

HORECA
PARTNER
GROUP
2025

**SUMINISTROS Y EQUIPAMIENTO
PARA EL CANAL HORECA**

Dégerman, Recapol, Grupo HKS y Grupo Jarama

www.horecapg.com | hola@horecapg.com

Quiénes somos.....	3
Las empresas del grupo.....	4
Dégerman	5
Recapol	8
Grupo HKS.....	11
Grupo Jarama.....	14



Rafael Lázaro, Dégerman

Víctor Ramírez, Recapol



Ricardo Santos, Grupo HKS

Andrés Mateo, Grupo Jarama



Especialistas en el sector Food Service, Horeca y Restauración. Más de 40 años de Experiencia ofreciendo servicios de estudio, instalación y equipamiento 360° para nuestros clientes.

Horeca Partner Group está formado por la asociación de cuatro empresas independientes, agrupadas, expertas y complementarias con el objetivo de dar servicios de estudio, instalación y equipamiento 360° en el Sector Horeca, Restauración y Food Service.

- Empresas expertas en su área y certificadas.
- Empresas de cobertura nacional
- Empresas de prestigio reconocido
- Empresas agrupadas para dar un servicio completo en el canal Horeca

01 Misión

Ofrecer servicios integrales o por apartados según se precise tanto para Obra Nueva, Ampliación o Rehabilitación en Hoteles, Restaurantes, Residencias, Colegios, Colectividades, Salones de Celebraciones, Socio Sanitarios, Establecimientos de Comida para llevar, Cocinas Centrales y Alimentación.

02 Visión

La sinergia de las 4 empresas hace que podamos ofrecer servicios 360° en el Sector Horeca, Restauración y Food Service.

03 Valores

Liderazgo, colaboración, integridad, responsabilidad, pasión, diversidad y calidad.

Las empresas que forman Horeca Partner Group son:



Değerman
ThermoProducts

Contenedores isotérmicos y Carros térmicos para el transporte de comidas.



RECAPOL
CARROCERIAS

Fabricación y montaje de vehículos isotermos y frigoríficos, cajas de gran variedad y equipos de frío. Sistemas de refrigeración para vehículos comerciales.



GRUPO HKS
Soluciones para Cocinas Profesionales

Diseño y equipamiento de cocinas profesionales, aplicando las últimas tecnologías y realizando proyectos a medida.



grupo
JARAMA

Suministros eléctricos de confianza y paneles solares
Valor añadido, Compromiso, Servicio Técnico y Profesionalidad

DÉGERMAN THERMOPRODUCTS

Más de 5 décadas como fabricantes en el sector nos han hecho expertos en equipos y medios para la distribución de comidas con garantías térmicas e higiénicas en Cocinas Centrales, Colectividades, Hospitales y Residencias, Servicio Domiciliario, Catering y Eventos, Food Service/Vending y Pastelerías.

Nuestra misión es conocer bien a nuestros clientes, saber de sus necesidades y problemas ayudándoles a sacar el mejor rendimiento de sus equipos y ofreciéndoles una amplia gama de productos con la más alta calidad y seguridad alimentaria. Por ello, los principales operadores confían en nosotros.

Disponemos de departamentos propios en I+D+i, Servicio Técnico, un gran Stock para entrega rápida, Precios Competitivos, Productos Certificados y Plan Renove de equipos.

RAFAEL LÁZARO. DIRECTOR GENERAL



¿Qué aporta Dégerman ThermoProducts a Horeca PG?

Asesoramiento y equipamiento en:

- ◆ **Cocinas Centrales:** contenedores y recipientes isotérmicos para el transporte de comidas frío/calor a los Centros de servicio, Colegios, Residencias, etc...
- ◆ **Colectividades:** contenedores isotérmicos y carros térmicos frío/calor para reparto y distribución de comidas en dependencias interiores/exteriores.
- ◆ **Hospitales y Residencias:** carros térmicos frío/calor para reparto y distribución de comidas en dependencias interiores y unidades exteriores.
- ◆ **Servicio Domiciliario:** contenedores y bandejas isotérmicas específicas para un servicio con seguridad y garantía.
- ◆ **Catering y Eventos:** equipos isotérmicos para el transporte y conservación de comidas a Eventos y Catering. También carros de regeneración monofásicos y otros accesorios.
- ◆ **Food Service y Vending:** cajas isotérmicas y contenedores para manipulación de alimentos a temperatura controlada (frío positivo/negativo).
- ◆ **Pastelerías:** contenedores y cajas isotérmicas para el reparto a sucursales, a Hostelería o Servicio a domicilio y Catering.

ScanBox, carros superligeros para trabajos pesados

Ligeros, funcionales, seguros, cómodos de manejar y muy elegantes.

Gracias a nuestra dilatada experiencia con clientes del sector Colectividades comprendemos la necesidad de que sean robustos y ergonómicos a la vez.

Fabricados con aluminio anodizado, paneles laminados de fibra de vidrio y aislamiento de 30 m/m, mantienen la temperatura de la comida durante largo tiempo.

Chasis de Acero Inoxidable, paragolpes perimetral, displays de control sencillos y precisos, asideros ergonómicos y cierres de seguridad; dispone además de guías laterales desmontables y ruedas de 160 m/m. Por todo ello, los carros ScanBox están considerados como los mejores carros de transporte de comidas frío/calor del mundo.

Diversos modelos, capacidades y funcionalidades.



Isobox 550 M con bisagras



Robustos contenedores isotérmicos de polipropileno de alta densidad y formato GastroNorm. Concebidos para Catering pesado y comida caliente. Construidos por termoformado, doble cámara hermética y aislamiento mediante inyección. Su diseño específico permite alojar los recipientes GN y transportar los alimentos con total seguridad.

Varios modelos de diferentes capacidades; de carga frontal, superior y modelos con grifo para líquidos.

Menú Mobile

Bandejas isotérmicas de Polipropileno Rígido de Calidad Premium. El mejor rendimiento térmico. Incluye dotación de vajilla de Policarbonato 3 piezas con tapadera hermética. Apilables. Dotado de cierres de seguridad y compartimentos termo aislados.

"Lo frío, frío y lo caliente, caliente, más de 2 horas"



Contenedores Isotérmicos Bandejeros

Por su peso, fortaleza e isoterma estos contenedores son ideales para Catering, Sucursales y Servicio a Domicilio. Dos modelos Gastronorm; GN 5 y GN 8.

Construidos en EPP Calidad Premium 60/65 gr litro, guías reforzadas, asideros laterales y puerta desmontable. Color Negro. Apto para todo tipo de Cubetas y/o Bandejas GN 1/1.

También en formato 40 x 60



Profesional Cristalizado 1/1.217

Contenedor isotérmico EPP para cubetas GN 1/1 con el interior cristalizado que le hace totalmente impermeable a líquidos y olores. Conforme EN-12571. Calidad Premium 60 gr/litro.

Con alojamiento especial para una fácil manipulación de las cubetas GN y asidero conformado. Diversos modelos y capacidades.

Equipo Caldoxbox

Un equipo seguro para el servicio de cremas, salsas, líquidos y semilíquidos.

Consta de: Un contenedor isotérmico de Polipropileno Expandido Alimentario (EPP) y una olla de acero inoxidable con tapa hermética con o sin fondo difusor. También con Fiambreras para pequeños Grupos, Guarderías, Dietas, etc.



Mecan'Hotel Advance con y sin grifo



Son recipientes isotérmicos íntegramente contruidos en acero inoxidable y especialmente diseñados para la distribución de alimentos líquidos y/o semilíquidos, calientes y/o fríos con total seguridad en el transporte y las más altas cotas de calidad e isoterma.

Imprescindibles en Cocinas Centrales, Colectividades, Catering de Eventos, Hospitales, Centros Penitenciarios, Ejército, etc.

RECAPOL CARROCERÍAS

Recapol es una empresa dedicada al carrozado de vehículos, estamos especializados en la **fabricación de isoterms**, poniendo especial atención a los vehículos dedicados al **transporte de alimentos para caterings, hoteles y restaurantes**.

Situados en la zona sur de la Comunidad de Madrid, disponemos de instalaciones de 16000 metros cuadrados. De las cuales la mitad son instalaciones cubiertas y el resto son zona de tránsito y aparcamiento a la espera de transformado y entrega.

El objetivo de Recapol Carrocerías es **ayudar a nuestros clientes**, por eso, **si tienes un negocio relacionado con la restauración**, te asesoramos desde el primer momento ofreciéndote la mejor solución para que puedas transportar alimentos según tus necesidades y acorde a las leyes establecidas.

VÍCTOR RAMIREZ DIRECTOR



¿Qué aporta Recapol Carrocerías a Horeca PG?

Recapol Carrocerías como empresa asociada a Horeca PG se compromete a ofrecer su experiencia en la fabricación de vehículos isotermo para la restauración, asesorando y recomendando la mejor opción según las necesidades de cada cliente.

En Recapol Carrocerías ofrecemos múltiples productos que pueden aportar soluciones a negocios relacionados con la restauración.

EQUIPOS DE FRÍO O CALOR



Dependiendo del tipo de alimentos a transportar se puede equipar un equipo de frío u otro.

El tipo de equipo es diferente según a la temperatura que se quiera transportar la mercancía, como por ejemplo **de -20° a 0°, de 0° a 40°, 15° a 25°, etc...**

Le asesoramos si va a transportar alimentos cocinados, frescos o congelados.

TRANSPORTE A DIFERENTES TEMPERATURAS

Posibilidad de dividir el vehículo con tabiques fijos o móviles para transportar alimentos a diferentes temperaturas.

Por ejemplo, una parte del vehículo podría transportar alimentos congelados y otro compartimento alimentos frescos. **Se pueden hacer las adaptaciones necesarias según las necesidades de cada cliente.**



ESTANTERÍAS A MEDIDA Y ACCESORIOS

Según la forma y el tipo de alimentos a transportar, se pueden hacer **estanterías a medida fijas o abatibles.**

También se pueden añadir **multitud de accesorios**, como luz led, cortinas PVC, cerrojos, trampillas, bolas de remolque, etc...



CAJÓN ISOTERMO

Cajón a medida para adaptarse a las necesidades de cada negocio, pudiendo ser transportado en todo tipo de vehículos

Los cajones isotermos también pueden equipar equipos de frío, aunque en estos casos deben ser transportados en vehículos abiertos para que el equipo pueda funcionar.

Incluye ATP.

REPARACIÓN DE FIBRA EN EL ISOTERMO

Las **intensas jornadas de trabajo a las que se someten los vehículos isotermos**, pueden llevar al desgaste del mismo principalmente por pequeños golpes y roces.

Desde Recapol contamos con **un taller propio de reparación de fibra** con tiempos muy ajustados.



INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE FRÍO.

El correcto funcionamiento del equipo de frío es algo fundamental para que el vehículo pueda desarrollar su actividad correctamente.

Recapol es servicio técnico oficial de los principales fabricantes de equipos de frío del mercado. Contamos con piezas homologadas y siempre originales.

GRUPO HKS

Llevamos aproximadamente 40 años en el segmento de las Colectividades, que además de Hospitales, Residencias, Colegios, Comedores de Empresa, etc., con los años nos hemos ido introduciendo en el segmento HORECA principalmente en lo relacionado con Catering y negocios que requieren altas dosis de organización más allá de la propia del Hotel, Restaurante o Cafetería, con una orientación clara hacia sistemas organizativos para grandes producciones.

Somos precursor del modelo de gestión de cocinas en Línea Fría Completa y es autor y propietario del único libro escrito en habla hispana sobre Línea Fría, que es utilizado globalmente como libro de texto en el ámbito de la educación.

Grupo HKS realiza todos sus proyectos basados en los 3 principales criterios o pilares que deben regir en cualquier cocina, que son Seguridad Alimentaria, Rentabilidad y Organización.

RICARDO SANTOS. DIRECTOR



¿Qué aporta Grupo HKS a Horeca PG?

En Santos Grupo siempre hemos trabajado buscando sinergias como la que estamos generando ahora todos los profesionales integrados en este magnífico equipo de expertos.

Sinergias que enriquezcan a los clientes y a nosotros mismos.

Es un dicho muy utilizado, pero no por eso menos cierto: La unión hace la fuerza.

Cocinas centrales

Organización Integral y equipamiento de Cocinas Centrales en Línea Fría Completa, Línea Mixta y Línea Caliente.

Seguridad Alimentaria, Rentabilidad, Nutrición, Innovación, Higiene y Calidad son algunos de los criterios que Grupo HKS tiene en cuenta a la hora de diseñar centros de producción.

Línea Caliente, Línea Mixta y Línea Fría Completa



Cocinas profesionales

Nuestras propuestas le sorprenderán por su innovación, al tiempo que mejorarán sus cuentas de explotación.

Expertos en analizar, conocer, planificar y organizar el sistema para después llegar al diseño y al equipamiento de forma que su personal contará con un sistema cómodo, flexible y ergonómico.

Organización Integral, Cocinas Centrales y Hospitalarias



Lavanderías Industriales

Garantizar la higiene y la calidad de lavado y planchado son elementos esenciales en un proceso repetitivo y recurrente que debe optimizarse al máximo sincronizando procesos, procedimientos y tecnologías.

La lavandería industrial siempre debe reunir planificación de procesos, organización y tecnología.

Una solución óptima para cada instalación



Ingeniería de procesos

Ingeniería de procesos de producción y distribución que hace de su trabajo una forma independiente en el área de Organización, Consultoría, Formación e Informática aplicadas a las grandes cocinas y sistemas de producción y distribución alimentaria.

El área de Ingeniería de procesos está especializada en Línea Fría Completa, aunque trabaja en cualquier modelo de producción, sea línea caliente, mixta, congelación, línea estéril o sector agroalimentario.



GRUPO JARAMA

Grupo Jarama cuenta con más de 30 años de experiencia dentro del sector de la distribución de material eléctrico, tanto en Madrid como en el resto de España. En activo desde 1991, dispone de un equipo humano de más de sesenta personas, con unos medios logísticos que cuentan con más de cuatro mil metros cuadrados de almacén eléctrico distribuidos en cuatro puntos de venta.

Además, posee una red comercial capacitada y enfocada en todo momento a cubrir la necesidad del cliente, combinando siempre la profesionalidad con la cercanía. En nuestros diferentes almacenes y tiendas de material eléctrico podrás encontrar todo lo que necesitas para llevar a cabo tu trabajo.

Contamos con todos los catálogos y tarifas de materiales eléctricos industriales de las mejores marcas, siendo en muchos casos los distribuidores principales de estos suministros eléctricos en España. Aquí podrás adquirir todo lo relacionado con cuadros eléctricos, telecomunicaciones, cables y conductores, climatización y ventilación, calefacción, iluminación energías renovables, porteros y videovigilancia y mucho más.

El material eléctrico que necesitas en Madrid y en toda España

ANDRÉS MATEO. DIRECTOR



Placas solares y material para energía fotovoltaica

Disponemos en nuestro catálogo las mejores marcas de inversores, estructuras y placas solares para tu proyecto fotovoltaico.

Además, ponemos a disposición, este enlace a nuestra web, donde podrás hacer una estimación y un calculo de tu ahorro en la factura de la luz e inversión necesaria.

Haz clic aquí y podrás realizar el estudio sin compromiso

Aeroterminia y climatización

Tanto si es de obra nueva con suelo radiante, o una rehabilitación de edificios en Grupo Jarama disponemos de soluciones para la climatización en tu empresa.

Todas estas nuevas soluciones, te harán ahorrar seguro en tu factura de la luz.



Edificios inteligentes – Domótica

La domótica y la inteligencia de las cosas, es algo que esta ya en el día a día de nuestra sociedad. Es por ello que disponemos de estos productos.

En nuestro catálogo de productos ofrecemos soluciones como iluminación, mecanismos, temporizadores, etc. Todos estos productos conectados a internet a través de aplicaciones y centrales de control pueden hacer de nuestro edificio un 75% más eficiente.



Iluminación – Diseño y eficiencia

La iluminación en nuestra empresa es mucho más importante de lo que imaginamos. En Grupo Jarama, ofrecemos la vanguardia de los productos de iluminación, tanto interior como exterior.

Ya no hablamos solo del diseño, sino además de la eficiencia, cada año se crean nuevos productos que hacen poco a poco nuestros edificios más sostenibles y eficientes.



Mecanismos

Desde hace ya más de 30 años, damos soluciones a hoteles y restaurante con las mejores marcas en mecanismos de empotrar, la calidad y el diseño es uno de nuestros pilares en este tipo de productos. Somos distribuidores de marcas líderes como Simon, Legrand, Niessen, etc.



Enchufes y regletas para diversos espacios

Trabajamos con marcas como Bachmann y Legrand, que han desarrollado enchufes y regletas destinados para diferentes funciones dentro de nuestra empresa o edificios.

Estos productos se caracterizan por el diseño y el uso del espacio, ejemplos claros son cocinas, lugares de trabajo, recepciones, sitios comunes, hoteles etc.



Protección, control eléctrico y SAIS

Desde grupo Jarama apostamos por los mejores productos para la protección eléctrica y de la continuidad de esta misma.

Es por ello por lo que trabajamos con las mejores marcas del mercado en protecciones ABB, Schneider Electric, Legrand etc.

Además, disponemos de sistemas de alimentación ininterrumpida (SAIS) para en caso de fallo eléctrico, se continúe con la red eléctrica al menos unos minutos, con usos tan importantes como ascensores, servidores, cocinas, etc.

