

Restaurante La Mar

De Gastón Acurio

Avenida General Perón nº 36 de Madrid.

Diemar Ingeniería

Proyecto de Climatización
Año 2024

Presentamos el proyecto de climatización en la adecuación y apertura del restaurante “La Mar”, del prestigioso chef Gastón Acurio, ubicado en la Avenida General Perón, 36 de Madrid. Se ha partido de un local con importantes limitaciones estructurales y de aislamiento, lo que ha supuesto un reto significativo a la hora de plantear soluciones eficientes, confortables y sostenibles, acordes con los estándares de calidad que requiere un establecimiento de alta gastronomía.

El local presenta un aforo superior a 200 personas, con una operativa muy dinámica, que alterna momentos de ambiente relajado (típico de un restaurante de alto nivel) con fases más activas, en las que se incorporan DJ, música de ambiente e incluso animación. Esta variabilidad en la actividad del restaurante ha exigido una estrategia flexible de climatización y ventilación, capaz de adaptarse a los diferentes requerimientos térmicos y de calidad del aire interior.

A esta exigencia se ha sumado la necesidad de mantener niveles sonoros extremadamente bajos, fundamentales para preservar la experiencia gastronómica y evitar molestias tanto a clientes como a vecinos del entorno.

Se ha optado por un sistema de climatización DAIKIN con refrigerante R-32, dada su excelente eficiencia energética y sus ventajas medioambientales. Las unidades exteriores se han instalado en la cubierta del edificio, ante la imposibilidad de emplazarlas en zonas más próximas por razones de espacio y normativa urbanística. Las unidades instaladas pertenecen a la gama DAIKIN REYA, caracterizada por su bajo nivel sonoro, su alta eficiencia estacional (SEER y SCOP), y su compatibilidad con el refrigerante R-32, que tiene un potencial de calentamiento atmosférico (GWP) de solo 675, aproximadamente un tercio del de refrigerantes como el R-410A.

El refrigerante R-32 representa un avance importante en materia de sostenibilidad ambiental, ya que: Tiene un GWP mucho menor que el R-410A (675 vs. 2088), ofrece mayor eficiencia energética, gracias a su capacidad térmica superior. Es más fácil de reciclar y reutilizar, al ser un refrigerante puro. Su menor carga necesaria por unidad facilita cumplir con normativas europeas sobre reducción de emisiones.

Gracias a estas características, R-32 ha sido la elección idónea para un proyecto que pone especial énfasis en la eficiencia energética y la responsabilidad medioambiental.

El resultado es un restaurante preparado para ofrecer confort térmico óptimo, minimizando el impacto energético y ambiental, y adaptado a un modelo operativo versátil, sin renunciar al diseño, al silencio ni a la excelencia gastronómica.