

Fecha: 22-06-2025
Medio: La Tercera
Supl.: La Tercera
Tipo: Noticia general
Título: **Metrogas impulsa importantes innovaciones en calefacción de espacios abiertos y comerciales**

Pág.: 24
Cm2: 386,2
VPE: \$ 3.842.245

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

78.224
253.149
☐ No Definida

> **Metrogas**

> www.metrogas.cl

Metrogas impulsa importantes innovaciones en calefacción de espacios abiertos y comerciales



Metrogas continúa impulsando soluciones más eficientes, seguras y menos contaminantes. Con la tecnología infrarroja, espacios como restaurantes u otros locales al aire libre pueden sectorizar la calefacción, brindando mayor comodidad a sus clientes y asegurando un servicio sin interrupciones, al preferir además un combustible que genere menos impacto en el medioambiente.

En pleno invierno, una problemática constante para diversos espacios comerciales -como tiendas, restaurantes u otros- es cómo mantener una temperatura agradable para incentivar a los clientes a permanecer en el lugar.

En ese contexto, Metrogas ha generado importantes innovaciones, las cuales se adaptan a las necesidades del consumidor. Una de ellas es una solución que permite climatizar espacios abiertos o al aire libre, entregando excelentes oportunidades de calefacción, en

particular el sistema infrarrojo a través de radiadores de placas de cerámica, una solución eficiente y versátil para estos tipos de espacios.

"Este proyecto fue posible gracias a la búsqueda e innovación constante de Metrogas para poder ofrecer soluciones adecuadas a todos sus clientes. Se trata de un sistema moderno de calefacción a gas natural que permite climatizar eficazmente los espacios abiertos como terrazas de restaurantes, hoteles y centros comerciales como también espacios más amplios como galpones y fábricas", señala Sebastián Bernstein, gerente comercial de Metrogas.

Junto a ello, estos equipos destacan por ofrecer un calor homogéneo y eficiente, entregando una experiencia confortable para los clientes, en particular en las fechas más frías.

Suministro continuo

Los sistemas infrarrojos se han implementado en diversos comercios, como el restaurante Rosso Italiano de Mall Plaza Egaña, donde



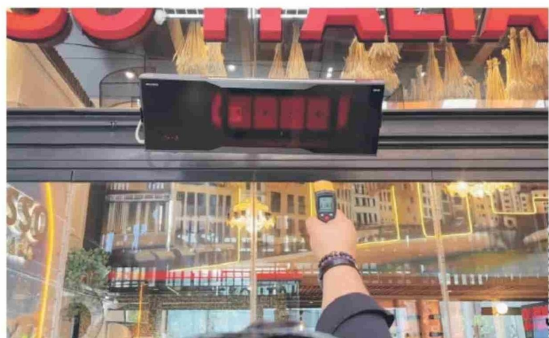
la optimización del espacio, la reducción de costos operativos y la seguridad, entrega un suministro continuo, siendo uno de los elementos más valorados.

En este restaurante, Metrogas realizó una sectorización de la calefacción, lo que permite a Rosso Italiano elegir efectivamente qué lugares calefaccionar, asegurando una experiencia grata al cliente final.

En esa línea, uno de sus principales atributos es que este sistema de calefacción aérea optimiza el

espacio disponible, porque no requiere de equipos voluminosos como los que funcionan con gas licuado. "Esto permite liberar áreas útiles que normalmente se pierden y, así, se incrementa la rentabilidad de los espacios", puntualiza el ejecutivo.

De esta manera, las innovaciones impulsadas por Metrogas refuerzan la importancia y comodidad de la calefacción a través de gas natural, que destaca por ser eficiente, confiable y segura.



Fotos: Metrogas