



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Repagas estará presente en Hostelco con sus últimas novedades en equipos y servicios

Repagas estará presente en Hostelco con sus últimas novedades en equipos y servicios

Jueves, 05 de abril 2018

Repagas estará en Hostelco como patrocinador y expositor, para presentar las novedades incorporadas en el último año tanto a nivel de equipos, como de sistemas y conceptos. La firma ofrecerá, además, actividades dentro del marco de 'The Hostelco Experience' y en un espacio propio llamado 'Repagas CookSpot'.

Repagas, vuelve a tener presencia en Hostelco, compartiendo espacio junto a otras empresas líderes en el sector de equipamiento de cocina. En su *stand* los visitantes podrán descubrir todas sus novedades, tanto en lo que respecta a nuevas herramientas y servicios que facilitan la puesta en marcha de grandes proyectos, como las referidas al equipamiento propiamente.

Además de contar con la presencia de un *stand* de 190m², Repagas es patrocinador y ofrecerá, dentro del marco de 'The Hostelco Experience', una ponencia liderada por **Pepe Rodríguez**, chef estrella Michelin del restaurante del 'Bohío' y jurado del programa televisivo MasterChef.

Tecnología, calidad e innovación

Hostelco será el escenario perfecto donde experimentar la tecnología, calidad e innovación del sector y Repagas presentará allí diferentes novedades en la misma línea. De entre todas cabe destacar:

– **Repagas Concept.** Un nuevo servicio de valor añadido para el desarrollo de proyectos llave en mano. Con él se ofrece la posibilidad de rediseñar la cocina actual de un negocio, así como poner en marcha un nuevo proyecto desde el inicio. El valor se encuentra en que el servicio abarca desde el análisis integral del espacio, pasando por el diseño holístico de la cocina, la elección de la maquinaria adecuada según las especificidades del servicio y necesidades de los clientes, hasta la formación y aprovechamiento de cada máquina de la instalación, el asesoramiento en el diseño de la carta y la digitalización. En definitiva, un acompañamiento global cuya finalidad es ayudar a conseguir que cada negocio alcance sus objetivos.

– **Virtual Planner Repagas.** Se trata de una herramienta de realidad virtual, única en el sector, con la que se puede diseñar una cocina profesional de una manera sencilla e intuitiva y se puede visualizar finalmente el proyecto realizado en 3D. Durante la feria se podrá diseñar la cocina, guardarla y enviar una solicitud diseñada de la oferta junto con la configuración deseada, para luego afinar los detalles.

– **Chefconsulting.** Este es otro servicio de asesoría en el que el chef corporativo de Repagas, **Pablo Martínez**, resuelve algunas de las preguntas que con más frecuencia suelen surgir al usar cualquier equipamiento de la marca. De este modo, de una forma rápida, directa y accesible se facilita el trabajo diario en cocina, de los profesionales.

'Smartline' y cocinas de diseño

En Hostelco se podrá conocer la línea 'Smartline' de Repagas; Una línea para la que el espacio de la cocina no es condición *sine qua non* para determinar la calidad, ya que es una gama de dimensiones más reducidas, pero fabricada con los mismos materiales y calidad, que la de mayor tamaño. Se trata de un equipamiento del que ya disfrutaban espacios de primer nivel, como los restaurantes 'El Bohío' de Illescas (Toledo) y 'A ultramar' de Pontevedra; hoteles como el 'Palace Gran Lujo' de Madrid o el hotel 'Hilton Khartoum', en Sudán; o empresas como Acciona o Metrovacesa.

- **Otra gran novedad, en cuanto a producto**, será presentada durante Hostelco, pero de momento habrá que esperar a la feria para saber de qué se trata.

Espacio 'Repagas CookSpot'

Dentro del marco de la feria, Repagas también contará con un espacio en el que se llevarán a cabo demostraciones en la que mostrarán las diferentes aplicaciones gastronómicas de sus equipos, y en el que se ofrecerá un menú de lujo, compuesto, entre otros

platos, de: 'Espuma de manchego curado con gel de pimientos asados', 'Crujiente de jamón y aceite de cebollinos'; 'Mini-hamburguesa tartar style2 con crema de funghi porcini'; 'Brocheta de pulpo, gambones y alioli de wasabi/siracha', etc.

Todas estas experiencias y novedades, que se presentarán en Hostelco 2018, están alineadas con la nueva filosofía de transformación que está llevando a cabo Repagas; una nueva seña de identidad de mejora constante de los productos y servicios que fabrica y comercializa, muy comprometida con la innovación continua y la digitalización.

– REPAGAS. Hostelco: Pabellón 8, nivel 0, calle D, stand 579.

www.repagas.com