

# PÔR FIM AOS FUMOS

*Com fiscalização a apertar, o representante dos equipamentos da Pizza Hut, Telepizza e Hotel do Guincho dá conselhos. A climatização resolve um dos maiores problemas com que se deparam os restaurantes: eficaz extracção de fumos, retenção de gorduras e má renovação do ar são alguns dos problemas que os especialistas precisam de resolver. E, embora exista uma lei geral, cada caso é um caso para ser resolvido*

POR NORBERTO GOUVEIA

**E**m termos de higiene e salubridade, um dos maiores problemas que se deparam aos restaurantes está relacionado com as cozinhas, nomeadamente no que se refere à extracção de fumos, retenção de gorduras, bem como a constante renovação do ar. É certo que existe legislação nesse sentido, com coimas elevadas entre outras sanções, mas como é norma em Portugal, (quase) ninguém cumpre a lei. Por outro lado, as inspecções são demoradas, o que motiva um certo desleixo. Isto, no que se refere aos estabelecimentos de restauração e bebidas existentes, porque todos aqueles que necessitam de alvará são obrigados a cumprir a referida legislação.

A EQUIPOTEL colocou-se na posição de um empresário que pretende instalar um sistema de depuração de fumos numa cozinha do seu restaurante. Bateu à porta da ClimaPortugal, empresa localizada em Linda-a-Velha, que é especializada neste tipo de equipamento.

Mário de Carvalho, director-geral da empresa, falou-nos na ClimaPortugal, que "nasceu para actuar na área de distribuição de equipamentos. Está associada à Tecniclima, que há 15 anos actua na área dos servi-



MÁRIO CARVALHO: "INFORMAÇÃO AO CLIENTE É DECISIVA"

ços, na concepção de projecto, na instalação e no pós-venda, portanto, na assistência técnica. Ora, a ClimaPortugal nasceu na autonomização de um departamento de importação e comercialização de equipamentos que nós tínhamos na Tecniclima.

Na altura tínhamos alguns parceiros, nomeadamente em Espanha e no mercado asiático, principalmente na China, e quando a ClimaPortugal nasceu, ficou com a representação de um dos maiores fabricantes de ar condicionado na China, a Haier, ficando com a representação de alguns produtos que considerávamos estratégicos em alguns mercados, nomeadamente o Filtronic".

Este equipamento faz a depuração de fumos de cozinhas industriais e a filtragem do ar, através de filtragem electrostática, embora, disponha um módulo de carvão activado, que permite fazer a filtragem do ar até um nível bastante aceitável de qualidade do ar.

Mário de Carvalho adiantou-nos que "temos possibilidades, como adicionais, de instalar vários outros módulos, nomeadamente o módulo de pré-filtragem e o módulo de arrefecimento com pulverização de água. Isto permite fazer um pré-arrefecimento do ar e uma primeira retenção das gorduras.

Depois, na parte final, já com o ar depurado, temos possibilidades de fazer a insuflação de uma determinada quantidade de ozono, que faz a desagregação completa dos cheiros, portanto, faz a eliminação dos odores que não tinham sido depurados pelo Filtronic".

## Particularidades técnicas do Ar Condicionado

**A** ClimaPortugal inclui na sua gama de equipamentos, os aparelhos de ar condicionado MKC, fabricado numa das maiores fábricas da China, que surge no mercado com algumas particularidades. Mário de Carvalho, adiantou-nos que estes aparelhos “têm controlo de pressão de condensação, portanto, são máquinas que permite fazer calor e frio, quer no Verão, quer no Inverno. Temos três sistemas de filtragem em todo o equipamento de ar condicionado, nomeadamente a filtragem normal do equipamento do mercado, mais filtragem de carvão activado e a filtragem electrostática, a qual garante maior pureza do ar. Além disso, estes equipamentos dispõem de uma turbina interior que tem o dobro do diâmetro das turbinas normais, actualmente em comercialização, ou seja, consegue o mesmo caudal de ar com menor velocidade do ventilador, reduzindo o ruído da máquina”.

O nosso interlocutor adiantou-nos que “nos próximos dois a

três meses vamos introduzir a gama multi-split Inverter, ou seja, várias máquinas interiores a uma única unidade exterior, com compressor de velocidade variável, o que permite modelar as capacidades de frio das unidades interiores em função das necessidades dos espaços, poupando energia e aumentando o nível de conforto”.

Neste momento, a ClimaPortugal dispõe de equipamentos de ar condicionado que vai desde os 2,2 aos 6,5 kw, tradicionalmente máquinas dos 8.500 aos 25 mil BTUs, monos e multi, compressores tudo ou nada ou compressores inverter, cuja gama vai alargar. “No próximo ano já teremos uma gama bem mais alargada. Portanto, a aplicabilidade do nosso produto, neste momento, está limitada à instalação média pequena. Todo o equipamento é fabricado em exclusivo para a ClimaPortugal, na China, com material técnico e instruções em português”, adiantou-nos.

Conforme nos explicou o nosso interlocutor, “estes depuradores são apenas para cozinhas, até porque é isso que nos preocupa neste momento. Presentemente está a proceder-se à renovação dos alvarás dos restaurantes, estando muitos desses restaurantes a ser analisados com bastante rigor. Penso que até final de Setembro devem ser renovados os alvarás dos restaurantes, ou seja, terão de apresentar as condições que já estão requeridas na legislação anterior e que já contêm todas estas exigências”.

De uma forma simples, estes depuradores são máquinas que permitem o tratamento do ar e da extracção das *hottes*, de forma a permitir, com algumas condições de segurança, a descarga desse mesmo ar para o exterior, quer seja a nível da cobertura, quer seja a nível de uma fachada do edifício onde se encontra localizado o restaurante.

Estes equipamentos foram analisados pelo Instituto de Soldadura e Qualidade, que considera que “os gases por ele depurados se encontram em conformidade com a legislação nacional de qualidade do ar”, conclusão essa que é uma mais valia para a ClimaPortugal.

Como referência, assinale-se que utilizam equipamentos deste tipo algumas unidades da Pizza Hut e da Telepizza, entre outros restaurantes, assim como o Hotel do Guincho.

No terceiro ano de existência, a ClimaPortugal resolveu, em 1999, adoptar como estraté-

gia, a unificação das suas representadas com uma única marca.

Assim, “criámos a MKC, que não é mais do que uma gama de equipamentos fabricados com as nossas especificações em diversas origens. Mas conforme já referi, somos exclusivamente representantes desses produtos, dispondo de distribuidores a nível nacional”.

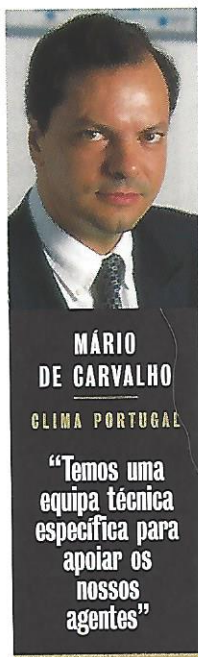
Esses agentes estão capacitados para implementar toda a solução nos restaurantes, desde o projecto, passando pela instalação e ao serviço pós-venda. “Temos uma equipa técnica específica para apoiar os nossos agentes. Por outro lado, damos formação específica a esses técnicos locais, através de um programa que temos instalado ou em acção, ou seja, a informação



## Qualidade a baixo preço

**A** ClimaPortugal consegue aliar a qualidade dos seus produtos a preços e competitivos. No caso concreto de pequenos restaurantes, poderá vir a ser utilizado um depurador de fumos Filtronic F 1.500, pelo preço de 350 mil escudos (mais IVA), podendo os preços chegar aos 675 mil escudos (mais IVA), no caso do Filtronic F 5000. A empresa possui uma campanha de crédito, com o apoio do Banco Efisa, designada por “seis meses igual a juro zero”, ou financiamentos a 48 meses, entre outras modalidades.

permanente à rede de agentes. Essa informação irá estar disponível ao público no nosso site na Internet – [www.climaportal.pt](http://www.climaportal.pt). Aliás, qualquer cliente final poderá acompanhar a evolução dos produtos e dos pormenores da instalação e manutenção e detecção de avarias”, sublinhou o director-geral da empresa. ■



**MÁRIO DE CARVALHO**  
CLIMA PORTUGAL

“Temos uma equipa técnica específica para apoiar os nossos agentes”

NOVO DESIGN  
MAIS INFORMAÇÃO

# GABRITA NETO O QUE MUDA NA FERRECA

A Revista da Restauração e Hotelaria

# EQUIPOTEL

Número  
**211**

600\$00 (IVA INCLUIDO)

Julho/Agosto  
1999

## Horeca

**ENTREVISTA**  
**EDUARDO MIRANDA,**  
**DO IF, RESPONDE**

**RESTAURANTE**  
**CLUBE DOS**  
**EMPRESÁRIOS**

## Hotelaria

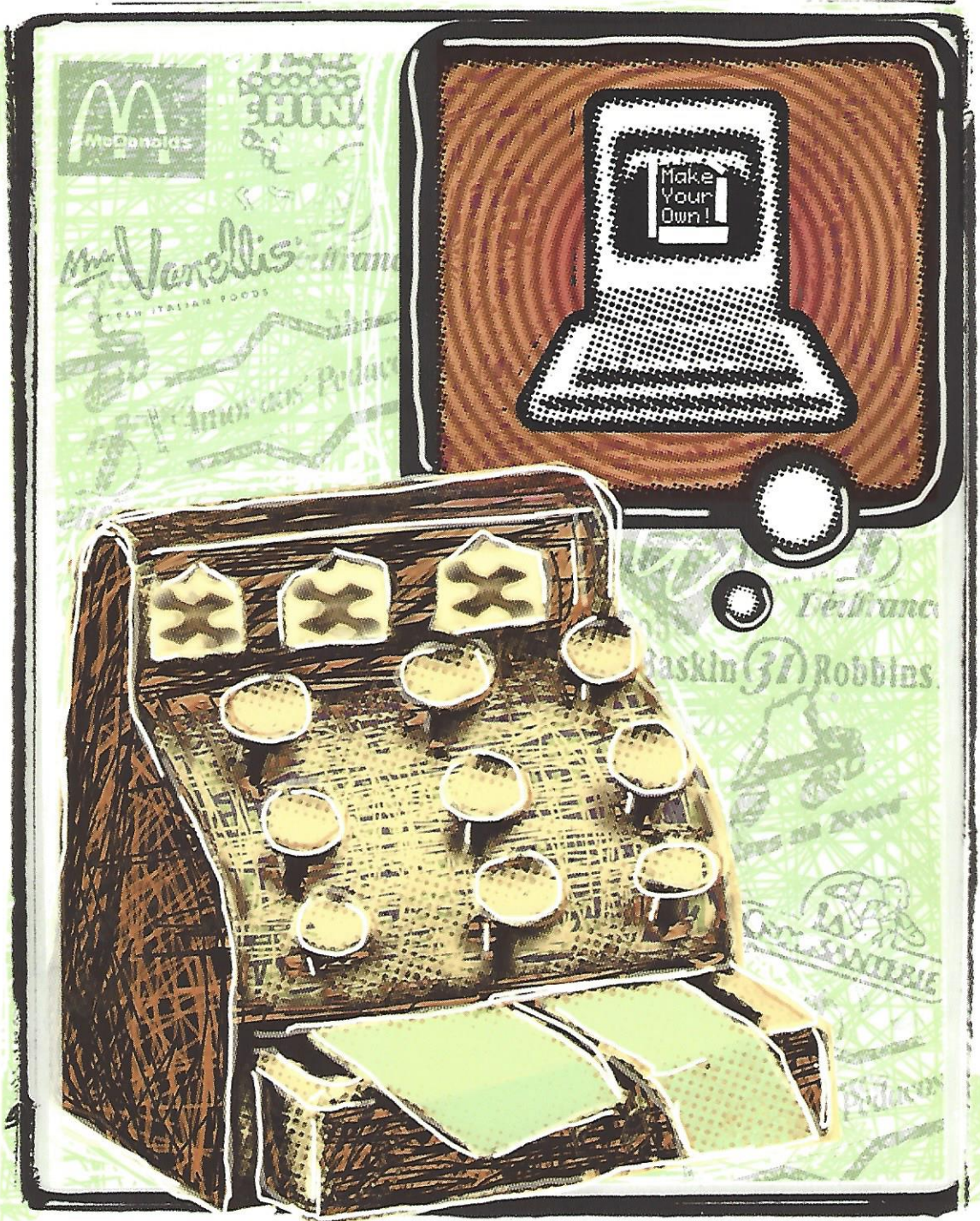
**REPORTAGEM**  
**A PAY TV**  
**NOS HOTÉIS**

**INVESTIMENTOS**  
**HOTELARIA**  
**AÇOREANA**

## Gestão

**GARRAFEIRAS**  
**VINHO A QUANTO**  
**OBRIGAS!**

**EMPRESA**  
**CLIMAPORTUGAL**



**R E S T A U R A Ç Ã O**

# FRANCHISING 28 ALTERNATIVAS PARA MUDAR O SEU NEGÓCIO