

Extracion de humos de cocinas industriales

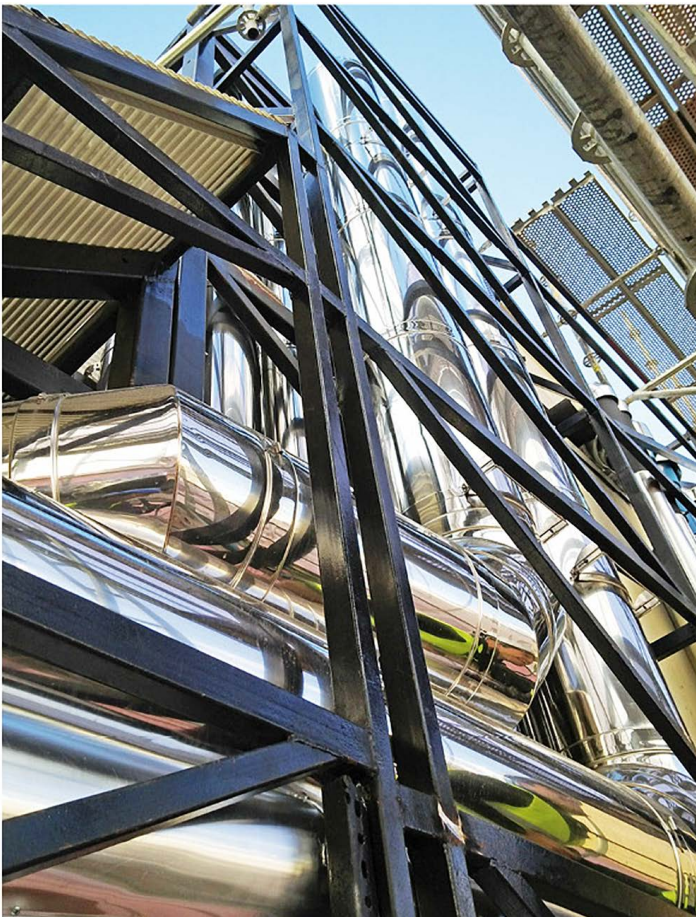
PLATEA MADRID

En Madrid el antiguo cine Carlos III, junto a los bajos que ocupaba la discoteca Cleofás, se convierte en PLATEA MADRID, uno de los mayores espacios gastronómicos de Europa, siendo inaugurado este año 2014. Unos 6.000 metros cuadrados dedicados al mundo de la gastronomía.

Se ha querido conservar la arquitectura original del antiguo cine adaptándola para que puedan tener cabida una veintena de establecimientos, todos ellos diferentes con los que deleitarnos con gastronomía nacional e internacional.



JEREMIAS SV-EI30 SYSTEM



Para este proyecto JEREMIAS ha producido e instalado toda la red de conductos de extracción de las cocinas de los locales. Estos conductos se han diseñado con el sistema SV-EI30, un sistema de doble pared con aislamiento testado para obtener la clasificación EI30 según la norma UNE-EN 13501-3 para conductos de ventilación.

Por todo el mundo se están creando nuevas normas que dan gran importancia a la resistencia al fuego de todo tipo de productos de la construcción. Esto es muy importante para los conductos de ventilación (especialmente los de cocinas) puesto que en el pasado han sido los causantes de muchos fuegos en los edificios.

Todo el proyecto se compone de más de 400m de conductos con resistencia al fuego de diferentes diámetros ($\varnothing 300\text{mm}$ y $\varnothing 400\text{mm}$) y el diseño de una estructura especial para la instalación de los conductos en el patio interior.

INSTALACIÓN PLATEA MADRID

En este proyecto hay 11 sistemas de extracción para 11 cocinas (4 en el sótano, 3 en la planta baja, 2 en la primera planta y 2 en la segunda).



Todos ellos están conectados e silenciadores para evitar la transmisión del ruido de los extractores al exterior del edificio. Y van hasta el tejado del edificio (a 24m del nivel del suelo) instalados dentro de una estructura de acero especialmente diseñada por JEREMIAS.



CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

Para este tipo de instalaciones el mayor riesgo de fuego es debido a la grasa que se deposita en el interior de los conductos, puesto que es inflamable. Es por eso que se deben instalar elementos de inspección y limpieza en las tramadas horizontales y en las desviaciones de más de 30°.

Y por supuesto el otro punto importante en extracciones de cocinas es la garantía de estanqueidad. Los problemas de olores son el mayor enemigo de este tipo de instalaciones. El sistema SV-EI30 tiene la total garantía de estanqueidad ya que se utiliza el mismo sistema de unión entre módulos utilizado en chimeneas de extracción de humos, las cuales tienen unos límites de fuga 20 veces menores que los conductos de ventilación. De este modo el sistema garantiza la estanqueidad no siendo necesario ningún tipo de ensayo in situ. Sin embargo, en esta instalación se han realizado dichos ensayos in situ de estanqueidad y los resultados han sido totalmente satisfactorios.