



NOWOCZESNY PRZEMYSŁ

WENTYLACJA KUCHENNA

Alupera®



HISTORIA

ATREA rozpoczęła działalność jako prywatna firma w 1990 roku w Czechach. Bardzo szybko zaczęła koncentrować się na produkcji urządzeń wentylacyjnych z odzyskiem ciepła odpadowego, a później wentylacja przemysłowa kuchni stała się kolejną częścią złożonego portfolio produktów ATREA.

Wysokiej jakości produkty ATREA zaczęły również zaznaczać swoją obecność na wymagających rynkach Europy Zachodniej. Bliskość ekonomiczna i geograficzna sprawiła, że ATREA skupiła się przede wszystkim na Niemczech, gdzie dzięki dobremu partnerstwu i najwyższej jakości produktom zyskała bardzo ugruntowaną pozycję, a następnie na Holandii, Danii, Szwajcarii, Wielkiej Brytanii, Włoszech, Litwie i innych krajach.

Obecnie ATREA rozszerza również swoją działalność za granicę o urządzenia wentylacyjne i klimatyzacyjne do kuchni. Oferuje całopowierzchniowe sufity wentylacyjne, okapy kuchenne z odzyskiem ciepła i systemem sterowania. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu ta część asortymentu ATREA powoli staje się sukcesem wśród projektantów w całej Europie.

Gama produktów ATREA

- Wentylacja kuchenna
 - Całopowierzchniowe sufity wentylacyjne i okapy kuchenne
- Wentylacja komercyjna
 - Centrale wentylacyjne od 500–15.000 m³/h
- Wentylacja mieszkaniowa
 - Centrale wentylacyjne od 170–580 m³/h
- Wentylacja szkolna



DLACZEGO WENTYLACJA KUCHNI?

ATREA jest w stanie dostarczyć kompletne rozwiązanie do wentylacji kuchni – od sufitu wentylacyjnego po centralę wentylacyjną z odzyskiem ciepła. Posiadanie całej usługi w jednym pakiecie daje nam ogromną przewagę konkurencyjną, ponieważ jest to zarówno wygodne, jak i komfortowe dla klienta.

System wentylacji ATREA został zaprojektowany zgodnie z normą EN 16282. Konstrukcja naszego systemu wentylacji spełnia najbardziej rygorystyczne kryteria w zakresie wymagań zdrowotnych, a także wzornictwa. Dobrze oświetlona przestrzeń całej kuchni, dopływ świeżego powietrza bez przeciągów i doskonały wyciąg, a wszystko to z dodatkową zaletą nowoczesnego systemu sterowania, tworzą przyjemne i czyste środowisko dla personelu kuchennego.



Biznes

- Atrakcyjny wygląd
- Łatwa konserwacja
- Przyjemne środowisko dla kucharzy
- Niewielka waga
- Rozjaśnia przestrzeń
- Szczelność (zamknięty system wyciągowy)

Inżynieria

- Wentylacja całego obszaru kuchni
- Higieniczna wymiana powietrza
- Wysoka wydajność filtracji
- Ogólnoeuropejski certyfikat TÜV
- Zintegrowany dopływ świeżego powietrza
- Zintegrowane oświetlenie dla całego obszaru
- Doskonała ochrona konstrukcji budynku



ZALETY BIZNESOWE

○ Atrakcyjny wygląd

Sufity wentylacyjne ATREA przenoszą wygląd kuchni na zupełnie nowy poziom. Ich atrakcyjny design tworzy wrażenie eleganckiego i wysokiej klasy obiektu wraz z przytulnym środowiskiem pracy.

○ Łatwa konserwacja

Czyszczenie sufitu jest niezwykle łatwe. Nie trzeba brać całego dnia wolnego, aby usunąć części. Wystarczy zmyć brud wilgotną ściereczką.

○ Przyjemne środowisko dla kucharzy

Wielokrotnie udowodniono, że przyjemne otoczenie ma znaczący wpływ na pracowników. Dlatego opracowaliśmy rozwiązanie, które tworzy przytulne i odpowiednio oświetlone miejsce pracy.

○ Niewielka waga

Ze względu na idealny typ konstrukcji, nie ma żadnych wysokich wymagań dotyczących statyki sufitu konstrukcyjnego.

○ Rozjaśnia przestrzeń

Dzięki zastosowanym materiałom sufitu, światło rozchodzi się po całym miejscu pracy.

○ Szczelność

Używamy zamkniętego systemu odciągowego, który zapewnia, że zanieczyszczone powietrze nie dostanie się do konstrukcji budynku, dlatego nie może powstać pleśń.

WENTYLACJA
OD ŚCIANY
DO ŚCIANY
I SUFITY
WYCIĄGOWE





ZALETY TECHNICZNE

Wentylacja całego obszaru kuchni

Sufity wentylacyjne są doskonałym rozwiązaniem dla kuchni, w których znajduje się kilka pieców konwekcyjnych. Nie ma potrzeby stosowania okapów kuchennych, sufit odciąga całe zanieczyszczone powietrze i dostarcza do kuchni świeże i czyste powietrze.

Higieniczna wymiana powietrza

Podczas gotowania powstaje wiele szkodliwych substancji. Aby zapobiec ich obecności, powietrze wylotowe musi być doskonale usuwane, a także dostarczać świeże powietrze z zewnątrz, czego nie można osiągnąć, otwierając okna w celu wentylacji.

Wysoka wydajność filtracji

Istnieje możliwość dodania filtracji UV-C zgodnie z wymaganiami klienta. Filtracja ta zapewnia rozpad cząstek tłuszczu i eliminuje zapachy powstające podczas gotowania.

Ogólnoeuropejski certyfikat TÜV

Nasz produkt posiada certyfikat TÜV. Certyfikat ten monitoruje jakość użytych materiałów i jakość projektu. Określa on, że sufit został wykonany w określonych warunkach, przy użyciu określonych narzędzi. Musi również spełniać określone wymagania jakościowe.

Zintegrowany dopływ świeżego powietrza

Nawiew jest zintegrowany z sufitem za pomocą nawiewnika z tkaniny, który jest wykonywany wyłącznie dla każdego projektu.



EN 16282



NAJLEPSZE FILTRY ZAPACHÓW I TŁUSZCZU O WYDAJNOŚCI DO 95% WŁASNY PROJEKT, KONSTRUKCJA I PRODUKCJA

Filtry lamelowe i cyklonowe ATREA są jednymi z najlepszych na rynku. Dzięki własnej, oryginalnej konstrukcji filtry charakteryzują się bardzo wysoką skutecznością, która nie pozwala nawet najmniejszym cząsteczkom aerozolu z powietrza przedostać się do urządzeń czy kanałów wentylacyjnych. Filtry cyklonowe działają z 95 % skutecznością, a filtry lamelowe z 75 % skutecznością.

Separator lamelowy

znajduje się w naszej ofercie od kilku lat. Jego konstrukcja jest na tyle wyjątkowa, że w momencie wydania nowej normy dla pomieszczeń kuchennych (EN16282), separator ten spełniał już jej najbardziej rygorystyczne wymagania. Wszystkie specyfikacje techniczne tego separatora można znaleźć w oddzielnym katalogu.

Separator cyklonowy

Jest pierwszorzędną nowością w naszej ofercie produktów, która została opracowana. Jest to separator, który dzięki swojej konstrukcji zapewnia oddzielanie nawet najmniejszych cząstek aerozolu w powietrzu. Jednocześnie jest on wykonany w taki sposób, aby nawet przy bardzo wysokiej skuteczności separacji, w jak najmniejszym stopniu zapychał się odseparowanym aerozolem.

Obie serie separatorów przeszły rygorystyczne testy w wiodącym europejskim laboratorium DMT. Separatory przeszły pomyślnie zarówno testy ognioodporności, jak i separacji płomieni. Pozwala nam to spełniać najbardziej rygorystyczne normy (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 itp.) wymagane w operacjach kuchennych.

Jako opcjonalny dodatek do filtracji mechanicznej oferujemy najnowocześniejszą technologię UV-C szwajcarskiej firmy Oxytec, która niszczy wszelkie pozostałe cząsteczki tłuszczu i większość zapachów. Aby w 100% wyeliminować nieprzyjemne zapachy z powietrza wywiewanego, zalecamy stosowanie filtrów z węglem aktywnym.



SEPARATORY
AEROZOLI

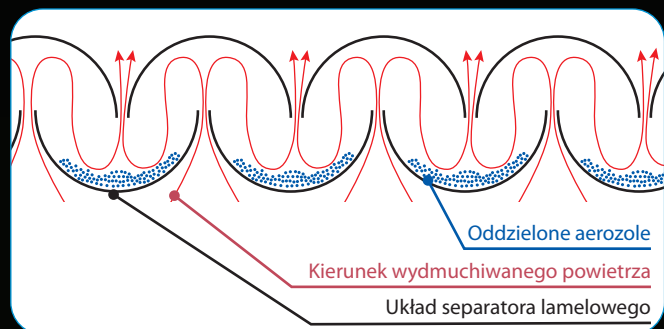
EN 16282

VDI 2052

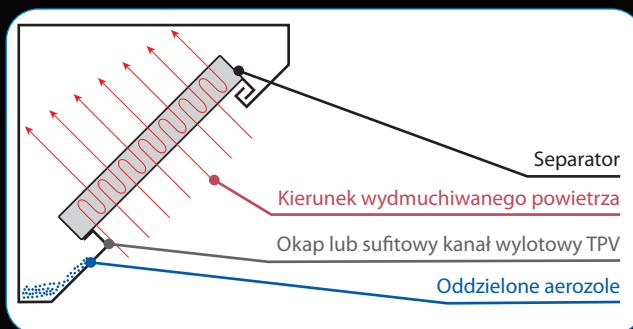
DIN
18869-5

DMT

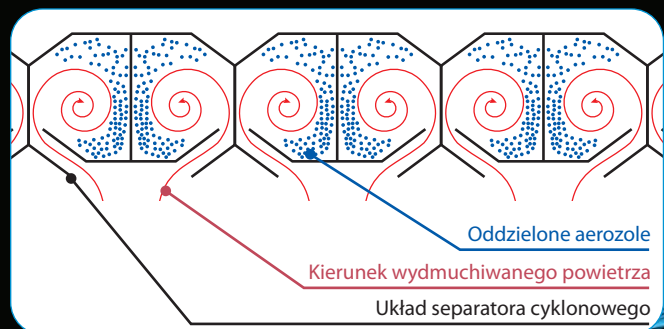
Schemat działania separatora lamelowego



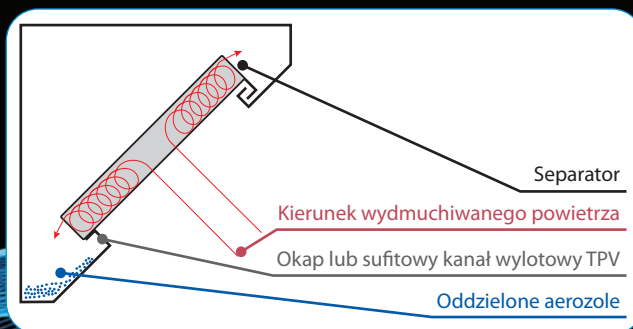
Umieszczenie separatora



Schemat działania separatora cyklonowego

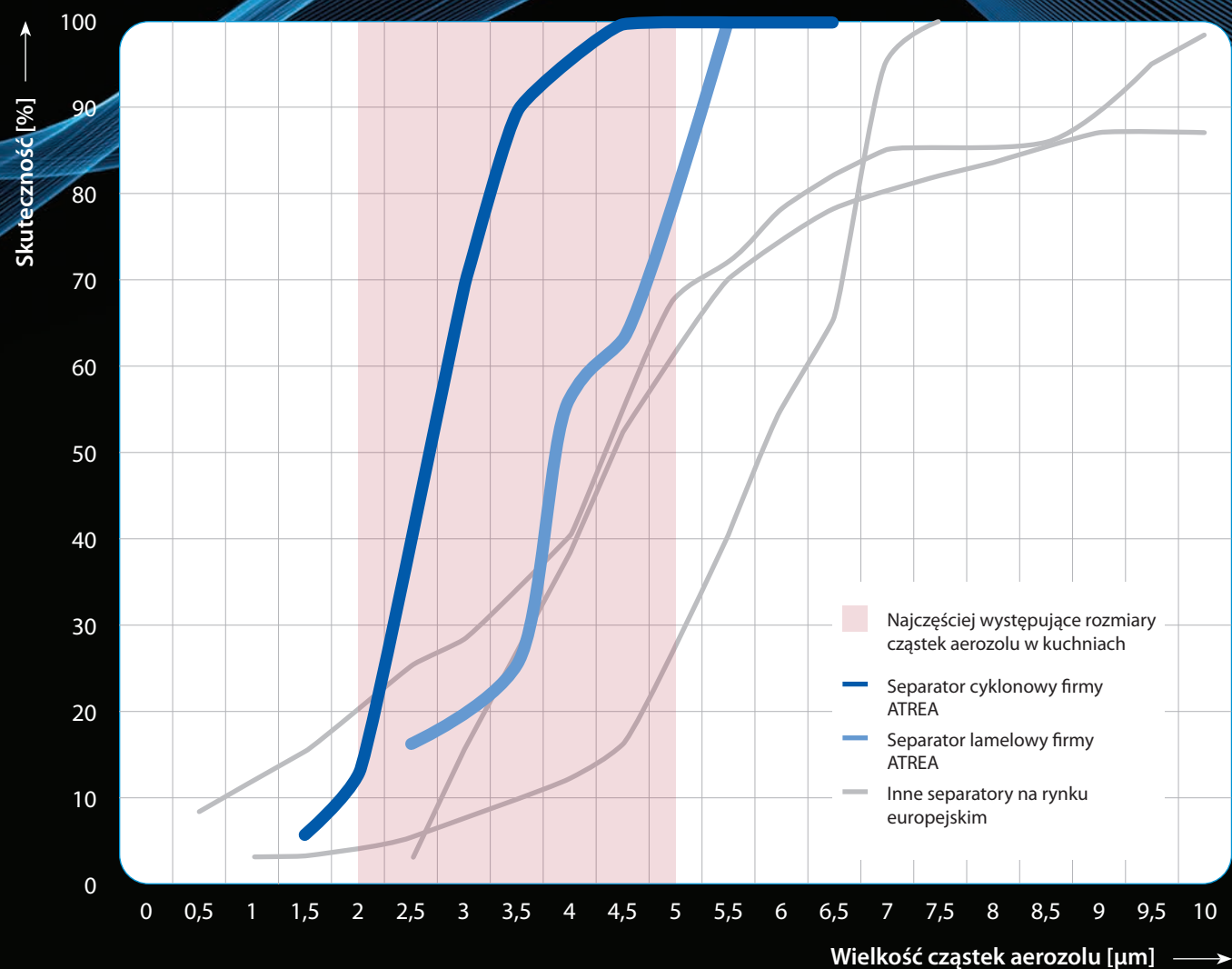


Umieszczenie separatora



Porównanie skuteczności separatorów aerozoli

Przyjmuje się, że wielkość cząstek aerozolu w kuchni wynosi 0,5–10 μm , najczęściej 2–5 μm .



METODOLOGIA PROJEKTOWANIA WENTYLACJI KUCHENNEJ

EN16282

Jest to pierwsza europejska norma, która została zaprojektowana do obliczania i projektowania wentylacji kuchennej. Opiera się na VDI 2052, ponieważ większość europejskich producentów projektuje systemy wentylacji kuchennej zgodnie z tym rozporządzeniem. W ciągu ostatnich kilku lat wielokrotnie udowodniła ona, że jest doskonałym standardem do projektowania wentylacji kuchennej. Chociaż nowa norma EN16282 opiera się na VDI 2052, niektóre punkty mogą się różnić (np. zalecane zakładki okapów nad blokiem kuchennym).

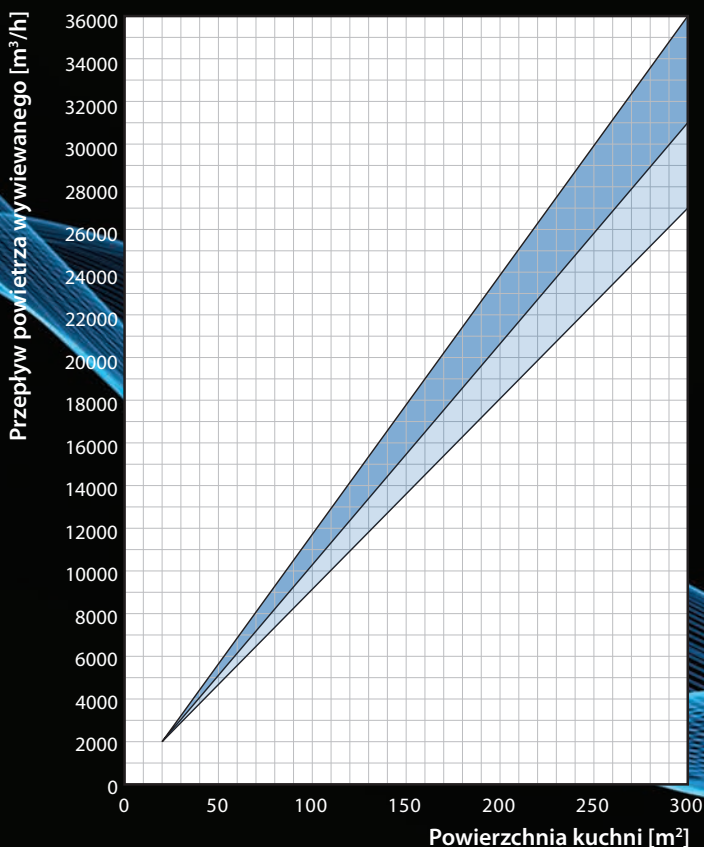
VDI 2052

Niemiecka norma VDI 2052 jest obecnie najczęściej stosowanym standardem projektowania przestrzeni wentylacyjnej w kuchni. Został on przyjęty nie tylko przez Republikę Czeską, ale także przez wiele innych krajów w całej Europie. W przypadku obliczeń wykonanych zgodnie z VDI 2052 konieczne jest poznanie kilku czynników, które wpływają na ostateczne obliczenia.

Do najważniejszych czynników należą:

- Powierzchnia kuchni
- Wykorzystanie przestrzeni kuchennej
- Lista proponowanych urządzeń (moc, rozmieszczenie)
- Współczynnik jednoczesności proponowanej technologii

Na podstawie tych parametrów można zaprojektować zarówno najbardziej odpowiedni, jak i najbardziej funkcjonalny system.



Zakres smażenia, grillowania i pieczenia

Zakres mycia (płukania)

Zakres gotowania i gotowania na parze

Całkowity zakres kuchni

Propozycja nomogramu dla kuchni zgodnie z VDI2052



OPROGRAMOWANIE DO WYBORU

ATREA jest jedynym producentem z wysoce zaawansowanym oprogramowaniem dostępnym również do projektowania systemów wentylacji kuchennej wraz z wentylacją komercyjną i mieszkaniową.

ATREA oferuje własne oprogramowanie projektowe, które jest bardzo przydatnym i praktycznym narzędziem do wyboru nie tylko systemu wentylacji kuchennej, ale także central wentylacyjnych DUPLEX i zapewnia doskonałe wsparcie marketingowe!

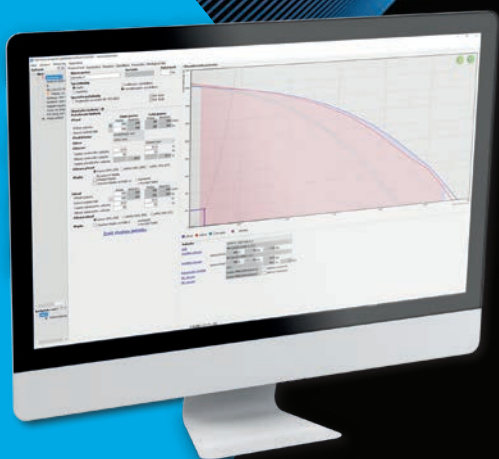
Bardzo szczegółowe obliczenia dotyczące wszystkich specyfikacji są standardem.

Oprogramowanie sprawdza, czy wszystkie komponenty zostały wybrane i czy wybrany system działa. W ten sposób można uniknąć ewentualnych błędów.

Obejmuje on:

- Wybór sufitu wentylacyjnego, okapu kuchennego, centrali wentylacyjnej wraz z akcesoriami
- Wyświetlanie parametrów wybranego urządzenia i jego komponentów
- Wybór systemu sterowania z akcesoriami w zestawie funkcjonalnym
- Schematy okablowania elektrycznego
- Wyświetlanie i drukowanie zainstalowanych komponentów, schemat h-x- i schematy HVAC
- Specyfikacje cenowe poszczególnych komponentów
- Wdruk do drukarki lub PDF
- Eksportowanie rysunków i schematów do formatu DXF w 2D lub 3D
- Wysyłanie projektu i eksport przez e-mail
- Dodatkowo oprogramowanie projektowe zawiera pełny katalog produktów ATREA w formacie PDF.

Bardzo pozytywne opinie projektantów z całej Europy są wykorzystywane do dalszych ulepszeń w celu stworzenia szybkiego i łatwego projektowania.



SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI



ATREA dostarcza kompletne rozwiązanie – zarządzanie projektami pod klucz!



TPV

Standardowa konstrukcja w pełni podświetlanego sufitu wentylowanego. Oświetlenie ma nie tylko efekt projektowy, ale także tworzy przyjemniejsze środowisko pracy dla personelu kuchennego niż standardowa konstrukcja ze stali nierdzewnej.



TPV-N

Wykonany ze stali nierdzewnej sufit wentylacyjny TPV z wypełnieniem ze stali nierdzewnej między kanałami wentylacyjnymi.



TPV-K

Wykonany ze stali nierdzewnej sufit wentylacyjny TPV z pomalowanymi na biało aluminiowymi panelami między kanałami wentylacyjnymi.

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.atrea.pl

PROCEDURA ZAMAWIANIA JAK TO DZIAŁA

Alupia®

Lider w dziedzinie wentylacji i odzysku ciepła

Procedura

1. Dokumentacja techniczna
2. Bezpłatne doradztwo
3. Oferta cenowa
4. Pomiar kuchni
5. Produkcja
6. Instalacja i dostawa

Wymagana dokumentacja techniczna

- Lista urządzeń kuchennych
- Moc każdego urządzenia
- Rozmieszczenie urządzeń w kuchni
- Wysokość sufitu
- Rysunek projektu w pliku .dwg

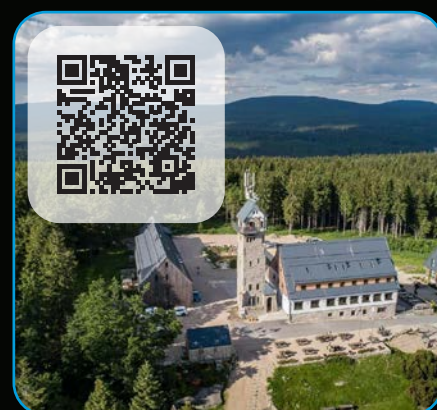
Referencje – doświadczenia naszych klientów



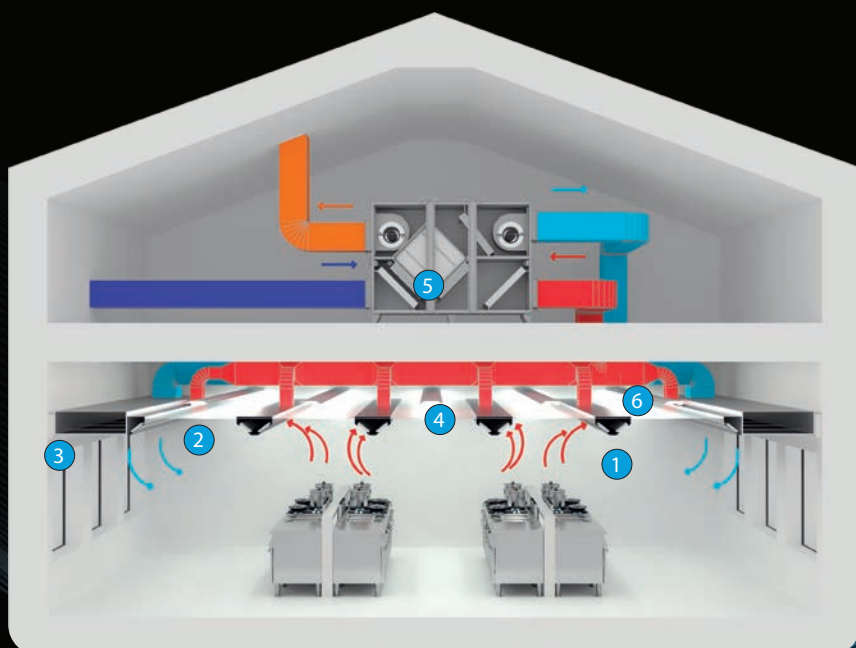
Fabryka czekolady Pralinę
Jabłonec nad Nisou



Potrefená Husa
Liberec



Restauracja Královka
Bedřichov



1. Kanały odciągowe z separatorami aerozoli
2. Przezroczyste, półprzezroczyste panele
3. Kanały nawiewne z dyfuzorami
4. Oświetlenie LED
5. Jednostka HVAC
6. Górne kanały wyciągowe



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV

1,000 m²!

TPV



W 2019 roku rozpoczęła się budowa nowej centralnej kuchni dla całego obszaru produkcyjnego Škoda Auto. Ta kuchnia jest wyjątkowa pod względem wielkości. Powierzchnia samej kuchni zajmuje 860 m², a wraz z pomieszczeniami przygotowawczymi ponad 1000 m², co czyni ją największą kuchnią komercyjną w Czechach i jedną z największych w Europie. Centralne pomieszczenie kuchenne jest zaprojektowane do pracy automatycznej, dzięki czemu można przygotować ponad 35 000 posiłków dziennie. Do tego obciążenia zaprojektowano nie tylko kilka dużych kotłów, ale także kilka wielofunkcyjnych patelni, kotłów i linię do przetwarzania ciasta (pierogarnia). Duży nacisk położono na prawidłowe funkcjonowanie całego systemu HVAC, ponieważ technologia gastro wymaga ponad 3000 kW całkowitej mocy wejściowej. Dwie dachowe jednostki odzysku ciepła o wydajności 90 000 m³/h służą do zapewnienia wentylacji całego obszaru gotowania. Mogą one wymieniać powietrze w całym pomieszczeniu 40 razy na godzinę.



Więcej informacji można znaleźć na stronie www.atrea.pl

AIREST LOTNISKO IM. VÁCLAVA HAVLA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



TPV



Lotnisko Václava Havla przeszło rekonstrukcję kuchni lotniskowej. Kuchnia ta zapewnia wyżywienie dla całego ruchu lotniczego. Przebudowa kuchni została przeprowadzona 10 lat temu, kiedy to niestety zastąpiono ją niezadowalającym technicznie i paradoksalnie droższym rozwiązaniem. Następnie zarząd lotniska zdecydował się zastąpić ten system pierwotnie proponowanym rozwiązaniem, którym jest pełny sufit wentylacyjny TPV, po długotrwałym niezadowoleniu (słabe oświetlenie przestrzeni, kapiący tłuszcz z sufitu, zakłócenie konstrukcji budynku, pracochłonna i wymagająca konserwacja). Jest to trzecia instalacja, a kolejne są w przygotowaniu.



SZPITAL WOJSKOWY PITESTI, RUMUNIA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



TPV



Projekt obejmował instalację sufitu, przez który powietrze wywiewane jest z kuchni na powierzchni 96 m². Sufit został wyposażony w wysokowydajne separatory tłuszczu, przezroczyste panele poliwęglanowe z oświetleniem LED, kanały wyciągowe regulowane ręcznymi przepustnicami oraz nawiewniki świeżego powietrza. Całkowita wydajność przepływu powietrza wynosi 10 000 m³/h, zarówno dla wyciągu, jak i nawiewu. Oprócz stałego dopływu świeżego powietrza, które nie zużywa energii podczas ogrzewania, rozwiązanie to pozwoliło na znacznie bardziej efektywną organizację urządzeń do gotowania i przechowywania w kuchni. Zdolność produkcyjna stołówki wynosi 350 posiłków dziennie.



Więcej informacji można znaleźć na stronie www.atrea.pl

HOTEL SPO SJENJAK TUZLA, BOŚNIA I HERCEGOWINA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



SPO Sjenjak to nowo wybudowany budynek położony w Tuzli, wykorzystywany do celów mieszkalnych i biznesowych.

Na najwyższym piętrze budynku znajduje się również luksusowa restauracja z kuchnią o umiarkowanej wielkości (55 m²).

Sufit wentylacyjno-oświetleniowy ATREA TPV, wraz z jednostką wentylacyjną DUPLEX Basic i systemem sterowania, został wybrany jako rozwiązanie spełniające wymagania kuchni w zakresie wydajnego wyciągu powietrza i oświetlenia miejsca pracy.



POTREFENÁ HUSA LIBEREC, REPUBLIKA CZESKA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



TPV



W tym przypadku zrealizowaliśmy projekt luksusowej restauracji Potrefená Husa w Czechach. Powierzchnia sufitu wynosi 33 m², a sufit wentylacyjny zawiera jednostkę zewnętrzną DUPLEX 10100 Basic-N i system sterowania – a więc cały pakiet wraz z instalacją.



Więcej informacji można znaleźć na stronie www.atrea.pl

PETRAM RESORT SAVUDRIJA, CHORWACJA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



TPV



Petram Resort and Residences to największy i najbardziej atrakcyjny projekt turystyczny wybudowany w Chorwacji w ciągu ostatnich dziesięciu lat. Kompleks składa się z 252 luksusowych nieruchomości – 55 willi turystycznych, apartotelu ze 179 apartamentami wakacyjnymi i 18 apartamentów mieszkalnych.

Na ostatnim piętrze hotelu znajduje się wspaniała restauracja, która posiada sufit wentylacyjny ATREA TPV z UV-C i systemem przeciwpożarowym. Okapy kuchenne Atrea są również instalowane w mniejszych restauracjach w samym kompleksie.



OŚRODEK WYPOCZYNKOWY ZATON, CHORWACJA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV

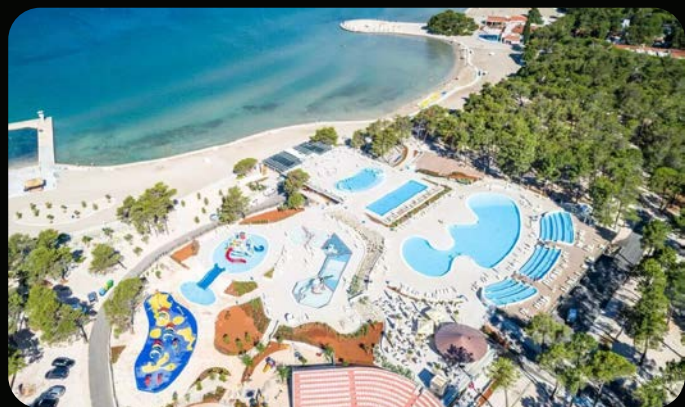


TPV



Zaton Holiday Resort to jeden z najbardziej luksusowych kempingów w Chorwacji! Ten unikalny kompleks turystyczny składa się z apartamentów, restauracji, basenów, ponad 1100 parcel kempingowych, a nawet amfiteatru.

Zgodnie z wymaganiami architektonicznymi, we współpracy z czołowymi projektantami, firma ATREA wdrożyła sufit wentylacyjny typu TPV-K, w którym zainstalowano system przeciwpożarowy ANSUL oraz filtrację UV powietrza wywiewanego.



Więcej informacji można znaleźć na stronie www.atrea.pl

HAUS ALPIN STYRIA, AUSTRIA

SUFITY WENTYLACYJNE DO KUCHNI / TPV



TPV



Haus Alpin znajduje się na Tauplitzalm, wysokim płaskowyżu w austriackich Alpach, w pobliżu miasta Bad Mitterndorf w Styrii.

Opracowaliśmy kompleksowe rozwiązanie sufitu TPV – od początkowej fazy planowania aż do finalnej realizacji. Dostarczyliśmy pełny sufit TPV wraz z jednostką DUPLEX 10100 Basic, wyposażoną w automatykę kuchenną.



OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / VENTURA / ALTURA/ OPTIMA



KUBUS



KUBUS

Prosty okap wyciągowy odpowiedni do urządzeń takich jak zmywarki i piece konwekcyjne do kuchni wszystkich typów i rozmiarów. Działanie takich urządzeń nie powoduje, że cząsteczki tłuszczu znajdują się w powietrzu wylotowym, więc nie jest konieczne instalowanie filtrów przeciwtłuszczowych.

Zalety:

- W pełni spawana konstrukcja
- Wytrzymała stal nierdzewna AISI 304



MODIS 2

MODIS 2

Okapy kuchenne z serii MODIS 2 są częścią kompletnej linii produktów – okapów zmontowanych ATREA. Unikalne rozwiązanie konstrukcyjne oparte na systemie modułowym oferuje klientowi opcję dostawy w zdemonstrowanym systemie bez portu przyłączeniowego, zdemonstrowanym z portem przyłączeniowym (montaż okapu na miejscu, samodzielnie lub przez producenta) lub dostawę w całości. Okapy mogą być montowane obok siebie w celu utworzenia dłuższego zespołu lub zawieszane tyłem do siebie w celu utworzenia centralnego zespołu nad blokiem kuchennym.

Zalety:

- Czeski produkt od renomowanego producenta z ponad 25-letnim doświadczeniem zawodowym
- Łatwy i szybki montaż
- Zintegrowane oświetlenie LED



OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / VENTURA / ALTURA / OPTIMA



GRANDE

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej, spawany okap Grande został opracowany w celu spełnienia zarówno rygorystycznych parametrów technicznych VDI 2052 i EN 16282, jak i wymagań projektowych klienta. Dzięki tym parametrom może być stosowany zarówno do wyciągania bloków kuchennych o dużym obciążeniu, jak i jako element konstrukcyjny wyciągu.

Zalety:

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Energooszczędne oświetlenie
- Bezprzewodowe sterowanie oświetleniem
- Tłumienie połączeń prefabrykowanych do minimum
(wygląd wersji całkowicie spawanej)
- Ogromna przestrzeń akumulacyjna
- Wysoka wydajność separatorów



VARIANT

VARIANT

Okapy kuchenne VARIANT zapewniają wydajny wyciąg z filtracją zużytego powietrza, a jednocześnie dostarczają oczyszczone świeże powietrze do kuchni o dowolnej wielkości i konfiguracji, również z automatycznym sterowaniem na życzenie.

Zalety:

- Zintegrowany dopływ świeżego powietrza do kuchni
- Zintegrowane oświetlenie LED o stopniu ochrony IP65
- Niewielka waga
- Elegancki wygląd
- Możliwość ukierunkowania nawiewu świeżego powietrza
- Kompaktość



OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / VENTURA / ALTURA / OPTIMA



VENTURA

**NOWY
PRODUKT!**

VENTURA

Okap kondensacyjny został zaprojektowany do wychwytywania, skraplania i usuwania pary wodnej z zmywarek oraz innych urządzeń. Dzięki kondensacji bezpośrednio wewnątrz okapu możliwe jest zmniejszenie ilości powietrza wywiewanego, co redukuje wymagania względem systemu wentylacyjnego oraz związane z nim koszty.

Zalety:

- Mniejsza moc wywiewu
- Niższy poziom hałasu
- Łatwe odprowadzanie skondensowanej wody
- Zintegrowane oświetlenie z wbudowanym paskiem LED

The Alutera logo is rendered in a stylized, italicized white font with a registered trademark symbol.

Lider w dziedzinie wentylacji i odzysku ciepła



ALTURA

ALTURA

Półindukcyjny okap kuchenny z wydajnym wyciągiem i nawiewem powietrza, przeznaczony do kuchni o różnych rozmiarach i konfiguracjach. Na życzenie dostępny z automatycznym sterowaniem. Nawiew powietrza oparty jest na zasadzie 70/30 (70% trafia bezpośrednio jako nawiew, a 30% do przestrzeni akumulacyjnej, co zwiększa efektywność wyciągu).

Zalety:

- Zasada półindukcji
- Wysoka efektywność wyciągu
- Atrakcyjny design z perforowanym panelem nawiewnym
- Zintegrowane oświetlenie LED

A blue, starburst-shaped badge with a white border. Inside, the words 'NOWY' and 'PRODUKT!' are written in a bold, white, sans-serif font, stacked vertically.

OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / VENTURA / ALTURA/ OPTIMA



Wbudowany
wymiennik
odzysku ciepła

OPTIMA



OPTIMA

Unikalny kompaktowy okap z odzyskiem ciepła, dogrzewaniem, filtracją, nawiewem powietrza i oświetleniem. OPTIMA nadaje się zarówno do nowych budynków, jak i do renowacji z ograniczoną przestrzenią na instalację centrali wentylacyjnej. Wszystkie funkcje są zapewnione bezpośrednio w okapie, tylko wentylatory o wymaganych parametrach są instalowane w centralnych kanałach nawiewnych i wywiewnych.

Zalety:

- Kompaktowość
- Zintegrowany dopływ świeżego powietrza
- Zaawansowany system sterowania ATREA
- Wbudowany wymiennik odzysku ciepła o sprawności do 68
- Wbudowane nagrzewnice: elektryczna nagrzewnica wtórna lub wodna nagrzewnica grzewczo-chłodząca
- Zintegrowane oświetlenie LED o stopniu ochrony IP65

OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



OKAPY WIELKOGABARYTOWE

Okap wielkogabarytowy TPV

Standardowa konstrukcja okapu wielkogabarytowego z przezroczystymi panelami oświetleniowymi.

Okap wielkogabarytowy TPV-N

Wykonany w całości ze stali nierdzewnej okap wielkoformatowy TPV.

Okap wielkogabarytowy TPV-K

Wykonany ze stali nierdzewnej wielkogabarytowy okap TPV z pomalowanymi na biało aluminiowymi panelami między kanałami powietrznymi.



OKAPY

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / VENTURA / ALTURA/ OPTIMA



OKAPY WIELKOGABARYTOWE

OKAPY WIELKOGABARYTOWE

Okapy wielkogabarytowe są odpowiednie do kuchni z wieloma centrami gotowania. Niewątpliwą zaletą tego rozwiązania jest jego wygląd i niższe koszty zakupu w porównaniu z instalacją kilku okapów i skomplikowanych przewodów. Są one dostępne w złożonej konstrukcji o wymaganych wymiarach, opcjonalnie z doprowadzeniem powietrza. Wielkopowierzchniowe okapy ATREA stały się standardem dla funkcjonalnych i architektonicznych rozwiązań sufitowych dla otwartych kuchni.

Zalety:

- 5 lat gwarancji
- Czeski produkt od renomowanego producenta z ponad 25-letnim doświadczeniem zawodowym
- Atrakcyjny design
- Zintegrowany panel pełnego oświetlenia
- Możliwość wbudowania filtracji UV-C

AKCESORIA OPCJONALNE

Atural®

Lider w dziedzinie wentylacji i odzysku ciepła

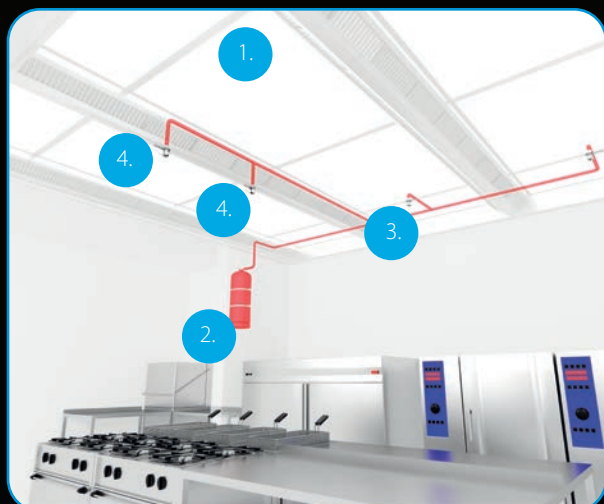
Oświetlenie LED

- Możliwość zastosowania we wszystkich typach sufitów wentylacyjnych w kuchni (w standardzie dla TPV Exclusive)
- Optymalna jasność
- Niskie zużycie energii
- Opcjonalne sterowanie DALI
- RGB na życzenie



Samogaszący system

- Automatycznie wykrywa pożar i rozpoczyna jego gaszenie
- Chroni system wentylacji i urządzenia kuchenne
- Kompaktowe rozwiązanie
- Atrakcyjny wygląd
- Spełnia warunki bezpieczeństwa pożarowego



- Całopowierzchniowy sufit wentylacyjny ATREA
- Wyposażony w gasnicę ciśnieniową
- System samogaszący
- Dysze automatyczne

Atural®

Lider w dziedzinie wentylacji i odzysku ciepła

TECHNOLOGIA UV-C

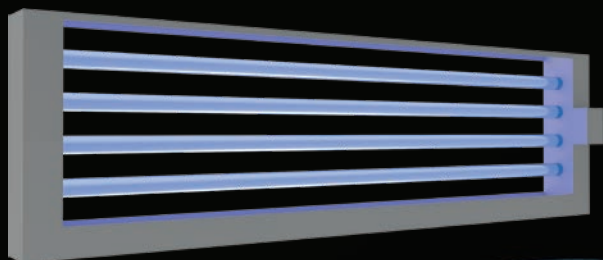
Do **99.9 % skuteczności!**



TECHNOLOGIA UV-C

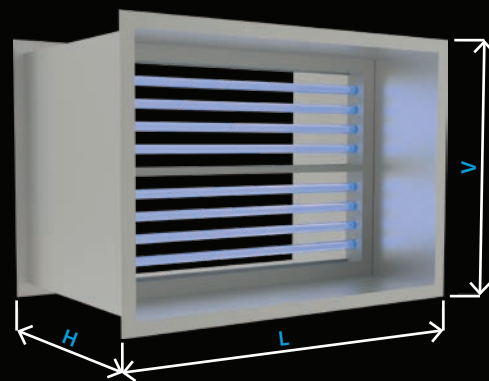
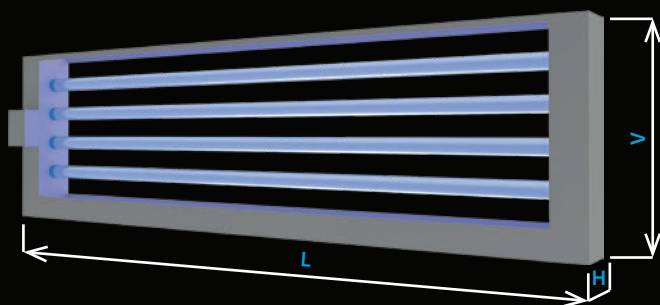
System wentylacji kuchennej ATREA rozwiązuje również problem niezawodnej filtracji zużytego powietrza, w którym oprócz standardowej mechanicznej filtracji tłuszczu można również zamontować drugi stopień filtracji UV-C – osiągając w ten sposób **najwyższą skuteczność do 99,9 %** w usuwaniu wywiewanych aerozoli!

Rezultatem są znacznie niższe koszty utrzymania i, co najważniejsze, czystsze powietrze wylotowe bez nieprzyjemnych zapachów. Dowodem na jakość i funkcjonalność tego systemu jest również ogólnoeuropejski certyfikat TÜV.



Typ	$V_{\max}$ [m³/h]	Długość L [mm]	Wysokość V [mm]	Głębokość H [mm]	Moc wejściowa [W]
Lampa UV-C 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
Lampa UV-C 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
Lampa UV-C 3 000 m³/h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C Box 2 000 m³/h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C Box 4 000 m³/h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C Box 8 000 m³/h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Wymiary



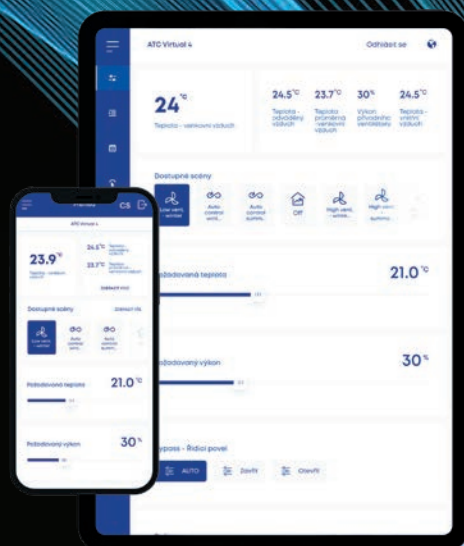
Zalety:

- Cały system jest utrzymywany w całkowitej czystości, brak starzenia się systemu
- Zużyte powietrze jest bezwonne
- Znacznie niższe koszty czyszczenia i konserwacji
- Minimalne ryzyko pożaru
- Spełnia najsurowsze kryteria i wymagania dotyczące czystości środowiska
- Moduł można łatwo zintegrować z istniejącym systemem
- Nie powoduje strat ciśnienia w kanale
- Długa żywotność lamp UV-C
- Skutecznie usuwa bakterie, wirusy, drożdże i zarodniki pleśni

AUTOMATYCZNY tSYSTEM STEROWANIA

Automatyczny system sterowania wentylacją kuchenną jest opcjonalnym wyposażeniem okapów kuchennych i sufitów wentylacyjnych. Cyfrowy system sterowania zapewnia ekonomiczne działanie wentylacji w zależności od rzeczywistej produkcji ciepła przez urządzenia kuchenne i zapobiega nieekonomicznemu czasowi pracy wentylatora podczas gotowania lub przy zmniejszonym obciążeniu ciepłym.

ATREA posiada WŁASNY system sterowania.



System sterowania

- Spełnia wszystkie wymagania najbardziej zaawansowanego systemu
- Zapewnia doskonale warunki higieniczne w kuchni
- Zewnętrzny sygnał dla pieca konwekcyjnego dla maksymalnej wydajności
- Kontrola wydajności wentylacji (0–10 V)
- Możliwość przełączenia na w pełni automatyczną wentylację w zależności od rzeczywistego obciążenia kuchni
- Sterowanie w oparciu o temperaturę i wilgotność
- Możliwość podziału przestrzeni na strefy i definiowania ich działania
- Zdalny dostęp
- Tryb wakacyjny (możliwość wykorzystania w święta państwowe)
- Opcja opóźnienia rozpoczęcia i zakończenia pracy

Touch panel sterowania



- Odpowiedni dla biur
- Ekran dotykowy i kolorowy wyświetlacz
- Konstrukcja podobna do interfejsu internetowego ATREA dla łatwej kontroli i orientacji
- Wbudowany czujnik temperatury do kontroli temperatury otoczenia
- Zasięg 50 m
- Automatyczny wygaszacz ekranu

Ręczny panel sterowania



- Proste rozwiązanie odpowiednie do kuchni
- Stopień ochrony IP43
- Intuicyjne i łatwe ustawianie mocy i temperatury
- Prosty przycisk włączania/wyłączania

Aplikacja na smartfony



Serwer sieciowy w standardzie przy użyciu jednostek DUPLEX.

- Intuicyjny interfejs
- Nieograniczona liczba użytkowników i jednostek
- Spersonalizowany pulpit nawigacyjny
- Mówi Twoim językiem





ATREA Poland sp. z o.o.

ul. Stefana Czarnieckiego 86/88/4
01-541 Warszawa
Polska

email: export@atrea.pl

www.atrea.pl

