Gran Asador Lecanda

La Finca Grand Café

Av. de Luis García Cereceda 5, Pozuelo de Alarcón

Diemar Ingeniería

Proyecto de Climatización
Año 2023/2024

Presentamos el proyecto de climatización, ventilación y producción de ACS realizado para la nueva apertura del restaurante **Gran Asador Lecanda**, ubicado en el exclusivo complejo comercial **La Finca Grand Café**. Este nuevo local representa la expansión de un concepto gastronómico ya consolidado en la ciudad, sumando una ubicación estratégica y de alto nivel al prestigioso restaurante que ya opera en Madrid.

El diseño de las instalaciones ha estado condicionado por los altos estándares de confort térmico, eficiencia energética y sostenibilidad exigidos tanto por el cliente como por el propio entorno arquitectónico del centro comercial. El restaurante cuenta con una gran superficie útil y una capacidad para atender a un elevado número de comensales, lo que ha requerido una solución técnica capaz de ofrecer un rendimiento fiable y continuo, incluso en condiciones de máxima ocupación y actividad.

El sistema de climatización instalado se basa en tecnología **DAIKIN** de expansión directa, con tres unidades exteriores, que operan con **refrigerante R-410A**, un fluido ampliamente utilizado por su alta eficiencia y rendimiento probado en instalaciones comerciales. Las unidades interiores están compuestas por cinco equipos, uno de ellos cumple funciones de **cortina de aire**, minimizando las pérdidas térmicas por entradas y salidas frecuentes de clientes, y mejorando así la eficiencia del sistema en la zona de acceso principal.

Además, el proyecto incluye la instalación de **dos recuperadores de calor DAIKIN**, que permiten aprovechar la energía del aire extraído para pretratar el aire de renovación, reduciendo significativamente el consumo energético y mejorando la calidad del aire interior. Este aspecto resulta clave en un entorno como el de la restauración, donde la renovación constante del aire y la eliminación de olores son aspectos fundamentales para garantizar la experiencia del cliente.

En cuanto a la producción de **ACS**, se han instalado dos unidades **DAIKIN**, que operan con **refrigerante R-134a**. Este sistema garantiza un suministro eficiente y continuo de agua caliente, adaptado a la demanda del restaurante, manteniendo siempre una elevada eficiencia energética.

La elección de equipos **DAIKIN** responde tanto a la fiabilidad tecnológica de la marca como a su capacidad para ofrecer soluciones integradas de climatización, ACS y ventilación, con altos estándares de calidad, eficiencia y confort acústico. La facilidad de integración entre los distintos sistemas y la posibilidad de control centralizado permiten una gestión energética optimizada y un funcionamiento más racional y económico del conjunto de la instalación.

El resultado final es un sistema diseñado para proporcionar **confort térmico estable, calidad del aire interior óptima y un elevado rendimiento energético**, todo ello en un espacio que combina elegancia, exigencia culinaria y un entorno comercial premium. Con este proyecto, el Gran Asador Lecanda refuerza su compromiso con la excelencia, no solo gastronómica, sino también en términos de sostenibilidad y eficiencia operativa.