

SOLUCIONES POR INDUSTRIA

INDUSTRIA GASTRONOMICA

Parrillas al carbón

Restaurante: *Juana M.*



característico chorreado de grasa en las zonas de empalmes y vecinos mas leganos que se suman a las quejas.

En definitiva se incrementa el desprestigio del establecimiento gastronómico sin lograr solucionar el verdadero problema, pese al gasto y esfuerzos realizados.

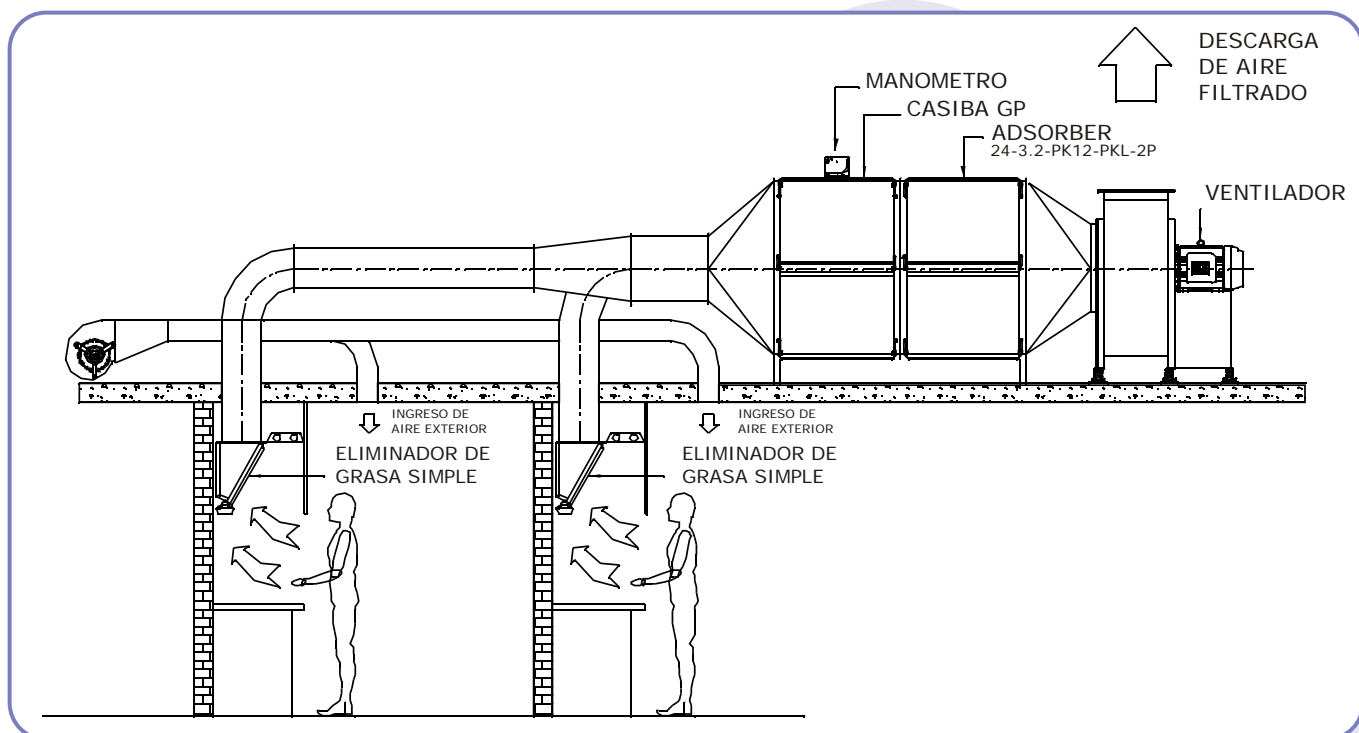
Enrique González, enfrentó correctamente este desafío cuando decidió instalar su afamado restaurante Juana M.® ubicado en la intersección de la Avenida Carlos Pelegrini y Avenida del Libertador, en un sótano rodeado de edificios de gran categoría y altura Solo un pequeño patio interno de un Orfanato era su única posibilidad para descargar los gases de su parrilla al carbón.

"Al ser la parrilla el corazón de mi negocio, un análisis profundo y detallado de su funcionamiento fue esencial para atacar los problemas en su origen y evitar así gastos ocultos e imprevistos, por eso consulté al departamento técnico de Casiba S.A, que gracias a su experiencia y recursos pudo resolver satisfactoriamente y a costos razonables este desafío, utilizando soluciones y productos de alto desempeño ampliamente probados en todo el mundo en infinidad de situaciones similares".

Todos los Restaurantes con parrilla al carbón, tienen en común dos cosas: gozan del beneplácito de una numerosa clientela amante de exquisitos platos de carnes y achuras con el inigualable sabor que le confiere su cocción a las brasas y del odio encendido de sus vecinos, victimas en sus hogares de la exposición continuada a los humos y olores que provienen de sus chimeneas.

Típicamente, la primera acción para intentar solucionar este tema, es elevar las chimeneas a la mayor altura posible, para aumentar así la dispersión y dilución del humo y atenuar sus efectos. Pero no siempre esto resuelve el problema, ya que en definitiva no se elimina la contaminación del aire y origina otros problemas colaterales, como ser u mayor riesgo de incendio provocado por el aumento de la masa de grasa acumulada en las paredes internas de la chimenea, ya que por su nueva geometría se torna

La solución implementada por Casiba nace con el diseño de campanas para la captura de gases, con especial énfasis en lograr formas, una alta capacidad para contener los típicos flashes de emisión de humos, evita toda posibilidad de caída de pequeñas gotas de grasa sobre los alimentos en cocción, originados por la condensación de los humos sobre superficies mas frías.



Dentro de las mismas campanas, para homogenizar el frente de succión y evitar el ensuciamiento interno de los conductos por el arrastre de partículas de grasa, se instaló un conjunto eliminador de grasa simple modelo [EGS](#)[®]. Esta primer etapa, en sus filtros metálicos [Casiba AV EU3](#)[®] de fácil remoción y limpieza, se separa y recolecta en bandejas desmontables, mas del 90% en peso de la grasa evaporada. Para lograr esto es muy importante que el caudal de aire que impulsa el ventilador de extracción resulte suficiente para una adecuada captura de los humos y fundamentalmente enfriar los humos a menos de 40°C para alcanzar una condensación completa de la grasa en estado de vapor antes de alcanzar los filtros.

De esta manera los filtros metálicos [Casiba AV EU3](#)[®] actúan como arrestallamas y auténticos eliminadores de niebla reteniendo a las partículas mas finas, favoreciendo su escurrimiento en las bandejas recolectoras.

Un sistema auxiliar e independiente equipado con un variador electrónico de velocidad, inyecta aire exterior para asegurar el suministro del aire fresco y evitar el consumo y derroche del aire acondicionado del local. Su descarga se resolvió mediante difusores lineales orientables sobre el borde superior de las campanas, de forma tal que, la corriente de aire forma así, un sello dinámico que impide la fuga de humos y olores de la zona de cocción y facilita su aspiración y control.

Otras tres etapas de filtrado, posteriores formadas por: filtros descartables de baja ([Casiba FG®](#)), mediana ([Casiba Prefi-EU4®](#)) y alta eficiencia ([Casiba HF-EU8®](#)), alojados en marcos individuales metálicos con guías deslizantes en el interior de una estructura con puertas de acceso lateral para intercalar en conducto ([Casiba GP-24®](#)), la total retención de las partículas submicroscópicas.

Por ultimo, en una segunda estructura [Casiba GP-24®](#), los gases antes de su descarga a la atmósfera, son tratados por una etapa de filtración química compuesta por celdas modulares de adsorción, marca Purafil Modelo [PK12-PKL®](#). En donde se captura y neutraliza en forma definitiva a los gases nocivos y olores. El sistema aquí detallado posee una eficiencia final superior al 99,95% tanto en la eliminación de olores como en la retención de partículas. ◆

