

ARQUITECTO NESTOR MARCOS

ARQUITECTURA PARA HOSTELERÍA

Nestor Marcos Architecture, Estudio de Arquitectura e Interiorismo, con la mayor parte de su experiencia en el canal HORECA.

El estudio nace en Madrid de la mano de Nestor Marcos. con más de 5 años de experiencia en el desarrollo de espacios hoteleros y restaurantes.

El estudio ha diseñado muchos restaurantes de los grupos hosteleros de referencia de Madrid: La Parrilla de Salamanca Can Pizza, Remedios, La Fabiola, Brickell, New York Burger, Le Chick, Delphina, Saladier... y tiene en proyecto muchos más proyectos que verán la luz pronto.

PREGUNTAS

COCINAS INDUSTRIALES - EXTRACCIÓN DE CAMPANAS DE COCINA INDUSTRIALES

En el momento que una cadena de restaurantes decide crear o renovar su cocina debido a que no hay un modelo estándar, el Arquitecto, tiene que apoyarse en el proveedor y este realizar un estudio exhaustivo. Escoger un proveedor de confianza es la calve del éxito. ¿Qué le hizo escoger al fabricante de chimeneas Jeremias?

En mis proyectos me gusta rodearme de los mejores y en los inicios de todo profesional es mi recomendación. Pero para mí es clave tener un buen producto como Jeremias, pero a la vez un buen instalador, quien te asesora y ejecuta las necesidades de cada restaurante.

Por otra parte, la amplia experiencia de Jeremias en este tipo de instalaciones, su presencia en obras emblemáticas nacionales e internacionales y su compromiso con la calidad y las certificaciones han sido un factor determinante para mi elección.

¿Cuáles son las exigencias técnicas que te encuentras a la hora de diseñar las instalaciones de evacuación de los vapores de cocción de las campanas profesionales?

Principalmente la normativa urbanística. Dependiendo de cada ciudad y de cada tipología de local nos vemos obligados a tomar unas decisiones o otras. Los conductos resistentes al fuego nos han facilitado la transición de las chimeneas por los elementos comunes de las comunidades de vecinos hasta llegar a las cubiertas, pero por el contrario sus requisitos de mantenimiento nos obligan a tener muy presente el recorrido de dichas chimeneas por el interior de los locales.

En este aspecto tener el respaldo del Departamento Técnico de Jeremias supone una gran ayuda para los proyectistas y arquitectos, ya que su elevada especialización a nivel normativo, de diseño y de cálculo es un factor diferencial.

Puede parecer a simple vista, que todas las cocinas de los distintos establecimientos hosteleros son iguales pero cada restaurante cuenta con necesidades distintas. No hay dos instalaciones iguales por ello para realizar una correcta instalación es de vital importancia a diferentes aspectos. ¿Qué le parecen el conjunto de soluciones que le proporciona Jeremias? ¿Qué prioriza a la hora de crear un proyecto de hostelería y a la elección del equipamiento a instalar o cómo va a ser su mantenimiento?

Las soluciones que nos proporciona Jeremias nos permiten adaptarnos a todo tipo de situaciones y clientes. No es lo mismo evacuar los humos de una parrilla de carbón que los de un horno de convección. Es por ello que el diseño de los trazados y la selección de equipamiento a instalar es vital pensarlo desde el punto de vista del mantenimiento. Las instalaciones bien mantenidas son eternas, de lo contrario se pueden correr riesgos innecesarios.

De esta forma, el conjunto de soluciones Jeremias permite adaptarnos a distintas instalaciones: Campanas de extracción, vahos, hornos, parrillas, ...

Todas estas instalaciones son diseñadas mediante su software VentBom lo que nos asegura una perfecta implantación durante su instalación, y una gran ayuda al equipo de montaje.

Jeremias ayuda al estudio de Arquitectura desde las primeras necesidades del proyecto hasta la realización del mismo y puesta en marcha. ¿Considera que el apoyo que ofrece Jeremias desde las primeras necesidades del proyecto hasta la realización de este y puesta en marcha marca la diferencia en el mercado?

El asesoramiento en el dimensionado y trazado de los conductos es vital para nosotros y nuestros clientes, ya que es parte del motor de un restaurante. Dicho apoyo nos permite tener la viabilidad y seguridad frente a las comunidades de vecinos y clientes en una fase muy inicial.

Este apoyo técnico se hace más relevante a medida que el proyecto avanza y requiere de detalles y soluciones específicas.

¿Qué tipo de recomendaciones darías a los profesionales que quieran abrir un restaurante a la hora del diseño de una cocina segura?

El motor de un restaurante es su cocina y por consecuencia la instalación de extracción. Por lo tanto, mi mayor recomendación es dejarse asesorar por buenos técnicos especialistas, ya que el éxito para mí es llegar a integrar las instalaciones con el interiorismo sin que uno penalice al otro y viceversa.

A la hora de garantizar la seguridad en caso de incendio de una cocina industrial, es indispensable que el conducto de extracción de humos garantice el nivel de Resistencia al fuego requerido en el Documento Básico SI1 “Seguridad en caso de incendio” contenido en el Código Técnico de la Edificación.

Las soluciones Jeremias aportan soluciones de Resistencia al Fuego desde EI-30 hasta EI-240, por lo que pueden garantizar una seguridad absoluta a cualquier instalación.