

CALOR AGRADABLE

CALOR AGRADÁVEL

En las terrazas de los restaurantes se utilizan cada vez con más frecuencia radiadores por infrarrojos. Últimamente se equipa un número creciente con paneles frontales vitrocerámicos NEXTREMA®, de SCHOTT.

Aquecedores infravermelhos são usados com maior frequência em terraços de restaurantes. Recentemente, eles vêm sendo equipados com os painéis frontais vitrocerâmicos NEXTREMA®, da SCHOTT.



El famoso cocinero alemán Frank Buchholz (2º por la dcha.) estaba buscando una forma alternativa de calefaccionar el exterior de su restaurante. Finalmente la encontró en los radiadores Heatscope®, equipados con un frontal vitrocerámico NEXTREMA®.

O top chef Frank Buchholz (3º a partir da esq.) procurava um caminho alternativo para a área externa do seu restaurante. Finalmente, ele encontrou o aquecedor Heatscope®, equipado com o painel frontal feito com o vitrocerâmico NEXTREMA®.

MICHAEL BONEWITZ

Para Frank Buchholz hace tiempo que formamos parte de una generación amante del aire libre. Esta evolución se puede atribuir también a unos veranos cada vez más calurosos. “La gente disfruta pasando el mayor tiempo posible sentada al aire libre”, explica el chef, que lleva dirigiendo desde hace más de diez años un restaurante con estrella Michelin en Maguncia y regenta el restaurante Das Bootshaus, en el puerto fluvial de Maguncia, desde 2011. Muchos paseantes hacen una parada en Das Bootshaus, donde

Segundo Frank Buchholz, ficamos muito tempo apartados do ar fresco. Esta conclusão pode ser atribuída aos verões cada vez mais quentes. “As pessoas gostam de ficar ao ar livre pelo maior tempo possível”, diz o chef, que abriu um restaurante gourmet em Mainz, Alemanha, há mais de dez anos, e está tocando o restaurante Das Bootshaus na costa da mesma cidade desde 2011. Muitas pessoas que fazem suas caminhadas dão uma parada no Das Bootshaus, onde podem apreciar os prazeres da culinária acomodadas

pueden disfrutar de las delicias culinarias sentados ante unas recias mesas de madera. Frank Buchholz es fiel a la cocina casera y utiliza exclusivamente productos de la región de Maguncia, por ejemplo, siluros y luciopercas del Rin que le llevan regularmente pescadores locales.

“Antes, la terraza sólo estaba llena en pleno verano. Pero ahora a la gente le gusta sentarse al aire libre en primavera y otoño y por la tarde-noche, incluso aunque haga algo de fresco”, explica Buchholz. Para ofrecer a sus comensales una agradable sensación de calidez, Buchholz buscó durante mucho tiempo una forma alternativa de calefaccionar el espacio exterior de su local. “Francamente, estos calentaplatos comerciales a gas con forma de seta quedaban descartados. Tienen una estética horrible y son perjudiciales para el medio ambiente”, dice convencido. Tampoco las clásicas estufas de exterior, de diseño más atractivo, son una opción para él. Resultan difíciles de limpiar y no emiten sólo calor, sino también demasiada luz molesta. “Nuestros comensales quieren disfrutar del calor, pero no quieren estar sentados bajo un foco.”

Finalmente encontró una solución de MHS Munich Home Systems GmbH, un fabricante radicado en Munich, que le gustó y compró su primer radiador de infrarrojos de la marca Heatscope®, por aquel entonces todavía un prototipo. “En mi cocina soy muy exigente con los productos que utilizo. A la hora de escoger el equipamiento y el mobiliario también pongo el listón alto”, comenta Buchholz. “El diseño también ha de ser bueno, sin olvidar tampoco que soy una persona concienciada con el medio ambiente.” Los radiadores de infrarrojos Heatscope® están disponibles actualmente en tres versiones. Una de ellas va equipada con un frontal vitrocerámico NEXTREMA®. “Nuestra vitrocerámica de altas prestaciones permite el paso del calor prácticamente sin pérdidas y reduce la emisión de luz visible”, comenta Andy Rinaldi, Product Manager en SCHOTT, las ventajas de NEXTREMA®. Estos radiadores infrarrojos emiten un calor agradable de forma inmediata, con sólo pulsar un botón. Encuentran muchas aplicaciones en exteriores: en la

em robustas mesas de madera. Frank Buchholz é adepto da comida caseira, da terra como se diz, e utiliza somente produtos de fornecedores locais de Mainz, e peixes encontrados no rio Reno, que os pescadores da região levam para ele regularmente, por exemplo.

“Antes, o terraço lotava apenas no verão. Mas, agora, as pessoas gostam de sentar lá fora, sentindo o ar fresco do outono e da primavera, e à noite, mesmo que esteja um pouco frio”, conta Buchholz. Para oferecer aos seus clientes uma agradável sensação de calor, Buchholz pesquisou longamente um caminho alternativo para aquecer a área externa. “Honestamente, os aquecedores comerciais a gás, em forma de cogumelos, estavam fora de questão. Eles são horrorosos e ainda prejudicam o meio ambiente.” Até mesmo os costumeiros aquecedores externos que têm uma aparência melhor, não foram opção para este chef. São difíceis de limpar e não emitem apenas calor, mas também uma luz extremamente inconveniente. “Nossos convidados querem estar aquecidos, mas não sentados sob holofotes!”

Foi quando ele, finalmente, encontrou a solução que o agradou na MHS Munich Home Systems GmbH, um fabricante sediado em Munique, Alemanha, e comprou seu primeiro aquecedor infravermelho da marca Heatscope®, que era apenas um protótipo na época. “Sou muito exigente com os produtos que uso na minha cozinha, e tenho os mesmos altos padrões quando se trata dos utensílios e móveis”, diz Buchholz, acrescentando ainda que “o projeto tem de ser bom não só para mim, porque sou uma pessoa com consciência ambiental”. Sua escolha foi facilitada porque os aquecedores Heatscope® estão disponíveis em três diferentes modelos. Um deles está equipado com o vitrocerâmico frontal NEXTREMA®. “Nosso vitrocerâmico de alta performance permite que o calor passe quase sem qualquer perda e reduz a produção de luz visível”, garante Andy Rinaldi, gerente de Produto da SCHOTT, ao explicar os benefícios do NEXTREMA®. Os aquecedores infravermelhos emitem um calor confortável imediatamente ao serem ligados, pressionando-se apenas um botão, e são cada vez mais usados em áreas externas, como na

La vitrocerámica NEXTREMA® ofrece múltiples posibilidades de aplicación para diseñadores e ingenieros, especialmente en entornos con altas temperaturas.

O VITROCERÂMICO NEXTREMA® oferece uma ampla variedade de aplicações possíveis para designers e engenheiros, particularmente em ambientes de alta temperatura.



Oktoberfest de Munich, en los Italian Restaurants de Jamie Oliver, así como en el establecimiento de Frank Buchholz. “Colaboramos muy estrechamente con MHS Munich Home Systems GmbH. A fin de cuentas, estamos en condiciones de ofrecer los paneles NEXTREMA® en diferentes colores y diseños”, añade Rinaldi. Aparte de esto, resisten temperaturas de hasta 950 °C y choques térmicos de hasta 800 °C. Ni siquiera los copos de nieve pueden dañar la vitrocerámica del radiador Heatscope® mientras está encendido.

“Ofrecemos muchas ventajas, por ejemplo la eficiencia energética, la facilidad de limpieza y la transparencia de la vitrocerámica para su uso con luminarias LED. Se puede ver fácilmente desde fuera si el radiador está encendido o apagado”, explica Rinaldi. La estrecha colaboración entre SCHOTT y MHS Munich Home Systems GmbH va incluso más allá. “Ayudamos a nuestro cliente a seleccionar el material adecuado para la próxima generación de productos o cuando se trata de nuevos campos de aplicación”, explica Rinaldi.

Frank Buchholz no supo hasta después que el radiador Heatscope® que utiliza en su restaurante está equipado con vitrocerámica de SCHOTT. “Esto me reafirmó en mi decisión, porque hace ya tiempo que conozco por mi cocina la alta calidad de las placas de cocción vitrocerámicas CERAN®. También conozco el grupo tecnológico SCHOTT, radicado en Maguncia, y puedo estar seguro de que los expertos apropiados desarrollan el producto perfecto para mí.” < isabel.eymael@schott.com

Oktoberfest de Munique, no restaurante italiano de Jamie Oliver e no estabelecimento de Frank Buchholz. “Trabalhamos em estreita cooperação com a MHS Munich Home Systems GmbH. Além disso, também oferecemos os painéis NEXTREMA® em diferentes cores e padrões”, acrescenta Rinaldi. Para completar, ele é resistente ao calor até 950 °Celsius e a choques térmicos de até 800 °Celsius. Nem mesmo os flocos de neve podem danificar esse vitrocerâmico nos aquecedores Heatscope®, quando são ligados.

“Oferecemos vários benefícios, como eficiência energética, facilidade de limpeza e transparência do vitrocerâmico para o uso de iluminação LED, por exemplo. Pode-se ver facilmente do exterior mesmo com o foco ligado ou desligado”, assegura Rinaldi. A cooperação entre a SCHOTT e a MHS Munich Home Systems GmbH vai ainda mais além. “Ajudamos nossos clientes na escolha dos materiais corretos no que diz respeito à próxima geração de produtos ou novos campos de aplicação”, conta Rinaldi.

Frank Buchholz não descobriu à toa que o aquecedor Heatscope® usado em seu restaurante é equipado com o vitrocerâmico da SCHOTT. “Na verdade, isso me tranquilizou, porque já apreciava a alta qualidade dos painéis cooktop vitrocerâmicos CERAN® na cozinha. Sei também que a tecnologia do grupo SCHOTT, com sede em Mainz, pode garantir que os especialistas certos desenvolvem o produto perfeito para mim.” < isabel.eymael@schott.com



Tanto en el baño (dcha.) como en el sector de la restauración (arriba), NEXTREMA® se utiliza como cubierta para los radiadores infrarrojos Heatscope® en muchos campos distintos. Mientras que los radiadores convencionales a menudo emiten una luz intensa, una cubierta translúcida o tintada NEXTREMA® transforma el brillo de los elementos calefactores en un resplandor agradable y esto prácticamente sin pérdida de calor.

Seja no banheiro (à dir.) ou na gastronomia (acima), o NEXTREMA® é usado como cobertura para os aquecedores infravermelhos Heatscope® em muitas e diferentes áreas. Considerando que aquecedores radiantes convencionais normalmente emitem uma luz forte, a lente de cobertura translúcida ou colorida NEXTREMA® transforma o clarão dos elementos de aquecimento em um brilho agradável, praticamente sem perda de calor.

