



NAGYKONYHÁK SZELLŐZTETÉSE



Alupera®



Tisztelt Ügyfeleink!

Az ATREA társaság sokéves hagyománnyal bír a (nagy) konyhák szellőztetése terén. Az elmúlt 30 évben több mint ezer konyhai létesítmény megvalósításában vettünk részt nemcsak Csehországban, hanem a világ többi részén is. Az így szerzett tapasztalatokat a meglévő termékek korszerűsítésére és új, modern technológiák bevezetéséhez használjuk fel.

Az egyik lényeges újdonság az UV-C szűrési technológia, amely megsemmisíti a zsíradékrészecskéket az elhasznált levegőben. Ez a rendszer az új alkalmazásokhoz és a már üzemelés alatt álló rendszerekhez is használható. Ezen a területen is gazdag tapasztalattal büszkélkedhetünk. Jelenleg több applikáció üzemel, a legújabb 2011-től.

Teljes körű tájékoztatást az újdonságokról és egyebekről ebben a katalógusban olvashat, amit a (nagy) konyhák szellőztetésével foglalkozó tervezői munkacsoport készített Önöknek. Megismerheti a szellőzőrendszerek tervezési problémáit, az elszívók, szellőző- és klimatizációs mennyezetek komplett gyártási programját. A katalógus nagyon érdekes része az a referencia, amely képeket és rövid jellemzést tartalmaz. A modern trend a látványkonyha, az ún. showkitchen. Ez a megoldás nagyon népszerű az éttermekben és a szállodákban. A vendégnek így mutatható meg a legjobban, hogy számára éppen ez az étterem a legjobb választás. A szóban forgó üzemeket is a referencia részben találja.

A rendszer elválaszthatatlan és nagyon fontos részét képezi a szabályozás. A konyhaüzem extrém hő-, nedvesség- és hulladékanyag-termeléssel terhelt. Ezért egy teljesen automatikus szabályozási rendszert fejlesztettünk ki, amelynek rendeltetése kizárólag az ilyen üzemhely. Az alapfelszereltségből nem hiányzik a hőmérséklet- és nedvesség-alapú egyenletes teljesítményszabályozás, a zónás szellőztetés, vagy az intenzív elszívási funkció a mosogatógépektől és az automata konvektoroktól.

A 2021-es év számos nagy innovációja közül a másik az OPTIMA hővisszanyerős páraelszívók piacra dobása.

A katalógus utolsó oldalán találhatóak a tervezői munkacsoport tagjainak az elérhetőségei. A kollégák teljes körű műszaki támogatással állnak rendelkezésére a szellőztetési teljesítmény kalkulációjától egészen az étkezési üzemegység komplex szellőztetési koncepciójának meghatározásáig. A végfelhasználók részére standard szolgáltatás az approximatív költségvetést tartalmazó tanulmány kidolgozása, mégpedig ingyenesen.

Reméljük, hogy ebben a katalógusban minden szükségeset megtalálnak. Amennyiben mégsem, ne habozzon és forduljon hozzánk. Az elérhetőséget a katalógus végén vagy az internetes oldalainkon találja: www.atrea.hu.

Az ATREA s.r.o. cég nevében

Ing. Daniel Morávek
daniel.moravek@atrea.cz



Az ATREA cég története

Az ATREA cég 1990-ben jött létre Ing. Petr Morávek, CSc. magáncégeként.

Megalapításakor az épületek mikroklimája és főleg a hulladékhő visszanyerése terén szerzett több éves tapasztalatokra támaszkodik. Ezen a területen a cég alapítója számos szerzői tanúsítvány, szabadalom és ipari minta szerzője. Fokozatosan alakul ki a gyártási program, amelynek lényege a hővisszanyerés.

1996-ban a cég jogi személyé alakul át, létrejön az ATREA s.r.o. (Kft.). 2003-ban fejeződik be Csehország legkorszerűbben felszerelt új aerodinamikai tesztelőjének kiépítése. Fokozatosan jönnek létre a külföldi képviseletek, és a TÜV Berlinnel együttműködve zajlik az európai szabványok szerinti tanúsítványozás.

2005-ben megalapul a cég szlovákiai testvérvállalata, az ATREA SK s.r.o., amely folyamatosan átveszi az összes műszaki-kereskedelmi tevékenységet a szlovákiai piacon.

Napjaink

Az ATREA s.r.o. napjainkban több mint 300 dolgozót foglalkoztat a több mint 25 000 m²-es modern létesítményében, komplett gyártási és adminisztratív-technikai háttérrel.

A vállalat főleg a termékek exportjára orientálódik, az Európába szállított mennyiség meghaladja az össztermelés 60%-át. A cég termékeit rendszeresen bemutatják a nemzetközi szakkonferenciákon, ahol nagyra értékelik azokat a formatervezés, a használati tulajdonságok és a beépített szabályozás tekintetében.

További információért látogasson el www.atrea.hu

ATREA

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



A KONYHASZELLŐZTETÉS TERVEZÉSÉNEK MÓDSZERTANA

EN 16282

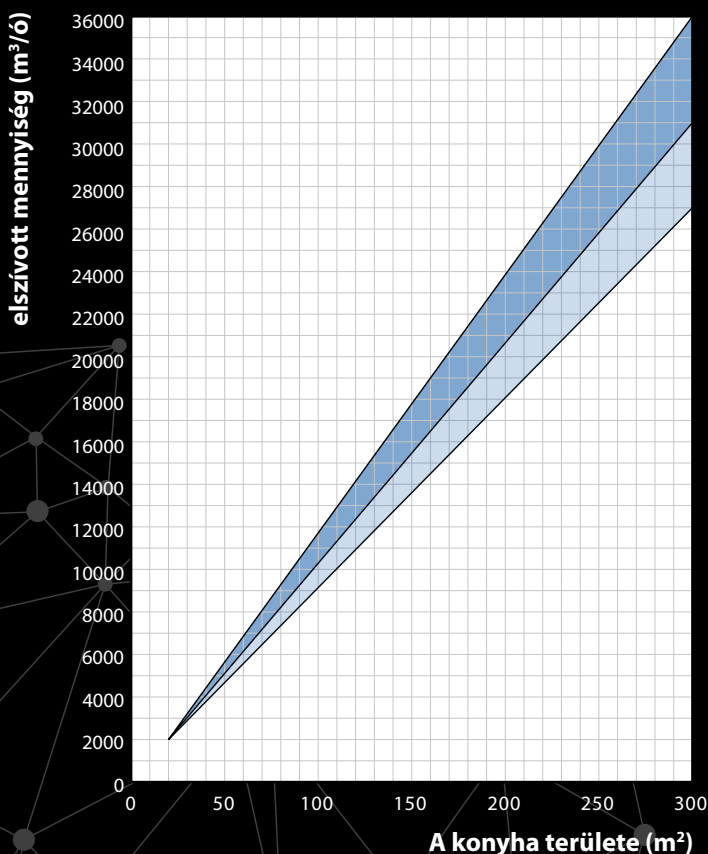
A VDI 2052 szerinti részletes számítás alapelveit az új EN 16282 európai szabvány vette át. Az új szabvány ugyan a VDI szabványon alapul, de kialakításának bizonyos pontjain eltérhet, mint például az elszívóernyő ajánlott túlnyúlásaitól főzőblokk.

VDI 2052

A német VDI 2052 **irányelv történelmileg a legszélesebb körben használt irányelv a konyhai szellőztetés tervezésére**. A konyhaszellőztetés tervezéséhez szükséges szövegrészt nemcsak a Cseh Köztársaság, hanem Európa több országa is átvette. A VDI 2052 szabvány szerinti kalkulációhoz több tényezőt kell ismerni, amelyek hatnak a végső számításokra. A szóban forgó legfontosabb tényezők közé tartoznak:

- a konyha területe
- a konyhai tér terheltsége
- a betervezett gasztronómiai berendezések (teljesítmény és elhelyezés)
- a tervezett technológia egyidejűsége

A paraméterek alapján ezt követően a VDI-lépések szerint megtervezhető a legalkalmasabb és a legjobb funkcionalitású rendszer az adott üzemegységhez.



Fritóz-, grillezési és sütési terület

Mosogatási (öblítései) terület

Főzési és párolási terület

A konyha teljes területe

A VDI 2052 szerinti konyhaszellőztetés méretezési nomogramja



Az ATREA a saját tervezőprogramját kínálja, amely egy nagyon hasznos és praktikus eszköz a megfelelő DUPLEX légtechnikai egységek helyes kiválasztásához, valamint egyúttal hatalmas műszaki támogatást is nyújt éppen a konyhaüzemek szellőztetési igényeinek meghatározásában.

A tervezőktől egész Európából érkező rendkívül pozitív visszajelzéseket a további fejlesztésekhez használjuk fel, melynek célja a gyors és könnyű tervezés.

Standard módon van jelen minden egyes konyhaüzem részletesen kidolgozott terve a legaktuálisabb előírások és szabványok szerint.

A program automatikusan teszteli, hogy teljes körűen az egész kalkulációt és az összes tartozékot megfelelően tervezték-e meg, és hogy a kiválasztott rendszer működni fog-e. Ilyen módon elkerülheti az esetleges hibákat már a tervezési szakaszban.

A tervezési programban mind a VDI 2052, mind az új EN 16282 szerinti számítások használhatók.

A program a következő beállításokat vagy exportokat teszi lehetővé:

- Szellőztető mennyezetek, elszívók és légtechnikai egységek kiválasztása, beleértve a tartozékokat is
- A kiválasztott berendezés és komponense paramétereinek megjelenítése
- A vezérlőrendszer kiválasztása a kapcsolódó elemekkel
- Elektromos bekötési rajz szerelési protokoll formájában
- A rendszer minden paraméterének megjelenítése, nyomtatása és exportja, beleértve a komponensek méretrajzát is
- A kiválasztott rendszer árkalkulációja
- Nyomtatás vagy PDF-fájlba való mentés lehetősége
- Adatok exportálása DXF formátumban 2D-ben vagy 3D-ben
- Közvetlen link e-mailben való küldéshez
- Csatlakoztatja a projektet a Partner zónához az interneten
- **Ezen felül a tervezőprogram az ATREA cég termékkatalógusait is tartalmazza PDF formátumban.**



További információért látogasson el www.atrea.hu



A szellőztetés és hővisszanyerés specialista



ATREA LEVÁLASZTÓK NAGY HATÉKONYSÁGGAL



AEROSZOL LEVÁLASZTÓK ATREA

A cég fő szabályai mindig is a minőség és a hatékonyság volt, van és lesz. Ezen a katalóguson keresztül szeretnénk bemutatni Önnek konyhai használatra szánt aeroszolleválasztóinkat, amelyek az európai piacon található hasonló termékekhez képest is első helyen teljesítik ezeket a szabványokat.

Az ATREA 2 típusú elválasztót kínál:

1. A lamellás szeparátor már több éve megtalálható a kínálatunkban. Kialakítása annyira egyedi, hogy a konyhai műveletekre vonatkozó új szabvány (EN16282) megjelenésekor ez a szeparátor már a legszigorúbb követelményeinek is megfelelt. Ennek az elválasztónak minden műszaki paramétere megtalálható egy külön katalógusban.

2. A ciklon szeparátor kifejlesztett első osztályú újdonság kínálatunkban. Ez egy szeparátor, amely felépítésének köszönhetően biztosítja a levegőben lévő legkisebb aeroszol részecskék elválasztását is. Ugyanakkor úgy készül, hogy nagyon magas elválasztási hatásfok mellett is a lehető legkevésbé duguljon el a leválasztott aeroszoltól. A részletesebb paraméterek a katalógusban találhatók.

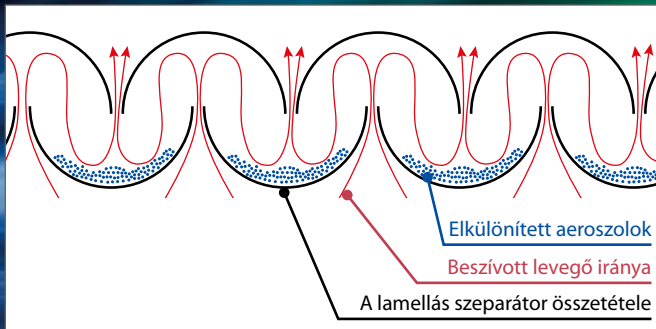
Mindkét szeparátorsorozat a legszigorúbb tesztelésen esett át a vezető európai DMT laboratóriumban. A szeparátorok megfeleltek a tűzvédelmi és szétválaszthatósági teszteken. Ez megfelel a legszigorúbb szabványoknak (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 stb.), amelyek a konyhai műveletekhez szükségesek.

Az elválasztók gyakorlati működésének jó példája a vevő sajátos tapasztalata, ezért mindegyikre hozunk egy példát, a Q-Burger Bar üzemeltetője és tulajdonosa szavaival élve:

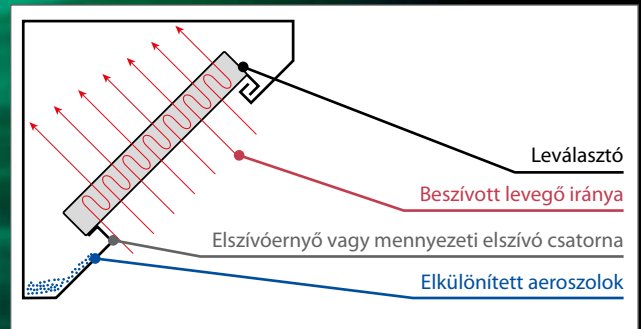
„Korábban vezetékes szűrőink voltak, amelyek a cégünk fókuszát tekintve egyáltalán nem voltak elegendőek. A takarításnak minden nap meg kellett történnie, a légszűrők eltömődtek a zsírtól és hetente egyszer kellett cserélni a szövetesűrőt a motor előtt. Mivel ATREA ciklonleválasztóink vannak, elég hetente egyszer kimosni a leválasztókat, a légszűrők már nincsenek eltömődve, a szűrőket pedig csak havonta kell cserélni.”



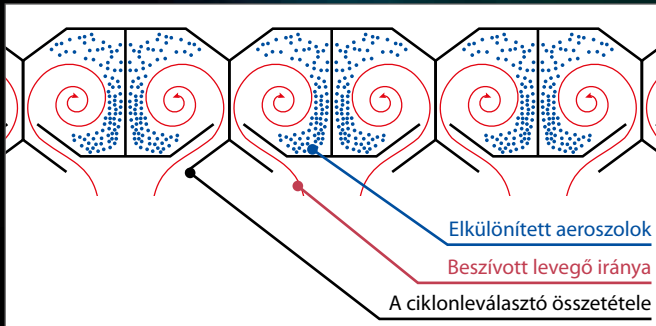
A lamellaleválasztó sematikus diagramja



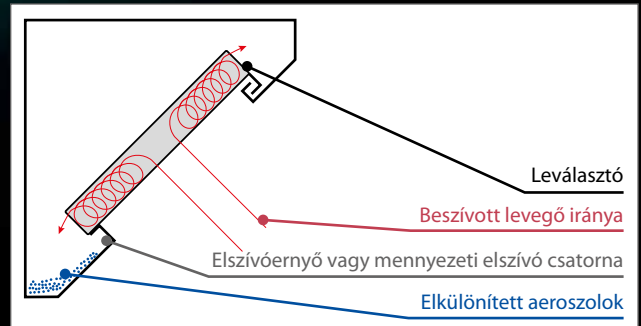
Leválasztó szerelés



Ciklon elválasztó funkciódíagram

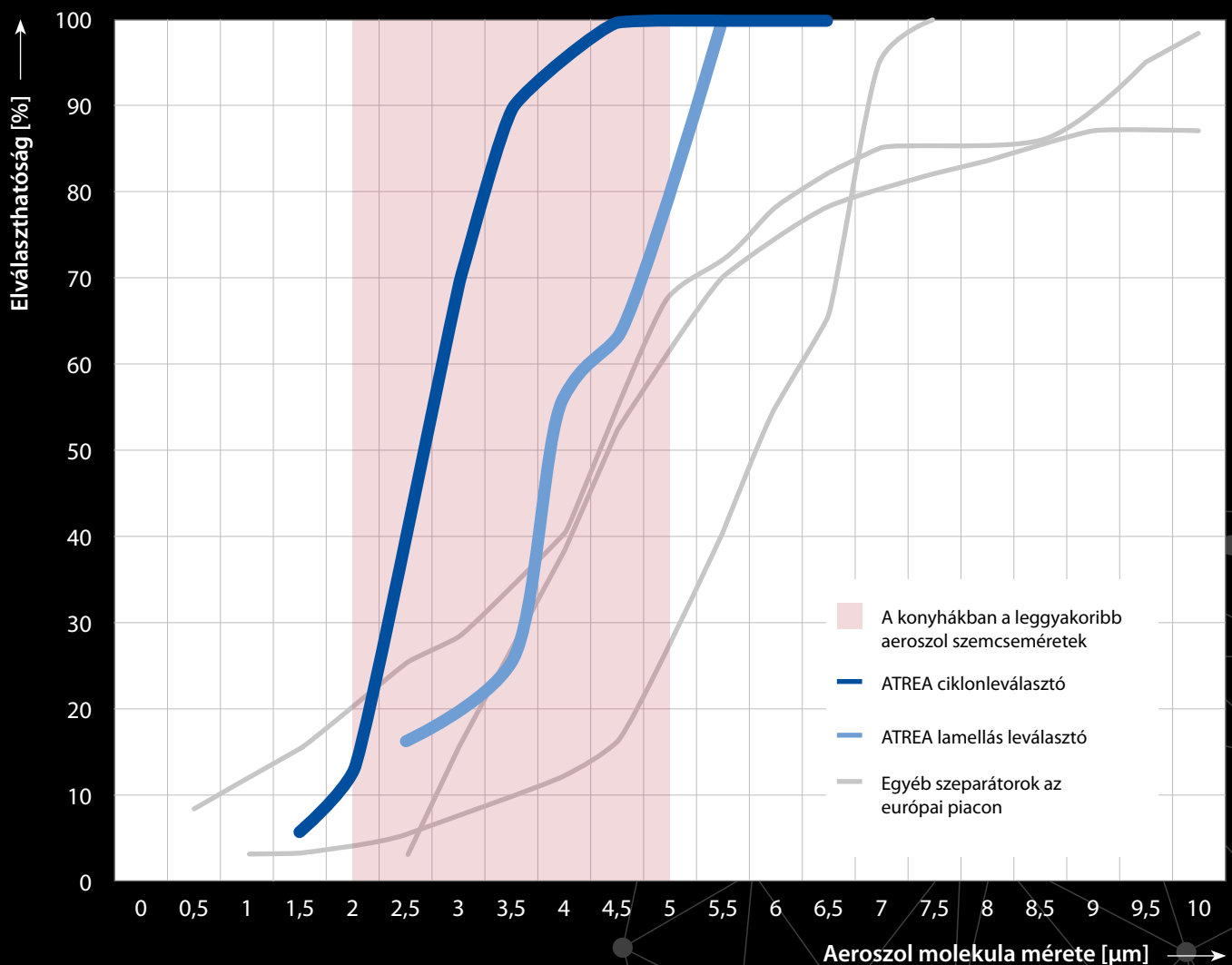


Leválasztó szerelés



Az aeroszolleválasztók hatásfokának összehasonlítása

A konyhai terek esetében 0,5–10 µm aeroszol részecskeméretet kell figyelembe venni, leggyakrabban 2–5 µm.





SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

SZELLŐZŐ MENNYEZETEK TÍPUSAI



TPV

Teljesen megvilágított szellőző mennyezet szabványos kialakítása. A világítás nemcsak dizájnos megjelenést kölcsönöz, hanem kellemesebb munkakörnyezetet is teremt a konyhai dolgozók számára, mint a megszokott nemesacél kivitel.



TPV Exclusive

Exkluzív kialakítás, amelyet főként nyitott kialakítású konyhák szellőztetésére hoztak létre. A LED technológia használatának és az áttetsző elemeknek köszönhetően a látványkonyha igazán egyedi megjelenést kap.



TPV-N

A TPV szellőző mennyezet rozsdamentes acél kivitele, a légcsatornák között rozsdamentes acél töltetekkel.



TPV-K

A TPV szellőző mennyezet rozsdamentes acél kivitele, a légcsatornák között lakkozott fehér alumínium töltetekkel.



MODERN RENDSZEREK SZELLŐZŐ (NAGY) KONYHA

MODERN MEGOLDÁS (NAGY) KONYHÁBA SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

A szellőztető és légkondicionáló mennyezetek az ATREA társaság kínálatában „zászlóshajóként” szerepelnek a nagyüzemi konyhák szellőztetéséhez. A modern és hatékony rendszert már több mint 15 éve sikeresen szállítjuk, kipróbáltuk több mint 200 nagy akciónál Csehországban és Szlovákiában, és jelenleg a világ más országaiba is eljut.

A szellőztető és légkondicionáló mennyezetek szerkezeti szempontból a legszigorúbb követelményeknek felelnek meg a design és a higiénia szempontjából is. A konyha egész területének kiváló megvilágítása, huzatmentes friss levegő bevezetés és tökéletes elszívás, mindez modern szabályozó rendszerrel összekapcsolva – a konyha személyzetének kellemes környezetet teremt.

A szellőztető és légkondicionáló mennyezeteken használatos szeparálók magas hatékonyságának köszönhetően kiváló hatékonyságot érünk el a zsíradékrészecskék levegőből való szeparálásánál. Az eredmény a lényegesen kevesebb karbantartás és főleg a tisztább használt levegő. A rendszer minőségét és működőképességét az összeurópai TÜV-tanúsítvány is bizonyítja.

FŐ ELŐNYÖK

- Tetszetős dizájn
- Alacsony beszerzési költségek
- LED-technológia
- A választható tartozékok széles skálája (UV-C szűrés, automatikus tűzoltó rendszer, stb.)
- A mennyezet szerkezetének tökéletes védelme a hő és nedvesség hatásai ellen.
- Egyenletes, teljes felületű megvilágítás
- Egyszerű tervezői megoldások
- Univerzális megoldások a konyha technológiájának helyváltoztatása esetén
- Összeurópai TÜV-tanúsítvány



További információért látogasson el www.atrea.hu

ATREA

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



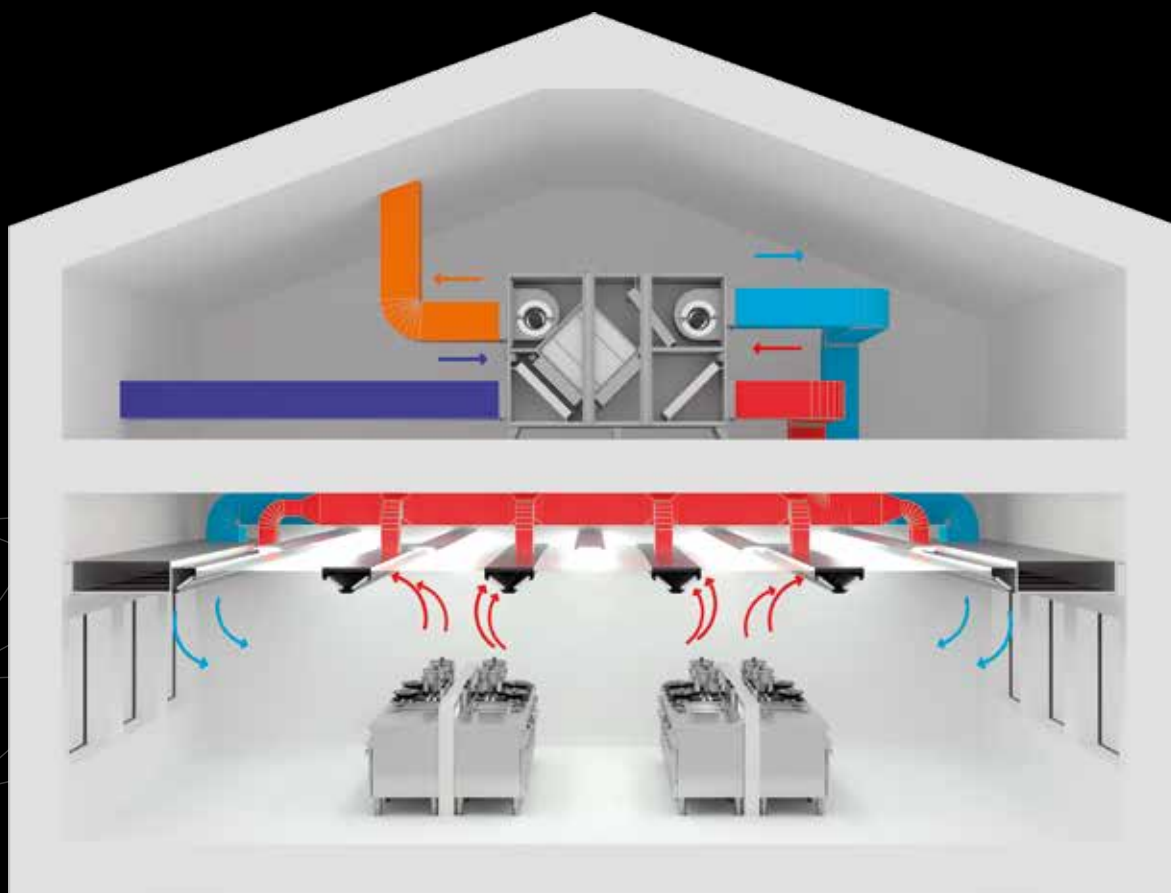
SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

SZELLŐZŐ MENNYEZETI SÉMA

SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

Funkció szempontjából a szellőztető mennyezetek típusai között nincs különbség. Minden típus bevezeti a friss levegőt, elszívja az elhasznált levegőt, megvilágítja a konyha egész területét és védi a mennyezet szerkezetét a hő és a nedvesség hatásaitól. A lényeges különbség az álmennyezetek betéteinek kialakításánál és a légvezetékeknél van. Csúpan a befektetőtől, építéstől vagy tervezőtől függ, milyen típust választ. Szükség esetén atipikus kivitel is tervezhető (egyes típusok kombinációja) az adott üzemelés szerinti méretezésben.

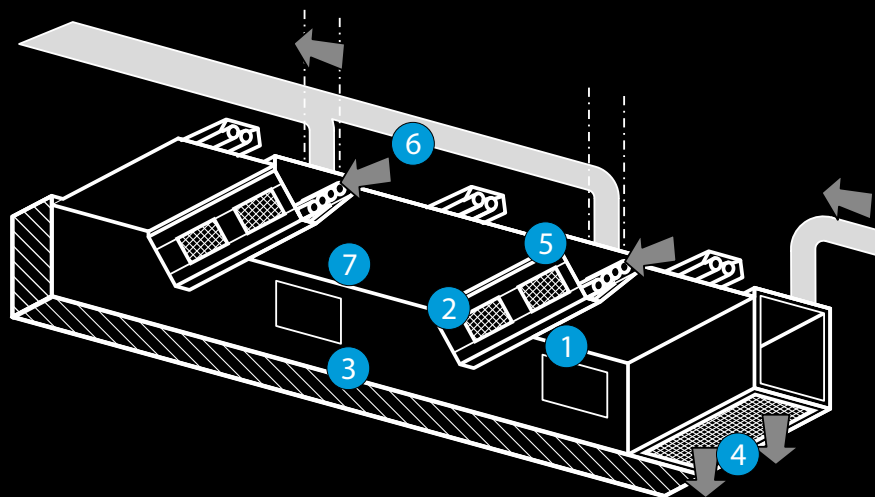
IDEÁLIS
MEGOLDÁS



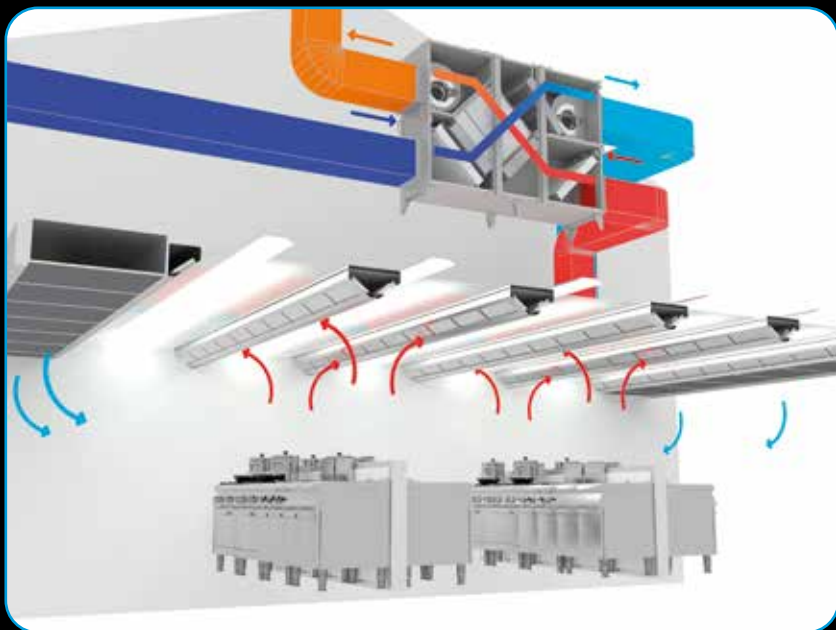


VALAMENNYI
TÍPUSÚ ÉS NAGY-
SÁGÚ KONYHA
ESETÉN

MODERN RENDSZEREK SZELLŐZŐ (NAGY) KONYHA



1. elszívó légvezeték
2. átlátszó, áttetsző betét
3. tisztító- és ellenőrző nyílások
4. oldalsó bevezető légvezeték
5. fénycsöves vagy LED-világítás
6. felső elszívó légvezetékek
7. UV-C szűrés



VÁRNA, ŠKODA MLADÁ BOLESLAV

TPV



TPV

2019-ben megkezdődött egy új központi konyha építése a Škoda Auto teljes gyártási területén. Ez a konyha méretét tekintve egyedülálló. Maga a konyhai tűzhely területe 860 m², az előkészítő helyiségekkel együtt pedig több mint 1000 m². A központi konyha automatikus működésre lett kialakítva, így naponta több mint 35 000 étel elkészíthető. Erre a terhelésre nem csak több nagyméretű kombi sütőt terveztek, hanem több multifunkcionális serpenyőt, bojler és egy tésztafeldolgozó gépsort is (gombócgyár). A gasztrotechnikához több mint 3000 kW összteljesítmény szükséges, ezért nagy hangsúlyt fektettek a teljes klímarendszer megfelelő működésére. A teljes konyhatér szellőztetésének biztosítására 2 db 90.000 m³/h kapacitású rooftop egységet használnak, amelyek óránként 40-szer tudják kicserélni a levegőt a teljes konyhában.



VÁRNA, ŠKODA MLADÁ BOLESLAV

TPV



A ŠKODA AUTO a.s. belső szabályzata szigorúbbak, mint az európai szabványok, és a szabványos páraelszívó rendszerek nem érik el őket. Másrészt egy átfogó zárt szellőző mennyezeti rendszer megfelel ennek az irányelvnek. Az ilyen típusú rendezvények a „gasztronómia” jelenlegi trendjeit tükrözik, és így átfogó képet adnak a modern légkondicionáló rendszerekről. A jövőben a teljes felületű szellőztető mennyezetek kell, hogy legyenek a fő megoldás (nagy)konyhákban.

A TPV teljes körű szellőztető mennyezet egy zárt rendszer, amely ideális klímát biztosít magában a főzőközpontban, köszönhetően:

- Magas zsírtartalmú szűrés az elszívott levegőből
(100% 4 µm-hez - a konyhában szabványos 0,5-10 µm aeroszolt használnak)
- A légkezelő egységek kidobó ágán érezhető szagok megszüntetése
- HVAC csővezetékek zsírlerakódások nélkül, beépített UV-C technológiával
- A szellőzőfödém feletti területen minden épületszerkezet védelme úgynevezett zárt rendszerrel
- Modern LED technológia, amely biztosítja a tér egyenletes megvilágítását
- Huzatmentes friss levegő ellátás



BURGER KING, VACLAV HAVEL REPÜLŐTÉR

TPV



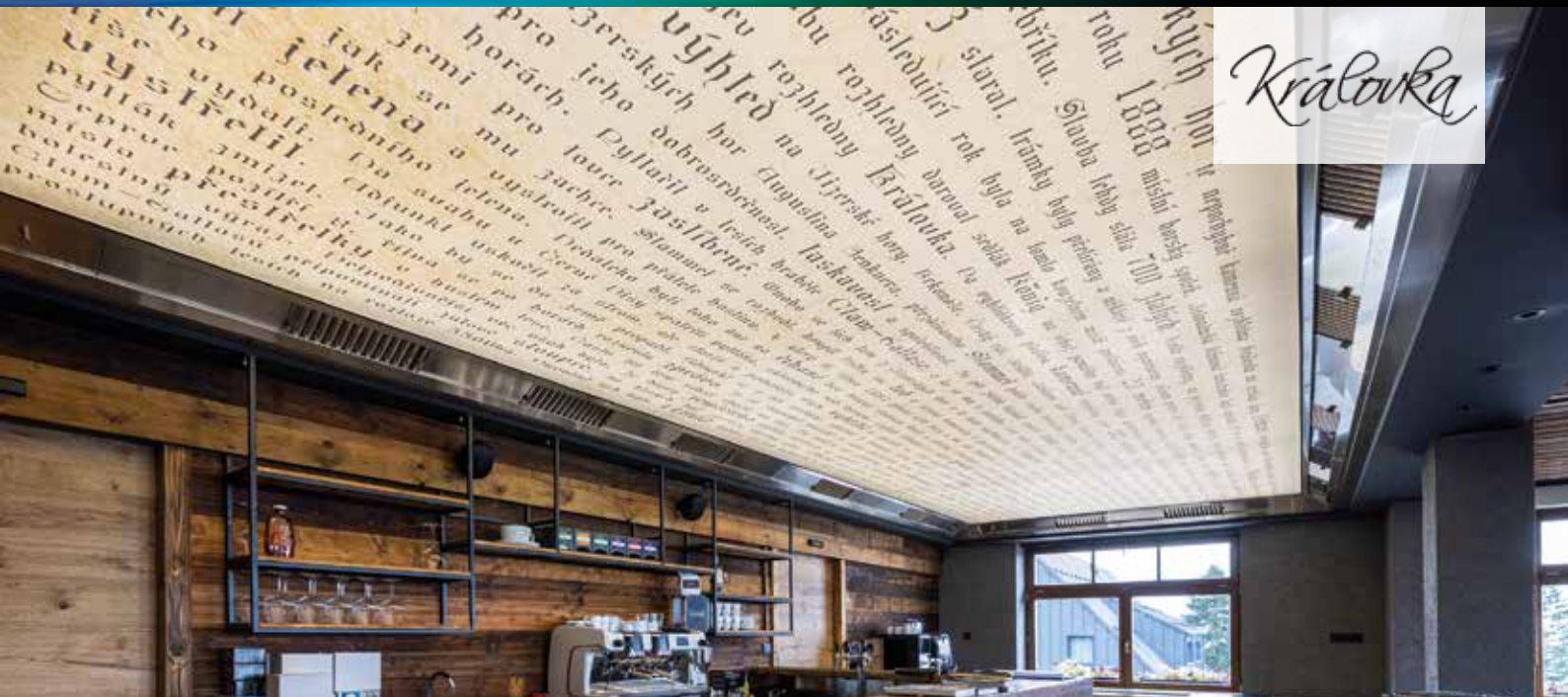
TPV

A Václav Havel repülőtér 2-es termináljában található Burger king a teljes felületű szellőző- és légkondicionáló mennyezet egyik megvalósítása lett. Az egész rendszer teljesen automata üzemmódban működik, ahol a szükséges szellőztető teljesítmény a konyha terhelésétől függ, és úgy van kialakítva, hogy ne csak a konyhából, hanem a rekuperációból kilépő elszívott levegővel is megakadályozza a szagok terjedését. A beépített UV-C szűrés akár 99%-os hatékonysággal távolítja el a zsírokat.



HOTEL KRÁLOVKA

TPV Exclusive



TPV Exclusive

A Jizera-hegységben, az újonnan megnyílt Hotel Královka-ban nem csak a konyhában valósítottunk meg egy szabványos TPV szellőző- és klímamennyezetet, hanem az előlő nyitott térben dizájnös és funkcionális szellőző mennyezetet kellett kialakítanunk bárral, ill. úgynevezett bankett-helyiség. A TPV exkluzív kialakítása ezért egyértelmű választás volt. A Královka történetét leíró egyedi nyomatú sztreccs fólia harmonizál a dizájnöbelsővel és luxust kölcsönöz mennyezetünknek. Magában a térben olyan mérföldkő, amely vonzza, de nem zavarja az étterem belső terének összképét.

A TPV Exclusive fő előnyei közé tartoznak:

- Exkluzív kivitel
- A teljes terem maximális megvilágítása
- Az építési szerkezetek védelme
- Magas hatékonyságú szűrés
- Akár 10 éves garancia és garanciaszerződés megkötése (komplett mennyezet-tisztítás, a szövet elszívónyílás cseréje, világítótestek felülvizsgálata, szeparálók felújítása)
- Alacsony beszerzési és üzemelési költségek
- A rendszer rövidtávú pénzügyi megtérülése
- Teljesen automatikus szabályozási lehetőség
- Integrálható az automatikus tűzvédelmi rendszer
- Beépített LED-világítás
- Ideális kihasználás a látványkonyhákhoz

HOTEL IMPERIAL

TPV



HOTEL IMPERIAL
Spa & Health Club

TPV

A légtechnika tervezésénél figyelembe kellett venni az étkező meglévő belterét és a hatékony elszívás biztosítását, ami megakadályozza az elhasznált levegő bejutását az ügyfelek tartózkodási területére ebben a luxus szállodában.



SCONTO POZSONY

TPV



TPV

Az étterem a pozsonyi SCONTO üzletház területén található. A főbb igények közé tartozott a szagok konyhai részből az üzletházba történő átterjedésének megakadályozása úgy, hogy ne legyen megbontva a konyha kivitelezése. A megvalósított TPV szellőztető mennyezet ezért ideális megoldás.



FOŘT-HOZ CÍMZETT FOGADÓ

TPV



TPV

A Fořt-hoz címzett fogadó a Cseh Svájc Nemzeti Park szívében fekszik. A kis terület és alacsony konyhai belmagasság miatt a frisslevegő-bemenet atipikus megoldását kellett választani, térbeli légvezeték formájában. Az elszívó légvezetékek a konyha fennmaradó területébe vannak beépítve.



SPA DVOŘÁK HOTEL

TPV



TPV

A konyha az épület belsejében ablakok nélküli térben található, csupán a három fénycsatorna szolgáltatja a tetőn keresztül a nappali fényt. A polikarbonát panelekkel ellátott szellőztető mennyezetnek köszönhetően a fénycsatornák funkciója a fény intenzitásának minimális csökkentésével megmaradt. Együttal betartottuk a zárt szellőztető mennyezet elvét is.



AIREST, VÁCLAV HAVEL REPÜLŐTÉR

TPV



A Václav Havel repülőtéren felújították a repülőtéri konyhát. Ez a konyha biztosítja az ételmezőt a teljes légitforgalom számára. A konyhai üzem rekonstrukciója 10 éve történt, amikor sajnos egy műszakilag nem kielégítő és paradox módon drágább megoldásra cseréltünk. Ezt követően a hosszú távú elégedetlenség (a terület rossz megvilágítása, a mennyezetről lecsepegtő zsír, az épületszerkezetek meghibásodása, fáradságos és igényes karbantartás) után a repülőtér vezetése úgy döntött, hogy ezt a rendszert lecseréli az eredetileg javasolt megoldásra, amely egy TPV- széles szellőző mennyezet. Ez a harmadik telepítés, és továbbiak is készülnek.



POTREFENÁ HUSA

TPV



A Potrefená husa közvetlenül Liberec központjában található, és a leglátogatottabb létesítmények csoportjába tartozik. A közelmúltban teljes körű felújításon esett át, melynek része a konyha rekonstrukciója a legújabb technikával. Ezen technológiák közé került a TPV szellőztető és világító mennyezetünk is, amely olyan mértékben megfelelt az elvárásoknak, hogy a szellőző mennyezet minden létesítményben szabványossá vált. A fő követelmény az volt, hogy a konyhából ne kerüljenek szagok az étterembe, mivel a konyha nyitva áll a vendégek előtt.





ELSZÍVÓERNYŐK

GRANDE



GRANDE

GRANDE

A teljes egészében rozsdamentes acélból készült, hegesztett Grande elszívóernyő olyan kialakítású, hogy teljesítse a szigorú VDI2052 és az EN16282 műszaki paramétereket és az ügyfél kialakítási igényeit is. A szóban forgó paramétereknek köszönhetően felhasználható légelszíváshoz a hatalmas leterhelésű főzőblokkoknál is, és a kiadórész dizájnelemeként is.

Előnyök:

- Teljes egészében rozsdamentes acél kivitel
- Takarékos világítás
- Távirányítású világításvezérlés
- A szerelt csatlakozások minimumra való csökkentése
(egészében hegesztett kinézet)
- Hatalmas akkumulációs tér
- Nagy hatékonyságú zsiradékszeparálók
- Kivitel



ELSZÍVÓERNYŐK

MODIS 2 | KUBUS



MODIS 2

A MODIS 2 konyhai elszívóernyők egy teljes gyártási sor – az ATREA beépíthető elszívóernyők – részét képezik. Az építőelemes rendszer alapú egyedi konstrukciós megoldás az ügyfélnek lehetőséget kínál, hogy a szállítmányt csonk nélküli szétszerelt állapotban, csonkot tartalmazó szétszerelt állapotban (az elszívó összeszerelése a helyszínen, akár önerőből vagy gyártó által), vagy egész egységként kérj. Összeszerelhető az oldalfalakkal egymáshoz, és így egy további összeállítás jön létre, esetleg a hátsó lappal egymáshoz felfüggeszthető, és így képezhetünk egy központi egységet a főzőegység fölé.

Előnyök:

- Alacsony ár
- 5 év garancia
- Cseh termék egy elismert gyártótól, amely több mint 15 éves tapasztalattal rendelkezik a (nagy)konyhák szellőztetése terén
- Vonzó tervezés
- Integrált világítás



KUBUS

A KUBUS akkumulációs elszívótakarások rendeltetése elsősorban a nagy konyhákban lévő sütőktől és a mosogatógépektől való elszívás, ahol nincs szükség a zsiradék szeparálására a zsírszűrőkben, sem pedig a munkafelület megvilágítására.





ELSZÍVÓERNYŐK

VARIANT



VARIANT

A VARIANT konyhai elszívók hatékonyan, szűrővel biztosítják az elhasznált levegő elszívását, egyúttal biztosítják a kezelt friss levegő beáramoltatását a bármilyen nagyságú és összeállítású konyhába, akár automatikus üzemelés-szabályozással is.

Előnyök:

- Integrált frisslevegő-beáramoltatás a konyhatérbe
- Integrált fénycsöves világítás IP65 védelemmel
- Kis súly
- Elegáns kivitel
- A frisslevegő-beáramoltatás irányítható
- Kompakt kialakítás





OPTIMA

OPTIMA

Kompakt páraelszívó hővisszanyeréssel, utánfűtéssel, szűréssel, levegő bevezetéssel és világítással. A OPTIMA új építésű és felújított épületekbe is megfelel. Az ilyen típusú elszívóernyőnél nem szükséges önálló helyiség a légtechnika gépházának. Az összes funkció közvetlenül az elszívóban biztosított, csupán a központi bemeneti és kimeneti csővezetékbe szerelik be a kívánt paraméterű ventilátorokat.

Előnyök:

- Kompakt kialakítás
- Integrált frisslevegő-bevezetés
- Elegáns kivitel
- Beépített hővisszanyerős hőcserélő akár 68 %-os hatékonysággal
- Beépített frisslevegő-utánfűtők
- Integrált fénycsöves világítás





ELSZÍVÓERNYŐK

NAGY FELÜLETŰ ELSZÍVÓERNYŐ



NAGY FELÜLETŰ ELSZÍVÓERNYŐ

NAGY FELÜLETŰ ELSZÍVÓERNYŐ

A nagy felületű elszívóernyő alkalmas a több főzőblokkos konyhához. E megoldás előnye a végső megjelenés és az alacsony beszerzési költség a több elszívó és bonyolult légtechnikai csővezeték telepítésével szemben. Építőelemes rendszerként szállítjuk szükség szerinti méretekben, választható légbevezetéssel. Az ATREA nagy páraelszívók szabványossá váltak a nyitott kialakítású konyhák funkcionális és építészeti menynyezeteinek megoldásában.

Előnyök:

- Alacsony beszerzési ár
- 5 év garancia
- Cseh termék egy elismert gyártótól, amely több mint 15 éves tapasztalattal rendelkezik a (nagy)konyhák szellőztetése terén
- Vonzó tervezés
- Integrált teljes felületű világítás
- Beépíthető az UV-C szűrés

ELSZÍVÓERNYŐK

NAGY FELÜLETŰ ELSZÍVÓERNYŐ



NAGY FELÜLETŰ ELSZÍVÓERNYŐ



Nagy felületű elszívóernyő TPV

Nagy felületű megvilágított páraelszívó standard kialakítása.



Nagy felületű elszívóernyő TPV-N

Rozsdamentes acél kivitelű, nagy felületű TPV páraelszívó rozsdamentes acél töltetekkel a légcsatornák között.



Nagy felületű elszívóernyő TPV-K

A TPV szellőző mennyezet rozsdamentes acél kivitele, a légcsatornák között fém tömítésekkel.



VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK



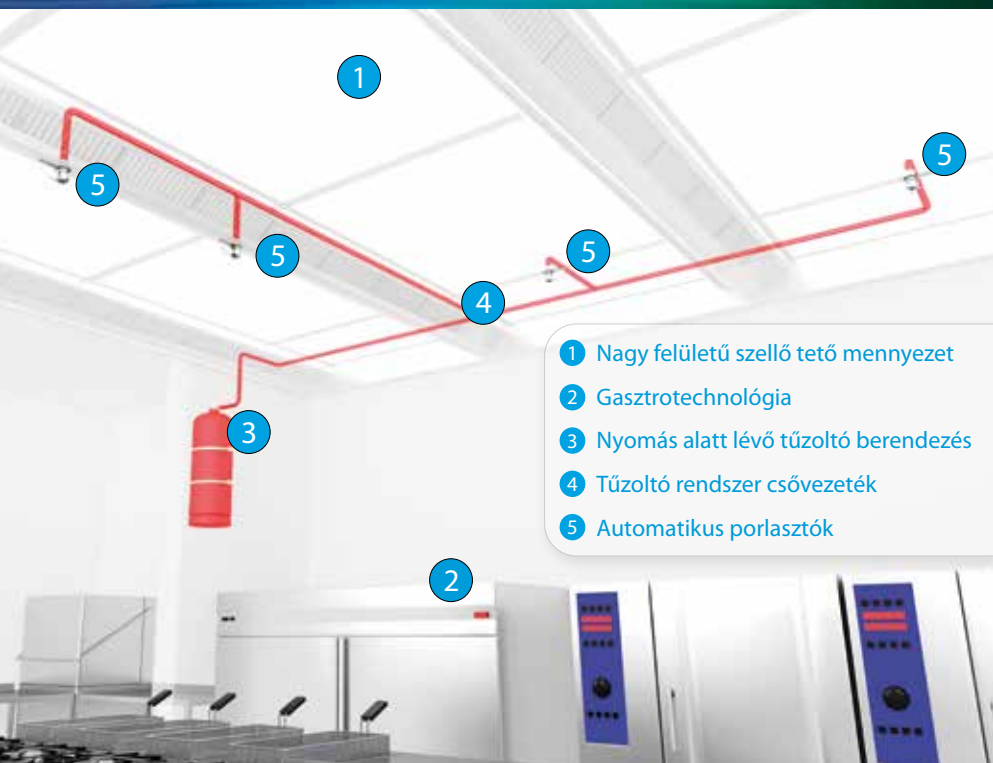
SZELLŐZŐ (NAGY) KONYHA VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

A (nagy)konyhák szellőztetésére szolgáló ATREA termékek a modern opcionális tartozékok széles választékával egészíthetők ki. Ezek közé tartozik az energiahatékony és nagy teljesítményű **LED világítás**, a **speciális UV-C szűrés** a főzés során keletkező szagok és aeroszolok kiküszöbölésére, és nem utolsósorban az **automatikus tűzoltó rendszer**, amely a gasztrotechnológia károsodását minimalizálja hirtelen tűz esetén.

LED VILÁGÍTÁS
TŰZOLTÓ-RENDSZER
UV-C TECHNOLOGIA

VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

AUTOMATIKUS TŰZOLTÓ-RENDSZER | LED VILÁGÍTÁS



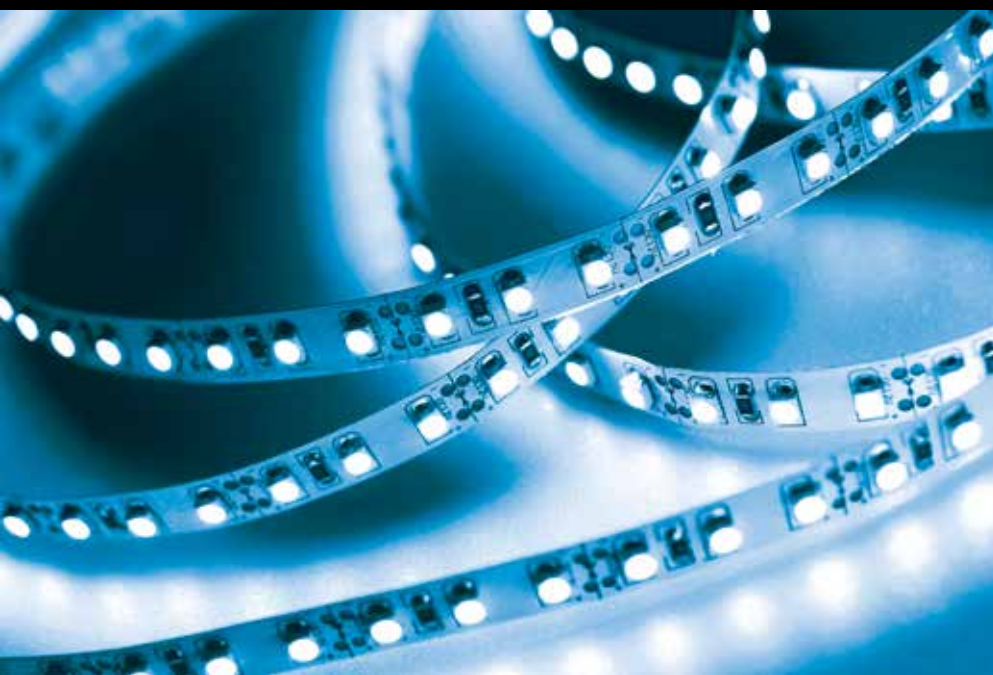
- 1 Nagy felületű szellő tető mennyezet
- 2 Gasztratechnológia
- 3 Nyomás alatt lévő tűzoltó berendezés
- 4 Tűzoltó rendszer csővezeték
- 5 Automatikus porlasztók

AUTOMATIKUS TŰZOLTÓ-RENDSZER

Az ATREA elszívók és légkondicionáló mennyezetek az automatikus tűzészelő és tűzoltó rendszer felhasználásával egyedülállóan biztosítják a kellemes környezetet, és egyúttal meggátolják a gasztratechnológiától származó tűz keletkezését. Az automatikus tűzoltó rendszer az elszívóval vagy a szellőztető mennyezettel együtt a konyha és a telepített gasztratechnológia terhelése szerint van méretezve.

Előnyök:

- Alacsony ár
- Kompakt megoldás
- Neves gyártótól származó termék
- Vonzó tervezés
- A gasztratechnológia védelme
- Az elszívóernyő/szellőztető mennyezet védelme
- Tűzvédelmi előírások teljesítése



LED VILÁGÍTÁS

A teljes választékunknál kihasználható az ún. LED technológia az üzemelési költségek csökkentéséhez. A TPV Exclusive szellőztető mennyezethez ez a technológia alapfelszerelésként jár.

Előnyök:

- Alacsony beszerzési ár
- A befektetés gyors megtérülése
- Optimális fényerő
- Alacsony üzemelési költségek



VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

UV-C SZŰRÉS



SPECIÁLIS UV-C SZŰRÉS

Az ATREA konyhai szellőzőrendszer a megbízható szennylevegő-szűrést is megoldja, ahol a szokásos mechanikus zsírszűrés mellé egy második fokozatú, úgynevezett UV-C szűrés is beépíthető - és ezzel csúcshatékonyság érhető el az elszívó aeroszolok eltávolításában. 99,9%-ra!

Az eredmény lényegesen alacsonyabb karbantartási igény, és ami a legfontosabb, tisztább távozó levegő kellemetlen szagok nélkül. A rendszer minőségének és működőképességének bizonyítéka a páneurópai TÜV tanúsítvány.

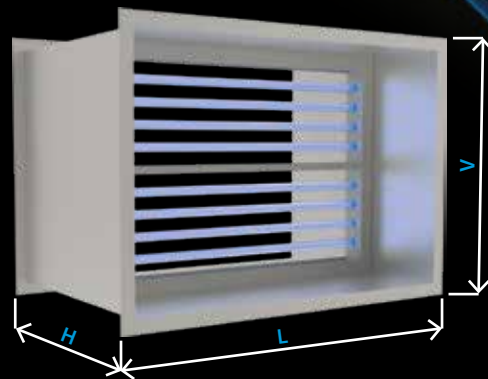
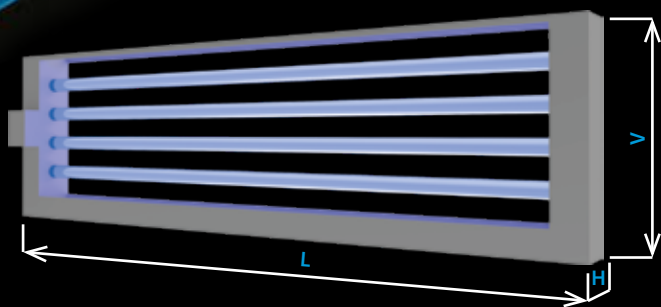
VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

UV-C SZŰRÉS



Típus	$V_{\max}$ [m³/h]	Hossz L [mm]	Magasság V [mm]	Mélység H [mm]	Energiafogyasztás [W]
UV-C lámpa 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lámpa 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lámpa 3 000 m³/h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C doboz 2 000 m³/h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C doboz 4 000 m³/h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C doboz 8 000 m³/h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Méreték



Előnyök:

- Gondoskodik az egész rendszer teljes tisztaságáról, nem öregedik a rendszer
- Az elhasznált levegő szagtalan
- Lényegesen alacsonyabb költségű tisztítás és karbantartás
- Minimális tűzveszély
- Megfelel a tiszta környezet legszigorúbb kritériumainak és követelményeinek
- A modul könnyen integrálható egy meglévő rendszerbe, nem hoz létre nyomásvesztést a csővezetékben
- Az UV-C lámpák hosszú élettartama
- Hatékonyan távolítja el a baktériumokat, vírusokat, élesztőgombákat és penészgombákat is



VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

AUTOMATIKUS SZABÁLYOZÁS

RD5 AUTOMATIKUS SZABÁLYOZÁS

A konyhák szellőztetésének automatikus szabályozása a konyhai elszívóernyők és az ATREA szellőztető és légkondicionáló mennyezetek választható tartozéka.

A digitális szabályozás rendszere biztosítja a szellőztetés gazdaságos működését a konyhai berendezés pillanatnyi hőtermelésétől függően, és így megakadályozza a ventilátor gazdaságtalan működését.

Az automatikus szabályozás alapelve a hőmérséklet követése a konyhai berendezések fölött és a konyha terében. Ha a hőmérsékletek nem különböznek, csak a ventilátor minimális (beállított) fordulatszáma kapcsol a konyha levegőjének alapszintű cseréjéhez, és csak a gázüzemű készülékek működése engedélyezett. A hőmérséklet-különbség növekedésével a hőérzékelők között automatikusan növekszik a bevezető és elszívó ventilátorok teljesítménye is. A ventilátorok folyamatosan 0–10 V-os jellel vezéreltek. E különbség csökkenésekor a teljesítmény automatikusan csökken, esetleg áttér az alapszintű, minimális levegőcserére.

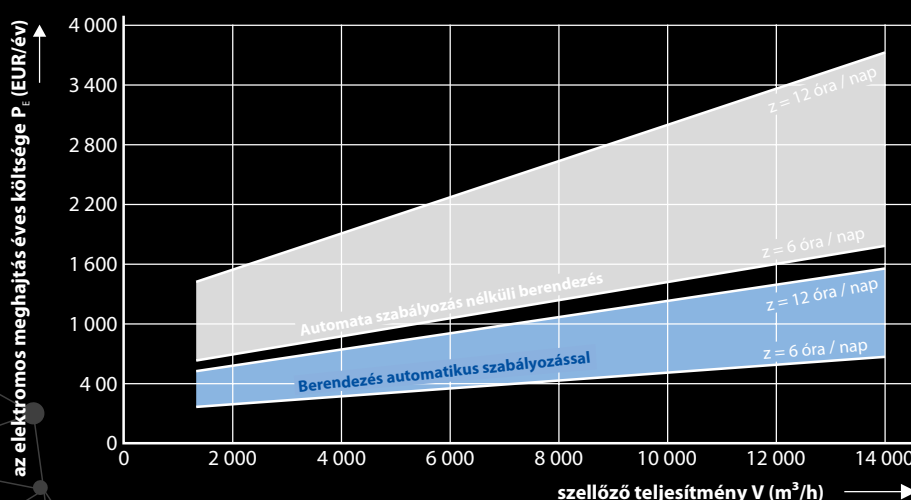
AZ RD5 SZABÁLYOZÁS ELŐNYEI

- Gazdaságos üzemeltetés
- Tökéletes higiéniai feltételek biztosítása a konyhában
- Külső jel a konyhai sütőtől a max. teljesítményért
- A szellőztetési teljesítmény fokozatmentes vezérlése (0–10 V)
- A szellőztetési teljesítmény teljesen automatikus vezérlési lehetősége a konyha aktuális leterheltsége szerint
- Vezérlés a hőmérséklet és a páratartalom alapján
- Az üzemegységek, ill. főzőblokkok zónaszellőztetése
- Távoli hozzáférés
- Heti programok beállításának lehetősége
- „Vakáció” üzemmód (pl. az ünnepek idején használható)
- Több üzemeltetési szegmens beállításának lehetősége 1 napra
- A fűtési és nem fűtési szezon vezérlése

AZ ÜZEMELTETÉS GAZDASÁGOSSÁGA

A helyesen megtervezett automatikus szabályozásnak elsősorban az emberi tényezőt kell kiküszöbölnie, csökkentve ezzel az energetikai igényt a ventilátorok működéséhez és a szellőztető levegő utánmelegítéséhez.

A grafikon a ventilátorok működésének éves költségeit mutatja a szellőztetési teljesítménytől és napi üzemmódtól függően (az elektromos energia 0,23 EUR/kWh áráért). A grafikon nem tartalmazza a levegő utánmelegítéshez szükséges energia-megtakarítást.



VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

AUTOMATIKUS SZABÁLYOZÁS



Vezérlő CP Touch



- Telepítés irodákba
- Teljesen grafikus érintőképernyő
- Falra szerelhető
- Hasonló interfész, mint a webes vezérlésnél a könnyebb tájékozódás és kényelmesebb kezelés érdekében
- Beépített hőérzékelő a levegő hőmérsékletének vezérléséhez
- Jelszóval védett szervizhozzáférés a nagyobb biztonság érdekében
- Hatótávolság 50 m-ig
- Automatikus képernyővédő
- Választható változat

Vezérlő CP 10 RT



- Beépítés közvetlenül a konyhába
- Egyszerűbb és olcsóbb variáns
- Könnyen beállítható a hőmérséklet és a szellőztetés teljesítménye
- Egyszerű bekapcsolás / kikapcsolás
- IP43 védelem

Internetes interfész



Webszerver (alapkiépítésben a DUPLEX egységek felhasználásával)

Az RD5 digitális szabályozás vezérlőrendszerébe beépített webszerver lehetővé teszi a DUPLEX egységek távvezérlését és megfigyelését az interneten keresztül. Az intuitív webes felület hozzáférést biztosít az összes felhasználói és szervizparaméterhez. Ez nemcsak a felhasználó kényelmét és a távvezérlés lehetőségét jelenti, hanem jelentősen egyszerűbb szervizt is.



REFERENCIÁK EURÓPA-SZERTE

MEGVALÓSÍTOTT SZELLŐZŐ MENNYEZETEK

Az ATREA nagy hagyományokkal rendelkezik a konyhai szellőztetés területén. Az elmúlt 25 évben több mint ezer konyhai szellőztetés megvalósításában vettünk részt nemcsak Csehországban, hanem a világ többi részén is. A megszerzett tapasztalatokat felhasználjuk a meglévő termékek korszerűsítésére, új, modern technológiák bevezetésére.



MŰSZAKI ÉS KERESKEDELMI TÁMOGATÁS

KAPCSOLAT



AMIT BIZTOSÍTUNK

- Konzultációk
- Támogatás a tervezők és partnerek részére
- Oktatás
- Konyhaszellőztetési kalkuláció
- Elszívók és szellőztető mennyezetek tervezése
- Szerkezeti és építészeti megoldások
- A konyha végleges kialakításának bemutatása szellőző mennyezettel
- Projektdokumentáció biztosításának lehetősége
- Kulcsrakész szellőztető mennyezetek
- Biztosítva a konyhafelület megvilágításának a kalkulációja



Tibor Gaál

Irodavezető és értékesítő

e-mail: tibor.gaal@atrea.hu

tel.: +36 70 674 7783



Gergely Szabó

Értékesítő

e-mail: gergely.szabo@atrea.hu

tel.: +36 70 335 1924



A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



Atrea®

Magyarország
ATREA Magyarország Kft.

1152 Budapest
Szentmihályi út 137

www.atrea.hu