



MODERNUS PRAMONINIS
VIRTUVĖS VĖDINIMAS

Aturala®



ISTORIJA

ATREA kaip privati bendrovė veiklą pradėjo 1990 m. Čekijoje. Netrukus ji pradėjo orientotis į vėdinimo įrenginių su išmetamosios šilumos rekuperacija gamybą, o vėliau virtuvinė pramoninė ventiliacija tapo dar viena ATREA kompleksinio produktų portfelio dalimi.

Aukštos kokybės ATREA gaminiai taip pat įsitvirtino reikiose Vakarų Europos rinkose. Dėl ekonominio ir geografinio artumo ATREA daugiausia dėmesio skyrė Vokietijai, kur dėl geros partnerystės ir aukščiausios kokybės produktų įsitvirtino puikiai, o vėliau sekė Nyderlandai, Danija, Šveicarija, Jungtinė Karalystė, Italija, Lietuva ir kitos šalys.

Šiuo metu ATREA taip pat plečia savo verslą užsienyje, gamindama vėdinimo ir oro kondicionavimo įrangą restoranų virtuvėms. Ji siūlo vėdinimo lubas nuo sienos iki sienos, virtuvinius gartraukius su rekuperacija ir valdymo sistemą. Per daugelį metų sukaupusi tiek daug patirties, ši ATREA gaminių asortimento dalis pamažu tampa sėkminga tarp projektuotojų visoje Europoje.

ATREA produktų asortimentas

- Virtuvės vėdinimas
 - Ventiliacijos lubos nuo sienos iki sienos ir virtuvės gartraukiai
- Komercinių patalpų vėdinimas
 - Oro vėdinimo įrenginiai nuo 500 iki 15.000 m³/h
- Gyvenamųjų patalpų vėdinimas
 - Oro vėdinimo įrenginiai nuo 170 iki 580 m³/h
- Mokyklų vėdinimas



KODĖL VIRTUVĖS VENTILIACIJA?

ATREA gali pasiūlyti pilną virtuvės vėdinimo sprendimą – nuo vėdinimo lubų iki oro vėdinimo įrenginio su rekuperacija. Turėdami visą paslaugų spektrą, įgyjame didžiulį konkurencinį pranašumą, nes klientui tai ir patogiu, ir komfortiška.

ATREA vėdinimo sistema suprojektuota pagal EN 16282 standartą. Mūsų vėdinimo sistemos konstrukcija atitinka pačius griežčiausius sveikatos reikalavimų ir projektavimo kriterijus. Gerai apšviesta visos virtuvės erdvė, šviežio oro tiekimas be skersvėjų ir tobulas oro šalinimas, o visa tai, be to, dar ir moderni valdymo sistema, sukuria malonią ir švarią aplinką virtuvės darbuotojams.



Privalumai

- Patrauklus dizainas
- Lengva priežiūra
- Maloni aplinka virėjams
- Nedidelis svoris
- Pajvairina erdvę
- Sandarus (uždara ištraukimo sistema)

Techniniai pivalumai

- Vėdina visą virtuvės plotą
- Higieniška oro apykaita
- Didelis filtravimo efektyvumas
- TÜV sertifikatas visoje Europoje
- Integruotas šviežio oro tiekimas
- Integruotas viso ploto apšvietimas
- Puiki pastato konstrukcijos apsauga



VERSLO PRIVALUMAI

○ Patrauklus dizainas

ATREA vėdinimo lubos suteikia virtuvei visiškai naują išvaizdą. Patrauklus dizainas sukuria elegantiškos ir aukštos klasės patalpos bei jaukios darbo aplinkos įspūdį.

○ Lengva priežiūra

Lubas labai lengva valyti. Nereikia imti visos laisvos dienos, kad galėtumėte nuimti dalis. Tiesiog nuplaukite nešvarumus drėgna indų šluoste.

○ Maloni aplinka virėjams

Ne kartą įrodyta, kad maloni aplinka daro didelę įtaką darbuotojams. Taigi pasiūlėme sprendimą, kuris sukuria jaukią ir tinkamai apšviestą darbo vietą.

○ Nedidelis svoris

Dėl idealaus konstrukcijos dizaino tipo konstrukcijos lubų statistikai nekeliami dideli reikalavimai.

○ Išryškina erdvę

Dėl panaudotų lubų medžiagų šviesa pasklinda po visą darbo vietą.

○ Hermetiškas

Naudojama uždara oro šalinimo sistema, kuri užtikrina, kad užterštas oras nepatektų į pastato konstrukciją, todėl negali susidaryti pelėsio.

VENTILIACIJA
NUO SIENOS IKI
SIENOS IR
IŠTRAUKIAMOSIOS
LUBOS





TECHNINIAI PRIVALUMAI

○ Vėdina visą virtuvės plotą

Ventiliacijos lubos yra puikus sprendimas virtuvėms, kuriose yra kelios konvekcinės orkaitės. Nereikia virtuvės gartraukių, lubos ištraukia visą užterštą orą ir tiekia į virtuvę šviežią ir švarų orą.

○ Higieniška oro apykaita

Gaminant maistą susidaro daug kenksmingų medžiagų. Kad jų neliktų, oras turi būti efektyviai pašalinamas, taip pat turi būti tiekiamas šviežias lauko oras, o to neįmanoma pasiekti atidarant langus vėdinimui.

○ Didelis filtravimo efektyvumas

Pagal kliento pageidavimus galima pridėti UV-C filtravimo sistemą. Šis filtravimas užtikrina riebalų dalelių suirimą ir pašalina maisto gaminių kvapus.

○ TÜV sertifikavimas visoje Europoje

Mūsų gaminys turi TÜV sertifikatą. Šiuo sertifikatu kontroliuojama naudojamų medžiagų kokybė ir dizaino kokybė. Jame nurodoma, kad lubos pagamintos tam tikromis sąlygomis, tam tikrais įrankiais. Jos taip pat turi atitikti tam tikrą nustatytą kokybę.

○ Integruotas šviežio oro tiekimas

tiekimas integruotas lubose, naudojant medžiaginį difuzorių, kuris gaminamas kiekvienam projektui atskirai.



EN 16282



GERIAUSI KVAPŲ IR RIEBALŲ FILTRAI

KURIŲ EFEKTYVUMAS SIEKIA IKI 95 %

INDIVIDUALUS PROJEKTAVIMAS, KONSTRAVIMAS IR GAMYBA

ATREA plokšteliniai ir cikloniniai filtrai yra vieni geriausių rinkoje. Dėl savo originalios konstrukcijos filtrai pasižymi labai dideliu efektyvumu, dėl kurio net mažiausios riebalų dalelės iš oro nepatenka į prietaisus ar vėdinimo kanalus. Cikloninių filtrų efektyvumas siekia 95 %, o lamelių filtrų – 75 %.

Lamelio tipo filtrai

Jau kelerius metus yra mūsų pasiūloje. Jo konstrukcija yra tokia unikali, kad tuo metu, kai buvo išleistas naujasis virtuvės įrenginių standartas (EN16282), šis filtras jau atitiko griežčiausius jo reikalavimus. Visas šio separatoriaus technines specifikacijas rasite atskirame kataloge.

Abiejų serijų filtrai buvo griežtai išbandyti pirmaujančioje Europos DMT laboratorijoje. Filtrai išlaikė ir degumo, ir atskyrimo nuo liepsnos bandymus. Tai leidžia atitikti griežčiausius standartus (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 ir kt.), kurių reikalaujama virtuvės veikloje.

Papildomai prie mechaninio filtravimo siūlome moderniausią Šveicarijos bendrovės „Oxytec“ UV-C technologiją, kuri sunaikina visas likusias riebalų daleles ir daugumą kvapų. Norėdami 100 % pašalinti kvapus ištraukiamame ore, rekomenduojame naudoti aktyviosios anglies filtrus.

Ciklono tipo filtras

Tai mūsų produktų asortimente sukurta pirmos klasės naujovė. Tai filtras, kuris dėl savo konstrukcijos užtikrina net mažiausių aerozolio dalelių atskyrimą ore. Kartu jis pagamintas taip, kad net ir esant labai dideliame atskyrimo efektyvumui, jis neturi galimybės užsikimšti ir pararasti filtravimo savybes.



RIEBALŲ
FILTRAI

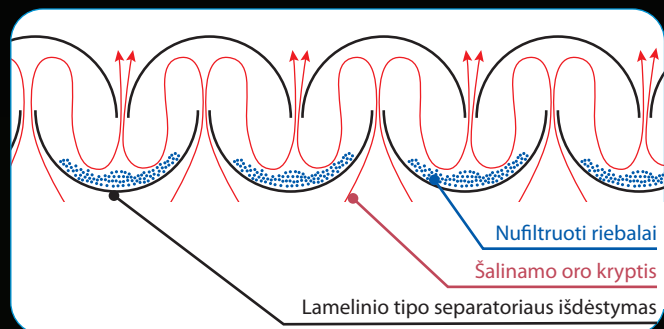
EN 16282

VDI 2052

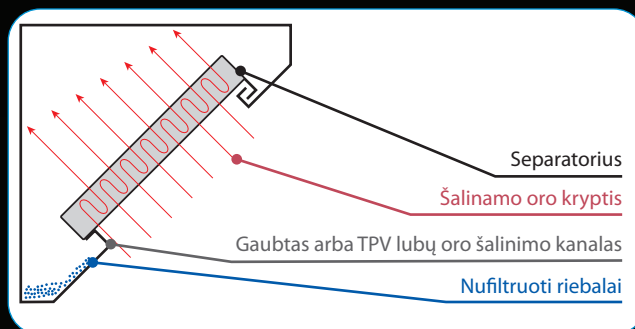
DIN
18869-5

DMT

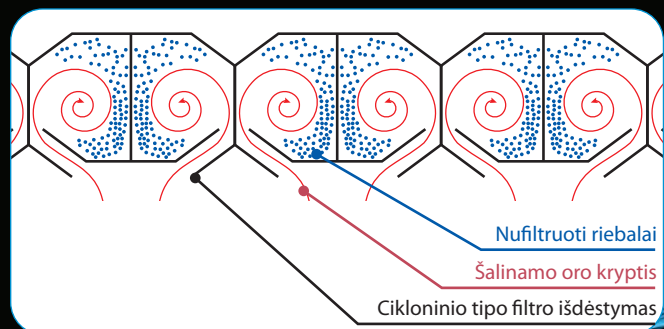
Lamelių tipo filtro funkcijų schema



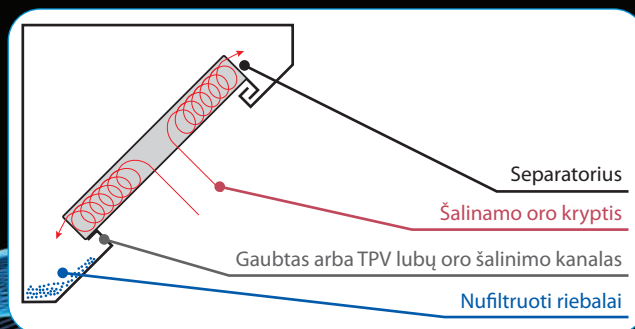
Separatoriaus išdėstymas



Cikloninio tipo filtro funkcijų schema

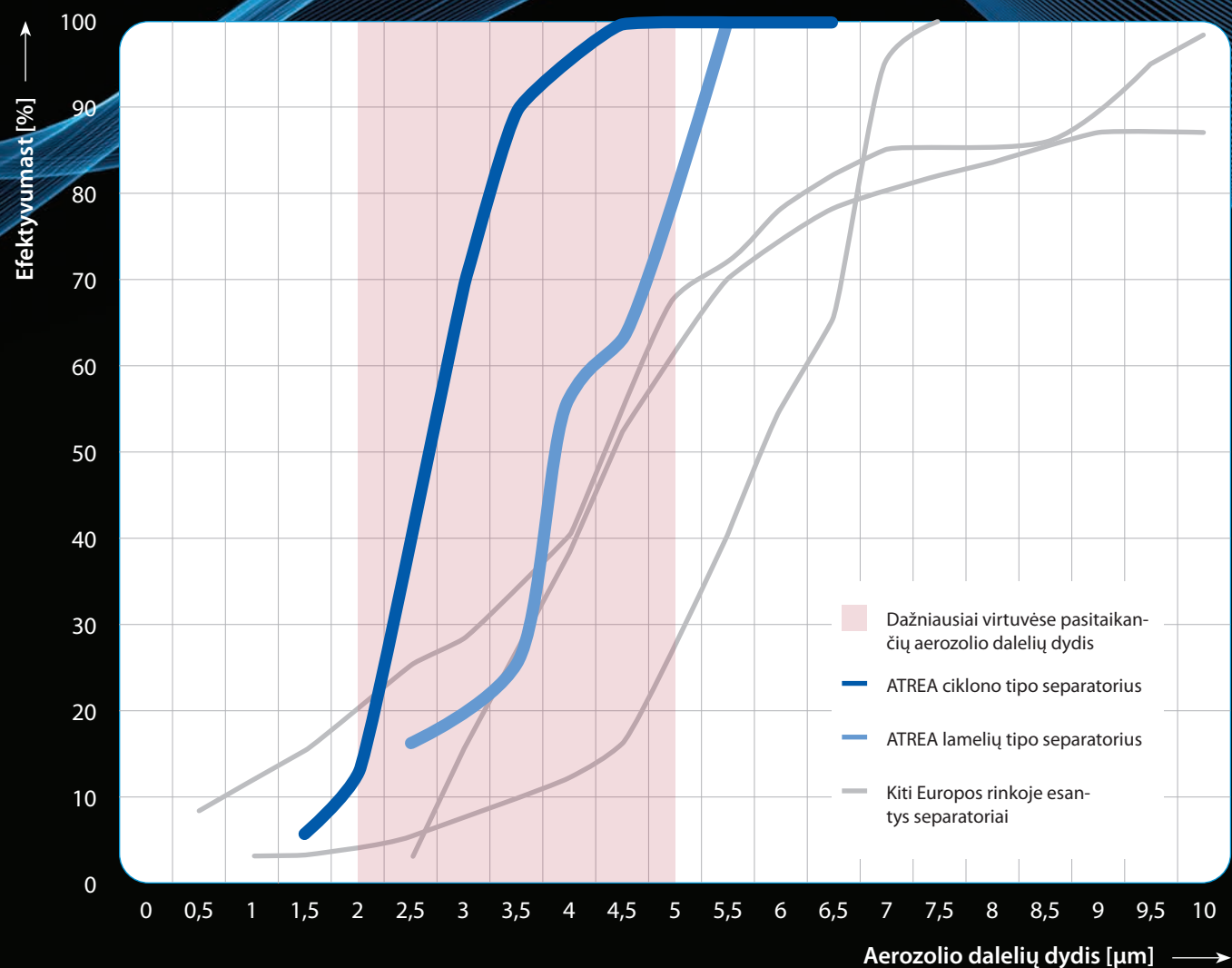


Separatoriaus išdėstymas



Filtrų efektyvumo palyginimas

Manoma, kad aerozolio dalelių dydis virtuvėse yra 0,5–10 μm , dažniausiai 2–5 μm .



VIRTUVĖS VĖDINIMO PROJEKTAVIMO METODIKA

EN16282

Tai pirmasis Europos standartas, skirtas virtuvės ventiliacijai skaičiuoti ir projektuoti. Jis grindžiamas VDI 2052, nes dauguma Europos gamintojų virtuvės vėdinimo sistemas projektuoja pagal šį reglamentą. Per pastaruosius kelerius metus šis standartas ne kartą įrodė, kad jis yra puikus virtuvės vėdinimo projektavimo standartas. Nors naujasis standartas EN16282 pagrįstas VDI 2052, kai kurie punktai gali skirtis (pvz., rekomenduojami gartraukių persidengimai virš virimo įrenginio).

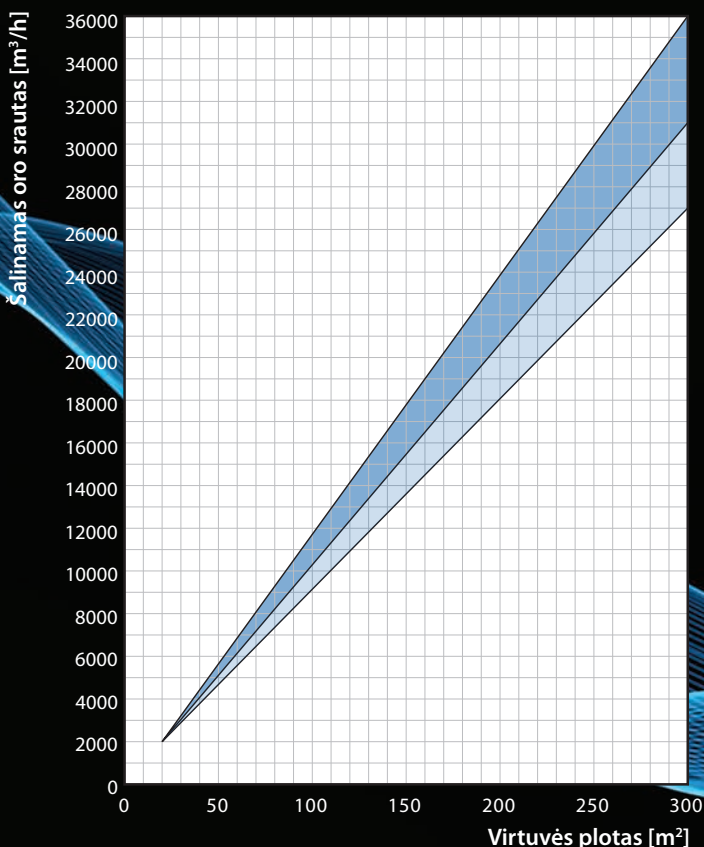
VDI 2052

Vokietijos VDI 2052 šiuo metu yra plačiausiai naudojamas virtuvės vėdinimo erdvės projektavimo standartas. Jį perėmė ne tik Čekija, bet ir daug kitų Europos šalių. Atliekant skaičiavimus pagal VDI 2052, būtina žinoti keletą veiksnų, turinčių įtakos galutiniam skaičiavimui.

Svarbiausi veiksniai yra šie:

- Virtuvės plotas
- Virtuvės erdvės panaudojimas
- Siūlomų prietaisų sąrašas (galia, vieta)
- Aprašytos technologijos veikiamas veiksnys

Remiantis šiais parametrais, galima suprojektuoti tiek tinkamiausią, tiek funkcionaliausią sistemą.



Kepimo, kepimo ant grotelių gama

Plovimo (skalavimo) gama

Virimo ir virimo garuose gama

Bendros virtuvės gama

*Nomogramos pasiūlymas virtuvės
vėdinimui pagal VDI2052*



PARINKIMO PROGRAMINĖ ĮRANGA

ATREA yra vienintelis gamintojas, turintis itin sudėtingą programinę įrangą, skirtą virtuvės vėdinimo sistemoms projektuoti kartu su komercinių ir gyvenamųjų patalpų vėdinimo sistemomis.

ATREA siūlo savo patentuotą projektavimo programinę įrangą, kuri yra labai naudinga ir praktiška priemonė ne tik virtuvės vėdinimo sistemai, bet ir DUPLEX vėdinimo įrenginiams parinkti, ir teikia puikią rinkodaros paramą!

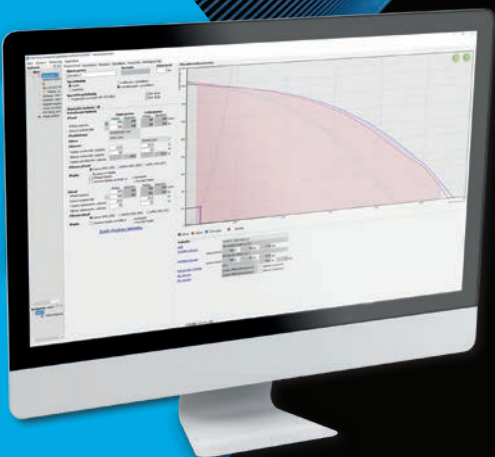
Labai išsamūs visų specifikacijų skaičiavimai.

Programinė įranga patikrina, ar buvo parinkti visi komponentai ir ar pasirinkta sistema veikia. Taip galite išvengti bet kokių galimų klaidų.

Ją sudaro:

- Ventiliacijos lubų, virtuvės gartraukio pasirinkimas, oro vėdinimo įrenginio, įskaitant priedus
- Pasirinkto prietaiso parametrų rodymas ir jo sudedamosios dalys
- Valdymo sistemos su priedais parinkimas funkcinis komplektas
- Elektros laidų schemos
- Sumontuotų komponentų rodymas ir spausdinimas, h-x- schema ir ŠVOK schemas
- Atskirų komponentų kainų specifikacijos
- Spausdinimo išvestis į spausdintuvą arba PDF
- Brėžinių ir diagramų eksportavimas į DXF 2D arba 3D formatu
- Projekto siuntimas el. paštu
- Be to, į projektavimo programinę įrangą įtrauktas visas ATREA gaminių katalogas PDF formatu

Labai teigiami dizainerių iš visos Europos atsiliepimai naudojami tolesniam tobulinimui, siekiant sukurti greitą ir paprastą projektavimą.



VIRTUVĖS VENTILIACINĖS LUBOS



ATREA teikia **kompleksinį sprendimą** = projekto valdymas „iki rakto“!



TPV

Standartinė visiškai apšviestų ventiliuojamų lubų konstrukcija. Apšvietimas ne tik suteikia dizaino efektą, bet ir sukuria malonesnę darbo aplinką virtuvės darbuotojams nei standartinė nerūdijančio plieno konstrukcija.



TPV-N

Nerūdijančio plieno konstrukcijos TPV vėdinimo lubos su nerūdijančio plieno užpildais tarp oro kanalų.



TPV-K

Nerūdijančio plieno konstrukcijos TPV vėdinimo lubos su baltai dažyto aliuminio užpildais tarp oro kanalų.

Daugiau informacijos rasite svetainėje www.atrea.lt

UŽSAKYMO PROCEDŪRA KAIP TAI VEIKIA

Alupia®

Vėdinimo ir šilumos atgavimo lyderis

Procedūra

1. Techniniai dokumentai
2. Nemokamos konsultacijos
3. Kainos pasiūlymas
4. Virtuvės matavimas
5. Gamyba
6. Įrengimas ir pristatymas

Reikalingi techniniai dokumentai

- Virtuvės prietaisų sąrašas
- Kiekvieno prietaiso galia
- Prietaisų išdėstymas virtuvėje
- Lubų aukštis
- Projekto brėžinys .dwg faile

Atsiliepimai – mūsų klientų patirtis



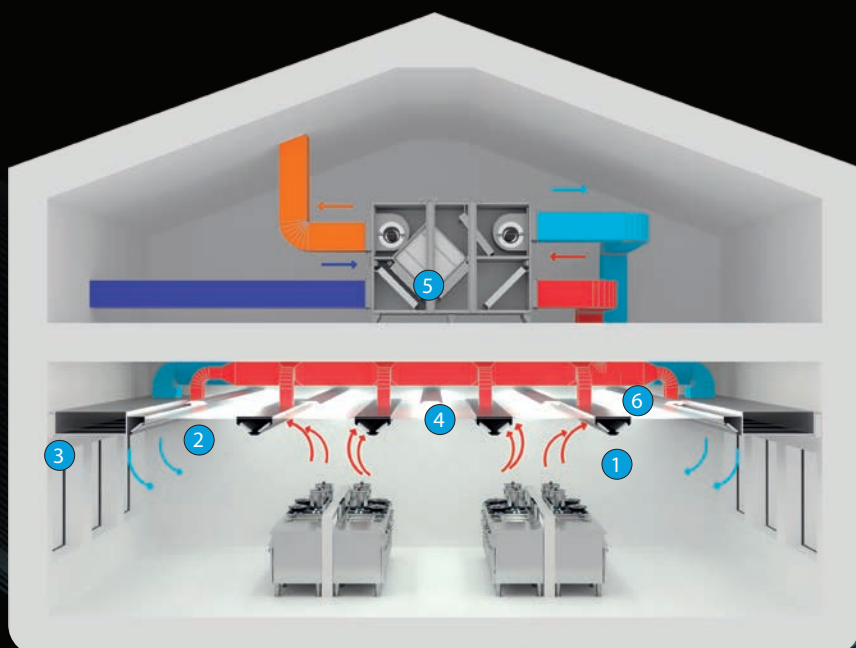
Šokolado fabrikas Pralinqa
Jablonec nad Nisou



Potrefená Husa
Liberec



Restoranas Královka
Bedřichov



1. Ištraukimo kanalai su aerozolių atskirtuvais
2. Skaidrios, permatomos plokštės
3. Tiekimo kanalai su difuzoriais
4. LED apšvietimas
5. ŠVOK įrenginys
6. Viršutiniai ištraukimo kanalai



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV

1,000 m²!

TPV



2019 m. pradėta statyti nauja centrinė virtuvė, skirta visai „Škoda Auto“ gamybos zonai. Ši virtuvė yra unikali savo dydžiu. Pačios virtuvės plotas užima 860 m², o su paruošimo patalpomis – daugiau kaip 1000 m², taigi tai didžiausia komercinė virtuvė Čekijoje ir viena didžiausių Europoje. Centrinė virimo patalpa pritaikyta automatiniam darbui, todėl per dieną galima paruošti daugiau kaip 35 000 patiekalų. Šiam darbo krūviui užtikrinti suprojektuoti ne tik keli dideli katilai, bet ir kelios daugiafunkcinės keptuvės, katilai ir tešlos apdorojimo linija (koldūnų patalpa). Didelis dėmesys buvo skiriamas tinkamam visos ŠVOK sistemos veikimui, nes gastrotechnologijai reikia daugiau nei 3 000 kW bendros galios. Visai maisto gamybos zonai vėdinti naudojami du ant stogo montuojami rekuperatoriai, kurių našumas 90 000 m³/h. Jie gali pakeisti orą visoje virimo patalpoje 40 kartų per valandą.



Daugiau informacijos rasite svetainėje www.atrea.lt

AIREST VACLAVO HAVELO TARPTAUTINIS ORO UOSTAS

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



TPV



Vaclavo Havelo oro uoste atlikta oro uosto virtuvės rekonstrukcija. Šioje virtuvėje tiekiamas maistas visam oro susisiekimui. Virtuvės veiklos rekonstrukcija buvo atlikta prieš 10 metų, kai, deja, buvome pakeisti techniškai nepatenkinamu ir paradoksaliai brangesniu sprendimu. Vėliau oro uosto vadovybė po ilgalaikio nepasitenkinimo (prastas erdvės apšvietimas, nuo lubų lašantys riebalai, pastato konstrukcijų ardymas, varginanti ir daug pastangų reikalaujanti priežiūra) nusprendė pakeisti šią sistemą iš pradžių pasiūlytu sprendimu, t. y. visiško vėdinimo lubomis TPV. Tai jau trečiasis įrenginys, o kiti įrengimai dar tik planuojami.



KARO LIGONINĖ PITESTI, RUMUNIJA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



TPV



Projekto metu 96 m² plote buvo įrengtos lubos, per kurias iš virtuvės zonos ištraukiamas oras. Lubose įrengti didelio efektyvumo riebalų separatoriai, skaidrios polikarbonato plokštės su LED apšvietimu, rankinėmis sklendėmis reguliuojami ištraukimo kanalai ir šviežio oro tiekimo difuzoriai. Bendras oro srauto našumas – 10 000 m³/h tiek ištraukiamojo, tiek tiekiamojo oro srauto. Be nuolatinio šviežio oro tiekimo, kuriam šildyti nenaudojama energija, šis sprendimas leido daug efektyviau organizuoti maisto gamini- mo ir laikymo prietaisus virtuvėje. Valgyklos gamybos pajėgumas – 350 pa- tiekialų per dieną.



Daugiau informacijos rasite svetainėje www.atrea.lt

VIEŠBUTIS SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIJA IR HERCEGOVINA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



SPO Sjenjak yra naujai pastatytas pastatas Tuzloje, naudojamas gyvenamosioms ir verslo reikmėms.

Viršutiniame pastato aukšte taip pat yra prabangus restoranas su vidutinio dydžio virtuve (55 m²).

Siekiant įgyvendinti virtuvės reikalavimus, susijusius su veiksmingu oro šalinimu ir darbo vietos apšvietimu, buvo pasirinktas sprendimas ATREA TPV vėdinimo ir apšvietimo lubomis kartu su DUPLEX Basic vėdinimo įrenginiu ir valdymo sistema.



POTREFENA HUSA LIBERECAS, ČEKIJA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



Šiuo atveju vykdėme prabangaus restorano „Potrefena Husa“ Čekijoje projektą. Lubų plotas yra 33 m², o į vėdinimo lubas įeina DUPLEX 10100 Basic-N lauko įrenginys ir valdymo sistema - taigi visas paketas, įskaitant montavimą.



PETRAMO KURORTAS SAVUDRIJA, KROATIJA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



TPV



Petramo kurortas ir rezidencijos – didžiausias ir patraukliausias per pastaruosius dešimt metų Kroatijoje pastatytas turizmo projektas. Komplekse yra 252 prabangūs nekilnojamojo turto objektai – 55 turistinės vilos, viešbutis su 179 poilsio apartamentais ir 18 gyvenamųjų apartamentų.

Paskutiniame viešbučio aukšte yra puikus restoranas, kuriame įrengtos ATREA TPV vėdinimo lubos su UV-C ir priešgaisrine sistema. ATREA virtuvės gartraukiai taip pat įrengti mažesniuose restoranuose pačiame komplekse.



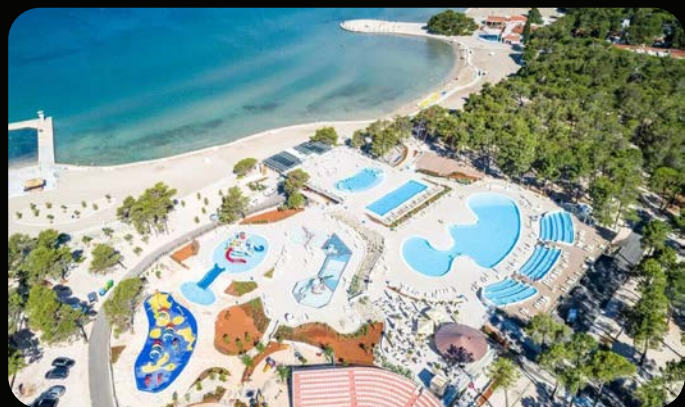
POILSIO KOMPLEKSAS ZATON, KROATIJA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



Zaton poilsio kurortas – viena prabangiausių stovyklaviečių Kroatijoje! Unikalus turistinis kompleksas susideda iš apartamentų, restoranų, baseinų, daugiau nei 1100 stovyklavimo vietų ir net amfiteatro.

Laikydamosi architektūrinių reikalavimų ir bendradarbiaudama su aukščiausio lygio dizaineriais, ATREA įdiegė TPV-K tipo vėdinimo lubas, kuriose integruota ANSUL priešgaisrinės apsaugos sistema ir ištraukiamo oro UV filtravimas.



Daugiau informacijos rasite svetainėje www.atrea.lt

HAUS ALPIN ŠTIRIJA, AUSTRIJA

VIRTUVĖS VĖDINIMO LUBOS / TPV



TPV



Haus Alpin yra įsikūręs Tauplitzalmo aukštikalnėje Austrijos Alpėse, netoli Bad Mitterndorfo miesto, Štirijoje.

Mes sukūrėme pilną TPV lubų sprendimą – nuo pradinio planavimo etapo iki galutinio įgyvendinimo. Buvo pristatytos pilnos TPV lubos kartu su DUPLEX 10100 Basic įrenginiu, kuris aprūpintas virtuvės automatizavimo sistema.



GARTRAUKIAI

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



KUBUS



KUBUS

Paprastas tik ištraukiamasis gartraukis, tinkantis tokiems prietaisams kaip indaplovės ir konvekcinės orkaitės, skirtas visų tipų ir dydžių virtuvėms. Veikiant tokiems prietaisams ištraukiamame ore nesusidaro riebalų dalelių, todėl nereikia įrengti riebalų filtro.

Privalumai:

- Visiškai suvirinta konstrukcija
- Patvarus AISI 304 nerūdijantis plienas



MODIS 2

MODIS 2

MODIS 2 serijos virtuvės gartraukiai yra išbaigtos gaminių linijos – ATREA surenkamų gartraukių – dalis. Unikalus konstrukcinis sprendimas, pagrįstas moduline sistema, suteikia klientui galimybę rinktis išardomą sistemą be ortakių pajungimo, išardomą sistemą su ortakių pajungimu (gartraukį vietoje montuojate patys arba gamintojas) arba pristatymą kaip visumą. Juos galima surinkti vieną šalia kito, kad susidarytų ilgesnis įrenginys, arba pakabinti vieną prie kito, kad susidarytų centrinis įrenginį virš virimo bloko.

Privalumai:

- Čekiškas gaminy iš žinomo gamintojo, turinčio daugiau nei 25 metų profesinę patirtį
- Patrauklus dizainas
- Integruotas LED apšvietimas



GARTRAUKIAI

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



GRANDE

Visiškai iš nerūdijančio plieno suvirintas gaubtas Grande buvo sukurtas taip, kad atitiktų griežtus techninius VDI 2052 ir EN 16282 parametrus ir kliento proejektavimo reikalavimus. Dėl šių parametrų jis gali būti naudojamas ir didžiulę apkrovą turintiems kepimo blokams ištraukti, ir kaip ištraukimo sistemos dizaino elementas.

Privalumai:

- Nerūdijančio plieno konstrukcija
- Energiją taupantis apšvietimas
- Belaidis šviesos valdymas
- Surinkimo jungčių eliminavimas iki minimumo
(visiškai suvirinto varianto versija)
- Didelis oro surinkimo plotas
- Didelis filtrų efektyvumas



VARIANT

VARIANT

Virtuvės gartraukiai VARIANT užtikrina efektyvų ištraukimą su išmetamo oro filtravimu ir tuo pačiu metu tiekia apdorotą šviežią orą visų dydžių ir konfigūracijų virtuvėms, taip pat su automatiniu veikimo valdymu pagal pageidavimą.

Privalumai:

- Integruotas šviežio oro tiekimas į virtuvės zoną
- Integruoti LED šviestuvai su IP65 apsauga
- Mažas svoris
- Elegantiškas dizainas
- Galimybė nukreipti šviežio oro tiekimą
- Kompaktiškumas



GARTRAUKIAI

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



VENTURA

**NAUJAS
PRODUKTAS!**

VENTURA

Kondensacinio tipo gartraukis sukurtas garams iš indaplovių ir kitų įrenginių surinkti, kondensuoti ir pašalinti. Dėl kondensacijos, vykstančios tiesiogiai gartraukyje, sumažinamas ištraukiamo oro kiekis, o tai taip pat mažina vėdinimo sistemos reikalavimus ir susijusias išlaidas.

Privalumai:

- Mažesnė ištraukimo galia
- Žemesnis triukšmo lygis
- Lengvas kondensato vandens nutekėjimas
- Integruotas apšvietimas su įmontuota LED juosta



Altura®

Vėdinimo ir šilumos atgavimo lyderis

ALTURA

ALTURA

Pusiau indukcinis virtuvės gartraukis su efektyviu oro ištraukimu ir tiekimu, tinkantis visų dydžių ir konfigūracijų virtuvėms. Automatinio valdymo funkcija – pagal poreikį. Tiekimo oras paskirstomas pagal 70/30 principą – 70 % oro tiekama tiesiogiai kaip šviežias oras, o 30 % nukreipiama į akumuliacinę zoną, kas padidina ištraukimo efektyvumą.

Privalumai:

- Pusiau indukcinis principas
- Didelis ištraukimo efektyvumas
- Patrauklus dizainas su perforuotu oro tiekimo skydu
- Integruotas LED apšvietimas

**NAUJAS
PRODUKTAS!**

GARTRAUKIAI

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



Įmontuotas
rekuperacinis
šilumokaitis

OPTIMA



OPTIMA

Unikalus kompaktiškas gaubtas su šilumos atgavimu-rekuperacija, pašildymu, filtravimu, oro tiekimu ir apšvietimu. OPTIMA tinka tiek naujiems pastatams, tiek renovuojamiems pastatams, kuriuose yra ribota erdvė rekuperatoriui įrengti. Visos funkcijos užtikrinamos tiesiogiai gaubte, tik reikiamų parametrų ventiliatoriai įrengiami centriniuose tiekimo ir šalinimo kanaluose.

Privalumai:

- Kompaktiškumas
- Integruotas šviežio oro tiekimas
- Sudėtinga ATREA valdymo sistema
- Įmontuotas rekuperacinis šilumokaitis, kurio naudingumo koeficientas iki 68 %.
- Įmontuoti šildytuvai: elektrinis pakartotinis šildytuvas arba vandens šildymo / vėsinimo radiatoriai
- Integruoti LED šviestuvai su IP65 apsauga

GARTRAUKIAI

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



DIDELI GAUBTAI

TPV didelės apimties gaubtas

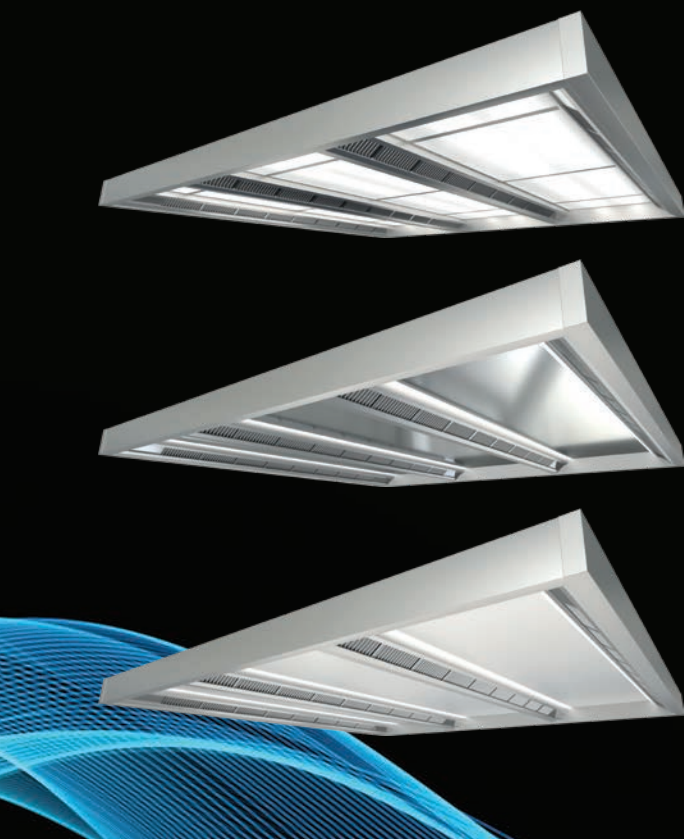
Standartinės konstrukcijos didelės apimties gaubtas su skaidriomis apšvietimo plokštėmis.

TPV-N didelės apimties gaubtas

Visiškai nerūdijančiojo plieno konstrukcijos TPV didelės apimties gaubtas.

TPV-K didelės apimties gaubtas

Nerūdijančio plieno konstrukcijos TPV didelės apimties gaubtas su baltai dažytais aliuminio skydeliais tarp oro kanalų.



GARTRAUKIAI

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



DIDELI GAUBTAI

DIDELI GAUBTAI

Didelės apimties gaubtai tinka virtuvėms, kuriose yra kelio maisto ruošimo vietos. Neabejotinas šio sprendimo privalumas - tai išgaunama išvaizda ir mažesnės įsigijimo išlaidos, palyginti su kelių gartraukių ir sudėtingų ortaklių įrengimu. Juos galima rinktis sudėtingos konstrukcijos, kurių matmenys yra tokie, kokių reikia, pasirinktinai galima rinktis su oro tiekimo angomis. ATREA didelio ploto gartraukiai tapo atviro dizaino virtuvių funkcinių ir architektūrinių lubų sprendimų standartu.

Privalumai:

- 5 metų garantija
- Čekiškas gaminy iš žinomo gamintojo, turinčio daugiau nei 25 metų profesinę patirtį
- Patrauklus dizainas
- Integruotas pilnas apšvietimo skydelis
- Galimybė įmontuoti UV-C filtrą

PAPILDOMI PRIEDAI

AtreA®

Vėdinimo ir šilumos atgavimo lyderis

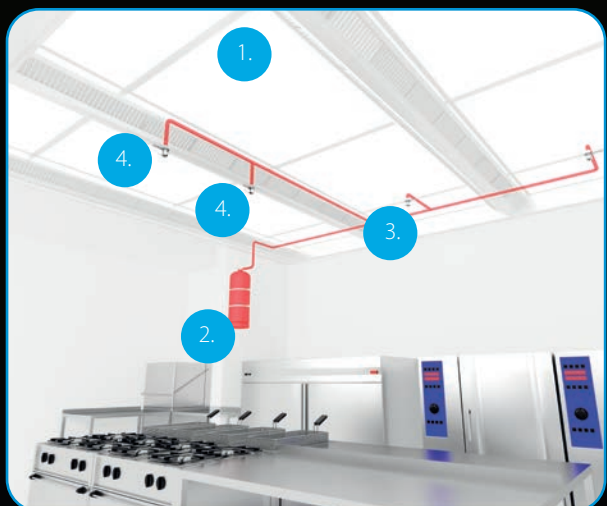
LED lights

- Galima naudoti visų tipų virtuvės ventiliacijos lubose (standartinė TPV Exclusive versija)
- Optimal luminosity
- Mažas energijos suvartojimas
- Galimybė valdyti per DALI (pasirinktinai)
- RGB pagal užsakymą



Savaiminio užgesinimo sistema

- Automatiškai aptinka gaisrą ir pradeda jį gesinti
- Apsaugo vėdinimo sistemą ir virtuvės prietaisus
- Kompaktiškas sprendimas
- Patrauklus dizainas
- Atitinka priešgaisrinės saugos reikalavimus



1. ATREA ventiliacijos lubos nuo sienos iki sienos
2. Montuojamas gesintuvas
3. Savaiminio gesinimo sistema
4. Automatiniai purkštukai

AtreA®

Vėdinimo ir šilumos atgavimo lyderis

UV-C TECHNOLOGIJA

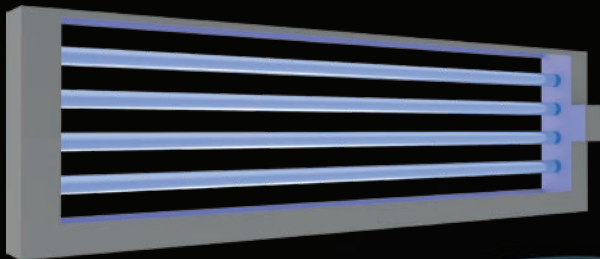
Iki **99.9 % efektyvumas!**



UV-C TECHNOLOGIJA

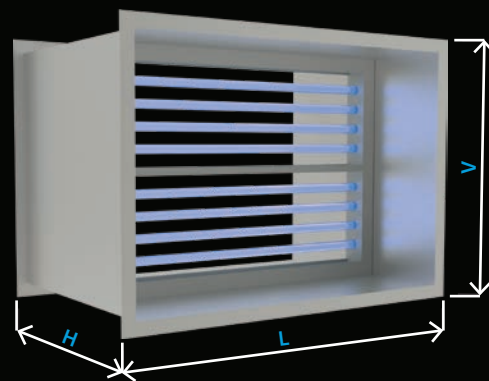
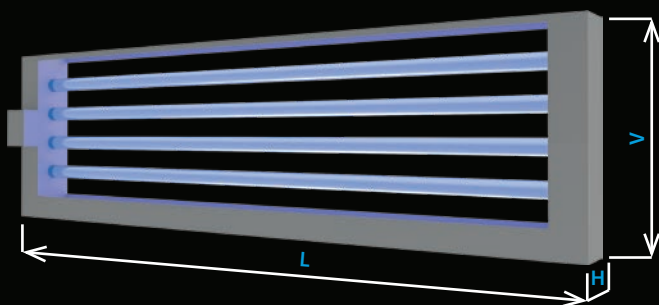
ATREA virtuvės vėdinimo sistema taip pat išsprendžia patikimą šalinamo oro filtravimo problemą: be standartinio mechaninio riebalų filtravimo, galima įrengti ir antrą UV-C filtravimo pakopą - taip pasiekiamas **iki 99,9 % išmetamų aerozolių** šalinimo efektyvumas!

Rezultatas – gerokai mažesnė priežiūra ir, svarbiausia, švaresnis išmetamas oras be nemalonių kvapų. Šios sistemos kokybę ir funkcionalumą taip pat įrodo visoje Europoje galiojantis TÜV sertifikatas.



Tipas	$V_{\max}$ [m³/h]	Ilgis L [mm]	Aukštis V [mm]	Gylis H [mm]	Ivado galia [W]
UV-C lempa 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lempa 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lempa 3 000 m³/h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C dėžė 2 000 m³/h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C dėžė 4 000 m³/h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C dėžė 8 000 m³/h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Matmenys



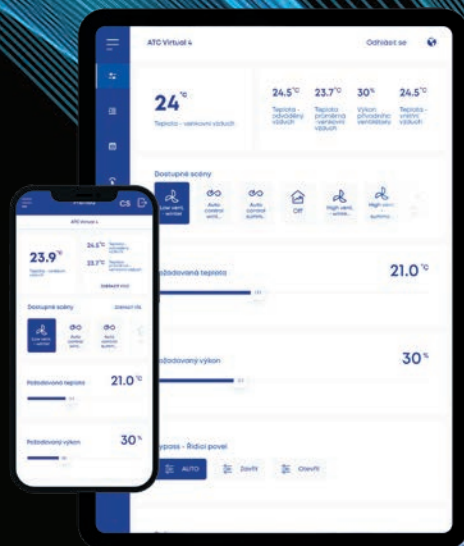
Privalumai:

- Visa sistema išlieka visiškai švari, sistema nesensta
- Išmetamas oras yra bekvapis
- Žymiai mažesnės valymo ir priežiūros išlaidos
- Minimalus gaisro pavojus
- Atitinka griežčiausius aplinkos švarumo kriterijus ir reikalavimus
- Modulį galima lengvai integruoti į esamą sistemą
- Nesukelia slėgio nuostolių ortakyje
- Ilgas UV-C lempų tarnavimo laikas
- Taip pat veiksmingai šalina bakterijas, virusus, mites ir pelėsių sporas

AUTOMATINIO VALDYMO SISTEMA

Automatinė virtuvės vėdinimo valdymo sistema - tai papildoma virtuvės gartraukio ir vėdinimo lubų įranga. Skaitmeninė valdymo sistema užtikrina ekonomišką ventiliacijos veikimą, atsižvelgiant į faktinį virtuvės prietaisų šilumos kiekį, ir apsaugo nuo neekonomiško ventiliatoriaus veikimo laiko gaminant maistą arba esant mažesnei šilumos apkrovai.

ATREA turi SAVO, unikalią valdymo sistemą.



Valdymo sistema

- Atitinka visus pažangiausiai sistemai keliamus reikalavimus
- Užtikrina puikias higienos sąlygas virtuvėje
- Pradžios ir pabaigos atidėjimo galimybė
- Ventiliacijos našumo valdymas (0-10 V)
- Valdymas pagal temperatūrą ir drėgmę
- Galimybė suskirstyti erdvę į zonas ir apibrėžti jų veikimą
- Išorinis signalas konvekcinei krosnei, kad būtų pasiektas maksimalus galingumas
- Galimybė perjungti į visiškai automatinį vėdinimą pagal faktinę virtuvės našumo įtampą
- Nuotolinė prieiga
- Atostogų režimas (galima naudoti valstybinių švenčių dienomis)

Touch valdymo skydelis



- Tinka biurams
- Jutiklinis, spalvotas ekranas
- Panašus dizainas į ATREA žiniatinklio sąsajos dizainą, kad būtų lengva valdyti ir orientuotis
- Įmontuotas temperatūros jutiklis aplinkos temperatūrai reguliuoti
- 50 m atstumas
- Automatinė ekrano užsklanda

Manual valdymo skydelis



- Paprastas sprendimas, tinkantis virtuvėms
- Apsauga nuo įsiskverbimo IP43
- Intuityvus ir paprastas galios ir temperatūros nustatymas
- Paprastas įjungimo ir išjungimo mygtukas

Mobilioji programėlė



- Intuityvi sąsaja
- Neribotas vartotojų ir įrenginių skaičius
- Personalizuotas valdymo skydelis
- Kalba jūsų kalba

Standartinis žiniatinklio serveris
naudojant DUPLEX įrenginius.





UAB IDV Group

Sedulų g. 2, B korpusas 35, Bukiškio k.
14183, Vilniaus r.
Lietuva

email: export@atrea.lt

www.atrea.lt

