Publicado en Zaragoza el 20/03/2024

Smoke Buster, líder en campanas extractoras industriales sin salida de humos

Smoke Buster se ha convertido en la tecnología preferida por los hosteleros para solucionar los problemas de depuración de humos en bares y restaurantes, actualmente este sistema de filtración es el único del mercado capaz de garantizar la eliminación completa de humos y olores procedentes de una cocina industrial

Hoy en día, las férreas normativas de los ayuntamientos requieren soluciones completas para el tratamiento de humos y olores, la ciudadanía ya no tolera los olores procedentes de locales de hostelería.

Muchos locales que no disponen de salida de humos ven vetadas sus expectativas de negocio SmokeBuster facilita a esos emprendedores su sistema de campanas extractoras industriales sin salida de humos.

La empresa IberHostel con su gama de productos de filtración Smoke Buster se ha convertido en el líder del mercado de sistemas de filtración para cocinas industriales; ya que este sistema garantiza una depuración de humos y olores al 100% mediante un novedoso sistema modular de tratamiento del humo por etapas.

El sistema de depuración Smoke Buster combina diferentes tecnologías de filtración tratando por etapas los diferentes componentes del humo de cocinas industriales, al estilo de una mini-planta petro-quimica que va eliminando o destilando los diferentes componentes de un producto hasta eliminarlo en su totalidad.

La primera etapa del proceso usa el agua como vehículo para eliminar mediante filtros hídricos de alta eficiencia los vapores de agua, vapores grasos, aceites y partículas de grasa y además bajando la temperatura del humo para su tratamiento en las etapas posteriores. Cabe destacar que este proceso se hace con un consumo mínimo de agua, ya que se reutiliza siempre la misma agua en el proceso, separando la grasa y aceites de la misma para su reutilización posterior.

La segunda etapa de este proceso elimina las partículas volátiles del humo; denominadas en inglés "Particulate Matter" (Abreviando PM) son las responsables de numerosas enfermedades que afectan al organismo humano, siendo compleja su eliminación. Las partículas volátiles en suspensión se pueden definir como aquellas partículas sólidas o líquidas de polvo, cenizas, hollín, partículas metálicas, cemento o polen, dispersas en la atmósfera, y cuyo diámetro varía entre 2,5 y 10 µm.

El módulo encargado de esta compleja tarea es una combinación de diferentes filtros y técnicas entre la que destaca un filtro electrostático de gran superficie de captación; previo a este filtro el humo pasa por un filtro de condensación que elimina las pequeñas micro-gotitas de agua procedentes del filtro

hídrico y un filtro de partículas gruesas > 50 Micras. Este filtro se basa en ionizar las partículas menores de 50 micras mediante la aplicación de alta tensión en las celdas colectoras del filtro, quedando retenidas en el filtro captador. Para finalizar esta etapa, un último filtro F7 / F9 se encargan de las partículas más finas menores ya a 1 Micra.

Como es obvio al finalizar el tratamiento del humo gran parte del olor procedente de los aceites y partículas ha desaparecido, pero Smoke Buster va todavía más allá mediante una nueva etapa de filtración que erradique el olor del aire restante.

Esto se consigue mediante tres nuevos tratamientos, el carbón activo (de sobras conocido por sus propiedades desodorizantes) mediante filtros Zig-Zag de Pellet. Las partículas de olor recorren entre los pellets una superficie equivalente a la de un campo de futbol, reaccionando con el carbón activo y desodorizando el aire.

El segundo tratamiento se basa en el ozono como agente oxidante, capaz de reaccionar con las micropartículas de olor y eliminarlas y para rematar este proceso la inmersión del aire en rayos ultravioleta U.V.C. por si aún pudiese quedar algún resto de olor.

Es resultado final de esta mini-planta química se traduce en que un humo sucio, grasiento, lleno de partículas volátiles y oloroso se convierte en aire limpio con una calidad IDA2 definido como aire de buena calidad.

Otra de las cualidades de este sistema es el respeto por la naturaleza, primero por la eliminación de PM del ambiente y el segundo por su bajo nivel de mantenimiento. Con este sistema los ayuntamientos están consiguiendo devolver la tranquilidad a muchos vecinos, quitar de calles y azoteas hollines y partículas en suspensión procedentes de la hostelería que ensucian fachadas de edificios, manchan la ropa tendida y obligan a cerrar las ventanas de las casas para evitar los molestos olores a fritanga.

En palabras de su gerente, el Sr. Ruesca Smoke Buster es actualmente el sistema más avanzado del mercado en tratamiento de humos y olores procedentes de cocinas industriales. En el diseño de este equipo ha primado la calidad de sus componentes y su total eficiencia; los clientes de Smoke Buster buscan tranquilidad y desarrollar su negocio sin miedo a inspecciones y denuncias de vecinos.

Datos de contacto:
Juan Pedro Ruesca Ubide
IberHostel Gestión SL
910 38 20 02

Nota de prensa publicada en: Zaragoza

Categorías: Franquicias Restauración Sostenibilidad Innovación Tecnológica

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es