

Medidores de dióxido de carbono para salvar la hostelería

La hostelería es uno de los sectores más castigados por el impacto de la pandemia, obligado al cierre temporal de numerosos establecimientos en todo el país. Los hosteleros han tomado muchas medidas como la reducción de aforos, la suspensión del servicio en barra, el distanciamiento de mesas y geles hidroalcohólicos. Ahora también llegan los medidores de CO2 para continuar con su actividad de forma segura. Sanotec presenta su medidor SaniCO2 fabricado en España y destinado a este sector

Sólo el uso de las terrazas ha permitido mantener cierta actividad a la hostelería. El interior de los establecimientos ha quedado restringido por las diferentes prohibiciones o bien, por el miedo de algunos clientes al contagio. Pero la tecnología también puede ayudar a la hostelería con los medidores de CO2, controlando la calidad del aire en espacios cerrados para evitar la expansión del Covid, generar confianza a los clientes y recuperar el consumo. A mayor concentración de CO2, peor calidad de aire y mayor riesgo de contagio.

Sanotec, empresa española especializada en tecnología para crear espacios seguros, presenta un pequeño dispositivo fabricado en España y con certificado europeo, para medir y controlar el nivel de CO2 en el interior de locales de hostelería. Con este dispositivo denominado "SaniCO2- Air Guardian", se puede comprobar si los espacios cerrados son seguros y decidir cuándo se debe ventilar, aumentando el confort climático y la seguridad del cliente mientras consume en un bar, cafetería o restaurante.

Empleando la tecnología NDIR, mediante un sensor infrarrojo no dispersivo, se mide la concentración de dióxido de carbono y temperatura en el ambiente. El pequeño dispositivo con forma de cubo, muestra los niveles en una pantalla y en una app, pero también cambia de color como un semáforo (verde, amarillo y rojo), alertando visualmente sobre la calidad del aire. También permite ver mediciones en tiempo real o por fechas de toda la red de dispositivos conectados, controlando si alguno supera el límite de CO2 recomendado. Es una tecnología eficaz, económica y sencilla de usar. Se ha fabricado siguiendo las recomendaciones del CSIC en la lucha contra Covid-19.

Recientemente, un centenar de investigadores han enviado una carta al Gobierno en la que afirman que las limitaciones de aforo no son efectivas y piden sustituirlas por medición de CO2. Estos científicos afirman que la medición de la cantidad de dióxido de carbono en el aire "es la mejor, si no la única, solución tecnológica de bajo coste disponible para verificar en cada momento si la ventilación es suficiente o si es necesario incrementarla". Consideran que es necesaria su implantación urgente y generalizada, con medidores fiables tipo NDIR.

En algunas comunidades autónomas ya es obligatorio el uso de estos dispositivos, por ejemplo en Baleares, y en otras se recomienda su uso o bien se está subvencionando su compra. El Ayuntamiento de Alcoy ha sido pionero en España con una iniciativa en la que está instalando medidores SaniCO2 en los locales de hostelería de esta localidad, que estarán controlados por el consistorio mediante una

aplicación. De esta forma, cualquier ciudadano puede visualizar en la web del Ayuntamiento cuál es la calidad del aire en tiempo real de sus restaurantes y bares favoritos.

Los medidores de dióxido de carbono son un elemento de monitorización del aire pero el uso de estos productos no exime a nadie de cumplir con las medidas de seguridad establecidas de control de aforos, distanciamiento social, uso de mascarillas y la ventilación.

Datos de contacto:

Oscar Illán

966109573

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

Categorías: [Nacional](#) [Restauración](#) [Innovación Tecnológica](#) [Otras ciencias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>