



Temperatura e ar condicionado

## GARANTIR O CONFORTO NUM ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO

A temperatura e a qualidade do ar são de extrema importância num espaço de restauração. Quando não é possível garantir o conforto dos clientes porque está frio ou calor, ou porque há demasiada humidade no ar, o mais provável é que eles não voltem a um espaço onde se sentiram desconfortáveis.

Quando falamos em climatização de um espaço, referimo-nos essencialmente à temperatura, à humidade e à qualidade do ar. Por outro lado, climatizar implica renovação, extraíndo o ar impuro e introduzindo ar novo. É essencial haver um estudo integrado, considerando uma compensação entre a cozinha e a sala de refeições, assim como o tratamento do ar nas duas áreas.

### **Ventilação e renovação do ar**

O mais importante para evitar potenciais alergias e outros incómodos para os clientes é renovar o ar. É necessário retirar o CO<sub>2</sub>, libertado pela respiração das pessoas, e controlar os níveis de contaminantes no espaço. Esta renovação só é possível com aparelhos que retirem o ar interior e introduzam ar novo, vindo da rua. Para escolher o melhor mecanismo, há que considerar

várias questões: a localização e dimensão do restaurante, a taxa de ocupação, as potenciais fontes de ar novo e possíveis limitações do espaço.

Uma questão a não esquecer é que, normalmente, uma unidade de restauração tem dois picos de ocupação, o almoço e o jantar, havendo períodos em que está praticamente vazia. Mesmo considerando que a renovação constante do ar é obrigatória, concluímos que nem sempre é precisa a mesma quantidade de ar novo para manter a pureza e boa temperatura do ar interior.

### **Rentabilizando o sistema de ar condicionado**

Para um restaurante, por exemplo, o mais aconselhável é um sistema automático, que controle a quantidade de ar novo que

entra, em função da qualidade do ar interior. Existem sondas que analisam o ar, determinando o ar novo necessário e a potência adequada para o fazer entrar.

Outra forma de otimizar os sistemas de ar condicionado e economizar energia, que pode ser usado em paralelo com o sistema anterior, é o *free cooling*. Aproveitando a temperatura do ar exterior, quando esta é favorável, é possível renovar o ar no interior do estabelecimento, com um menor esforço dos aparelhos e maior eficiência energética. Este sistema analisa a temperatura que está na rua e no interior, assim como a qualidade do ar, escolhendo a melhor forma de renovar o mesmo com o menor consumo possível.

É possível otimizar ainda mais o sistema, associando uma terceira solução, que convive com as anteriores. Há situações em que a temperatura interior é ideal, mas o ar precisa de ser renovado. Ao mesmo tempo, a temperatura exterior é demasiado alta, obrigando o aparelho de ar condicionado a refrescar o ar que entra. Utilizando um recuperador de calor, é possível permutar a energia do ar rejeitado com a do ar exterior exigindo menos esforço ao equipamento de refrigeração, permitindo a redução da potência total a instalar e dos consumos.

### Sem esquecer a estética

Outra vantagem dos aparelhos pensados especificamente para a restauração é que são bastante discretos, evitando um choque visual. A colocação de um sistema próprio, se não for na altura da construção, pode implicar obras ou apenas uma pequena remodelação. Embora a solução mais comum passe pela colocação de tecto falso, há outras soluções possíveis, algumas delas bastante criativas. O ideal é analisar o espaço e ver a solução que melhor se adapta, com o mínimo de intervenção possível.

Embora pareça mais simples e barato comprar um aparelho de ar condicionado comum e fazer a sua instalação sem a ajuda de um profissional, isto pode ter bastantes desvantagens: sendo estes equipamentos concebidos para espaços domésticos, torna-se quase impossível conseguir a estabilização da temperatura, uma correcta renovação do ar ou um bom controlo da humidade. Em contrapartida, adoptando um equipamento correcto, que permita um bom tratamento do ar e uma temperatura e humidade estáveis, é possível obter o conforto necessário para que os seus clientes se sintam bem.

Com a colaboração de Mário de Carvalho, Director Geral da Tecniclíma



## Software de Restauração Plataforma Windows/Linux

\* software FirstPOS + touchscreen POS  
+ Impressora + Gaveta metálica

- **Configurável:** coloque o nome do seu estabelecimento, como sendo o seu próprio software.
- **Instalação:** 1 minuto e menos de 2 Mb; Fácil de usar e muito robusto; Configuração de hardware dentro da aplicação.
- **Base de dados:** BD própria evita a corrupção de dados. Download do setup master da BD em [www.manuelmestrelida.com](http://www.manuelmestrelida.com)
- **Inovador:** envia SMS com os totais de vendas do final do dia, permitindo ainda visualizar as vendas de negócio, ao minuto e on-line em [www.weckoffice.com](http://www.weckoffice.com)
- **Software:** frontoffice, para grandes e pequenas cadeias, sem limite de mesas



### First Pos

Interactivo/Touchscreen POS com aplicações em: Windows/Linux

#### Vantagens:

- Silencioso
- Design ergonómico
- Plataforma Linux/Win
- Rede Wireless LAN
- Touch-screen/identificação de segurança



### Impressora Térmica Epson

Uma ajuda inteligente para a sua cozinha.

#### Vantagens:

- Impressões de alta resolução
- Grande velocidade
- Impressão térmica, não utiliza tinteiros
- Imprime recibos, etiquetas e códigos de barras de uma forma rápida e silenciosa



### Gaveta Metálica

Divisão para 7 Notas e 8 Moedas

- Exterior em metal e interior em ABS
- Abertura automática pela impressora
- Ranhura frontal para cheques, abertura e fecho com chave
- **Medidas:** 410 (l) x 410 (p) x 100 (a) mm
- **Disponível:** branco e preto

[www.manuelmestrelida.com](http://www.manuelmestrelida.com)

MM manuelmestrelida

Manuel Mestre, Lda  
Rua Augusto Costa Costinha N.º 4-A Tel. (+351) 217 620 280  
1500-064 Lisboa Fax: (+351) 217 620 289