

IberHostel presenta su nueva línea de filtrado de partículas para cocina industrial

La aplicación de la Ordenanza 4/2021 del ayuntamiento de Madrid está causando numerosos quebraderos de cabeza a muchos bares y restaurantes, debido a la exigencia de filtrado de partículas volátiles en establecimientos que tengan parrillas, hornos o cocinas de leña y carbón. IberHostel (fabricante de equipos de filtración y depuración) consciente de este problema, ha creado una línea de equipos específicos de filtración y depuración de partículas volátiles que cumpla la normativa actual

Madrid y otras ciudades se han puesto manos a la obra en cuestión de calidad del aire; la misión es reducir drásticamente el volumen de partículas volátiles presentes en la atmósfera.

IberHostel, y su línea de filtración de partículas SMOKEBUSTER da soluciones a este tipo de problemas, no obstante esta empresa ha decidido llegar un poco más lejos y especializar una parte de sus equipos de filtración para dar una solución rápida y específica al cumplimiento de las normativas de calidad ambiental en el sector Horeca.

Uno de los sectores más afectados por la aplicación de esta norma es el sector "HORECA", las inspecciones a los diferentes establecimientos se están centrando en parrillas, hornos y cocinas que tengan leña y carbón como combustibles, pero las últimas directrices de aplicación de la norma se extiende a cualquier tipo de cocina que emita olores y partículas.

Las PEM (Particulate Matter) está claro que suponen un gran problema de salud para la población y causa de un gran número de enfermedades respiratorias; está claro que Madrid y otros ayuntamientos están decididos a mejorar la calidad del aire de sus ciudades y evidentemente la hostelería es seguramente el cuarto emisor de partículas volátiles en suspensión detrás de la industria, vehículos y calefacciones.

SMOKEBUSTER dispone de tres líneas de productos de filtración dedicadas a la eliminación de partículas volátiles; todas ellas basadas en la filtración hídrica a alta presión, la eliminación de partículas se consigue generando cortinas de agua a alta / baja presión que diluyen y hacen precipitar las mismas (vapores grasos, vapores de aceite, hollines, restos de comida, etc.); las partículas precipitan en los depósitos de recuperación de agua eliminándose posteriormente mediante un lavado manual o automático de los equipos de filtración.

Líneas de producto SMOKEBUSTER - PEM caudales de 1500 m³ a 30.000 m³

Campana Extractora Industrial con filtración hídrica: Campanas extractoras industriales totalmente soldadas y dotadas de filtros de cascada capaces de retener partículas mayores a 50 Micras. Esta solución se recomienda para nuevos locales o aquellos en que la campana no cumpla normativas o

esté deteriorada (o bien que no haya espacio para un filtro externo).

Módulo de Filtración Hídrica de alta presión: Basado en el módulo de filtración clásico de la marca, mejora el flujo interno para hacerlo más efectivo para hollines y cenizas. Este módulo puede intercalarse en cualquier parte del conducto de extracción, solucionando el problema. Como inconveniente, este tipo de filtro es bastante voluminoso, hay que revisar antes de seleccionarlo los volúmenes de extracción y espacio disponible. Este equipo necesita ventilación forzada y genera pérdidas de carga de 220 pascales en la instalación.

Filtro Hídrico Tubular de Alta presión: Equipo especialmente diseñado para sistemas de combustión a "TIRO NATURAL" parrillas, hornos de leña, además de filtrar las PEM, genera una diferencia de presión mayor a 100 pascales entre la entrada y salida del módulo favoreciendo el tiro natural de la instalación, también permite su uso a alta temperatura al no tener partes móviles.

En conclusión, la aplicación de la Ordenanza 4/2021 del ayuntamiento de Madrid ha generado dificultades para muchos bares y restaurantes que poseen parrillas, hornos o cocinas de leña y carbón debido a la exigencia de filtrado de partículas volátiles.

Sin embargo, IberHostel ha tomado la iniciativa de crear una línea de equipos específicos de filtración y depuración de partículas volátiles que cumplen con la normativa actual.

Esta solución proporcionada por IberHostel podría ser una opción viable para aquellos establecimientos que buscan cumplir con los requisitos establecidos por la ordenanza y continuar operando de manera legal.

Datos de contacto:

Juan Pedro Ruesca Ubide
IberHostel Gestión SL
910 38 20 02

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Ecología](#) [Restauración](#) [Sostenibilidad](#) [Urbanismo](#) [Otras Industrias](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>