



**somtec**

**Catálogo de productos y servicios**



# SUMARIO

---

## 01

---

Somos técnicos

---

## 02

---

Trabajo en equipo

---

## 03

---

Formación

---

## 04

---

Somtec y tú

---

## 05

---

Productos y servicios

---

## 06

---

Instalaciones realizadas

---

## 07

---

¿Con qué marcas trabajamos?

---

## 08

---

Nuestros clientes

### **Julián Cuenca**

Gerente  
dirección@somtec.es  
647 659 027

### **Salvador Bordoy**

Director Técnico  
sat@somtec.es  
620 952 200

**www.somtec.es**

**Llámanos al +34 971 758 016**

---

## 01. Somos técnicos

### Nos apasiona el trabajo bien hecho

Somtec es una empresa mallorquina especializada en la planificación, instalación y mantenimiento de equipamiento e instalaciones para el sector hotelero, la restauración y la alimentación.

La empresa está formada por un equipo técnico profesional, experimentado y entusiasta. Nuestra especialidad reside en planificar y realizar instalaciones a medida, además de ofrecer un ágil y cualificado servicio técnico y ser distribuidores de marcas como Rational, Electrolux, Sannic, etc.

Comprometidos con el desarrollo sostenible y la innovación, desde hace más de 20 años, realizamos instalaciones de cocinas industriales, cámaras frigoríficas, buffets, equipos de climatización o cualquier otro tipo de equipamiento industrial necesario para el correcto desarrollo de tu negocio.

---

## 02. Trabajo en equipo

### Todos participamos en la realización de tu proyecto

Primero, el Departamento Comercial escucha tu reto y lo convierte en nuestro próximo desafío. Intenta anticiparse a tus necesidades y transmite toda la información al Departamento de Proyectos.

El equipo encargado de Proyectos realiza el plano de distribución cumpliendo la normativa legal de seguridad e higiene, busca el mágico equilibrio entre operatividad y estética, crea soluciones a medida, aporta ideas y diseños exclusivos y personalizados, plasmándolos sobre planos detallados.

A continuación interviene el Departamento de Coordinación. Nuestros compañeros cuidan el diseño, la fabricación y ejecución de la nueva instalación y finalmente, con la ayuda del Servicio Técnico, trabajan para conseguir el correcto funcionamiento de todas las instalaciones.

## 03. Formación

### Estamos en constante crecimiento y evolución.

En somtec apostamos por la formación interna continua de nuestro equipo de trabajo. En junio de 2010 realizamos una Sesión Creativa propuesta por la agencia de comunicación y eventos Pidelaluna. Durante la sesión co-creamos nuestra nueva marca, hablamos de la filosofía, los valores y la visión de la empresa y decidimos las acciones a emprender para impulsar una más eficaz atención al cliente.

En septiembre de 2010 realizamos un curso inhouse sobre “El Proceso Comercial y el Arte de la Seducción” dirigido por Guillermo de Haro, Doctor Europeo en Promoción y Desarrollo de Empresas UPV y profesor de estrategia del Instituto de Empresa. Realizamos un taller de supervivencia, analizamos nuestro estilo comunicativo y nos dimos cuenta de cómo hay que tomar decisiones para sobrevivir en un entorno cambiante. Revisamos casos de éxito de PYMEs, técnicas de fidelización y cambios de estrategias comerciales, entre otros aspectos del mundo de la gestión empresarial.

Asistimos anualmente a cursos técnicos de fabricantes como Electrolux y Rational. compartimos información con los departamentos técnicos de todos los fabricantes con los que trabajamos.

---

## 04. Somtec y tú

Nos gustaría colaborar contigo y ayudarte a impulsar tu negocio. En nuestra opinión, unas buenas instalaciones son la base para crecer y desarrollar relaciones positivas con tus clientes. Si deseas conocernos mejor, contacta con nosotros y te contaremos todo lo que quieras saber sobre nuestra forma de trabajar y nuestra experiencia, además de escuchar cuál es tu objetivo y ayudarte a alcanzarlo.



---

## 05. Productos y servicios

Los productos con los que trabajamos siempre tienen la capacidad de adaptarse a las necesidades de cada tipo de usuario, ofreciendo una solución completa. Por este motivo, trabajamos con marcas que presentan modelos de distintas capacidades, producciones y prestaciones, complementos y accesorios de todo tipo.

En Somtec nos dedicamos a la instalación de:

### 01 Buffets

Nos adaptamos al espacio y al entorno para, según las necesidades del cliente, diseñar y fabricar el mobiliario de buffet más adecuado para cada proyecto.

### 02 Cocinas industriales

Personalizamos su cocina industrial, adaptándola a su espacio de trabajo e incorporando toda la maquinaria profesional necesaria para que sea práctica, cómoda y funcional.

### 03 Hornos

Ofrecemos algo más que maquinaria, poniendo al alcance de los clientes lo último en tecnología.

### 04 Zonas de lavado

Contamos con el equipamiento de lavado más completo para su cocina, como lavavasos o lavavajillas de cúpula, arrastre o cinta, y el equipo profesional más cualificado para realizar su diseño e instalación.

### 05 Cámaras y cuartos fríos

Soluciones a la instalación de cámaras y cuartos fríos de acuerdo a las necesidades del cliente y cumpliendo la normativa sanitaria con sus correspondientes grupos individuales o centrales frigoríficas.

Podemos realizar el plano de distribución y la instalación de cámaras y cuartos fríos teniendo en cuenta el trazado sanitario que debe llevar el producto.

# Instalaciones realizadas

# Buffets

En un sector donde prima la economía, el diseño y la seguridad, Somtec presta el mejor servicio para la realización de nuevos proyectos, así como reformas, que realizamos en colaboración y coordinación con el resto de industriales







**Buffet frío**



**Buffet caliente**



**Buffet postres**



**Buffet zona niños**

# Showcooking

Cada proyecto se debe enfocar de forma minuciosa y personalizada. Es ahí, donde nuestro equipo de proyectos marca la diferencia, aprovechando al máximo los espacios y ofreciéndole la mejor relación calidad-precio.





Trenes de lavado



Bloque de cocción de pared

## Zonas de cocción, hornos y sistemas de lavado

Desde Somtec damos soluciones a la distribución de las zonas de cocción en función del tipo de los productos a cocinar buscando optimizar el rendimiento del trabajo y el espacio. Las zonas de lavado se diseñan en función del espacio del que disponemos, teniendo en cuenta el volumen de productos a lavar y la normativa sanitaria persiguiendo la facilidad y rentabilidad.



Cuartos fríos

## Cámaras frigoríficas

Soluciones a la instalación de cámaras y cuartos fríos de acuerdo a las necesidades del cliente y cumpliendo la normativa sanitaria con sus correspondientes grupos individuales o centrales frigoríficas.

Podemos realizar el plano de distribución y la instalación de cámaras y cuartos fríos teniendo en cuenta el trazado sanitario que debe llevar el producto.

**¿Con qué  
marcas trabajamos?**

# Rational

Rational nos ofrece nuevas posibilidades para la restauración y la configuración del espacio de la cocina. Con sistemas de cocción que abarcan las aplicaciones de cocina tradicionales, que son inteligentes y aún así presentan el mismo sistema de uso sencillo, se pueden usar de manera flexible para cantidades grandes y pequeñas. Además, producen una enorme variedad y ofrecen el mismo resultado de manera fiable, una y otra vez, cumpliendo, como siempre, todos los requisitos de higiene.

## ¿Qué ventajas supone para usted?

**Mayor productividad, mayor flexibilidad y mayor seguridad.**

Garantizado permanentemente gracias a su tecnología de inducción diseñada para afrontar condiciones exigentes. Ahorro de espacio, ahorro de tiempo.

Ivario pro



Ivario xs





# Electrolux

Electrolux Professional hace que la vida laboral sea más fácil, rentable y sostenible todos los días. Sus productos son diseñados para ofrecer soluciones completas que brindan alta productividad, ya que son fáciles de usar, mantener y reparar.

## Thermaline m2m

Thermaline M2M, Cocina Hecha a Medida.

La gama de cocina premium de Electrolux Professional que garantiza producción, precisión y tradición desde hace más de 100 años.

## Hornos Combi SkyLine

Los Hornos Combi SkyLine, una nueva solución caracterizada por unos costes de funcionamiento reducidos y por un diseño pensado en el cliente, en términos de una mejor ergonomía y facilidad de uso.

Uso intuitivo y sencillo, prepárate para cambiar tu forma de cocinar.

## Lavavajillas Rack Type Green&Clean

Los lavavajillas Rack Type green&clean de Electrolux Professional son soluciones fiables y robustas sin complicaciones con acceso a datos en tiempo real que te ayudan a maximizar y organizar tu zona de lavado de platos. Aumenta tu rentabilidad con cada carga y controla el trabajo con la App OnE.

## Abatidores y congeladores SkyLine

Resultados de abatimiento perfectos y uniformes gracias al revolucionario sistema de circulación de aire de alta tecnología OptiFlow, que garantiza una distribución de aire uniforme.

## Lavavajillas Rack Type Green&Clean



## Thermaline M2M



SkyLine Chills Abatidor/Congelador 20GN2/1



SkyLine PremiumS Electric Combi Oven 20GN2/1



# Sammic

Los productos de Sammic tienen la capacidad de adaptarse a las necesidades de cada tipo de usuario, ofreciendo una solución completa ya que presenta modelos de distintas capacidades, producciones y prestaciones, complementos y accesorios de todo tipo.

## Cortadoras de hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto: calidad, producción, ergonomía. Máquina Cortadora de verduras industrial con una capacidad de producción de hasta 1000 Kg/h según modelo.

## Cortafiambres de engranaje

Cortadoras de embutido para carnicerías y charcuterías por engranajes manuales o automáticas. La gama GL está compuesta por cortadoras profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla y cuenta con un motor ventilado de gran potencia. Los modelos GAE son cortadoras automáticas y están equipadas con contador de lonchas. Por último, CCE es una cortadora vertical especial para cortar carne.

## Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.

## Cocedor Sous-Vide SmartVide X

el termocirculador de última generación. Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad. Con una pantalla táctil de 5" y con conectividades Wifi y Bluetooth, el SmartVide X llega para completar la familia de cocedores sous-vide SmartVide.

## Trituradores y batidoras profesionales - Gama XM

Trituradores y batidoras industriales portátiles Nueva gama de trituradores y batidores profesionales. Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.

## Cortador de hortalizas



## Envasadoras al vacío industriales



## Cortafiambres



# Infrico

Infrico ofrece una amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío. Siempre aplican la última tecnología en I+D+i a la fabricación de equipos de frío industrial que ofrezcan soluciones garantizando el bienestar y velando por la salud y la seguridad alimentaria.

**AGB 1402 MX**  
**Armario mixto GN 2/1 AGB 700/1400L Series**

**MR 2750 CR**  
**Mesa refrigeración euronorma 600 x 400 puerta de cristal Series 800**



**Armario mixto GN 2/1 AGB 700/1400L Series**



# Nuestros clientes

## Nuestros clientes

### Palma

Restaurantes es Reboost  
Restaurantes Tast  
Restaurante Assaona  
Restaurante sa Sini (Santa Maria)  
Son Amar  
Comidas preparadas Tastau  
Carniceria Aguilo  
Asnimo  
Colegio Cide  
Colegio Aula Balear  
Colegio Luis Vives  
Colegio San Cayetano  
Colegio Madre Alberta  
Escuela Hotelería UIB  
Residencia Llar dels Ancians  
Residencia Fontsana  
Hotel Son Vida  
Hotel Majorica  
Hospital San Juan de Dios  
Hospital Son Llatzer  
Hospital Psiquiatrico  
Hospital General

### Playa de Palma

Hotel Fontanellas  
Hotel Hispania  
Hotel Iberostar Cristina  
Hotel Iberostar Llaut  
Hotel Iberostar Playa de Palma  
Hotel BG Caballero  
Hotel Allsun Cristobal Colon  
Hotel THB el Cid  
Hotel Fergus Capi Playa  
Hotel MAC Garonda  
Hotel BG Java  
Hotel THB Maria Isabel  
Hotel Globales Maioris  
Hotel Globales Palma beach  
Hotel JS Palma Stay  
Hotel JS Paradise  
Balnearios Playa de Palma  
Aquarium

### Zona Illetes

Hotel Marina Portals  
Hotel Maricel  
Hotel Nixe Palace

### Zona Palmanova

Hotel Son Matias  
Hotel Globales Santa Lucia  
Hotel Fergus Bermudas  
Hotel Globales Cala Viñas  
Hotel Piñero Coral  
Hotel Globales Honolulu  
Hotel Globales Magalluf  
Hotel Globales Panama  
Colegio Agora  
Residencia Calvia

### Zona Santa Ponsa

Hotel Sentido Punta del Mar  
Hotel Globales Pionero  
Hotel Globales Santa Ponsa Park  
Hotel MAC Puerto Adriano

### Zona Paguera

Hotel Cala Fornells  
Hotel Fergus Club Europa  
Hotel BQ Paguera Boutique  
Hotel Alua Gran Camp de Mar  
Hotel Universal Lido

### Zona Sóller

Restaurante Albatros  
Restaurante Villa Luisa  
Residencia Fontsana Soller

### Zona Puerto de Alcudia Puerto de Pollensa Can Picafort

Hotel Alcudia Pins  
Hotel Botel  
Hotel Valentin Puerto Azul  
Hotel JS Alcludimar  
Hotel BQ Sunvillage  
Hotel Iberostar Ciudad Blanca  
Hotel Globales Don Pedro  
Hotel Globales Simar  
Hotel Allsun Estrella de Mar  
Complejo MAC Alcudia  
Hotel Bluebay Lagomonte  
Hotel Eix Lagotel  
Hotel Iberostar Playa de Muro  
Village  
Hotel Iberostar Playa de Muro  
Hotel JS Sol de Alcudia  
Hotel Vista Park  
Hotel BQ Can Picafort  
Hotel Allsun Eden Playa  
Hotel Allsun Eden Lago  
Hotel THB Gran Playa  
Hotel Eix Platja Daurada  
Hotel Alzinar

### Zona Cala Millor Sa Coma - Cala Ratjada Canyamel

Hipotels  
Protur Hoteles  
Hotel Insotel Cala Mandia  
Hotel Ciudad Laurel  
Hotel la Santa Maria  
Hotel Millor Sol  
Hotel Globales Bouganvilla  
Hotel Allsun Orient Beach  
Hotel THB sa Coma Platja  
Hotel Allsun Illot Park  
Hotel Allsun Lago Playa Park  
Hotel Allsun Lux de Mar

### Zona Calas de Mallorca Cala d'Or

Hotel Gavimar Ariel  
Hotel Gamimar Cala Gran  
Hotel Sentido Tucan  
Hotel Monsuau  
Hotel Alua las Rocas  
Hotel Cala Romani  
Hotel Globales America  
Hotel Globales Samoa  
Hotel Iberostar Tropicana

### Zona Colonia de Sant Jordi

Hotel THB Sur Mallorca  
Hoteles Universal

---

## Contacto

Nos gustaría colaborar contigo y ayudarte a impulsar tu negocio. En nuestra opinión, unas buenas instalaciones son la base para crecer y desarrollar relaciones positivas con tus clientes. Si deseas conocernos mejor, contacta con nosotros y te contaremos todo lo que quieras saber sobre nuestra forma de trabajar y nuestra experiencia, además de escuchar cuál es tu objetivo y ayudarte a alcanzarlo.

### **Julián Cuenca**

CEO y Gerente  
dirección@somtec.es  
647 659 027

### **Salvador Bordoy**

Director Técnico  
sat@somtec.es  
620 952 200

**www.somtec.es**

**Llámanos al +34 971 758 016**

