



PROJECTES · EQUIPAMENTS · HOSTELERIA · BUGADERIA



Especializados en el estudio, diseño, fabricación, instalación y mantenimiento de todos los equipos necesarios para los sectores de la restauración, la hostelería y la alimentación.

Nuestro departamento técnico ejecuta el proyecto a su medida según la normativa vigente y la correcta distribución de sus instalaciones para la optimización de su buen funcionamiento.

Nuestra amplia experiencia en el sector "know-how", y el apoyo de las mejores marcas del mercado nacional e internacional, nos permite ofrecer un asesoramiento global para conseguir la mayor eficiencia y productividad de su negocio.

Nuestro equipo de profesionales se encarga de ejecutar su proyecto de inicio a fin, coordinar todos los industriales que intervienen y realizar un seguimiento integral, incluyendo la puesta en marcha y el posterior mantenimiento de los equipos.

#### CONSULTORÍA

- Estudio y confección de proyectos personalizados.
- Arquitectura / Ingeniería / Interiorismo.
- Tramitación y obtención de permisos.

#### EQUIPAMIENTOS

- Estudio de necesidades.
- Venta y distribución de equipamientos y sistemas.
  - Equipos de cocción.
  - Equipos de preparación y transformación.
  - Sistemas de distribución y almacenamiento.
  - Instalaciones frigoríficas.
  - Sistemas de extracción de humos.
  - Equipos y sistemas de lavado de vajilla y utensilios.
  - Utensilios y accesorios de restauración, hostelería, lavandería y alimentación.
  - Vitrinas profesionales para pastelería y heladería.
  - Mobiliario para interior y exterior.
  - Equipos y sistemas de lavandería.
- Diseño y fabricación a medida.
  - Muebles de acero inoxidable.
  - Vinotecas.
  - Buffets, Autoservicios, Show-Cookings.
  - Centrales y cámaras frigoríficas.

#### ASISTENCIA

- Instalación, puesta en marcha y mantenimiento de sus instalaciones.
- Servicio de asistencia técnica (SAT) los 365 días del año.

