

## Laboratorios comprueban la calidad.

Los laboratorios de investigación son equipados con la tecnología más recientes, para garantizar un estándar de alta calidad, realizamos revisión continua, para uso de lavaplatos industriales y pruebas de abrasión metálicas.



El vidriado y el modelo cumplen con las exigencias rigurosas del estándar de los Estados Unidos la Prop 6, este seguro sólo puede ser proveído en productos de alta calidad.

---

## Genuina porcelana dura

Los diamantes son el material más duro del mundo, estrechamente seguido de la porcelana. Esta resistencia es asombrosa gracias a la calidad de su materia prima y materiales.



## Glaseado y brillo de bordes y ángulos de diseño.

La porcelana dura es de calidad Premium: usamos sólo materias primas de primer grado y trabajamos con un sistema de garantía de calidad firmemente establecido.



Tomamos extra el cuidado para pulir y vidriar aún los bordes y los ángulos de la vajilla. Por consiguiente, no hay ningún riesgo de los rastros feos o rugosos.

---

## Resistente a choques y estabilidad a la rotura

El borde siempre ha sido los más expuesto, hemos integrado una alta estabilidad necesaria para una mayor resistencia, un matrimonio inteligente entre forma y función que proporciona un nivel alto de resistencia.



---

## Decorados resistentes al lavavajillas



Incluso después 1.000 lavadas continuas, **BAUSCHER** y **HEART & SOUL** todavía se apreciara como nueva y sus superficies brillarán como hicieron durante el primer día.

## No es peligroso en un evento de quiebre

En caso de la fractura el comportamiento de nuestra porcelana dura es "muy calculable".



Simplemente se cae en un número de pedazos compactos - en contraste con la competencia, que se romperá en una multitud de fragmentos diminutos, implicando un riesgo considerable de riesgos en cocina y zona de servicio.

---

## Máxima resistencia al rayado

Incluso el cuchillo más agudo no puede competir con una temperatura de fabricación de **1440 grados**. Es resistente a rasguños, soluciones cáusticas, choques y al rayado metálico. Esto permite a nuestra vajilla conservar su brillo.



---

## Absolutamente higiénica.

Gracias a los altos grados de cocción de la porcelana no encontrara ningún imperfecto o poro en el cual se oculte la suciedad.

Las asas de las tazas son montadas por rubor sobre el interior, de modo que la suciedad no tenga oportunidad de acomodarse dentro de partes huecas. Esto hace ahorrar tiempo en lavado y dinero en reposición garantizando la más alta higiene.



Porcelana dura y el medio ambiente van bien juntos:

- La Porcelana tiene más vida que muchos otros productos industrialmente fabricados. El uso de porcelana impide las montañas de basura, resultado cuando hay desechos de vajilla se utilizan nuevamente para fabricar nuevamente piezas.

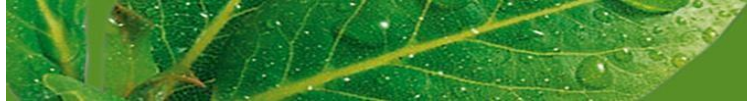
- Después de que ha llegado al final de su vida útil, la porcelana no causa impurezas en la tierra, agua o contaminación atmosférica **BAUSCHER y HEART & SOUL** han rectificado los puntos débiles en la producción de porcelana mediante una amplia gama de mediciones y una inversión considerable.

**Gran problema:** la cantidad de energía necesaria para el proceso de cocción de la cerámica es considerable por eso es necesario la energía térmica. Con el fin de reducir energía lo mayor posible **BAUSCHER y HEART & SOUL** han hecho cambios fundamentales en la tecnología:

- Durante los últimos 15 años el consumo de energía se ha reducido en dos tercios.
- La introducción de la rápida tecnología y uso de la luz, disparando equipo de cerámicas de alta tecnología ayuda a prevenir las emisiones de gases de efecto invernadero de dióxido de carbono.

Como resultado de ello **BAUSCHER y HEART & SOUL** están exentas de participar en CO2 planes comerciales

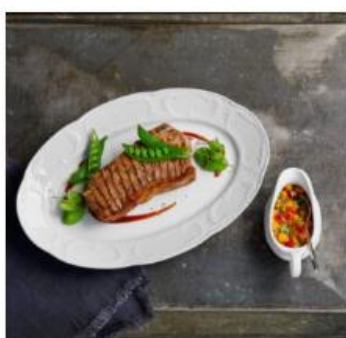
- gases como el flúor, sustancias nocivas, se han filtrado de los gases de combustión desde el comienzo de 1990.



Según su composición y la temperatura de cocción, la porcelana puede adquirir diferentes propiedades, nuestra porcelana de calidad se cuece dos veces: una cocción de bizcocho a 960 °C y una cocción de esmaltado de 1440 °C.

La regla de cocción es que cuanto más alta sea la temperatura, más duro y duradero será el esmaltado, nuestra temperatura de cocción es unos 200 °C superior a la de la mayoría de los fabricantes de porcelana para hostelería, lo que la distingue de las demás para la industria de la restauración y la hostelería.

- Máxima dureza posible de porcelana y esmalte, gracias a temperaturas de cocción superiores a 1.440 °C
- Durabilidad, gracias a los bordes resistentes a los impactos.
- Esmaltes resistentes a la abrasión y a los arañazos.
- Inocuidad higiénica gracias a superficies lisas y resistentes.
- Almacenamiento óptimo del calor.
- Producción 100 % “Hecho en Alemania”.
- Laboratorios de investigación y pruebas de última generación.
- Tecnología altamente automatizada.
- Producción energéticamente eficiente y que ahorra recursos. Certificación ISO 14001 e ISO 50001.



Y muchos mas...

**Eurolink Professional:**  
**Carrera 10 # 85 - 14 Segundo Piso**  
Bogotá – Colombia  
(+57 1) 9501970  
310 3376562 – 3222120940  
Whatsapp: 3209674153

[www.eurolinkprofessional.com.co](http://www.eurolinkprofessional.com.co)