



NAGYKONYHÁK SZELLŐZTETÉSE



Aturala®



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 zsiradékrezecskéket 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 legrégebbi 2011-től.

Teljes körű tájékoztatást az újdonságokról és egyébekről 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 mikroklímája 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 személyyé alakul át, létrejön az ATREA s.r.o. (Kft.). 2003-ban fejeződik be Csehország legkorszerűbben felszerelt új aerodinamikai tesztlő-jének 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 öszttermelés 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 információkért látogasson el www.atrea.hu



A KONYHASZELLŐZTETÉS TERVEZÉSÉNEK MÓDSZERTANA

EN 16282

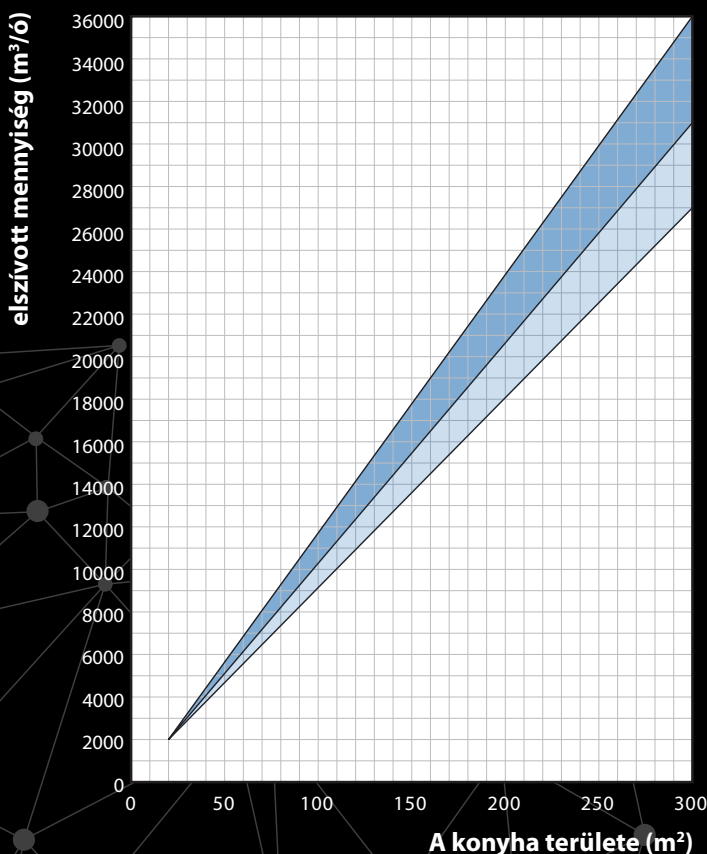
A VDI 2052 szerinti részletes számítás alapelveit az új EN 16282 európai szabvány vette át. Az új szabvány ugyan a VDI szabványon alapul, de kialakításának bizonyos pontjain eltérhet, mint például az elszívóernyő ajánlott túlnyúlásaitól főzőblokk.

VDI 2052

A német VDI 2052 **irányelv történelmileg a legszélesebb körben használt irányelv a konyhai szellőztetés tervezésére**. A konyhaszellőztetés tervezéséhez szükséges szövegrészét 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 információkért látogasson el www.atrea.hu

ATREA

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



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 legkevesbé duguljon el a leválasztott aeroszoltól. A részletesebb paraméterek a katalógusban találhatóak.

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 valóság funkcionálisának jó példája a vevő sajátos tapasztalata, ezért mindegyikre hozunk egy példát, a Q-Burger Bar üzemeltetője és tulajdonosa szavaival élve:

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

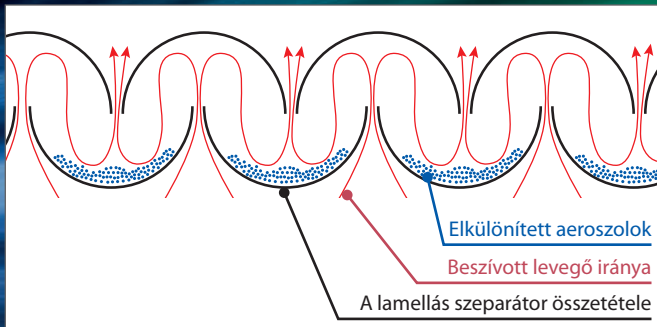
EN 16282

VDI 2052

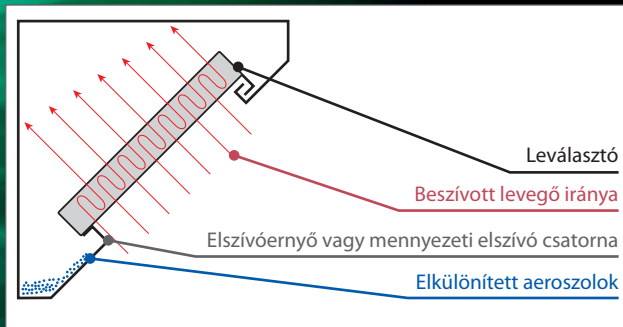
DIN
18869-5

DMT

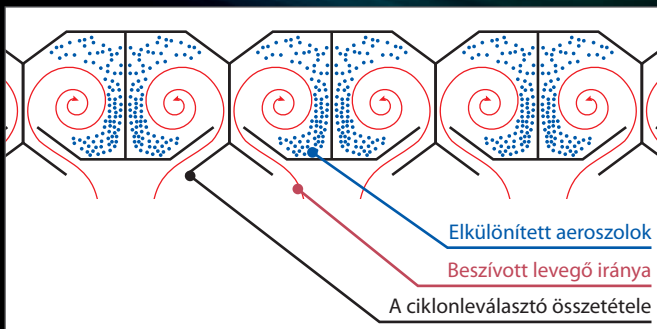
A lamellaleválasztó sematikus diagramja



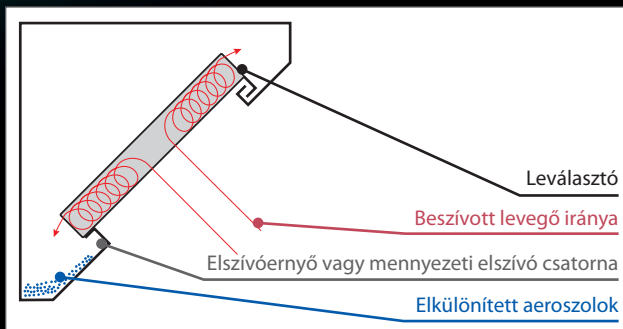
Leválasztó szerelés



Ciklon elválasztó funkciódíagram

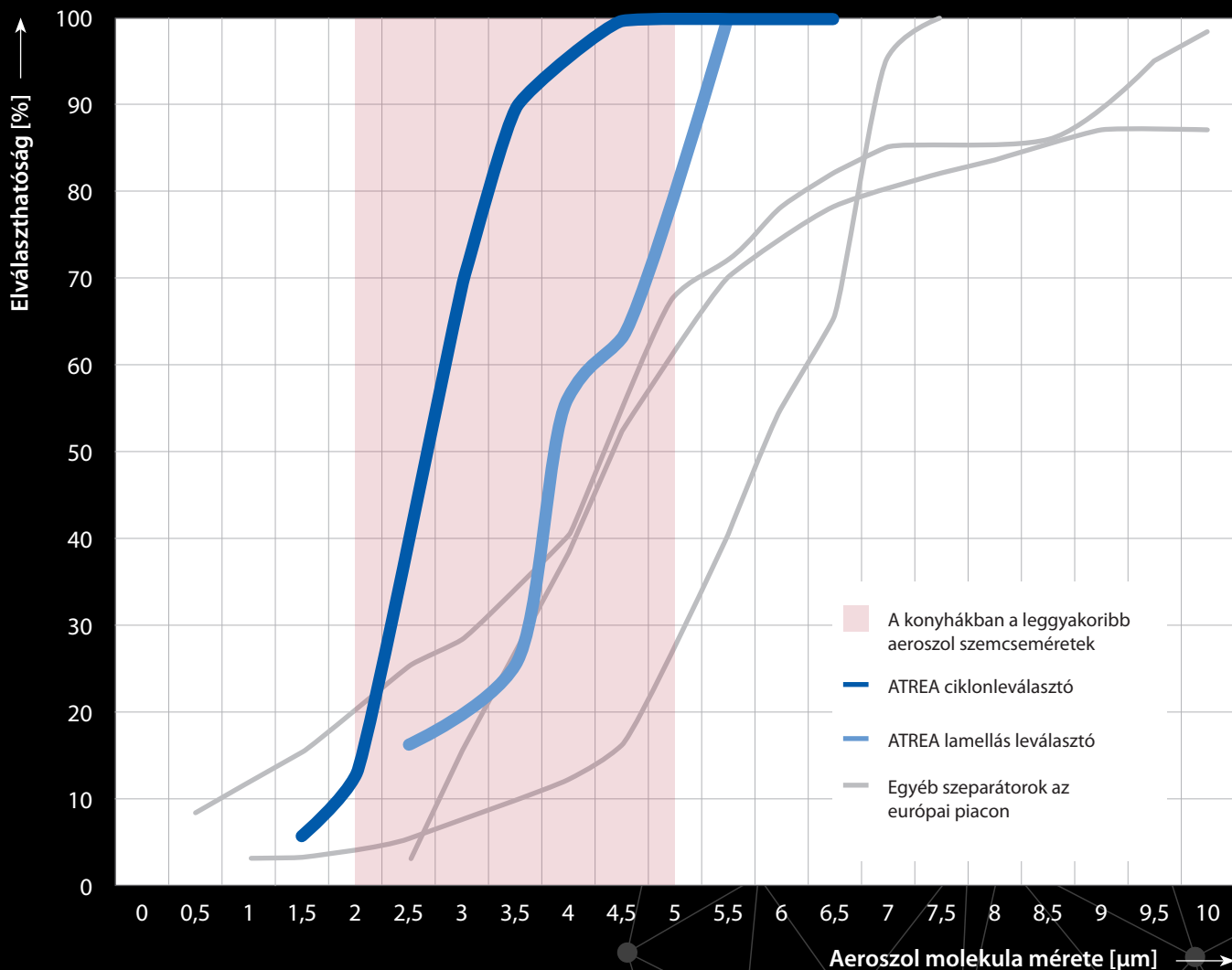


Leválasztó szerelés



Az aeroszolleválasztók hatásfokának összehasonlítása

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





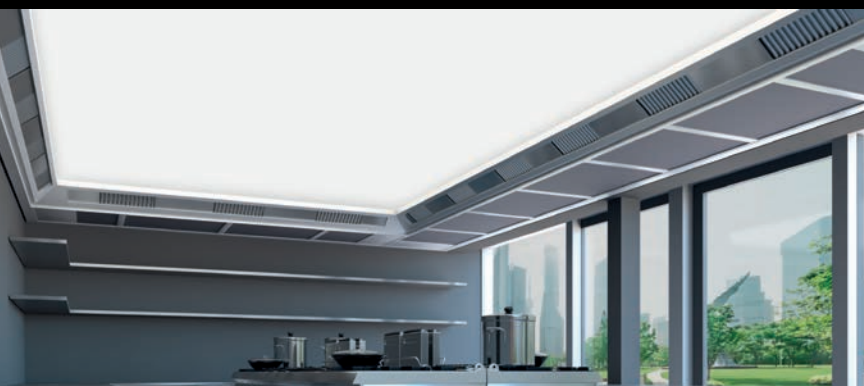
SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

SZELLŐZŐ MENNYEZETEK TÍPUSAI



TPV

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



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 zsiradékrezecskék 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 információkért látogasson el www.atrea.hu

ATREA

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



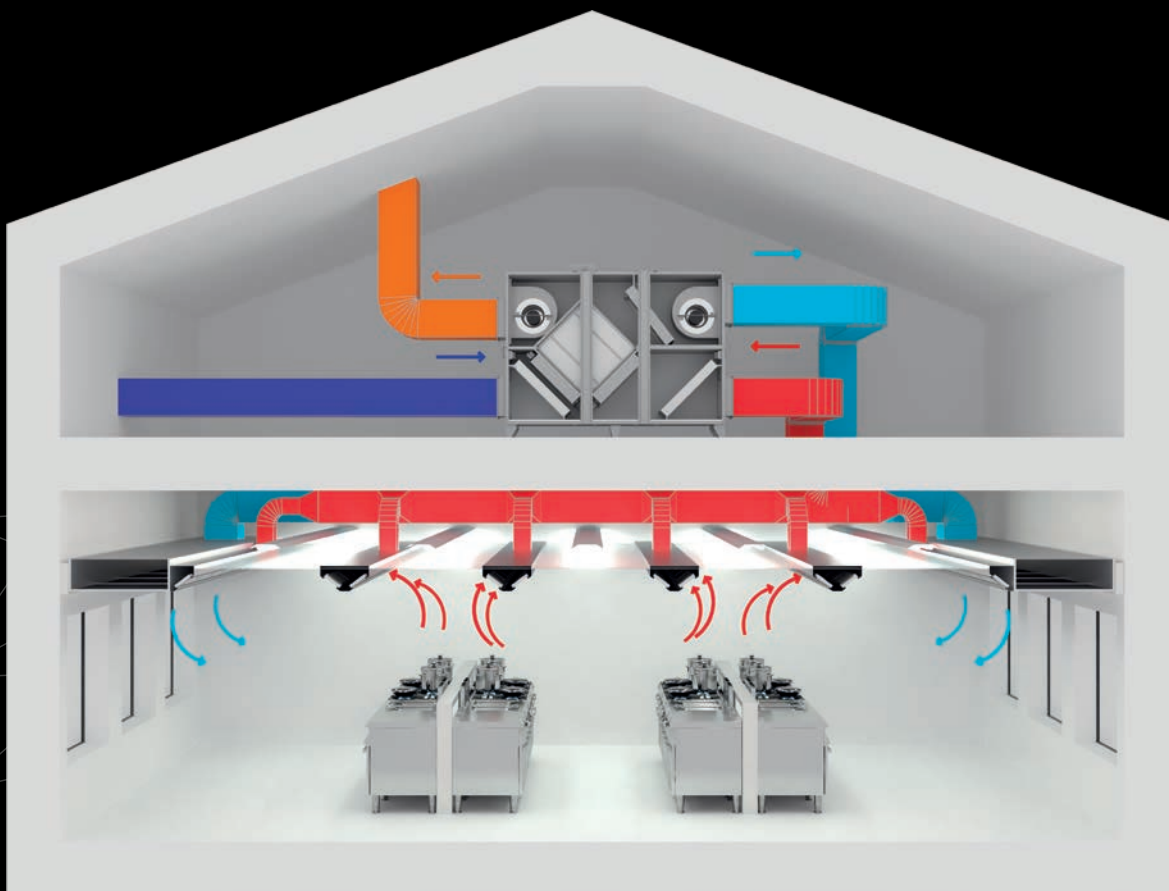
SZELLŐZŐ ÉS KLÍMA MENNYEZETEK

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. Csupán a befektetőtől, építéstől vagy tervezőtől függ, milyen típust választ. Szükség esetén atipikus kivitel is tervezhető (egyes típusok kombinációja) az adott üzemelés szerinti méretezésben.

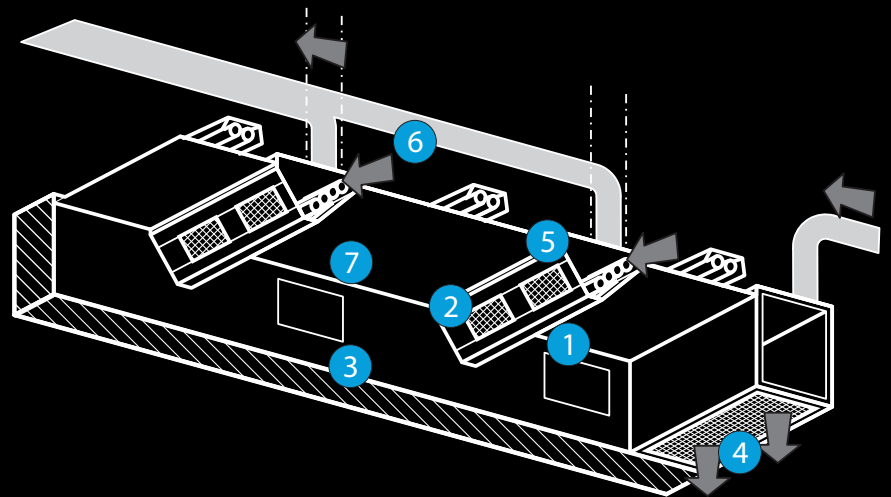
IDEÁLIS
MEGOLDÁS



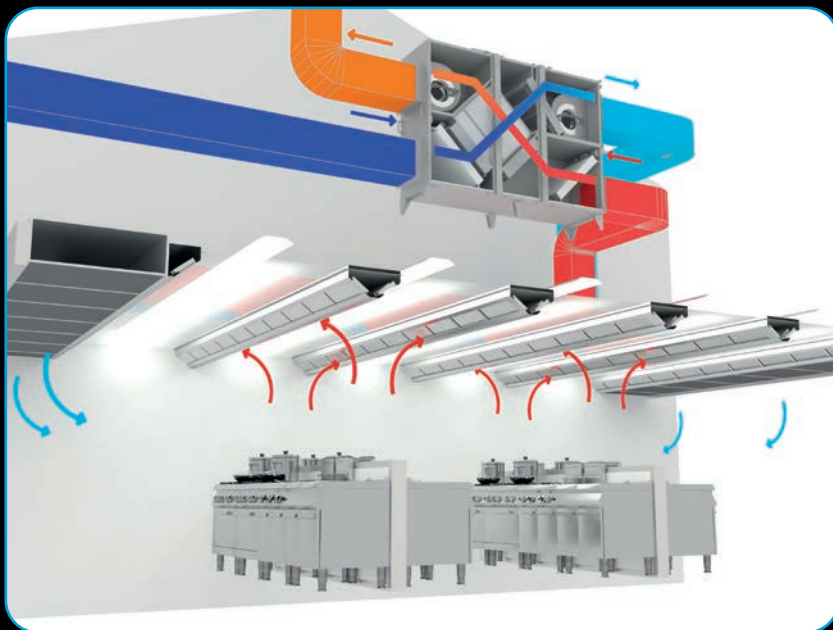


MODERN RENDSZEREK SZELLŐZŐ (NAGY) KONYHA

VALAMENNYI
TÍPUSÚ ÉS NAGY-
SÁGÚ KONYHA
ESETÉN



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.





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 a (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.



A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája

Královka

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 először nyitott térben dizájnös és funkcionális szellőző mennyezetet kellett kialakítanunk bárral, ill. úgynevezett bankett-helyiséggel. A TPV exkluzív kialakítása ezért egyértelmű választás volt. A Královka történetét leíró egyedi nyomatú sztreccs fólia harmonizál a dizájn-belsővel 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

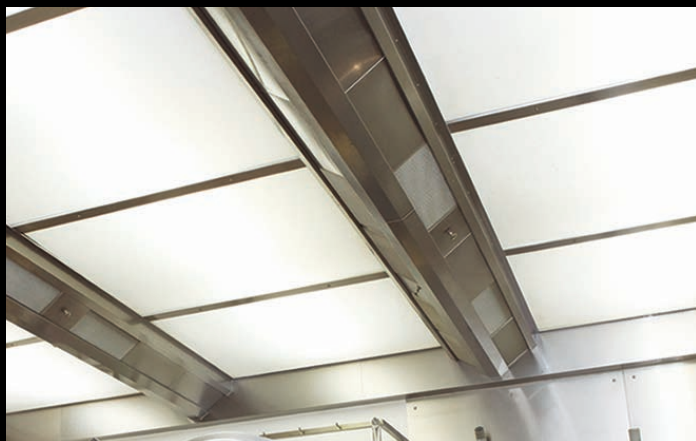
TPV



DVOŘÁK
SPA HOTEL ★★★★★ KARLOVY VARY

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. Egyúttal betartottuk a zárt szellőztető mennyezet elvét is.



Alteca

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája

AIREST, VÁCLAV HAVEL REPÜLŐTÉR

TPV



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 lecsepegő 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.





ELSZÍVŐERNYŐK

GRANDE



GRANDE

GRANDE

A teljes egészében rozsdamentes acélból készült, hegesztett Grande elszívőernyő 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 zsiradékszepráló
- Kivitel

ELSZÍVŐERNYŐK

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 zsíradék szeparálására a zsír szűrőkben, sem pedig a munkafelület megvilágítására.





ELSZÍVŐERNYŐK

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



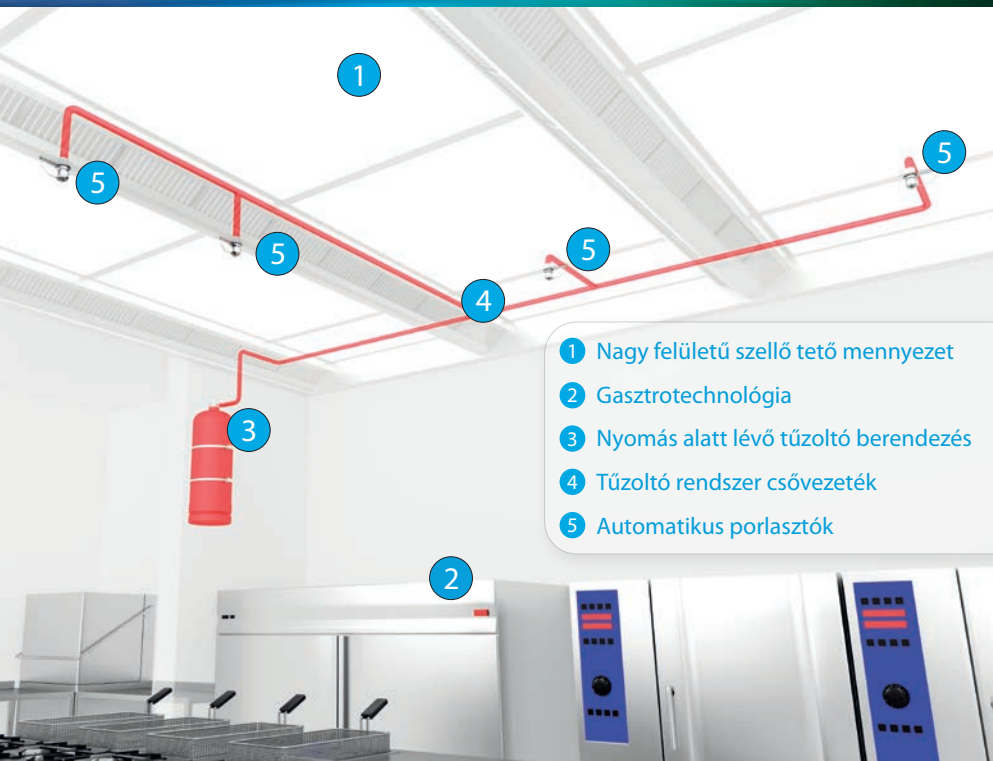
SZELLŐZŐ (NAGY) KONYHA VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

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 tűzészlelő 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.

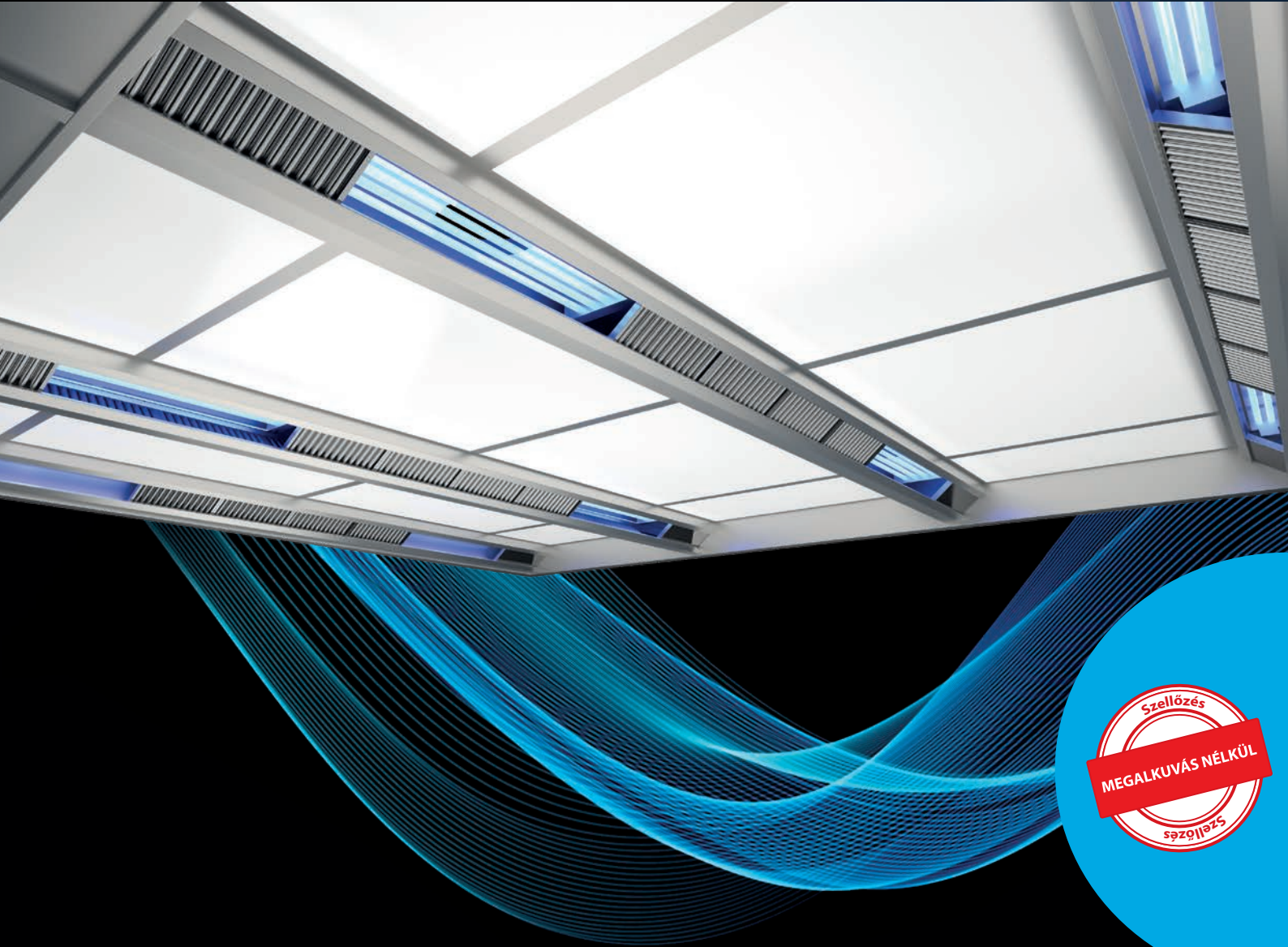
Előnyök:

- 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 csúcshatékonyan 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.

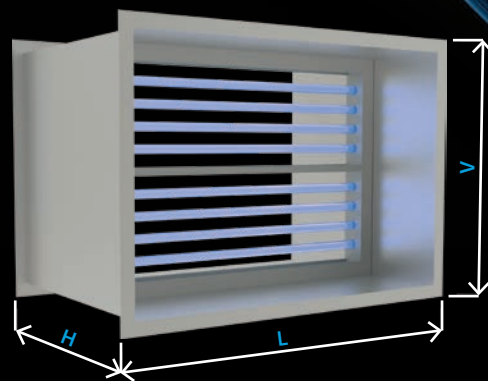
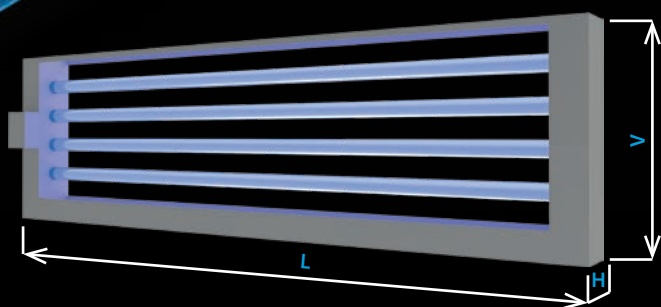
VÁLASZTHATÓ TARTOZÉKOK

UV-C SZŰRÉS



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

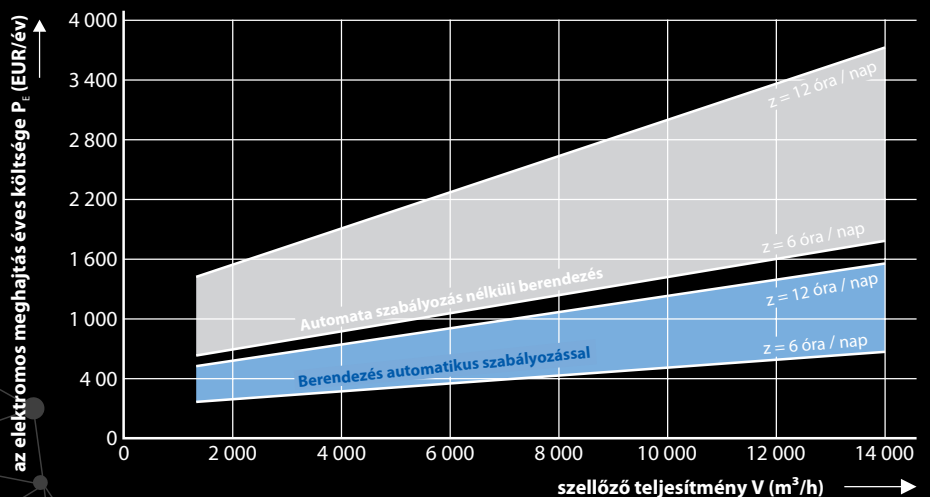
AZ RD5 SZABÁLYOZÁS ELŐNYEI

- 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 üzem módtól 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 (alapképzésben 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



Atrea

A szellőztetés és hővisszanyerés specialistája



Atrea®

Magyarország
ATREA Magyarország Kft.

1152 Budapest
Szentmihályi út 137

www.atrea.hu