



## Cocina (Sector Restauración)



### > BREEZAIR reduce la temperatura en las cocinas de varios restaurantes temáticos del Parque Warner

La temperatura excesivamente alta, entre 35°C - 45°C, alcanzada durante el verano en las cocinas de los restaurantes temáticos del Centro de Ocio Warner en San Martín de la Vega (Madrid) se ha reducido a unos 23°C tras la instalación de los bioclimatizadores BREEZAIR, mejorando de forma efectiva las condiciones de trabajo para el personal de las cocinas.

El popular Parque Temático de Warner cuenta, además de sus numerosas actuaciones, con otros tantos y prestigiosos restaurantes temáticos (griego, marinero, etc.) donde los visitantes pueden comer durante su visita al parque, ya que esta suele ocupar todo el día.

Antes de que se instalase el sistema BREEZAIR, las cocinas de los restaurantes recurrían a un sistema de ventilación por extracción y a la apertura de las puertas para reducir el calor generalizado, ya que una climatización convencional era impensable (a la vez que ruinoso económicamente) Sin embargo, este método

demonstró ser ineficaz y provocó que la temperatura continuase siendo alta y que la circulación de aire fuese escasa o inexistente.

Un estudio minucioso de las cocinas solicitado por la Dirección del Parque a un equipo técnico de BREEZAIR, determinó la forma más idónea para climatizar la zona. Tras rechazar el aire acondicionado, por ser inadecuado y prohibitivamente caro y el sistema de ventilación, por ser virtualmente ineficaz, la empresa propuso la instalación del modelo BREEZAIR TBA 550.

El equipo bioclimático BREEZAIR, instalado en la cubierta de los locales, introduce constantemente aire externo 100% FRESCO Y NATURAL en la estancia a través de la conducción que atraviesa una de las ventanas de la cocina y, desde ahí, mediante una rejilla, utilizando para ello un ventilador ultra silencioso y con varias velocidades, el aire externo pasa por unos filtros humectados de agua, se enfría empleando un proceso adiabático y entonces se hace circular el aire climatizado y fresco por la cocina. Al mismo tiempo, se elimina el aire caliente utilizando el sistema de extracción que ya había en la cocina.