

Amica presenta sus productos más innovadores en SICI

El Grupo Amica, fabricante europeo de electrodomésticos con 70 años de historia que comercializa sus productos en más de 50 países, estuvo presente en la última edición de Espacio Cocina-SICI, que se celebró en Valencia del 28 de enero al 1 febrero.

Allí presentaron sus últimas novedades en electrodomésticos integrables y en cocción, llevando hasta Valencia una experiencia de cocinar única y diferente, gracias a sus electrodomésticos de prestaciones y diseño únicos. En un stand de 128 m² la marca recibió a sus principales distribuidores a nivel nacional y exhibió una gama completa de hornos y conjuntos de hornos y microondas, placas de inducción y cristalgas, campanas decorativas, lavadoras y secadoras de libre instalación. Los asistentes a SICI también pudieron conocer la gama completa de lavado integrable, y sus novedades en frío, destacando los combis de puertas de cristal blanco y negro, y sus frigoríficos vintage en colores rojo, rosa, negro y beige.

Los casi 70 años de experiencia del Grupo Amica les han permitido desarrollar una gama amplia y variada de electrodomésticos, adaptados a las necesidades de millones de clientes gracias al diseño y la tecnología aplicada. Sus electrodomésticos combinan las tecnologías inteligentes con la funcionalidad. Las soluciones empleadas en sus equipos marcan un hito en la revolución de cualquier cocina, con productos que presentan un aspecto elegante, no solamente por su diseño singular,

sino sobre todo por la utilización de materiales de primera calidad y una gran atención al detalle.

Sin embargo, lo más importante para la compañía sigue siendo la confianza y el reconocimiento de los consumidores. Para responder a sus necesidades, buscan constantemente nuevas y mejores soluciones, con el fin de facilitar aún más las tareas domésticas y hacerlas más agradables. Las líneas de electrodomésticos, creadas y desarrolladas continuamente, se adaptan a la cada vez más amplia variedad de preferencias de los usuarios de las distintas regiones geográficas. Combinan con éxito una tecnología avanzada, funcionalidades exclusivas y un cuidado diseño.

Hornos X-Type

Una de las nuevas líneas de producto presentadas en SICI fue la de hornos X-Type Line, que ofrecen soluciones únicas e innovadoras para responder a las expectativas del consumidor. Con una serie de operaciones simples e intuitivas el consumidor comprobará cómo la tecnología adaptada a cada necesidad ayuda a simplificar la vida cotidiana, respondiendo a sus expectativas reales y sintiendo el placer de la cocina al horno.

Con la nueva línea de hornos de

En un stand de 128 m² la marca recibió a sus principales distribuidores a nivel nacional y exhibió su completa gama de electrodomésticos

Amica, se puede hornear tradicionalmente, añadiendo vapor (opción SoftSteam) o cocinar completamente con el sistema de vapor (FullSteam), es un auténtico 3 en 1. El vapor es la manera perfecta de conseguir panes más esponjosos, carnes más jugosas y alimentos más saludables, sin pérdida de vitaminas y minerales; además de ser una opción perfecta para calentar alimentos reteniendo la humedad. El generador de vapor lo distribuye de manera uniforme por todo el horno, manteniendo una temperatura estable, de modo que cada pieza está perfectamente cocida, mejorando el sabor y la consistencia de los platos.

Además cuentan con una capacidad de 77 litros, para hornear más al mismo tiempo, bandejas



XXL, y un sistema de precalentamiento rápido, alcanzando los 150° en solo tres minutos, con el consecuente ahorro de tiempo. Sus nueve niveles de cocción disponibles permiten hornear diversos platos a la vez. Otra funcionalidad de los hornos X-Type es su sistema de apertura automática de puerta, que los hace todavía más fáciles de utilizar. Aunque tengas las manos ocupadas, simplemente con tocar el asa del horno se abre la puerta, sin riesgo de quemarse o dejar caer lo que tenemos entre manos.

Campanas

Las campanas extractoras Amica se integran perfectamente en el espacio de la cocina, resultando eficientes y elegantes. Sus filtros modernos, su iluminación agradable y su alto rendimiento son solamente algunas de las ventajas que hacen el trabajo en la cocina más ameno. Además, las campanas de Amica destacan por su alto rendimiento. Cumplen su función perfectamente, incluso con el nivel de potencia más bajo, eliminando completamente los olores de la cocina.

En SICI pudimos ver dos innovaciones en esta categoría de producto. Para asegurarse de que el aire en nuestras cocinas no solo huele correctamente, sino que es seguro para la salud, Amica ha incorporado la ionización. Por medio de la descomposición de compuestos químicos que contienen olores, el ionizador cuida de la pureza del aire, que huele fresco y limpio. Este sistema trata el aire, elimina los alérgenos y los olores de forma permanente, y es antimicótico y antibacteriano. Otra de las innovaciones en campanas que Amica presentó en la feria fue la tecnología SiFI, que permite controlar la campana sin tocarla, y sin usar ningún tipo de mando a distancia, simplemente con gestos. Moviendo la mano delante de la campana, automáticamente se pone en funcionamiento. También se puede

cambiar la intensidad o encender la luz mediante control gestual, y no es necesario tocar el aparato, que se mantiene limpio sin manchas de huellas.

Además, la utilización de iluminación LED, convierte a las campanas Amica en más eficientes y seguras para la visión. Por otro lado, su absorción periférica aumenta el rendimiento, y ya que el vapor también sale por las ranuras frontales, se incrementa el área de absorción para eliminar los olores más rápido.

Vinotecas

En Valencia también pudimos comprobar de primera mano la apuesta de Amica por un electrodoméstico tan sofisticado como las vinotecas, con multitud de modelos, ahora también integrables.

Su tecnología Amica VinoOptima System siempre garantiza las condiciones adecuadas para distintos tipos de bebidas. El vino

Una de las nuevas líneas de producto presentadas en SICI fue la de hornos X-Type Line

guardado en botellas elegantes y preparado para servir a la temperatura correcta y con el sabor y aroma adecuado se encuentra fácilmente accesible. Perfección a la hora de almacenar, servir y saborear. Así se define el vino servido del Amica VinoOptima System.

Gracias al control electrónico y sus zonas separadas con ajustes electrónicos intuitivos del nivel de temperatura, el vino siempre está perfecto, a la temperatura ideal, aunque se almacenen distintos tipos de vino juntos. Además, el tapón de las botellas siempre estará colocado firmemente en su sitio, y las etiquetas permanecerán intactas, ya que no se pelan debido al exceso de humedad. Así se conserva también el sabor único del vino. No faltan tampoco una serie de detalles, como el cristal de protección contra los rayos UV y la iluminación LED para evitar las emisiones de luz y calor que pudieran afectar el vino, asegurando el mantenimiento de su sabor perfecto. El filtro de carbón activado proporciona un aroma intacto, eliminando olores desagradables que pudieran producirse causados por bacterias. Sin embargo, no todo gira alrededor del sabor, ya que el aroma y el aspecto también importan. Y además, cuenta la comodidad cuando nos apetece una copa de un buen vino. Todo sabe mejor en un entorno agradable y cómodo, por lo que con Amica ComfortUse System el consumidor puede dejarse llevar por el momento, disfrutar de la tranquilidad y el sabor delicado, rodeado de estantes elegantes de madera que eliminan las vibraciones dañinas para el vino y ofrecen un acceso excepcionalmente fácil a su colección de botellas. La puerta reversible, un modo de funcionamiento extremadamente silencioso y su cuidada estética rodean a las vinotecas Amica de una elegancia útil y confortable. ■

