higiénica, cómoda, móvil, plegable, osmótica, fácil de limpiar y disponible en Blanco, Negro, Inox y Cromado: así es la grifería de cocina de Genebre.

Las últimas novedades son las griferías de la **Serie Tau** con caño extensible (1-3); la fregadera de cocina de cartucho de 25 y con sistema de apertura en frío (4-6), y el monomando de cocina cromado también con el sistema de apertura en frío (7).

FRECAN - WWW.FRECAN.ES

De lo clásico a lo moderno, pasando por lo práctico: entre las novedades en grifería de cocina de Frecan, el modelo **Boo** evoca la reconversión de las fábricas del Soho de Nueva York durante los años cincuenta en viviendas de artistas bohemios, mezclando decoración clásica con elementos industriales, una tendencia que regresa en la decoración actual. Con cuatro modelos, esta gama ofrece un diseño único, delicado y sorprendente (**1-4**). Por su parte, el modelo **Isi** es una muestra de modernismo y delicadez. Con sus líneas suaves, este grifo es ideal para cocinas con un toque modernista (**5**). Para acabar, **Abatto** es un ejemplo de sencillez y practicidad, para cocinas reducidas donde no se desea renunciar a ventanas: este grifo de líneas rectas y clásicas se abate completamente dejando de ser un obstáculo (**6**).



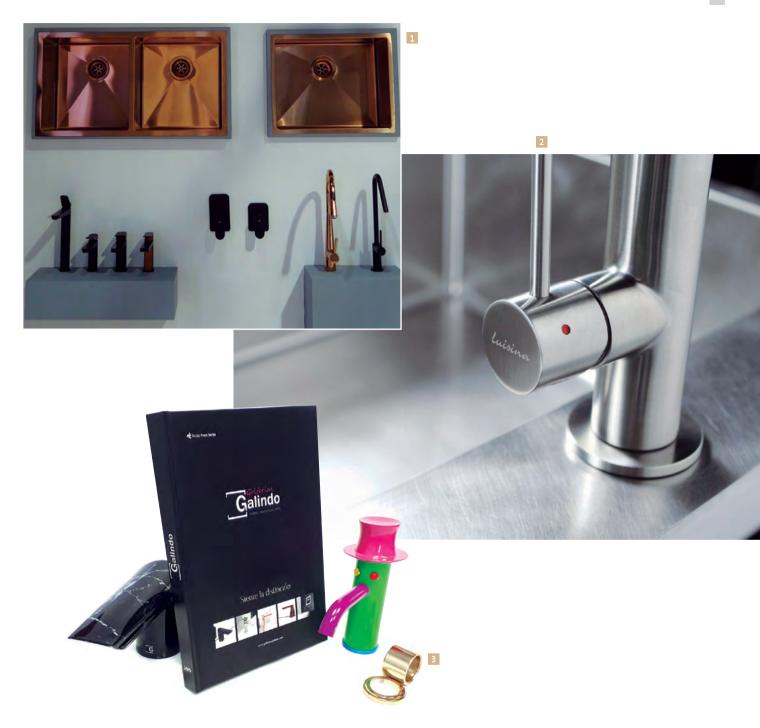






FRANKE - WWW.FRANKE.ES

- 1. Los grifos **Pescara** de Franke tienen un diseño moderno y elegante que los convierte en la pieza estrella de la cocina. Su diseño limpio, con una artesanía detallada, convierte a esta línea en ideal para aquellos que saborean la simplicidad combinada con un rendimiento exquisito y un aspecto estético simple, pero impresionante. Los modelos Pescara fueron merecedores de la Medalla de Oro de los premios iF Design Award 2017. A la gama 2019 se suma el Pescara 360º en el acabado de tendencia: negro mate
- 2. Por otro lado, el grifo semiprofesional **Pescara 360°** sorprende por su particular diseño: incorpora el extraíble en la parte trasera a diferencia de la mayoría de grifos del mercado. El flexo le permite rotar 360° y alcanzar mayor superficie de la zona de preparación de alimentos. Además, incorpora un sistema de pulverización doble muy eficiente para eliminar la suciedad. Con una altura de 46 cm, es adaptable a la mayoría de espacios, y su apertura de 90/0° evitará cualquier impacto trasero con la pared, así como quemaduras por descuidos. Está disponible en Cromo y Negro



- 1. ANDEMEN / andemengroup.com Los grifos Sagitario y Géminis son monomandos con caño giratorio 360°, aireador Neoperl, cuerpo fabricado 100% de latón libre de plomo, sencillo kit de instalación con el sistema Easy-Fix sin herrramientas, y níquel de 10 micras que garantiza un cromado siempre brillante y fácil de limpiar. Funcionales y de fácil manejo, son muy resistentes al desgaste y a la cal.
- 2. LUISINA / www.cucineoggi.com luisinacucine.com La nueva colección de grifos Inox Total es una apuesta clara para combinar fregadero y grifo en el mismo acabado, a unos precios muy competitivos, siguiendo una tendencia en alza en la cocina.
- 3. GALINDO / www.griferiasgalindo.com Además de la tecnología de personalización de acabados LuxCover que la marca lanzó hace unos años, Galindo lleva la customización a su punto más alto con Presto Exclusive Manufacturing, un servicio exclusivo de fabricación a medida, capaz de realizar grifos personalizados, únicos para cada uno de sus clientes desde sólo una unidad.



- 4. HANSGROHE / www.hansgrohe.com El sBox, que almacena el flexo de la ducha extraíble en una caja plana, mantiene ordenado el armario bajo encimera. Así el flexo está protegido de posibles golpes contra cajones o cubos de la basura y se asegura un funcionamiento cómodo, fluido y silencioso. Por otra parte, el sBox permite utilizar flexos de hasta 76 centímetros de longitud, es decir, hasta un 50% más largos que las duchas extraíbles sin caja. De esta forma se crea un cómodo radio de acción que facilita el llenado de recipientes junto al fregadero.
- 5. RAMON SOLER / www.ramonsoler.net En el grifo de cocina 3889, de diseño esbelto y líneas minimalistas, se presenta en una única unidad la función de grifería para cocina con ducha extraíble y el sistema osmosis, con todas las ventajas que proporciona un grifo semiprofesional, de pleno confort por su altura, funcionalidad impecable al ser extraíble, y con dos tipos de salida de agua.
- 6. TEKA / www.teka.es MTP 978 es un grifo de cocina monomando con caño bajo fundido gitatorio y maneral extraíble de dos funciones, que incluye aireador anticalcáreo. Está disponible en diferentes colores y medidas. El nuevo sistema de filtrado que incorporan los grifos de la firma regenera en hasta un 95% el olor y el sabor del agua, neutralizando el cloro y las impurezas orgánicas.

ARAN CUCINE: momentos de felicidad

en la cocina

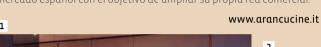
ARAN CUCINE ES LÍDER EN ITALIA EN EXPORTACIONES Y SE HALLA ENTRE LAS Primeras empresas italianas en diseño, producción y distribución de Muebles de Cocina. Y es que cada día aran cucine fabrica cocinas inter-Pretando los sueños y las necesidades de las familias de todo el mundo, Con talento. Pasión y autenticidad. Combinando el diseño y la tradición

ran Cucine es una empresa reconocida debido a la atención al diseño, la continua investigación en materiales de calidad, y la funcionalidad, fiabilidad y compromiso que ofrece, conjugando la tradición del Made in Italy con la tecnología. A ello se suma la posibilidad de elegir diferentes dimensiones (europeas y americanas), su excelente servicio de logística y su atención al medio ambiente. El objetivo es que las cocinas Aran llenen de momentos de felicidad las viviendas de todo el mundo, regalando experiencias de convivencia en un ambiente bello donde todas las necesidades puedan satisfacerse.

ÍII TIMOS PROVECTOS

Aran Cucine ha sido la marca elegida para decorar construcciones fascinantes en todo el mundo. Entre sus proyectos recientes, destacan especialmente dos realizados en Nueva York, el rascacielos 125 Greenwich Street, a dos pasos del 9/11 Memorial (foto 1), y 432 Park Avenue, el edificio residencial más alto de América (foto 2 y 3). Aran Cucine realizó para 125 Greenwich Street, 273 cocinas, 453 baños y 923 armarios; y para 432 Park Avenue, 142 cocinas, 482 baños, 78 lavanderías y 214 armarios. Las cocinas de este último representan el buque insignia de la compañía. Asimismo, hay que citar también el proyecto Vintage en Ankara, dos edificios de apartamentos en la metrópoli turca. También, dos de las últimas cocinas creadas por Aran Cucine, como Oasi (diseñada por Stefano Boeri), una mesa/cocina presentada en un solo bloque bajo las ramas de un árbol frutal, que se dio a conocer en la pasada EuroCucina (foto 4), y la rediseñada Sipario (foto 5), de Makio Hasuike, una isla suspendida, disponible en diferentes acabados (incluido Solid Surface y acero, que garantizan ergonomía e higiene), y que puede actuar como encimera o mesa, enriquecida por huecos abiertos de vidrio, puertas o cajones equipados. Tampoco hay que olvidar la cocina Cover (foto 6), un modelo donde las puertas se combinan con películas magnéticas duraderas y lavables, que se pueden renovar cada vez que se desee.

En la actualidad, Aran Cucine está fortaleciendo su presencia en el mercado español con el objetivo de ampliar su propia red comercial.

















Más de 10.000 profesionales visitaron **ESPACIO COCINA-SICI 2019**

LA EDICIÓN 2019 DE LA FERIA ESPACIO COCINA-SICI CERRÓ SUS PUERTAS, EL PASADO 1 DE FEBRERO EN VALENCIA, CON MÁS DE 10.000 visitantes profesionales recibidos, el 35% más Oue hace dos años.

os datos de incremento de visitantes de la pasada edición de Espacio Cocina-SICI y de visitantes de calidad, se notaron en las valoraciones de la mayoría de expositores de la muestra. En este sentido, el presidente del certamen y de AMC, Juan Luis Salvador, quiso destacar el perfil propio y diferenciado de los visitantes recibidos. En palabras de Juan Luis Salvador, a diferencia de las dos ediciones anteriores, este año hemos tenido una gran afluencia de profesionales que han venido específicamente a Espacio Cocina-SICI y no tanto a Cevisama. Así, según Feria Valencia, hasta un 83% de los compradores recibidos fueron específicos del sector.

Para Salvador, definitivamente podemos decir que esta feria ha recuperado a las tiendas de muebles y equipamiento para la cocina, que han acudido de forma masiva al certamen y han reconocido a esta feria como su principal foro de proveedores y negocio. Para nosotros, la tienda es un perfil clave. Junto a este perfil, en Espacio Cocina SICI 2019 se han consolidado como colectivos habituales de visitantes el de los grandes distribuidores, instaladores, marmolistas y prescriptores (arquitectos, interioristas y decoradores).

El presidente de Espacio Cocina-SICI, reconoció asimismo el gran esfuerzo realizado por los expositores, con una puesta en escena *impresionante* y stands mediante los cuales el sector de la cocina se ha reivindicado como un sector potente y con futuro.

ACTIVIDADES PARALELAS

Presentaciones, showcookings y jornadas técnicas sirvieron para completar la oferta comercial de Espacio Cocina-SICI. Así, la programación temática de la feria se dedicó cada día a un target clave para el sector: Construcción y Reformas; Distribución; Interioristas, Deco-

radores, Arquitectos, Prescriptores y Escuelas de diseño; Marmolistas; y Consumidores.

El 30 de enero tuvo lugar un encuentro, organizado por AMC, entre escuelas de interiorismo y decoración, y empresas, prescriptores, decoradores, arquitectos y diseñadores, con el objetivo de conectar a las nuevas generaciones y futuros profesionales con expertos reputados en la materia para hablar del presente y futuro de la cocina.

Por otra parte, el último día estuvo enfocado al consumidor, con múltiples actividades, como un showcooking impartido por el chef Diego Ferrer, que contó con la presencia del presentador Roberto Leal y la arquitecta Teresa Sapey; o el espectáculo en vivo de Miguelito, participante de MasterChef Junior 4.



PREMIOS DE LOS VISITANTES

Más de 500 profesionales que visitaron la pasada edición de Espacio Cocina-SICI eligieron por votación directa los mejores de una serie de categorías en el concurso organizado por Feria Valencia, con los siguientes resultados:

-Presentación de producto / Imagen de empresa: Doca. Los visitantes valoraron la imponente presencia y stand de una de las firmas de referencia en el panorama nacional e internacional del mueble de cocina. Doca presentó en Feria Valencia sus últimas propuestas en un ambiente sobrio y elegante.



-Stand más innovador: Levantina. Diseñado por el estudio creativo valenciano estudi§H§ac, Levantina presentó un nuevo concepto de espacio expositivo, flexible, dinámico en movimiento, intuitivo, atrevido y sorprendente. El espacio se caracterizaba por ser una gran lámina cuadriculada de trabajo diseñada y fabricada a medida con el porcelánico Techlam, sobre la que se presentaban todas las novedades de la firma, combinado con unas zonas de trabajo donde crear, descubrir texturas y combinaciones nuevas con propuestas cromáticas, donde los creativos pudieron trabajar de una manera flexible, ágil y diferente.



-Colección más completa: Antalia. Una de las sensaciones de la feria fue la cocina Kensington, presentada por Antalia. Tal y como remarcó la diseñadora italiana Teresa Sapey, se trata de un nuevo ejemplo de cocina social que busca permanecer y no estar de paso y ser el corazón de la vida cotidiana. Para ello, la

firma ha maridado el talento de la italiana con el chef Diego Ferrer. El resultado: un espacio que aúna un equilibrio perfecto entre la funcionalidad y el diseño de una cocina.



-Producto más funcional: ITopKer de Inalco. Inalco participó en Espacio Cocina-SICI 2019 presentando Tast.In, un culinary space donde cada día, el chef Miguel Martí puso a prueba las superficies ITopKer cocinando directamente sobre ellas utilizando un soplete y nitrógeno líquido. Las colecciones Vint, Syros y Senda fueron las grandes protagonistas de este espacio diseñado desde un concepto moderno y abierto.



-Aplicación de nuevos materiales: campana Pando revestida de Dekton. Pando sorprendió con la nueva campana P-745 con frontal de Dekton, de Cosentino. La campana P-745 destaca por su frontal diseñado con este material de última generación utilizado también en otras aplicaciones específicas como encimeras, paredes o revestimientos de mobiliario.



https://espaciococina.feriavalencia.com/

LIVINGKITCHEN e Imm Cologne 2019 baten otro récord de internacionalidad

EL PASADO 20 DE ENERO, CERRARON SUS PUERTAS IMM COLOGNE Y LIVIN-GKITCHEN CON UNOS EXCELENTES RESULTADOS. UN TOTAL DE 150.000 VISITANTES DE 145 PAÍSES, INCLUYENDO LAS ESTIMACIONES CORRESPON-DIENTES AL ÚLTIMO DÍA DE FERIA, SE INSPIRARON EN LOS MUNDOS DE LA DECORACIÓN Y LA COCINA.

on una participación de un 52% de visitantes profesionales extranjeros, el dúo ferial Imm Cologne/LivingKitchen, este año, ha sido más global que nunca. En total, más de uno de cada dos visitantes profesionales asistió a la feria procedente del extranjero, y las cifras de visitas procedentes de ultramar evolucionaron especialmente bien. Pero también el dúo ferial tuvo un incremento entre los visitantes de Europa, procedentes de fuera de Alemania; las visitas desde España, por ejemplo, crecieron un 4%.

BUENOS RESULTADOS PARA LIVINGKITCHEN

Durante siete días, 217 expositores procedentes de 28 países mostraron la gran capacidad innovadora, el nivel de diseño y la calidad que existe en el sector y, concretmaente, en LivingKitchen. El certamen tuvo de nuevo un carácter muy internacional con una participación extranjera del 53%. Tanto en el caso de novedosas presentaciones de fabricantes, primicias mundiales de nuevos muebles de cocina, electrodomésticos, accesorios o un inspirado programa paralelo, la el evento contó con una frecuencia continuada de visitantes durante todos los días y causó satisfacción los expositores. En los días dedicados al público, se informó sobre las tendencias de la próxima temporada en la feria a 50.000 consumidores finales, muchos de ellos también procedentes de los países vecinos, Bélgica y Holanda.

Asimismo, marcas líderes de universo de la cocina presentaron sus novedades, como, por ejemplo, Blanco (representada en España por DAKE), Siematic, Bora, Aran Cucine, Leicht, Candy-Hoover (Hoover está representada en España por ideal Cook) y Haier. En cuanto a la representación española, expusieron Cosentino, Gama Decor (Porcelanosa Grupo), Neolith e Inalco.



LivingKitchen 2019

LAS TENDENCIAS

Tal como señalan las tendencias vistas en LivingKitchen 2019, la cocina se abre cada vez más a la zona de estar, mediante elementos que crean librerías, paramentos o estanterías, con estantes con funciones de escritorio o vitrina, y muchos elementos decorativos. Asimismo, continúa en boga el minimalismo, con discretos frentes de cocina en mate sin tiradores y finas superficies de trabajo tras las cuales desaparecen electrodomésticos y enchufes al apretar un botón. Por otra parte, el estilo rústico se vuelve 2.0, e incorpora todos los elementos clásicos pero en versión reducida: puertas con relieves, tiradores en metal oscuro haciendo contraste, y combinación con frentes de cristal o lacados. También se instaura cada vez más la Smart Kitchen y la ergonomía es básica, con elementos de trabajo más altos, puertas fáciles de abrir, grifería tecnológica que se maneja sin contacto físico, armarios superiores extraíbles, fregaderos integrados y encimeras más finas y funcionales.

LIGNA 2019: innovaciones e importante presencia española

EL PASADO 21 DE FEBRERO, SE CELEBRÓ EN MADRID LA PRESENTACIÓN PARA ESPAÑA Y PORTUGAL DE LIGNA 2019, QUE TENDRÁ LUGAR EN HANNOVER (ALEMANIA) DEL 27 AL 31 DE MAYO. EN PALABRAS DE SUS ORGANIZADORES, LIGNA ESTÁ CONSIDERADO EL EVENTO MÁS INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA DEL PROCESADO Y LA TRANSFORMACIÓN DE LA MADERA. POR LA GRAN OFERTA QUE OFRECE.



De izquierda a derecha: Marit Jantzen Senir, vicepresidente de MELE Servicios feriales; Dennis Bieselt, y Dagmar Wolf, en la presentación de Madrid.

Tal como se detalló en la presentación de la feria en Madrid, Ligna 2019 ofrecerá instalaciones de líneas de producción completas que mostrarán todo tipo de soluciones y que se podrán ver en pleno funcionamiento de la mano de los líderes mundiales del sector, además de plataformas IoT como piedras angulares de la industria 4.0, proyectos de investigación, y oportunidades de networking en todas las áreas. En cuanto a las previsiones de la edición 2019 de la feria, en un espacio expositivo de 130.000 m² (10 pabellones más el recinto al aire libre), más de 1.500 empresas procedentes de más de 50 países acudirán a la cita, y se espera un número de visitantes similar a los de la edición de 2017, alrededor de 93.000, de los que al menos unos 43.000 vendrán desde fuera de Alemania.

Según Dagmar Wolf (en la imagen, a la derecha), directora de Marketing y Comunicación de Deutsche Messe, España será el cuarto país en cuanto a metros cuadrados de exposición (sólo precedido por Alemania, Italia y Austria), con un total de 3.400 m² que albergarán a 33 empresas, lo que da cuenta del buen momento de las compañías españolas del sector y de su vocación por la internacionalización. De hecho, en lo que se refiere al mercado en nuestro país, el sector en España, tal como explicó Dennis Bieselt (en el centro de la imagen), jefe

de la sección de Maquinaria para la Madera de la VDMA (Asociación de Fabricantes de Maquinaria de Frankfurt), está teniendo un comportamiento muy favorable a partir del 2014 y se ha experimentado una recuperación que nos deja en una posición similar a la de los años previos a la crisis del 2007. Alemania es el país principal, seguido de Italia y China, en la compra de maquinaria por parte de las empresas españolas. El resto de países en el Top 10 de superficie expositiva serán Turquía, China, Dinamarca, Países Bajos, Suiza y Taiwán, aunque destacan nuevas incorporaciones como Malasia.

TEMAS CLAVE

En cuanto a los conceptos clave de esta edición, cobrará importancia, además de la digitalización y la automatización, el concepto de personalización, cada vez más demandado por los fabricantes: se exige más individualización en la producción, pero con plazos de entrega cortos derivados de las producciones en serie. Esta edición de la feria, asimismo, se basará en tres temas principales: Carpintería integrada – Soluciones personalizadas, Tecnología de superficie inteligente y Acceso a recursos y tecnología. Este último es también el tema principal de la Cumbre de la Industria de la Madera (Wood Industry Summit).

COLABORACIÓN ENTRE LIGNA E INTERZUM

Interzum en Colonia y Ligna en Hannover, juntas, proporcionarán una visión general de materiales, diseño y tecnologías de innovación para la industria de la madera y el mueble. Así, las dos ferias se organizan de manera consecutiva para que los visitantes internacionales puedan asistir a ambas en un solo viaje. Este año será posible comprar una entrada bien para Interzum o bien para Ligna y acceder a ambos eventos. Se puede encontrar más información en la página web de Ligna.

Las cocinas de CASA DECOR 2019

EN LA 54º EDICIÓN DE CASA DECOR, EN MADRID, PUDIERON VERSE SINGULARES ESPACIOS DE COCINA, DE ESPECTACULAR ESTÉTICA Y GRAN VOCACIÓN POR LA FUNCIONALIDAD, QUE MOSTRARON LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS Y CONTARON CON LA COLABORACIÓN DE LAS MARCAS MÁS DESTACADAS DEL SECTOR.

esquina con Juan Bravo (Madrid), desde el 24 de enero hasta el 10 de marzo, se prolongó durante 47 días, es decir, una semana más de lo habitual hasta ahora, que eran cinco semanas. Y es que, dado el éxito de taquilla de la pasada edición, en donde se batió el récord de visitas (49.393), la organización decidió aumentar la duración de la exposición para que el público pudiera visitar la casa de manera espaciada y, así, mejorar la experiencia de su recorrido. También, los profesionales y empresas aumentarían de esta manera el retorno de sus proyectos y maximizarían su participación en la feria, según afirma la organización.

En Casa Decor 2019 se presentaron 55 espacios decorados, por interioristas, arquitectos, paisajistas y diseñadores, en colaboración con un centenar de firmas del sector del hábitat, lujo y estilo de vida. En cuanto a las tendencias que se vieron, sobresale el uso de motivos botánicos, molduras y escayolas, la abundancia de materiales como la piedra, el mármol, las piezas porcelánicas, los tapices cerámicos y la madera, y una paleta de colores marcada por el azul y el verde, salpicados con notas de color rosa y melocotón. De forma paralela, la tecnología, cada vez más presente en los espacios domésticos, se integra en los electrodomésticos más vanguardistas y se hace cada vez más inteligente.

DISEÑO Y FUNCIONALIDAD PREMIUM

En cuanto a las cocinas de Casa Decor se refiere, las mejores marcas se dieron cita en esta edición, combinándose en los diferentes espacios para configurar cocinas originales, creativas, bellas y del todo funcionales. Por ejemplo, la cocina Espacio Dica, por el Equipo Dica,

mostró una propuesta decorativa que estuvo muy bien complementada con electrodomésticos AEG (foto 1).



Foto 1.

Destacó también el salón la cocina-comedor Sexto Sentido Espacio Whirlpool, con la colaboración de Franke (grifo Centinox en acabado cobre), muebles de cocina Pedini y superficies Cupa Stone (foto 2).



Foto 2.

Asimismo, en la cocina La Vida de Carlota Espacio Scavolini, se apostó por la colección Diesel Open Workshop del fabricante italiano de cocinas, el fregadero Box en acero inoxidable y el grifo Crystal (premiado en los IF Design Award 2018), de Franke, y electrodomésticos Smeg (foto 3); y, en la cocina-comedor de Deulonder The Living Cook, se contó con electrodomésticos de Miele y Sub-Zero (foto 4).

Foto 3.



Foto 4.

Día y Noche en Cocina Azul es el nombre que recibió el Espacio Cocinas Río, con muebles de Infer Cocinas, y de nuevo con electrodoméstivos de Whirlpool; Franke aportó el grifo Active Neo a conjunto con el fregadero Kubus en Fragranite en negro con accesorios en cobre (rebosadero y desagüe) (foto 5).



Foto

En Mémesis, la creación de Línea 3 Cocinas, repitieron Infer Cocinas, Cupa Stone y AEG (foto 6); aquí también hay que mencionar la colaboración en forma de encimera Dark Marquina de Sapienstone. Merece asimismo mención el Espacio Loft Alvic Smart Home de Grupo Alvic, que se llevó la mención al Mejor Proyecto en los VII Premios a la Decoración y el Interiorismo Casa Decor, hubo otra nueva contribución de Miele (foto 7).



FERIAS

Para terminar, hay que hablar de The Art of Living Frigicoll, el salón-cocina con colaboraciones de Levantina, Grohe, Liebherr, De Dietrich, y también de Falmec, cuya campana Spazio recibió la primera mención al mejor Diseño Original en los Premios Casa Decor 2019 (foto 8).



ELECTRODOMÉSTICOS PARA UNA COCINA INTELIGENTE

La W Collection de Whirlpool fue la protagonista del espacio del mismo nombre. Con ella, la firma apuesta por la intuición, la simplicidad y la elegancia en el diseño de sus electrodomésticos. También, su tecnología 6th Sense, garantiza un rendimiento avanzado y el menor consumo posible. Además, se trata de electrodomésticos inteligentes: por ejemplo, el horno y la placa eligen por sí mismos la temperatura, y la campana se enciende automáticamente, dependiendo del nivel de humo de la habitación. La estética atemporal de toda la gama se adapta a cualquier tipo de cocina y consigue que todos sus aparatos combinen entre sí.

Miele aportó a Casa Decor su gama ArtLine de cocción empotrable sin tiradores y con frontales totalmente lisos, que crea un ambiente relajado, de líneas suaves. Esta colección Premium integra electrodomésticos que se caracterizan por su calidad, diseño homogéneo y tecnología innovadora. El Espacio Loft de Grupo Alvic, concebido como una vivienda inteligente, constaba de un horno a vapor combinado XL y un horno compacto con microondas, que permiten una cocción tradicional combinada con vapor o con microondas, las funciones de dos máquinas en el espacio de una sola. Además, incluía una máquina de café, una placa de cocción de la línea Smartline con área PowerFlex de inducción, un extractor de encimera de la línea Smartline y un acondicionador de vino con una altura de 45 cm, ideal para espacios pequeños.

La protagonista del Espacio Dica fue una amplia cocina equipada con la última tecnología AEG, donde la calidad de los electrodomésticos de la firma apostaban por proporcionar una vida más cómoda. Por su parte, Línea 3 creó un espacio inspirado en la combinación entre lo urbano y el lujo, con detalles industriales. Dos hornos, una campana de extracción de exclusivo diseño, una vinotecacompacta de integración con capacidad para hasta 18 botellas, una placa de inducción de cristal totalmente negro que se integraba a la perfección con la encimera de la cocina, el galardonado lavavajillas Comfortlift, así como un cooler y congelador de integración, fueron los electrodomésticos con que AEG dotó a este espacio.

LAS SUPERFICIES OCUPAN CASA DECOR

Superficies de reconocidos fabricantes que solemos ver sobre todo en la cocina ocuparon también otros espacios de la feria, mostrando su versatilidad. Por ejemplo, Formica Group estuvo presente, a través de sus últimas propuestas y soluciones decorativas para el diseño de interiores, en cuatro espacios.

Así, el auditorio del señorial edificio de Núñez de Balboa, concebido en colaboración con el interiorista José Lara, incorporó una selección de exclusivos diseños de las gamas Decometal, Infiniti y Formica Collection Colors, creando un singular espacio que rinde homenaje al Barrio de Salamanca.

Del mismo modo, Formica Group colaboró en el interiorismo del restaurante AC Hoteles, diseñado por Isabela Claramunt, el patio por la arquitecta Izaskun Chinchilla, y la escalera del edificio por la arquitecta Lorena del Pozo y la interiorista Cristina Amigo.

También, Cosentino mostró sus innovadoras superficies Silestone, Dekton y Sensa by Cosentino en espacios de Casa Decor 2019 como: Club Privado, por Soledad Ordóñez Giordano, con Dekton Arga y Piedra Natural by Cosentino Ónix Blanco en barras, revestimiento de estantería y tapa de mesa; y Home-bar Espacio Impar Capital, con tapas de mesa en Silestone (Eternal Marquina y Pearl Jasmine) y Dekton (Vera).

Para finalizar, Neolith pudo verse en diversos espacios de Casa Decor con distintas aplicaciones, en la que se manifestaron las diversas posibilidades que ofrece la piedra sinterizada. Las colecciones Classtone, Fusion y Colorfeel fueron elegidas por las reconocidas interioristas Virginia Sánchez, Blanca Hevia y Virginia Albuja.

Las tendencias que nos esperan en INTERZUM 2019

TODO ESTÁ LISTO PARA LA GRAN CITA BIENAL DE LA INDUSTRIA AUXILIAR DEL MUEBLE EN LA CIUDAD ALEMANA DE COLONIA. DEL 21 AL 24 DE MAYO, INTERZUM SE CONVERTIRÁ EN EL CENTRO DE ATRACCIÓN MUNDIAL DE LAS TENDENCIAS DEL SECTOR DEL FOLUPAMIENTO DEL MUEBLE

I espacio de innovación Kraftwerk de Zurich acogió, el pasado 14 de febrero, el evento Future Lab Interzum 2019, en el que los responsables de la feria avanzaron, a cerca de medio centenar de periodistas internacionales, algunas de las tendencias que protagonizarán la próxima edición de Interzum, que celebrará su 60 aniversario. El director del salón, Matthias Pollmann, afirmó que la muestra reunirá a más de 1.700 expositores, el 14% de los cuales se estrenarán en la cita, y también mencionó algunos de los temas clave que protagonizarán la edición 2019 de Interzum, como la digitalización, una digitalización entendida en dos vertientes, como herramienta para adaptarse a las necesidades de los clientes en forma de individualización, y como modernización de los procesos productivos.

El responsable de Interzum también se refirió a otros tópicos presentes en la feria como la vida en espacios reducidos o los materiales disruptivos, capaces no sólo de cambiar el producto sino también la forma de producir. Asimismo, Pollmann reivindicó el papel de Interzum como escaparate para arquitectos y diseñadores.

EL FUTURO DE LOS ESPACIOS

Tras Matthias Pollmann tomó la palabra la diseñadora de interiores con oficina en Londres, Yasmine Mahmoudieh, que ofreció una sesión sobre el futuro de los espacios en los edificios. Mahmoudieh habló del estilo de vida leaner, en el que se difuminan las fronteras entre usos y espacios, con usuarios digitales pero que buscan el contacto físico con las personas, donde prima el alquiler por tiempos cortos frente a la compra, y donde no hay sitio para cosas innecesarias y sí para los productos a medida, con espacios confortables y multifuncionales donde prima la madera, la tecnología y en los que, además de vivir, se trabaja, se juega y se sociabiliza. Algunas de estas tendencias serán protagonistas de Interzum 2019 a través de las diferentes piazzas o zonas.



Así, por ejemplo, en cuanto a materiales disruptivos, la sostenibilidad y la economía circular potenciarán los reciclados y los productos de origen biológico. La digitalización, por su parte, ofrecerá numerosas posibilidades a través de materiales como espumas dinámicas u otras sustancias que interactúan con la humedad, por ejemplo. Otro de los puntos clave será el de las viviendas de tamaño reducido, donde los herrajes cobrarán una enorme importancia a la hora de sacar el máximo partido al binomio muebles-espacio. La flexibilidad del hábitat será otro puntal: se necesitan habitáculos que permitan a los usuarios sin grandes esfuerzos y con la mayor comodidad poder realizar diferentes tareas, incluso en medios de transportes como los trenes. Y, como se ha apuntado más arriba, la digitalización lo impregnará todo, reivindicándose tanto en el aspecto de la personaliza-

ción, como en el de los modelos de negocio y en el de las prestaciones

de los productos de la mano del hogar conectado.

www.interzum.com

NUEVO LOGO DE XYLEXPO

Tras la decisión de llevar el calendario de la exposición a cuatro días (del martes 26 al viernes 29 de mayo de 2020), y veinte años después del cambio de marca de Interbimall a Xylexpo, y de la introducción del logotipo que ha caracterizado la exposición internacional hasta la última edición en 2018, a partir de 2020 se abre una nueva etapa de Xylexpo con un símbolo visual renovado. El nuevo logotipo representa la misión del evento, es decir, mostrar herramientas y maquinaria para procesar madera y materiales a base de madera, al tiempo que agrega un estilo moderno, contemporáneo, limpio y lineal.



INALCO, EN XIAMEN INTERNACIONAL

vez en Xiamen Internacional Stone Fair, celebrada del 6 al 8 de marzo en la localidad del mismo nombre en China. Una gran afluencia de profesionales procedentes de todo el mundo visitaron su stand en la feria. Concretamente, dos de las colecciones de la firma estrellas de la temporada, Syros y Senda, así como una gran paleta de las colecciones ITOPKER, entre otras novedades, fueron las protagonistas de un espacio que destacó las posibilidades técnicas y estéticas del producto.



LA IMPRONTA DE MONTANINO, EN LA FERIA DEL MUEBLE DE ESTOCOLMO

Flect es una mecedora de la empresa española Marinomaza que del 5 al 9 de febrero se expuso en la feria del mueble de Estocolmo. Diseñada por el arquitecto Andrés Mariño, y producida en colaboración con Montanino, la mecedora combina clasicismo, modernidad y tecnología; de hecho, presenta una estructura de madera laminada curvada, de fresno americano, fruto de conjugar artesanía con el mecanizado justo, y la perfecta simetría de sus formas se logra gracias a un CNC de última generación. El fabricante madrileño de cocinas Montanino se está encargando de fabricar los primeros prototipos de Flect.



HÁBITAT VALENCIA 2019 SERÁ LA MA-YOR DE LOS ÚLTIMOS AÑOS Hábitat

Valencia 2019 (dell. 17 al 20 de septiembre) suma dos nuevos pabellones y alcanzará los 65.000 m² de superficie expositiva. El certamen ocupará los dos niveles de Feria Valencia y seis pabellones, agrupando todo el sector de Diseño en el Nivel 3 y los sectores de Alta Decoración y Contemporáneo en el Nivel 2. A falta aún de siete meses, ya está reservado el 85% del espacio comercial. Por otra parte, la feria también ha convocado la decimoséptima edición del Salón Nude, como marco expositivo de encuentro entre los jóvenes diseñadores internacionales, el sector profesional del hábitat (productores y distribuidores) y la sociedad en general.

por tercera vez a Barcelona los días 13 y 14 de marzo de 2019, en su enclave habitual, el CCIB (Centre de Convencions Internacional de Barcelona. Cosentino, Neolith, Krion, Hi-Macs, Faro, Finsa, Bora, Rimadesio son algunas de las compañías que acudieron la edición 2019 de esta original feria, que se concibió para optimizar el contacto entre los expositores y los visitantes. Todos los

productos mostrados durante el evento se

aprueban primero por un jurado de arqui-

tectos y diseñadores de interior.

FINALIZA ARQUITECT@WORK BAR-

BBCONSTRUMAT 2019. EIEMPLO DE ECONOMÍA CIRCULAR El estudio de arquitectura Josep Ferrando dará forma a los espacios Future Arena, Talks Arena y Meetings Arena de BBConstrumat 2019, con un proyecto basado en la utilización de grandes cortinas blancas y elementos de construcción, como vigas de la Sagrada Familia, que se emplearán como bancos o mostradores en un ejemplo de arquitectura efímera y de economía circular. El salón se define como un evento neutro en carbono y sin residuos para lo que, entre otras acciones, recolectará el papel sobrante o donará los excedentes de alimentos a la ONG Nutrition without Borders. BBConstrumat tendrá lugar del 14 al 17 de mayo de 2019 en el recinto de Gran Via de Fira de Barcelona.

GUIDONI GROUP: NUEVAS SUPERFI-CIES EN EXPO REVESTIR Guidoni Group

llevó a Expo Revestir (12 -15 de marzo en Sao Paulo, Brasil) su colección Imperiale de mármoles naturales brasileños y los nuevos diseños Urban Marble de Topzstone, en un stand donde los visitantes disfrutaron de experiencias gastronómicas exclusivas.

ABRIL

L	W	X	J	٧	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

05/08 París (Francia) SADECC

Salón profesional del equipamiento para la cocina.

www.sadecc.com

09/14 Milán (Italia) SALONE INTERNAZIONALE DEL MOBILE. MILANO

Salón internacional del mueble de Italia. www.salonemilano.it

27/08-05 París (Francia) MAISON & HABITAT

Feria de decoración del hogar. www.foiredeparis.fr/Maison-Habitat

MAYO

L	М	X	J	٧	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

01/02 Londres (Reino Unido) RETAIL DESIGN EXPO

Evento europeo de diseñadores y decoradores de interiores para retail.

www.retaildesignexpo.com

01/04 Mumbai (India) INDEX MUMBAI

Exposición india de diseño de interiores. **ubm.indexfairs.com**

01/05 Ciudad del Cabo (Sudáfrica) DECOREX CAPE TOWN

Exposición sudafricana sobre decoración, diseño y estilo de vida.

www.reedexpoafrica.co.za/decorex

04/12 Londres (Reino Unido) GRAND DESIGNS LONDON

Feria británica de bricolaje y reformas. www.granddesignslive.com

08/11 Lisboa (Portugal) TECTÓNICA

Feria internacional de la construcción. tektonica.fil.pt

09/12 Orlando (Florida, EE.UU.) COVERINGS

Experiencia global del azulejo y la piedra natural.

www.coverings.com

14/16 Melbourne (Australia) DesignBUILD

Feria de la construcción de Australia. designbuildexpo.com.au

14/17 Barcelona (España) BARCELONA BUILDING CONSTRUMAT

Salón internacional de la construcción. www.construmat.com

14/19 Bogotá (Colombia) EXPOCONSTRUCCIÓN Y EXPODISEÑO

Feria internacional de construcción y diseño de interiores.

expoconstruccionyexpodiseno.com

19/22 Nueva York (EE.UU.) ICFF

Plataforma norteamericana de diseño global. www.icff.com

21/24 Colonia (Alemania) INTERZUM

Feria de la industria auxiliar para el mueble.

www.interzum.com

22/25 Buenos Aires (Argentinα) BATEV (BATIMAT EXPOVIVIENDA-FEMATEC)

Exposición internacional de construcción y vivienda - Feria internacional de materiales y tecnologías para la construcción. www.batev.com.ar

24/27 Fort Lauderdale (Florida, EE.UU.) HOMESHOW

Feria del diseño y la remodelación de Florida (edición Fort Lauderdale primavera).

www.homeshows.net

27-30 Hannover (Alemania) LIGNA

Maquinaria para la primera y la segunda transformación de la madera.

www.ligna.de

27/30 Shanghai (China) KITCHEN & BATH CHINA

Feria internacional de la cocina y el baño. www.wes-expo.com.cn

29/30 Madrid (España) ARCHITECT@WORK

Evento para profesionales del mundo de la arquitectura y la decoración.

www.architectatwork.es

JUNIO

L	W	X	J	٧	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

04/06 Bilbao (España) FERROFORMA

Feria internacional de ferretería y del bricolaje.

www.ferroforma.eu

13/15 Nueva Delhi (India) AMBIENTE INDIA

Feria india de la decoración de interiores y los accesorios para el hogar.

www.silbcn.com

26/28 Barcelona (España)

SIL

Salón internacional de la logística y de la manutención.

www.silbcn.com

FABRICANTES DE MUEBLES De Cocina

2013 L'EIX SL

Passatge Strauss, 7-11 (Pol. Ind. Can Jardí) 08191 Rubí (Barcelona)

Tel. 936.998.561 MARCA: L'eix www.leix.es

2AKUCHEN, BY COSAPA GROUP

Ctra. Marbella A-355 Km. 19 29100 Coín (Málaga) Tel. 952.112.539

MARCA: 2aküchen www.2akuchen.com

ANTALIA

Ctra. de Yuncos a Cedillo del Condado Km. 2,8 - 45210 Yuncos (Toledo) Tel. 925.021.200

MARCA: Antalia

www.antaliacocinas.com

CINCOCINA, S.L.

Ctra. Úbeda - Málaga A KM:37.300 23100 Mancha Real (Jaén)

Tel. 953.350.240

MARCA: Cincocina

www.cincocina.com

COCINAS 3H, S.L.

C/ nº 4 - Nave 25126 Pol. Ind. La Frontera 45217 Ugena (Toledo)

Tel. 925.533.409

MARCA: Cocinas 3H

www.cocinas3h.com

COCINAS FIONA

C/ Cinco, 57 45217 Ugena (Toledo) Tel.: 925.533.647 **MARCA**: Fiona

www.cocinasfiona.com

COCINAS TEROL, S.L.

Pol. Ind. Pla de Terol C/ Apolo 03520 Polop (Alicante) Tel. 965.870.327

MARCA: Terol www.cocinasterol.es

DELAMORA ESPACIO INTEGRAL, S.L.

C/ Montecarlo, 8 28942 Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916.085.363

MARCAS: GM Cocinas, delamora

www.gmcocinas.es

DELTA COCINAS, S.L.

Pol. Martín Grande, nº 5 26550 Rincón de Soto (La Rioja) Tel. 941.160.669

MARCA: Delta Cocinas www.deltacocinas.com

DISENOVE, S.L.

Centro de Empresas Guardo Nave 8 34880 Guardo (Palencia) Tel. 979.850.500

MARCA: Disenove www.disenove.com

DUPLOKIT S.L.

Avda. de Sanlúcar S/N - Parque Empresarial Oeste 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956.140.506 MARCA: Dupplo www.dupplo.es

ESTUDIO DE COCINAS IROKO S.L.U

Lugar A Cerca, 55 (Nave Industrial) 36620 Vilanova de Arousa (Pontevedra)

Tel. 986.543.543 MARCA: Iroko

www.irokococinas.com

FARO by ALVIC

Polígono Industrial EL Martinón s/n 23200 La Carolina (Jaén)

Tel. 953.685.020

MARCA: Faro by Alvic (cocinas y baños)

www.farobyalvic.com

GRUPO AFAR COCINAS, S.L.L

C/ Enrique Herrera, 21 Apdo. de Correos N° 28 14420 Villafranca de Córdoba (Córdoba) Tel. 957.190.936 **MARCA**: Grupo Afar

www.grupoafarcocinas.com

GRUPO DIEZ, S.A.

Pol. Martín Grande s/n 26550 Rincón de Soto (La Rioja) Tel. 941.141.897

MARCA: Grupo 10 www.grupodiezrincon.es

GRUPO MOBILIARIO DE MADRID, S.L.

Ctra. Serranillos a Cuesta la Reina, Km. 24 45217 - Ugena (Toledo) Tel. 925.544.448 / 49

MARCA: FERGOM

 $www. {\tt grupomobiliar} io demadrid. es$

HITALO ALCALÁ S.L.

Autovía A-92 Sevilla-Málaga Km 6,5 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla) Tel. 955.511.956

MARCA: HITALO www.hitalo.es

IBERKITCHENS, S.L.

www.iberkitchens.com

Pol. Ind. La Campiña C/ Valencia, 3 41400 Écija (Sevilla) Tel. 955.902.227 **MARCA**: Iberkitchens

INTERIORISMO KITCHEN GRUP, S.L.

Pol. Ind. Via de la Plata C/ El Palacio, 24 24794 Riego de la Vega (León) Tel. 987.632.127

MARCA: Kitchengrup www.kitchengrup.es

LINO ALONSO, S.A.

Ctra. de Matapozuelos, 21 47239 Serrada (Valladolid) Tel. 983.559.124

MARCA: Lino Alonso
www.linoalonso.com

LOGOS S. Coop

P. I. Elbarrena s/n 20247 Zaldibia (GIPUZKOA) Tel. 943.884.050

MARCA: Logos www.logoscoop.com

MINO COCINAS, S.L.

C/ Artesanos, 16 46900 TORRENT (VALENCIA) Tel. 962.126.128 MARCA: Mino Cocinas

www.minococinas.com

MODUL CUIN, S.A.

Ctra. Córdoba-Almería, Km. 158,8 23560 Huelma (Jaén) Tel. 953.391.025 **MARCA**: Modul Cuin

MONTANINO, S.L.

www.modulcuin.com

Avda. Azucarera, Nave 34 28500 ARGANDA DEL REY (MADRID) Tel. 918.712.350

MARCA: Montanino www.montanino.es



FABRICANTES DE MUEBLES DE COCINA

MUEBLES AROCA, S.L.U.

Ctra. Úbeda - Jaén Km, 40 23100 Mancha Real (Jaén)

Tel. 953.048.134 MARCA: Aroca

www.mueblesaroca.com

MUEBLES INCOSUR, S.L.L.

Pol. Industrial La Trocha, s/n 29100 Coín (Málaga) Tel. 952.453.354

MARCA: Inko

www.inkococinas.com

MUEBLES OB. S.A.

Camino de Córdoba, Km. 2 14420 Villafranca de Córdoba (Córdoba)

Tel. 957.191.200 MARCA: OB Cocinas www.obcocinas.es

PEDRO PINO MARTÍNEZ, S.L.

Camino Viejo de Córdoba, s/n 14420 Villafranca de Córdoba (Córdoba)

Tel. 957.190.011 MARCA: Pino www.laspino.com

RAFER COCINAS, S.L.

C/ De rocinante, 11 28970 Humanes de Madrid (Madrid)

Tel. 916.041.133 MARCA: Rafer www.rafercocinas.es

REKKER SYSTEM, S.L.

Pol. Ind. Can Barri, nave 43 08415 Bigues i Riells (Barcelona) Tel 938 657 790

MARCA: REKKER www.rekkersystem.com

STILINEA COCINAS, S.A. (MOBALCO)

C/ Venecia, 16

15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)

Tel. 981.843.240 MARCA: Mobalco www.mobalco.com

TRANSFORMADOS DE LA MADERA JESÚS SOLA, S.L.

C/ Josef Ezmel, 10 31523 Ablitas (Navarra) Tel. 948.850.545

MARCA: Sola Cocinas www.solacocinas.com

VIJUPA, S.L.

C/Rio Manzanares, 39 28970 Humanes de Madrid (MADRID) Tel. 916.048.326

MARCA: Vijupa www.vijupa.com

YELARSAN, S.L.

Partida Los Llanos, s/n 03110 Mutxamel (Alicante) Tel 965 922 579

MARCA: Yelarsan www.yelarsan.es

ZONA COCINAS, S.L.

Avda. Madrid, 65 Pol. Ind. Príncipe Felipe 14900 Lucena (Córdoba) Tel. 957.860.303

MARCA: Zona Cocinas www.zonacocinas.es

FABRICANTES E IMPORTADORES DE ELECTRODOMÉSTICOS

AMICA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Avda. Sur del Aeropuerto de Barajas, 38 2ª planta, L-5 - 28042 Madrid Tel. 810.510.010

MARCA: Amica

www.amica-group.es

DAKE, S.L.U.

Avda. Mogent, 40-42 - Nave 1 08170 Montornès del Vallès (Barcelona) Tel. 902.260.006

MARCAS: Blanco, Gutmann, Viking, ISE, Steel, Atag, InSinkErator

www.dake.es

ELECTROLUX ESPAÑA. S.A.U.

Avda. Europa, 16 28108 Alcobendas (Madrid) Tel. 902.676.837

MARCAS: AEG, Electrolux, Zanussi

www.electrolux.es

FRANKE ESPAÑA, S. A.U.

Avda. Via Augusta, 85-87 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) Tel 935 653 535

MARCAS: Franke, Mepamsa, KWC, Roblin www.franke.es

FRECAN, S.L.U.

Ctra. B-142 Polinyà a Sentmenat, Km. 8,4 08181 Sentmenat (Barcelona)

Tel. 902.270.170

MARCAS: Foster, Urban, Bautek, Frecan

www.frecan.es

FRIGICOLL, S.A.

C/Blasco de Garav. 4-6 08960 Sant Just Desvern (Barcelona) Tel. 934.803.322

MARCAS: Liebherr, De Dietrich, Falmec

www.frigicoll.com

INOXPAN, S.L. (PANDO)

Pol. Ind. El Cros Av. El Molí de les Mateves, 11 08310 Argentona (Barcelona) Tel. 937.579.411

MARCAS: Pando, Orpan www.pando.es

MIELE, S.A.

Avda. Bruselas, 31 28100 Alcobendas (Madrid) Tel. 916.232.029

MARCA: Miele www.miele.es

SMEG ESPAÑA, S.A.

C/ Central, 28 Pol. Ind. La Ferrería 08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

Tel. 935.650.250 MARCA: Smeg www.smeg.es

TEKA INDUSTRIAL, S.A.

C/ Cajo, 17 39011 Santander Tel. 942.355.050

MARCAS: Teka, Küppersbusch

www.teka.es

WHIRLPOOL ELECTRODOMÉSTICOS S.A.

Avda. dels Vents 9-13 esc. A 2a planta 08917 - Badalona (Barcelona) MARCAS: Whirlpool, Hot Point, Indesit

www.whirlpool.es

FABRICANTES E IMPORTADORES DE FREGADEROS Y ENCIMERAS

ANDEMEN INDUTRIAL S.L.

Av Cortes Valencianas, 26 - B5 E2 P55 46.015 Valencia Tel. 960.037.795

MARCA: Andemen

www.andemengroup.com

ARKLAM

Carretera Alcora Km 7,5 12130 San Joan de Moró (CASTELLÓN) Tel. 964 626 309

MARCAS: Arklam www.arklam.es

COSENTINO, S.A. (SILESTONE/DEKTON)

Ctra. Francisco Martínez, 2 04867 Macael (Almería) Tel. 950.444.175

MARCAS: Silestone, Dekton

www.cosentino.com

FORMICA, S.A.

Ctra. Valencia-Alicante Km. 252 46470 Albal (Valencia) Tel. 961.262.800

MARCA: Formica www.formica.com

INALCO (INDUSTRIAS ALCORENSES CONFEDERADAS, SA)

Partida Saleretes s/n 12110 Alcora (Castellón) Tel. 964.368.000

MARCA: iTopKer www.inalco.es

LEVANTINA Y ASOCIADOS DE MINERALES, S.A.

Autovía Madrid-Alicante Km. 382 03660 Novelda (Alicante)

Tel. 96 560 91 84

MARCA: Naturamia, Techlam, Techlam Top

www.levantina.com

POALGI, S.L.

C/Xaloc, 11 Parque Industrial Ciutat de Carlet 46230 Carlet (Valencia)

Tel. 962.558.256 MARCA: Poalgi www.poalgi.es

ROCA SANITARIO, S.A

Avda. Diagonal 513 08029 Barcelona Tel. 933.661.200

MARCA: Roca www.roca.es

FABRICANTES DE MESAS Y SILLAS

BAILÉN HOME FUSION, S.L.

Paraje de los Sorianos nº 58 B - Nav 03369 El Mudamiento - Rafal (Alicante) Tel. 966.752.376

MARCA: Bailén

www.bailenmesasysillas.com

CANCIO FÁBRICA DE MUEBLES, S.A.

Ctra. del Esquileo, s/n 47369 Villalba de los Alcores (Valladolid) Tel. 983.721.596

MARCA: Cancio www.cancio.es

MESINOR.S.C.

Pol.Ind. San Lázaro C/El Silo, s/n 26250 Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) Tel. 941.340.043

MARCA: Mesinor www.mesinor.com

OTROS COMPONENTES DE MUEBLES DE COCINA

CUCINE OGGI, S.L.

Calle 7, n° 5 nave 2 Pol. Ind. Codonyers 46220 Picassent (Valencia) Tel. 963.300.344

MARCAS: Forma e funcione, Niemann, Schwinn, Cutting Rockenhausen, Ebb, Sige, Elco, Wesco, Luisina

www.cucineoggi.com

DOSSIA, S.A.

Crta, de Cabra s/n 14900 Lucena (Córdoba) Tel 957 509 308

MARCA: Dossia www.dossia.es

DB GROUP, S.L.

C/ Mario Vargas Llosa, 2 28850 Torrejón de Ardoz (Madrid) Tel. 916.555.385

MARCA: DB GROUP, Kautät www.dbgroupherrajes.com

EMUCA, S.A.

Pol. Ind. El Oliveral c/H, 4 46394 Riba - Toja del Turia (Valencia) Tel. 961.667.019

MARCA: Emuca www.emuca.es

GRUPO ACB COMPONENTS, S.L.

Crta. N-341, km. 79 - 14900 Lucena (Córdoba) Tel. 957.511.667

MARCA: ACB

www.grupoacb.com

GTV ESPAÑA HERRAIES E ILUMINACIÓN. S.L.

Avenida Aragón 30 Planta 8 46021 VALENCIA Tel. 961.134.441

MARCAS: GTV, GTV Lighting y Högert

www.gtv.es

HÄFELE HERRAJES ESPAÑA, S.L.

C/ Electrónica 33-35, P.I. URTINSA II 28923 Alcorcón (Madrid) Tel. 91 644 80 21

MARCAS: Häfele, Ninka, Vauth Sagel, Nehl, Schuco, Hawa, Accuride

www.hafele.es/es/

HETTICH IBERIA S.L.

Pol. Ind. Etxezarreta, 3 20749 Aizarnazabal (Guipuzkoa) Tel. 943.897.020

MARCA: Hettich www.hettich.com

INDAUX, S.A.

C/ San Prudencio, s/n 20808 Getaria (Guipuzkoa) Tel. 943.899.100

MARCA: Indaux www.indaux.com

NUOR LA LLAVE S.L.

Sant Martí de l'Erm, 3 08970 Sant Joan Despi (Barcelona) Tel. 934.771.318

www.nuorlallave.com

PLASTIMODUL S.L.

C/ León, 11 POL. IND. L'ALFAÇ III 03440 Ibi (ALICANTE) Tel. 966.550.009

MARCAS: Modulbox, Stylebox, Multibox, Modulmatic, Moduclassic, Modultop, E-Leva

www.plastimodul.com

SALICE ESPAÑA, S.L.U.

C/ Copernic, 11 08403 Pol. Coll de la Manya (Granollers) Tel. 938.468.861

MARCA: Salice

www.saliceespana.es



OTROS COMPONENTES DE MUEBLES DE COCINA

SERVICANTO, S.L.

Pol. Ind. Can Illa Pompeu Fabra Nave 16-18 08530 La Garriga (Barcelona) Tel. 938.715.505

MARCA: Servicanto www.servicanto.com

TRANSFORMAD, S.A.

Ctra. de Valencia KM 10.5 Pol. Industrial Milenium, Nave 1 50420 CADRETE (Zaragoza) Tel. 938.400.066

MARCAS: TMATT, CRYSTAL, STRATI

www.transformad.com

DISTRIBUIDORES

ANTALIA ALCALÁ DE HENARES (ZAO ESTUDIO, S.L.)

Pol. Ind. Santa Rosa C/ Francisco Alonso, nº 1 Nave 15-C 28806 Alcalá de Henares (Madrid) Tel. 913.703.006

www.antaliacocinas.com/ distribuidores/#estudios-antalia

ANTALIA VALENCIA

C/ Tres Forques, 69 B 46018 Valencia Tel.960.726.568

www.antaliacocinas.com/distribuidores/ #estudios-antalia

ANTALIA VALLADOLID

C/Acibelas, 11 47004 Valladolid Tel. 983.396.941

www.antaliacocinas.com/ distribuidores/#estudios-antalia

FACCE COCINAS

Juan Bravo, 68 28006 Madrid Tel: 913 09 00 14 www.facce.es

FERROPLAS COMERCIAL, S.L.

Avda. Castilla y León, 16-20 09005 (Burgos) Tel. 947.240.224

www.ferroplas.com

LAS ALBINAS MOBILIARIO, S.L.

Avda. de los descubrimientos, s/n 11130 Chiclana de la frontera (Cadiz) Tel. 956.402.018 MARCA: Antalia

www.lasalbinas.com

EMPRESAS COLABORADORAS

A3COM MARKETING & COMUNICACIÓN, S.L.

Polígono Ave María, Parcela 2.7 a 2.9 23740 Andújar (Jaén) Tel. 953.514.162

www.a3com.es

BENIDORM SOFTWARE, S.L.

Calle Roldan 3-3-24 03501, Benidorm (Alicante) Tel. 965.861.673

MARCAS: VIRTUALKITCHEN - VIRTUALGES -WURTHDESIGN -

DISEÑO2000

www.benidormsoft.com

FERIA VALENCIA

Avda. de las ferias s/n 46035 Valencia Tel. 963.861.132

www.feriavalencia.com

ICA Iberia S.A.U.

Polígono el Collet 401 Nave n.2 12580 Benicarló (Castellón) Tel. 964.491.574 MARCA: ICA

www.icaspa.com

Industrias Químicas IVM, S.A.

C/ El Perelló, 19 P.L. Masía del Juez 46900 Torrent (Valencia) Tel. 961.588.550 MARCA: Ilva. Milesi

www.ilvabarnices.es

KEY SOLUTIONS SIG, S.L.

Calle Dalia 289 28108 Alcobendas (Madrid) Tel. 918.279.945

www.keysolutions.es

KITCHENDRAW ESPAÑA, S.L.

C/ Travesía La Paz, 4 30160 Monteagudo (Murcia) Tel. 968.851.355

MARCAS: KitchenDraw, Insitu

www.kitchendraw.es

QUALITYLEGAL, S.L.

C/ Rector Lucena, nº 20 1ºE 37002 Salamanca Tel.923.136.514

clientes@qualitylegal.es







PORTADA



CONTRAPORTADA



INTERIOR PORTADA



INTERIOR CONTRAPORTADA



TITUS PLUS

ANUNCIANTES 118

ALVIC ENCARTE

ARAN CUCINE 83 PUBLIRREPORTAJE

BIESSE 13

BLANCO (DAKE) 29

BLUM 19

F. EXPOSICAM 37

F. INTERZUM 75

FARO 27

FRANKE 15

FRECAN 29

GENEBRE 33

GRASS 25 PUBLIRREPORTAJE

GRESPANIA 21

HOMAG 31

INALCO 43

L&S 69

LUBE 49

NEOLITH 11

OB COCINAS 6-7

PEKA 51

ROCA 9

SAITRA 59 PUBLIRREPORTAJE

SALICE 23

SAPIENSTONE 47

SC 35

SCILM 71

SILESTONE 17

TRANSFORMAD 41



COCINA INTEGRAL

