

CASO PRÁCTICO

Purificadores de aire para restaurantes

**Cliente:**

Restaurante Sublimotion

Localización:

Hotel Hard Rock Ibiza, España

Fecha:

Junio 2021

Sector:

Confort / Restaurantes

EL RESTAURANTE MAS VANGUARDISTA DEL MUNDO INCLUYE EL AIRE LIMPIO EN SU MENÚ

EL RESTAURANTE SUBLIMOTION DE IBIZA INSTALA UNIDADES DE FILTRACIÓN DE AIRE CAMFIL PARA QUE SUS CLIENTES DISFRUTEN DE SU EXPERIENCIA ÚNICA CON SEGURIDAD

EL CLIENTE

Al restaurante Sublimotion (<https://www.sublimotionibiza.com>) se lo conoce como **“el restaurante más vanguardista del mundo”**, pero es mucho más que eso. Sublimotion es un nuevo concepto de restaurante, el primer espectáculo gastronómico creado para potenciar el placer de sentarse a comer alrededor de una mesa.

El restaurante, situado dentro del Hotel Hard Rock Ibiza, ofrece una aventura exclusiva y novedosa a 12 comensales por noche. Un nuevo arte escénico que fusiona alta gastronomía, tecnología, puesta en escena y espectáculo, capaz de transformar la mesa en escenario y al comensal en estrella. Gracias a la tecnología más puntera, se pueden visitar una decena de espacios y lugares diferentes sin moverse de la silla y disfrutar de una combinación de música, luz, proyecciones y escenarios sorprendentes. Un viaje que solo se puede explicar al vivirlo en primera persona.



SUBLIMOTION
by  dorroncero

 **camfil**

www.camfil.es

CASO PRÁCTICO

Purificadores de aire para restaurantes

El chef Paco Roncero y Eduardo Gonzales, Director del Estudio Creativo Vega Factory, fundaron el concepto Sublimotion en el año 2014. El equipo está formado por grandes cocineros y los más brillantes diseñadores, ingenieros, guionistas, compositores, ilusionistas, etc.

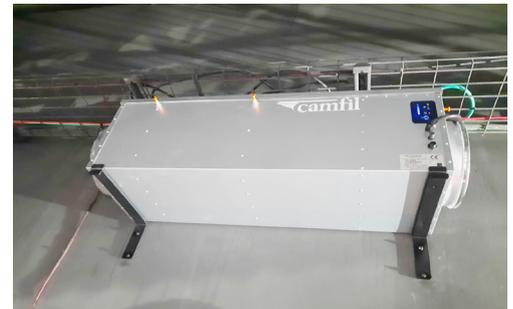
Las dos estrellas Michelin y los tres Soles Repsol de dicho chef demuestran una trayectoria profesional marcada por su pasión por la tecnología, la gastronomía vanguardista y la constante innovación.

LA SITUACIÓN

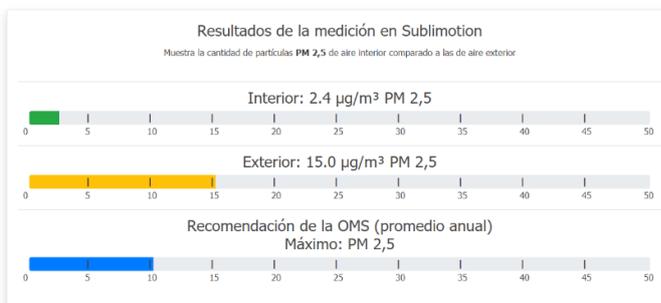
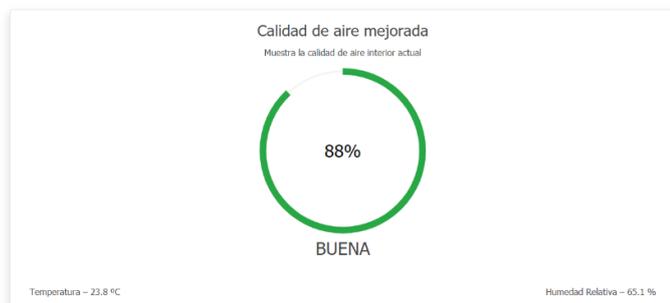
La pandemia global de la COVID-19 supuso un antes y un después en el sector hostelero. Todos los restaurantes españoles tuvieron que cerrar sus puertas en marzo de 2020 cuando el gobierno declaró el estado de emergencia en el país. Unos meses más tarde, cuando por fin se les permitió reabrir sus puertas, pronto quedó claro que el interior de los locales de hostelería eran el entorno perfecto para la propagación de un virus de transmisión aérea como el Sars-CoV-2 y se encontraban en una situación crítica para poder seguir ofreciendo sus servicios habituales.

Sublimotion Ibiza se puso en contacto con Camfil con el objetivo de buscar una solución que les permitiera mantener el más alto nivel de seguridad para sus clientes y empleados en cuanto a calidad de aire se refiere. La integración perfecta e invisible de cualquier equipo era clave para este proyecto.

La sala principal principal de Sublimotion es una zona repleta de tecnología audiovisual con el propósito específico de proporcionar una experiencia audiovisual ininterrumpida. En este proyecto, era esencial que cualquier equipo que se instalara no destacara visualmente, a la vez que protegiera a las personas y garantizara la eliminación eficaz de la contaminación microbiana, como los virus, del aire de forma discreta. La eliminación eficaz de la amenaza aérea que supone la COVID-19 era un requisito clave como parte de un estricto programa de medidas contra el virus, diseñado para mantener el nivel de exclusividad, seguridad y alta calidad que Sublimotion ofrece a todos sus clientes.



Calidad de aire en tiempo real



LA SOLUCION

Camfil España realizó un estudio de cada uno de los espacios del restaurante, mediante el cálculo de ocupación y la superficie por sala. La solución propuesta fue instalar purificadores de aire "CC400 Concealed", especialmente diseñados para su instalación en conductos existentes y equipados con filtros HEPA H14 y sin carbón (que se utiliza para la filtración molecular) ya que la experiencia olfativa era clave para Sublimotion. Este parámetro (el olor) no podía alterarse.

Para permitir el control automático de los purificadores de aire, se instaló un sensor de calidad del aire interior Air Image para medir las partículas PM1, PM2,5, la humedad (RH) y la temperatura en tiempo real. Las condiciones de calidad del aire interior controladas por el dispositivo Air Image permiten ajustar automáticamente la velocidad del purificador de aire, garantizando que los índices de suministro de aire limpio (CADR) sean los adecuados para mantener la calidad del aire requerida. Esta información también se ha introducido en una página web específica desarrollada por Camfil en la que los comensales pueden confirmar visualmente la calidad del aire del restaurante en tiempo real.

Todo el equipo fue instalado y puesto en marcha por personal especializado de Camfil España.

RESULTADOS

- Mejora de la calidad del aire
- Ambiente más protegido
- Mantenimiento de actividad
- Diferenciación del resto de cadenas de restauración

Los filtros **HEPA H14** instalados por Camfil, están probados y **certificados bajo la normativa EN1822** con una **eficacia mínima de filtración H14 (99,995%)** y se entregan con su certificado de prueba de **escaneo individual obligatorio**.

La gran superficie filtrante de los filtros HEPA de Camfil, la mayor del mercado en esta gama de purificadores, hace que tengan una pérdida de carga muy baja, una larga vida útil, un bajo coste de mantenimiento, un bajo nivel sonoro del equipo a máximo caudal y un consumo energético muy reducido.