

ENTREVISTA **ORIOI MONTLLÉO** GERENTE DE VIMAR SABADELL

## “Producimos maquinaria de alta calidad para el sector pastelero y panadero”

VIMAR SABADELL es una empresa especializada en la fabricación de maquinaria para pastelería, panadería y hostelería. Hablamos con Oriol Montlleó, responsable de la firma, para conocer cuál es su filosofía de trabajo.

### ¿Cuáles son los orígenes de Vimar?

Vimar es una empresa familiar con más de un siglo de experiencia en el sector. Hoy está dirigida por la quinta generación, lo que la convierte en uno de los referentes del sector.

### ¿A qué perfil de cliente se dirigen?

Tenemos una gama muy amplia de maquinaria, y eso nos permite trabajar tanto para el pequeño pastelero o panadero artesano como para la industria del sector. Esa diversidad de productos es la que nos ha ayudado a ser una de las firmas más conocidas de nuestro ramo. Hoy podemos decir que alrededor del 80% del sector pastelero español tiene por lo menos una máquina nuestra.

### ¿En qué ámbito geográfico trabajan?

Durante muchos años, Vimar exportó a más de 80 países, pero el sector nacional creció tanto que poco a poco decidimos centrarnos en nuestro país. Desde hace unos años hemos decidido potenciar de nuevo la actividad exterior, y hoy hemos



La compañía prevé potenciar su departamento de exportación

colocado máquinas en Marruecos, Francia, México, Japón o Abu Dabi, por poner unos ejemplos.

### ¿Cómo definiría la filosofía de trabajo de Vimar?

Después de 5 generaciones, nuestra

filosofía es la misma que teníamos en el año 1900, y que no es otra que producir maquinaria de la más alta calidad para mantener siempre satisfechos a nuestros clientes. La experiencia, las nuevas tecnologías y la innovación constante hacen que hoy podamos contar con una gama de producto muy completa y capaz de dar a cada cliente la solución que precisa.

### Si hablamos de servicio post-venta...

Desde Vimar garantizamos siempre el máximo rendimiento de nuestras máquinas en las instalaciones del cliente. De hecho, hay máquinas funcionando que tienen varias décadas a sus espaldas. Nosotros ofrecemos un servicio post-venta, altamente eficiente, puesto que disponemos de recambios originales de absolutamente todas las piezas de nuestros productos.

### ¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

El futuro pasa por la exportación,



especialmente en aquellos mercados con economía emergentes que comienzan a ver la necesidad de que algunas de las operaciones de pastelería o panadería dejen de ser hechas a mano para ser automatizadas. Es un proceso que ya experimentó España, donde nos

## Una gama muy amplia

- Amasadoras
- Batidoras
- Amasadoras
- Mezcladoras
- Calderas doble fondo volcable planetaria
- Centrifugadoras de huevos
- Cocedores de crema
- Elevadores de peroles
- Inyectoras dosificadoras
- Laminadoras de masas con lonas sin-fin
- Limpiadoras de bandejas
- Máquinas para planchas de bizcocho
- Máquinas para hacer tartaletas
- Molinos para azúcar lustre
- Montadoras de nata
- Multi-trituradoras-mezcladoras
- Peladoras de almendras
- Refinadoras
- Atemperadores de cobertura
- Turbo-Batidoras Mezcladoras
- Viruterías de chocolate
- Maquinaria de ocasión

centramos en ofrecer asesoramiento a nuestros clientes para que inviertan en la mejora de sus equipos y de su productividad.

[www.vimar1900.com](http://www.vimar1900.com)

ENTREVISTA **PEDRO GARRIDO** GERENTE DE PROTECH PCI

## “Hoy se instalan sistemas de extinción que no funcionan y son peligrosos”

Uno de los aspectos más importantes en materia de seguridad en las cocinas industriales y de restaurantes es el sistema de extinción de incendios, un aspecto en el que la normativa española no termina de ser clara. De ello hablamos con Pedro Garrido, gerente de Protech PCI, una empresa especializada en este campo que ha querido dar un paso adelante para mejorar la seguridad en el sector.



### ¿Qué prevé la normativa española en protección de incendios en las cocinas profesionales?

En realidad, lo que dice la normativa es algo muy vago, puesto que indica que es necesario tener un sistema de extinción de incendios en función de aspectos como la potencia, pero no indica cómo deben ser esos sistemas. De alguna manera, hay un vacío legal que ha permitido que se instalen sistemas que no sólo no funcionan, sino que son peligrosos. Piense que las cocinas de hoy presentan una peligrosa combinación de elevadas cantidades de aceites inflamables y potentes fuentes de calor.

### ¿Qué pasos se han dado en España para corregir esos riesgos?

El Código Técnico de Edificación obliga a que todas las cocinas de más de 20 KW en uso hospitalario o residencial público (o de 50 KW para cualquier otro uso) estén dotadas de un sistema de extinción automática de incendios. Eso trajo consigo la instalación de algunos sistemas que no sólo no eran adecuados, sino que podían incluso incrementar los daños causados por un incendio. De ahí que el Ministerio de Fomento publicara el Documento Básico de Seguridad contra Incendios (DBSI) del CTE en el que remite al documento redactado por la Asociación Española de Sociedades de Protección contra Incendios (Tecnifuego-AESPI), que recoge las recomendaciones de los expertos en materia de componentes, re-

quisitos del sistema y prueba y mantenimiento de las instalaciones.

### ¿Ocurre eso en otros países?

No. Frente a la vaguedad del CTE, la normativa norteamericana (NFPA) es mucho más explícita a la hora de explicar los requisitos que deben cumplir los sistemas de extinción de incendios en las cocinas. Desde hace quince años, Protech PCI se ocupa de desarrollar e implementar sistemas basados en ella que eliminan la peligrosidad de otros y que ofrecen todas las garantías.

Muchas cocinas industriales y profesionales incorporan sistemas contraincendios que producen una falsa sensación de seguridad pero pueden resultar peligrosos

### Por ejemplo...

El sistema que venimos proponiendo incluye las recomendaciones de Tecnifuego, como la que indica que el sistema debe proteger al mismo tiempo todos los elementos de la cocina (coccción, campana, plenum y conductos) en lugar de centrar la protección en el foco inicial del incendio. Nuestra metodología está pensada para garantizar la máxima seguridad de las instalaciones de cocina y cumplen con



todas las recomendaciones de la asociación y de la NFPA.

Además la robustez y alta calidad de todos los componentes del equipo nos permiten extender la garantía “de por vida” siempre que siga el programa de mantenimiento obligatorio con un distribuidor autorizado.

### ¿Qué deben hacer las industrias o restaurante que quieran tener la máxima seguridad en materia de extinción de incendios?

Deben informarse para ser capaces de descartar aquellos sistemas que aún hoy siguen instalándose y que pueden resultar peligrosos, tanto para las personas como para las cocinas (Sprinklers, extintores automáticos de polvo, CO<sub>2</sub> y otros gases o aerosoles). En la web de Tecnifuego (<http://www.tecnifuego-aespi.org/>) está disponible el documento de recomendaciones para su consulta, aunque lo mejor es que pida a su distribuidor de campanas y cocinas nuestro sistema o que contacte con nuestro departamento técnico para que les asesoren acerca de la mejor solución para su caso.

[www.protech-pci.com](http://www.protech-pci.com)  
902 504 583