

Sistemas de calefacción para comer al aire libre

Durante los meses más fríos de invierno, mantener a los clientes cómodos al comer al aire libre puede convertirse en un reto. Para ayudar, el Programa de Abrir Restaurantes (Open Restaurants Program) de la ciudad para comer en la acera y en la calzada, permite que los negocios de comida y de bebidas instalen sistemas de calefacción al aire libre.

La ciudad de Nueva York les permite a los dueños de los restaurantes elegir entre tres tipos diferentes de instalación de sistemas de calefacción al aire libre:

1. **Calentadores eléctricos**
2. **Calentadores de gas natural**
3. **Calentadores de gas propano**

Cada uno de estos sistemas de calefacción tienen diferentes costos, beneficios y regulaciones específicas que se deben cumplir. Sin importar el sistema de calefacción que escoja, usted debe asegurarse de que los calentadores estén instalados adecuadamente y se utilicen de forma segura. Esto significa contratar a profesionales con licencia para que hagan el trabajo, obtener permisos cuando sea necesario y seguir las instrucciones del fabricante cuando utilice los calentadores. El no utilizar un calentador como lo indica el fabricante puede representar grandes riesgos de incendio.

Sistemas eléctricos de calefacción

La guía simplificada a continuación está especialmente dirigida a los dueños de negocios de comida y de bebidas que buscan directrices para saber cómo instalar los sistemas eléctricos de calefacción para comer al aire libre. [En nuestro sitio web hay una guía más detallada.](#) Recuerde que en la ciudad de Nueva York, los calentadores eléctricos están permitidos en las aceras y también en las calzadas.

Paso 1 Contrate un Maestro Electricista con Licencia (Licensed Master Electrician)

- Este es el paso más importante y no se puede omitir. Si desea instalar un sistema eléctrico de calefacción, **debe** contratar a un Maestro Electricista con Licencia.
- Puede que tenga que hacer trabajo en el sistema eléctrico de cables del edificio para instalar calentadores eléctricos para comer al aire libre y para instalar enchufes al aire libre apropiadamente. Este trabajo requiere permisos que un Maestro Electricista con Licencia puede obtener. No se puede realizar un trabajo eléctrico sin una tramitación de electricidad aprobada y un permiso de trabajo emitido por el Departamento de Edificios (Department of Buildings, DOB).



- Un Maestro Electricista con Licencia, con buena reputación con el Departamento de Edificios, estará informado de todas las regulaciones importantes, sabrá cómo obtener los permisos adecuados y sabrá cómo realizar el trabajo eléctrico de cables necesario para el sistema nuevo de calefacción.
- Puede revisar el estado de la licencia de los electricistas en la ciudad de Nueva York al visitar el [sitio web del Sistema de Información de Edificios \(Buildings Information System, BIS\) del departamento](#).
- Todo trabajo eléctrico en la ciudad de Nueva York debe realizarlo un Maestro Electricista con Licencia. Es peligroso e ilegal que una persona no calificada realice trabajo eléctrico en la ciudad de Nueva York.

Paso 2 Obtenga sus inspecciones

- Una vez que su Maestro Electricista con Licencia haya obtenido los permisos y haya realizado el trabajo para instalar el sistema eléctrico de calefacción al aire libre, puede encenderlo cuando se considere seguro y completo. Mientras que no debe esperar la inspección del DOB para encender el sistema, se requiere una inspección y se debe llevar a cabo.
- Por favor, tenga en cuenta que mientras un trabajo eléctrico mínimo no necesita inspecciones del DOB, las instalaciones de cableado y enchufes nuevos sí necesitan inspecciones del DOB. Si también se instala un panel eléctrico, se necesita una inspección de la tubería eléctrica antes de pasarle energía a ese panel. Su electricista puede presentar una solicitud para una inspección oficial con el DOB para todas las inspecciones requeridas. Una vez que se haga la solicitud, el DOB enviará un inspector al lugar para asegurarse que todo sea seguro y acorde con el código.

Paso 3 Encienda su sistema de calefacción

- Ahora que el sistema eléctrico de calefacción se ha instalado e inspeccionado adecuadamente, el personal del restaurante puede encender su sistema de calefacción al aire libre.
- Recuerde seguir siempre las instrucciones del fabricante cuando utilice el sistema eléctrico de calefacción, incluyendo las instrucciones sobre la ubicación de los calentadores y cómo asegurarlos correctamente.

Sistemas de calefacción de gas natural

La guía simplificada a continuación está especialmente dirigida a los dueños de los establecimientos que buscan directrices para saber cómo instalar los sistemas de calefacción de gas natural para comer al aire libre. [En nuestro sitio web hay una guía más detallada](#). Recuerde que en la ciudad de Nueva York solo se permiten calentadores de gas natural en las aceras. No se le permite que los ponga en las calzadas.

Paso 1 Contrate un Maestro Plomero con Licencia (Licensed Master Plumber)

- Este es el paso más importante y no se puede omitir. Si desea instalar un sistema de calefacción de gas natural, **debe** contratar a un Maestro Plomero con Licencia.
- Puede que tenga que hacer trabajo en el sistema de tuberías de gas natural del edificio para instalar calentadores de gas natural para comer al aire libre. Este trabajo requiere permisos que un Maestro Plomero con Licencia puede obtener. No se puede realizar un trabajo de gas sin una tramitación aprobada de la Solicitud de Alteración Limitada (Limited Alteration Application, LAA) y un permiso de trabajo emitido por el Departamento de Edificios (DOB).
- Un Maestro Plomero con Licencia, con buena reputación con el Departamento de Edificios, estará informado de todas las regulaciones importantes, sabrá cómo obtener los permisos adecuados y sabrá cómo realizar el trabajo de plomería de gas necesario para el sistema nuevo de calefacción.
- Puede revisar el estado de la licencia de los plomeros en la ciudad de Nueva York al visitar el [sitio web del Sistema de Información de Edificios \(Buildings Information System, BIS\) del departamento](#).
- Todo trabajo de tubería de gas en la ciudad de Nueva York debe realizarlo un Maestro Plomero con Licencia o una persona calificada para trabajar con gas. Es peligroso e ilegal que una persona no calificada realice trabajo de gas en la ciudad de Nueva York.

Paso 2 Obtenga sus inspecciones

- **DOB:** Una vez que su Maestro Plomero con Licencia haya obtenido los permisos y haya realizado el trabajo para instalar el sistema de calefacción de gas natural al aire libre, usted necesita que el DOB inspeccione el trabajo. Su plomero puede presentar una solicitud para una inspección oficial con el DOB. Una vez se haga la solicitud, el DOB enviará un inspector al lugar para asegurarse que todo sea seguro y acorde con el código.
- **El Departamento de Bomberos de la ciudad de Nueva York (Fire Department of the City of New York, FDNY):** después de la inspección del DOB, se necesita una inspección adicional del FDNY para asegurar que el trabajo también coincide con el Código contra Incendios de la ciudad de Nueva York (NYC Fire Code). Su Maestro Plomero con Licencia también puede programar esta inspección con el FDNY. Los permisos y Certificados de Aptitud (Certificates of Fitness) los debe emitir el FDNY para usar legalmente su sistema de calefacción de gas natural.
- **Compañía de servicios públicos:** después de que se hicieron todas sus inspecciones, su Maestro Plomero con Licencia puede llamar a su compañía local de servicios públicos; esta podrá encender el servicio de gas para su sistema de calefacción de gas natural nuevo.

Paso 3 Encienda su sistema de calefacción

- Ahora que el sistema de calefacción de gas se ha instalado e inspeccionado adecuadamente y el servicio de gas lo ha encendido la compañía de servicios públicos, el personal del restaurante puede encender su sistema de calefacción al aire libre.
- Recuerde seguir siempre las instrucciones del fabricante cuando utilice sistemas de calefacción de gas natural, incluyendo las instrucciones sobre la ubicación de los calentadores y cómo asegurarlos correctamente.

Calentadores de gas propano

Los calentadores de gas propano son elementos calefactores autosuficientes que dependen de los tanques reemplazables de gas propano dentro de los calentadores para proporcionar calor.

Estos calentadores no requieren permisos o inspecciones del DOB, pero están sujetos a las regulaciones del FDNY.

Por favor visite [el sitio web del FDNY](#) para obtener información detallada sobre el uso de calentadores de propano para comer al aire libre en la ciudad de Nueva York.

