

mab

H O S T E L E R O

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y COLECTIVIDADES

Núm. 251 | Octubre 2023
mabhostelero.com / 6,50€

En Portada

Infrico presenta su nueva marca Fribuffet

ENTREVISTA

Antonio M.Hernández, Quality Espresso:
«Las nuevas tecnologías tienen un papel fundamental para nosotros»

ARTÍCULOS DE OPINIÓN

Viena Capellanes, equipamiento imprescindible para una marca centenaria
¿En qué nos fijamos a la hora de elegir un horno?

 Infrico



ELEGANCIA E INNOVACIÓN PARA BAÑOS COLECTIVOS

Nofer, firma dedicada a la fabricación de accesorios, complementos para baños públicos y especializada en productos realizados en acero inoxidable, presenta su exclusiva línea de accesorios de baño EVO.

Ésta ha sido meticulosamente diseñada por el estudio Alegre Design para satisfacer las demandas de diseñadores, arquitectos y profesionales del sector del contract. Estos accesorios no solo son una manifestación de calidad y funcionalidad, sino que también representan una declaración de estilo en entornos públicos y colectivos.



QUALITYFRY FIRMA UN ACUERDO CON LA PIADINERÍA

QualityFry, empresa española especializada en el diseño y fabricación de tecnología automática sin humos, sin olores y sin mezcla de sabores para el canal Horeca, food service y retail, ha anunciado un reciente acuerdo con La Piadineria, reconocida cadena de restaurantes en Italia. Esta empresa de Fast Casual Food italiana cuenta con más de 350 restaurantes ubicados en centros comerciales y zonas urbanas que son fieles a tres palabras mágicas: Cliente, producto y respeto.

Este acuerdo apuesta por incorporar los innovadores modelos iQ de QualityFry en los restaurantes de La Piadineria, llevando la experiencia culinaria italiana a un nuevo nivel ya que gracias al desarrollo de la tecnología ecofry, paten-

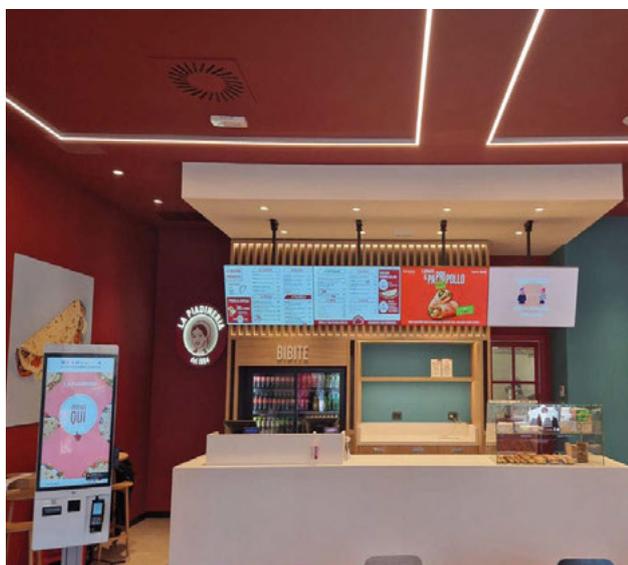
tada por QualityFry en todas sus freidoras, facilita una cocina sostenible, saludable y más eficiente a nivel energético.

QUALITYFRY MEJORARÁ LOS PROCESOS DE COCINA DE LA MARCA

La Piadineria, ha seleccionado como parte de su estrategia de crecimiento el modelo iQ630 Carrousel de QualityFry para mejorar aún más sus procesos en cocina y ofrecer una experiencia excepcional a sus clientes. Los alimentos elaborados con los equipos QualityFry acortan los tiempos de fritura en un 27% y reducen el consumo de aceite en un 37%, lo que supone no sólo una mejora en el rendimiento del producto sino un menor contenido de grasa absorbida por el alimento, dotándolo de resultados excepcionales en términos de calidad, sabor y textura.

Esta colaboración representa un hito importante para ambas compañías, consolidando su posición como referentes en sus respectivos campos y en línea con el compromiso de QualityFry por la sostenibilidad en la cocina profesional.

QualityFry continúa así expandiendo su presencia en el mercado internacional brindando soluciones de cocina de vanguardia a empresas de renombre con el principal objetivo de que en todos los rincones del mundo se pueda elaborar una fritura de calidad como la que se obtiene tras usar nuestros equipos para cocinas profesionales, además de garantizar unas mejores condiciones en la cocina tras evitar la presencia de humos y los olores, así como, el contacto directo con las altas temperaturas del aceite.



JUAN JOSÉ MACH, ELEGIDO PRESIDENTE DE LA ACFHC

Juan José Mach ha sido elegido presidente de la Asociación Catalana de Fabricantes de Equipos para Hostelería y Colectividades (ACFEH), después de que la Asamblea General de la entidad se reuniese en sesión extraordinaria el pasado 20 de septiembre en Barcelona para celebrar elecciones a la Junta Directiva.

Hasta ese momento, Juan José Mach ocupaba provisionalmente la presidencia de la asociación, tras el cese voluntario del anterior presidente.

Junto con Juan José Mach (Quality Espresso), componen la Junta Directiva de ACFEH: Daniel Domènech (Vollrath Pujadas) como vicepresidente, Josep Ruiz (Iberital) con la función de secretario, Jaume Riera (Comas & Partners) en calidad de tesorero, y Lluís Jofresa (Luis Capdevila) como vocal.

«La línea de trabajo de la nueva Junta Directiva», explica Juan José Mach, «se articula en torno a tres ejes: la defensa de los intereses generales de los asociados ante la Administración y las instituciones públicas, el incremento de la visibilidad de la entidad, así como el fomento de la comunicación, información y debate con las empresas miembros sobre los problemas que pueden afectar a la industria catalana de equipamiento para hostelería».

Juan José Mach, que es director general de Quality Espresso, ocupa también la presidencia de la Asociación de Fabri-



cantes y Distribuidores de Máquinas Españolas de Café y Similares (MACAFE).

VIVIE, LÁMPARAS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE



VIVIE, marca dedicada a la venta de objetos de interiorismo y decoración presenta su colección de lámparas Botanicals para 2023 elaborada con fibras naturales.

Lámparas de fibras vegetales que ayudan a crear un ambiente más relajado y sereno sin sobrecargar ni eclipsar a las demás piezas decorativas. Están fabricadas con materiales sostenibles y son respetuosas con el medio ambiente, lo que las convierte en una opción atractiva, ecológica y con mucho estilo. Novedosas luminarias hechas con mimbre, esparto, ratán, bambú o yute que destacan por su belleza orgánica y por su simplicidad