

Se multiplica la demanda de medidores CO₂ para bares

Diversas empresas de sistemas de ventilación certifican el aumento de consultas y compras

✎ Jon Viedma Carrera
 📷 Iban Aguinaga

PAMPLONA – La noticia de que los interiores de los locales de hostelería podrán abrir sin aforo si cuentan con un medidor de CO₂ a partir del lunes –y a un 30% si no disponen de él– ha disparado la demanda de estas herramientas para verificar la calidad del aire.

Desde inBiot, su socio fundador y CEO, Xabi Aláez, desvela que han llegado a una colaboración con la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra (Aehn), que ha puesto a disposición de sus asociados entre 200 y 300 medidores. “Veníamos colaborando con ellos, y ahora lo hemos tramitado de manera urgente para quienes los han ido pidiendo”, explica Aláez. Los aparatos creados por esta *start up* navarra son de un “rango medio”, que no llega a 200 euros de coste, y que cuenta con alta tecnología. “El dispositivo no solo mide el CO₂, también las partículas en suspensión y manda esa información a la nube para que el que lo desee pueda ver a través de un QR el nivel que hay en el local, y también se puede insertar en la web del establecimiento”, explica Aláez, que incide en que la idea es que toda esta información sea “visible y fácil” de entender para los clientes. La herramienta también cuenta con un “semáforo” que indica cuál es la calidad en cada momento.

Desde Aisclimer su gerente, Javier Moreno, también certifica este aumento de la demanda, tanto en los medidores pequeños como en otros



Un medidor de CO₂ en un aula del IES Navarro Villoslada.

más grandes, que tienen el tamaño de una tablet y miden la calidad del aire de unos 1.000 metros cuadrados. Moreno explica que ya ha entregado “varios” esta semana y que su proveedor le entregará más el mismo lunes, por lo que no habrá problemas para conseguir uno. “Son de una gama media, de en torno a 200 euros, los instalamos y explicamos su funcionamiento. Pero lo importante es la ventilación. Hay unos que van conectados a la ventilación mecánica y cuan-

LA CIFRA

800

El límite para que el interior de un establecimiento de hostelería pueda estar abierto es de 800 ppm (partes por millón). El nivel en el exterior suele ser de 400 ppm.

do sube el nivel, ésta salta”, explica.

Iñaki Larumbe, director de Gasteiz Componentes Electrónicos, también ha apreciado un aumento de ventas. “Si antes eran 2 o 3 a la semana, en esta se han comprado 200”, asegura. Ello les ha llevado a quedarse sin *stock* momentáneamente, pero tanto hoy como el lunes recibirán más aparatos “autónomos, con una batería de 12 horas y en los que se puede configurar una alarma sonora para avisar de que es necesaria la ventilación”. ●