

BUNZL

MAQUINARIA DE COCINA Y DE ALIMENTACIÓN
ESTUDIOS Y PROYECTOS | FRÍO INDUSTRIAL | CLIMATIZACIÓN



SOLUCIONES DE HOSTELERÍA
para cada necesidad





En **Dimasa** contamos con **Azero**, empresa referente en **equipamiento profesional de Hostelería e Higiene**.

Desde sus instalaciones en Jerez de la Frontera (Cádiz) y con equipo técnico y comercial propio, Azero ofrece un servicio líder en suministro, instalación, diseño de proyectos y maquinaria profesional, cubriendo toda Andalucía y buena parte de España.

¿EN QUÉ SECTORES NOS ENFOCAMOS?

■ COLEGIOS



■ GUARDERÍAS



■ RESTAURANTES



■ HOTELES



■ CATERINGS



■ ALIMENTACIÓN



ESTUDIOS Y PROYECTOS

Azero ofrece un servicio especializado para todo tipo de estudios y proyectos de Hostelería.

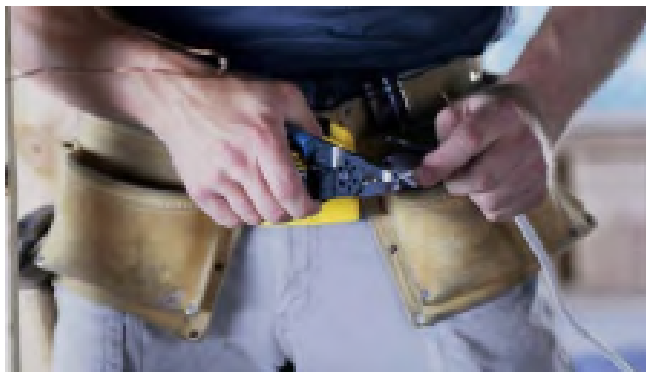
Sea cual sea el espacio a tratar, su equipo profesional planifica el proyecto de forma integral sirviéndose de la tecnología más avanzada y ofreciendo las mejores soluciones al cliente.

Con amplia experiencia en espacios profesionales y grandes colectivos, Azero garantiza un diseño eficiente y moderno para cocinas de Hostelería que superan todas las expectativas.



SERVICIO TÉCNICO

Ofrecer un Servicio Técnico de máxima calidad y eficiencia es clave para Azero. Para ello, el cliente tiene a su disposición:



- Un equipo formado por profesionales de contrastada experiencia capaces de dar solución a cualquier problema de instalación, mantenimiento o reparación de equipamiento profesional.
- Servicio 24 horas.
- Flota propia para un mejor servicio de entrega, visita y recogida.
- Taller totalmente equipado para todo tipo de reparaciones.

PRODUCTOS Y MARCAS

Trabajamos con las mejores marcas y fabricantes de España y Europa garantizando siempre la innovación y la calidad.

Albergamos un amplio catálogo de miles de referencias en continua mejora y evolución con el fin de ofrecer las mejores soluciones a nuestro proyectos. Trabajar con marcas líderes nos hace estar a la vanguardia en el diseño y equipamiento profesional de espacios para la hostelería.

Conoce nuestras **marcas de referencia** en:

EQUIPOS DE COCCIÓN Y LAVADO | FRÍO | HORNOS | EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN
| MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE | MAQUINARIA DE ALIMENTACIÓN Y MENAJE

FAGOR
PROFESSIONAL

ANGELO PO

HR
FAINCA

RATIONAL

mychef.

CORECO

INTARCON

ZANOTTI
APPLIANCE
a member of DAIKIN group

Infrico

kide

Impafri

Lacor

sammic

pujadas
A VOLLRATH COMPANY

ERATOS

distform

SERVICIOS



Servicio Técnico 24H

Servicio Técnico de profesionales a disposición del cliente las 24 horas del día, sea cual sea el problema a tratar.



Atención Personalizada

Trato personalizado en todas las actuaciones, siempre según las necesidades del cliente.



Asesoramiento Técnico

Equipo de profesionales plenamente cualificado para abordar cualquier necesidad que requiera el proyecto.



Financiación de proyectos

Sistema de financiación propio para una máxima adaptación a las necesidades del cliente.



Diseño de planos e ingeniería

Especializados en el diseño de espacios de Hostelería, con la última tecnología y herramientas para la ejecución de cualquier proyecto.



Seguimiento de la obra

Los profesionales de Azero cuidan hasta el último detalle. Entregar y comenzar solo es el principio.



Instalación y Puesta en marcha

Además de la instalación de la maquinaria, el Servicio Técnico se encarga de su puesta en marcha para cercionarse de su perfecto funcionamiento.



Fichas Técnicas y Homologaciones

Trabajar con los mejores distribuidores del mercado europeo permite ofrecer servicios de calidad poniendo a disposición del cliente fichas técnicas y homologaciones.



Mantenimiento Técnico

Servicio Técnico que garantiza el buen funcionamiento de cada proyecto con las revisiones necesarias.



Diseño de logotipo y Carta de menú

Personal especializado en diseño gráfico y comunicación para cubrir también este tipo de necesidad.



Llave en mano

Seguimiento total del proyecto hasta el último día, entregando al cliente el servicio en perfecto estado y listo para comenzar su uso.

ALGUNOS PROYECTOS REALIZADOS

■ Hotel Barceló Sancti Petri

Diseño, equipamiento e instalación de diferentes espacios en el Hotel Barceló Premium de Sancti Petri.



■ Carnicerías Cauto

Red de carnicerías en la provincia de Cádiz donde destaca la instalación y diseño a medida de frío industrial en vitrinas refrigeradas y cámaras frigoríficas.



ALGUNOS PROYECTOS REALIZADOS

Escuela de Hostelería San Roque

Diseño e instalación integral de escuela de hostelería donde se incluyen: maquinaria de hostelería, maquinaria de alimentación, climatización, frío industrial y cámaras frigoríficas. Un trabajo especialmente cuidado para que los alumnos se formen en cocinas profesiones de óptimo diseño, condiciones y excelentes calidades.



Restaurante Mugaritz

Proyecto de reconstrucción, instalación y rediseño con cocina Symphony para Restaurante de alta cocina.



ALGUNOS PROYECTOS REALIZADOS

■ Restaurante Nerua

Diseño, equipamiento e instalación de maquinaria de cocina con cocina Symphony para restaurante de alta cocina.



■ Catering Jupes

Equipamiento de maquinaria de hostelería y cámaras frigoríficas a Catering Jupes en el Puerto de Santa María.





Tu mejor **aliado** en soluciones **sostenibles**

Especialistas en la distribución integral de artículos esenciales para la actividad diaria de empresas y profesionales. Químicos, celulosa, menaje monouso, higiene personal, EPI y vestuario laboral, bolsas, utensilios y maquinaria de limpieza, robótica, menaje profesional y equipamiento para hostelería.



Barcelona: 933 072 728
Tarragona: 977 330 360
Madrid: 918 511 753
Málaga: 952 23 99 94
Cádiz: 856 81 84 55



bunzlspain.com



informa@bunzlspain.com



Bunzl Distribution Spain