

Restaurante em Recife

Dinamismo e controle da luz artificial destacam projeto na capital pernambucana

Por Rodrigo Casarin
Fotos: Antônio Souza Leão



TENDO COMO CARRO-CHEFE CARNES DE ALTO PADRÃO, O RESTAURANTE SPETTUS – Steak House, no bairro da Boa Viagem, zona sul de Recife (PE), foi inaugurado no final de 2007. Sua arquitetura moderna e arrojada, projetada pelo arquiteto Humberto Zirpoli, do escritório Humberto Zirpoli Arquitetura, dialoga com o ambiente exterior através de grandes aberturas nas fachadas principais do restaurante.

Um dos vencedores da quarta edição do Prêmio Abilux, concedido em 2009, na categoria Restaurantes e Bares, o projeto luminotécnico foi realizado pelas arquitetas e lighting designers Regina Coeli Barros e Mohana Barros, titulares do escritório Archidesign. A dupla buscou proporcionar dinamismo à iluminação do restaurante por meio do controle da luz artificial que converge com a luz natural.

Fachadas e acesso

As fachadas possuem dois revestimentos intercalados – vidro e composto de alumínio com polietileno na cor prata – que nortearam a iluminação. No piso, junto à parede, foram instalados projetores externos para lâmpadas de multivapor metálico PAR 30, de 70W



O buffet foi iluminado por luminárias embutidas no forro dispostas conforme os móveis.

e 10° de abertura, para que as faces fossem iluminadas em sua totalidade. “Esta luz, com fecho concentrado, destaca o revestimento e marca a verticalidade da fachada”, afirmaram as lighting designers.

Para a segurança dos clientes, as escadas de acesso ao restaurante foram balizadas por LEDs de 3W instalados nos degraus. Junto a elas existe um espelho d’água também destacado com LEDs RGB de 3W, instalados na face superior do ornamento, que proporcionam dinamismo ao ambiente com a alternância de cores.

Salão do Restaurante

Com capacidade para até 500 pessoas, o salão do restaurante, com 715 metros quadrados, é dividido em três partes principais: uma área central com o buffet, dividido em ilhas conforme os tipos de alimento; a área com as mesas e um espaço para locação destinado a eventos, com entrada independente e cercado por painéis removíveis. Estes dois últimos ambientes foram iluminados por meio de sancas com formato retangular que receberam lâmpadas fluorescentes dimerizáveis de 58W para



As lighting designers procuraram proporcionar dinamismo à iluminação realizada no restaurante.

melhor controle da luz durante o dia, quando há o aproveitamento da iluminação solar vinda das janelas.

O buffet recebeu luminárias orientáveis embutidas no forro – e dispostas conforme a distribuição do mobiliário – com lâmpadas halógenas dimerizáveis PAR 30 de 75W. “Esta solução não foca os clientes, mas os alimentos, que são o principal destaque da casa e ficam com um brilho especial”, comentaram as lighting designers. Ao fundo da área, um vidro com uma cascata é destacado com uma iluminação dinâmica proveniente de lâmpadas fluorescentes vermelha, verde e azul, cujo sistema de automação possibilita a alternância de cores conforme a programação estipulada. Ainda próximo de onde os clientes se servem, pilares revestidos com vidro e película na cor roxa e detalhes em papel de parede listrado do salão foram destacados por lâmpadas halógenas de 50W, a 3000K e 10° de abertura.

No salão também há um bar, contemplado com uma iluminação intimista e difusa feita com lâmpadas halógenas palito de 300W e a 3000K instaladas de maneira que a luz se projete sobre o forro de madeira e passe por detalhes de acrílico translúcido. A vegetação do salão também mereceu atenção, sendo destacada por lâmpadas halógenas com 10° de abertura, instaladas em luminárias embutidas no forro, que não alteram a tonalidade das plantas devido ao IRC de 100.

Cozinha

Com 200 metros quadrados, a cozinha industrial, projetada pelo arquiteto Ricardo Bruno, é subdividida em áreas para cada atividade, como seleção de alimentos, preparo e limpeza dos utensílios. Todos os setores possuem um layout e sistema de exaustão que permitiram uma melhor gestão da obra e dos locais a serem iluminados. Devido à fumaça gerada pelo churrasco, a iluminação projetada contou com luminárias blindadas IP65 para lâmpadas fluorescentes T8, de 36W e a 4000K. O cálculo da iluminância, que ficou em torno de 500 lux, fez com que a área de trabalho não apresentasse sombras, o que contribui para o melhor preparo dos pratos e proteção dos equipamentos no caso de quebra das lâmpadas.



Sancas em formato retangular receberam lâmpadas fluorescentes dimerizáveis de 58W.

Lâmpadas halógenas dimerizáveis PAR 30 de 75W destacam os pratos servidos no buffet do restaurante.



Os banheiros receberam luz difusa, proveniente de lâmpadas fluorescentes T8, de 32W.

Banheiros

Os quatro banheiros do restaurante possuem revestimentos pretos e brancos. A iluminação projetada é difusa e provém de luminárias com difusor de acrílico translúcido para lâmpadas fluorescentes T8, de 32W, enquanto fluorescentes compactas de 26W a 3000K compõem as áreas das cabines e espelhos. “Este tipo de iluminação não produz calor e nem deforma os clientes na visualiza-

ção junto aos espelhos”, garantiram as lighting designers.

No banheiro feminino, um jardim foi iluminado por projetores para lâmpadas halógenas PAR 20, de 50W e a 3000K e lâmpadas fluorescentes T8, de 32W, embutidas no forro, que emitem luz difusa e causam uma sensação de incidência de luz natural ao ornamento. ◀



Instaladas em embutidos no piso, lâmpadas halógenas PAR 20 iluminam o jardim do banheiro feminino.

Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Regina Coeli Barros e Mohana Barros /
Archidesign

Arquitetura:
Humberto Zirpoli

Cozinha industrial:
Ricardo Bruno /
Arte – Fábrica de Criação

Instalações:
AMG Engenharia

Construção:
BLuna Engenharia

Luminárias:
Intelligence

Lâmpadas, reatores e transformadores:
Osram e Philips

Sistema de Dimerização:
Osram