

Expomaquinaria presenta su catálogo 2023

Expomaquinaria empresa líder en ventas por internet de equipamiento y maquinaria para hostelería e industria alimentaria, presenta las novedades de su catálogo 2023

Tras los últimos años en los que los fabricantes de equipamiento de hostelería han permanecido en sus cuarteles con una mínima inversión en investigación y desarrollo y sin parar de subir precios debido al aumento de costes de la materia prima; por fin este 2023 viene cargado de novedades, rediseño y algún producto realmente novedoso.

El mercado de hostelería ha estado fuertemente penalizado desde la crisis del COVID en la que se restringió la actividad hasta límites que puso en jaque a muchos negocios del sector, pasando por la guerra de Ucrania cuando muchos hosteleros empezaban a levantar la cabeza y terminando por los presagios del gobierno que auguraba un ciclo económico de lo más penoso.

Afortunadamente hoy en día se vuelven a ver los bares y restaurantes con clientes, los peores presagios no se han cumplido y este año se presenta con perspectivas renovadas.

Expomaquinaria, fiel a su tendencia a la innovación no podía quedarse atrás y ha preparado una selección de productos innovadores para dar soluciones a los nuevos retos que presenta el mercado en este año 2023.

Dada la amplitud del catálogo a continuación se analizan las novedades de las diferentes categorías de producto:

Mobiliario de hostelería: los principales importadores y fabricantes del sector han apostado por nuevos diseños basados en el polipropileno y la combinación de materiales; las curvas y los diseños orgánicos como parte principal del diseño de sillas y mesas de hostelería.

Cocina Industrial: En 2023 vuelven las formas cuadradas y funcionales, las cocinas industriales ya no son aburridas, el acero inoxidable de colores y los mandos latonados forman parte de las nuevas tendencias de sus composiciones.

Extracción y Ventilación: De la mano de IberHostel, Expomaquinaria presenta una nueva Campana Extractora sin humos con capacidades de filtración del 100% de humos y olores. Además de nuevas soluciones para la filtración de partículas volátiles PEM que muchos ayuntamientos están empezando a restringir.

Frío Industrial: Las nuevas neveras 0º para cerveza ocupan todas las portadas, la cerveza fría no es suficiente, es necesario tomar una cerveza cerca del punto de congelación para descubrir una nueva manera de disfrutar una buena cerveza.

Lavavajillas Industriales: El lavavajillas industrial comienza a adaptarse a los próximos requerimientos de la UE, el control de temperatura digital, la esterilización de la vajilla en primer plano, no basta con que las temperaturas de lavado sean óptimas sino que es necesario demostrarlo con un termostato integrado que garantice la misma.

Mobiliario de Acero Inoxidable: Se incorpora al catálogo clásico nuevos diseños, barras de coctelería, mobiliario y mostradores comerciales, mesas inox con ruedas y un sinfín de novedades.

El año 2023 representa un reto para el sector de la hostería, fabricantes, comercializadores, instaladores y mantenedores de maquinaria de hostelería tienen que estar unidos para superar por fin estos años de sequía, en Expomaquinaria lo tienen muy claro: innovación y seriedad.

Datos de contacto:

Juan Pedro Ruesca Ubide

www.expomaquinaria.es

661717201

Nota de prensa publicada en: [Zaragoza](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>