

LogiCO2

Soluciones de seguridad de CO2 para **bodegas**

Líder mundial en seguridad de CO2.

Los sistemas de seguridad de LogiCO2 protegen al personal y a los clientes todos los días, en todo el mundo.





La solución para tu seguridad de CO2

Por cada hectárea de viñedo que se transforma en vino, la fermentación produce aproximadamente **300.000 litros de CO2**. Una cantidad de CO2 colosal.

El proceso de fermentación dentro de la industria vitivinícola produce CO2 que puede tener efectos nocivos para el personal, incluso en dosis bajas. Por desgracia, cada año se producen accidentes en las bodegas.

Esto es algo que se puede evitar fácilmente. **El sistema de seguridad de Logi-CO2** es la solución de seguridad perfecta para proteger al personal, cumplir las directivas europeas sobre seguridad y los límites de exposición de corta duración (STEL, por sus siglas en inglés) de todos los países europeos para el CO2.





Seguridad de CO2 para tu bodega

El CO2 desempeña un papel fundamental en la elaboración del vino, especialmente durante las etapas de fermentación y almacenamiento.

El CO2 también puede acumularse hasta niveles peligrosamente altos en espacios cerrados como fermentadores y bodegas. El sistema de seguridad LogiCO2 supervisa continuamente la concentración de CO2 y alerta inmediatamente a su equipo si alcanza un nivel peligroso, garantizando tanto la calidad del vino como la seguridad de tu personal. Es como tener un guardián silencioso en tu bodega y lugar de trabajo, protegiendo a tus empleados y a tus clientes mientras elaboras un vino excepcional.

Supervisa tus emisiones de CO2 de manera eficiente

Independientemente del tamaño de tu bodega, LogiCO2 ofrece un sistema plug&play que se adapta perfectamente a tus necesidades. Con acceso a informes diarios, semanales o mensuales, supervisar tus niveles de CO2 nunca ha sido tan fácil. Estos conocimientos ayudan a optimizar el rendimiento de tu bodega, garantizar el cumplimiento de la seguridad y apoyar una operación sostenible. ¡Mantén a tus empleados y a tus clientes seguros, y tu vino con una calidad óptima!





La seguridad de tener sensores de CO₂ y O₂

El sistema de seguridad LogiCO₂ tiene cuatro niveles de alarma, lo que garantiza que no se superen todos los códigos de seguridad locales y nacionales más recientes relativos a la exposición al CO₂. Si se utiliza nitrógeno, se puede añadir un detector LogiCO₂ Mk9 O₂ al sistema para proteger al personal del nitrógeno que agota el oxígeno.

Los sensores de CO₂ y O₂ se autocalibran, lo que garantiza unas mediciones correctas y la máxima seguridad. También se compensa la altitud, que garantiza que los sensores midan correctamente a distintas altitudes.

Riesgos de CO₂ y N₂ en bares

Pueden producirse fugas de CO₂ y N₂ tanto en el depósito de CO₂ y N₂, la botella o el generador de N₂, como en el otro extremo de la línea en los barriales. Los espacios cerrados se llenarán rápidamente de CO₂ y serán un peligro para los clientes y empleados. El CO₂ es una vez y media más pesado que el aire y, por lo tanto, se acumulará en zonas bajas.

Cuando se quede sin CO₂, se enviará a una persona para ver cuál es el problema o para cambiar la botella de CO₂, y dado que el CO₂ es incoloro e inodoro, DEBE instalarse un sistema de alarma para evitar accidentes innecesarios.

Detección de gas para ahorrar costes

Además de garantizar la seguridad, el sistema indicará si hay pequeñas fugas. Puede que no sean peligrosas, pero sin duda resultarán costosas con el tiempo. Detectar fugas evitará que te quedes sin CO₂ o N₂ de forma inesperada, lo que provocará pérdidas de ventas e ingresos.

Las entregas exprés de CO₂ o N₂, para mantener el bar en funcionamiento, a veces pueden ser más caras que un sistema de seguridad LogiCO₂ completo.



¡Esto es lo que necesitas para estar seguro!

- 1


Un sensor de CO2 de LogiCO2 (en la «zona de peligro»)

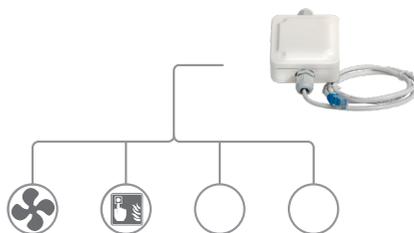
- 2


Una sirena/baliza estroboscópica (señalización) para alertar al personal

- 3


Una unidad central de LogiCO2 (en la «sala de seguridad»)

De manera opcional, el sistema de seguridad de CO2 cuenta con la posibilidad de conectarlo a su sistema de ventilación, a través de una caja de conexión remota.



Normalmente, basta un sensor de LogiCO2 para detectar fugas de CO2 en una habitación **de hasta 100 m2** y, con el tiempo, se puede ampliar el sistema de manera sencilla añadiendo más sensores y otras funciones. De manera opcional, el sistema también se puede conectar a tu *smartphone* u ordenador/sistema bus.



Ángel Guardián

Cuando limpias los depósitos de fermentación, prioriza tu seguridad

con LogiCO2 Scout Glow

El detector de CO2 portátil, económico y de bolsillo se puede colocar en la zona de peligro y medir el CO2 de forma remota. Conecta el LogiCO2 Scout a tu *smartphone*, a través de Bluetooth, y conoce rápidamente los niveles peligrosos de CO2 antes de entrar en una zona poco segura, como bodegas y espacios de fermentación confinados.



Información de contacto

¡Si tienes alguna duda, contacta con nosotros o con tu distribuidor local!



Fabricado por:

LogiCO2 International AB
www.logico2.com
info@logico2.com
Hecho en Suecia

Tu distribuidor local: