

AN EXCLUSIVE

Infomarine

SHIP REPORT

“Volcán de Taburiente”

***A Stylish and Efficient
Ferry for the Canary Islands,
with a Capacity for
1,500 Passengers and
600+600 m Car+Trailer Lane,
by Barreras for Marítima de Sotavento***



**Buque *ferry* con capacidad
para 1.500 pasajeros
y 600+600 m de calle
para automóviles y *trailers*
de Astillero Barreras
para Marítima de Sotavento**

Aire Acondicionado y Equipamiento Frigorífico suministrado por Tucal en el “Volcán de Taburiente”

Al igual que ha sucedido en las anteriores construcciones de Astillero Barreras para Naviera Armas, la empresa encargada de diseñar, fabricar e instalar el sistema de aire acondicionado y equipamiento frigorífico del *Volcán de Taburiente* ha sido Tucal, quien en esta ocasión diseñó para el acondicionamiento del buque un sistema con dos plantas enfriadoras de agua, equipadas con sendos compresores de tornillo de 765 kW de potencia frigorífica a +2/+40° C, proporcionando cada unidad el 90% de la capacidad total necesaria.

La cabina de control dispone de una unidad autónoma, totalmente independiente de la instalación del resto del buque, equipada con un compresor alternativo abierto de 25 kW a +5/+40° C.



Atendiendo a las diferentes condiciones y requerimientos a bordo, y a fin de alcanzar el mayor grado de confort, el buque fue dividido en una serie de zonas a las que se dotó de climatizadores independientes (adaptados a las condiciones concretas de la zona) y sistema autónomo de humidificación, de accionamiento eléctrico y controlado por microproce-

sador. La marcha y paro de los climatizadores puede controlarse, además, de forma centralizada desde el cuadro eléctrico situado en el puente.

El número de renovaciones por hora también está adaptado a las condiciones de cada zona, con 8 renovaciones por hora en camarotes y pasillos, y 10 en las

zonas comunes, siendo la relación de aire exterior/aire recirculado del 50 %.

Mediante un sistema de simple conducto, la impulsión y extracción de aire se realiza a través de los conductos, difusores y rejillas distribuidos por el buque. La cocina está equipada con dos campanas industriales de aspiración de humos y compuertas cortafuegos de accionamiento eléctrico, cumpliendo así con la normativa de seguridad vigente.

En cuanto al equipamiento frigorífico de gambuzas, éste se basa en una unidad dotada de tres compresores alternativos de tipo abierto, uno de ellos en *stand-by*, que atienden a las gambuzas de temperatura positiva y negativa (conservación de productos frescos y congelados).