



MODERNE INDUSTRIE

# KÜCHENLÜFTUNG

**Aturala**<sup>®</sup>





## GESCHICHTE

**ATREA** wurde 1990 als Privatunternehmen in der Tschechischen Republik gegründet. Schon bald konzentrierte sich das Unternehmen auf die Produktion von Lüftungsgeräten mit Abwärmerückgewinnung, und später wurde die industrielle Küchenlüftung ein weiterer Teil des komplexen Produktportfolios von ATREA.

Die qualitativ hochwertigen Produkte von ATREA begannen sich auch auf den anspruchsvollen Märkten Westeuropas zu etablieren. Aufgrund der wirtschaftlichen und geografischen Nähe konzentrierte sich ATREA in erster Linie auf Deutschland, wo sich das Unternehmen dank einer guten Partnerschaft und qualitativ hochwertiger Produkte sehr gut etabliert hat; die Niederlande, Dänemark, die Schweiz, das Vereinigte Königreich, Italien, Litauen und andere Länder folgten.

Derzeit erweitert ATREA sein Geschäft auch im Ausland mit Lüftungs- und Klimageräten für Küchen. Es bietet Wand-zu-Wand-Lüftungsdecken, Küchenhauben mit Wärmerückgewinnung und das Steuerungssystem an. Dank der langjährigen Erfahrung wird dieser Teil der ATREA-Produktpalette langsam zu einem Erfolg bei Planern in ganz Europa.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [www.atrea.at](http://www.atrea.at)

## ATREAs Produktpalette

- Küchenlüftung
  - Wand-zu-Wand-Lüftungsdecken und Küchenhauben
- Gewerbliche Lüftung
  - Luftbehandlungsgeräte von 500–15.000 m<sup>3</sup>/h
- Wohnungslüftung
  - Luftbehandlungsgeräte von 170–580 m<sup>3</sup>/h
- Lüftung von Schulen





# WARUM KÜCHEN- LÜFTUNG?

ATREA ist in der Lage, eine Komplettlösung für die Küchenlüftung zu liefern - von der Lüftungsdecke bis zum Lüftungsgerät mit Wärmerückgewinnung. Die gesamte Dienstleistung in einem Paket zu haben, verschafft uns einen enormen Wettbewerbsvorteil, denn es ist sowohl bequem als auch komfortabel für den Kunden.

Das ATREA-Lüftungssystem ist gemäß der EN 16282 konzipiert. Die Konstruktion unserer Lüftungsanlage erfüllt die strengsten Kriterien in Bezug auf die gesundheitlichen Anforderungen und das Design. Der gut ausgeleuchtete Raum der gesamten Küche, die zugfreie Zufuhr von Frischluft und die perfekte Absaugung, all das mit dem zusätzlichen Vorteil eines modernen Steuerungssystems, schaffen eine angenehme und saubere Umgebung für das Küchenpersonal.

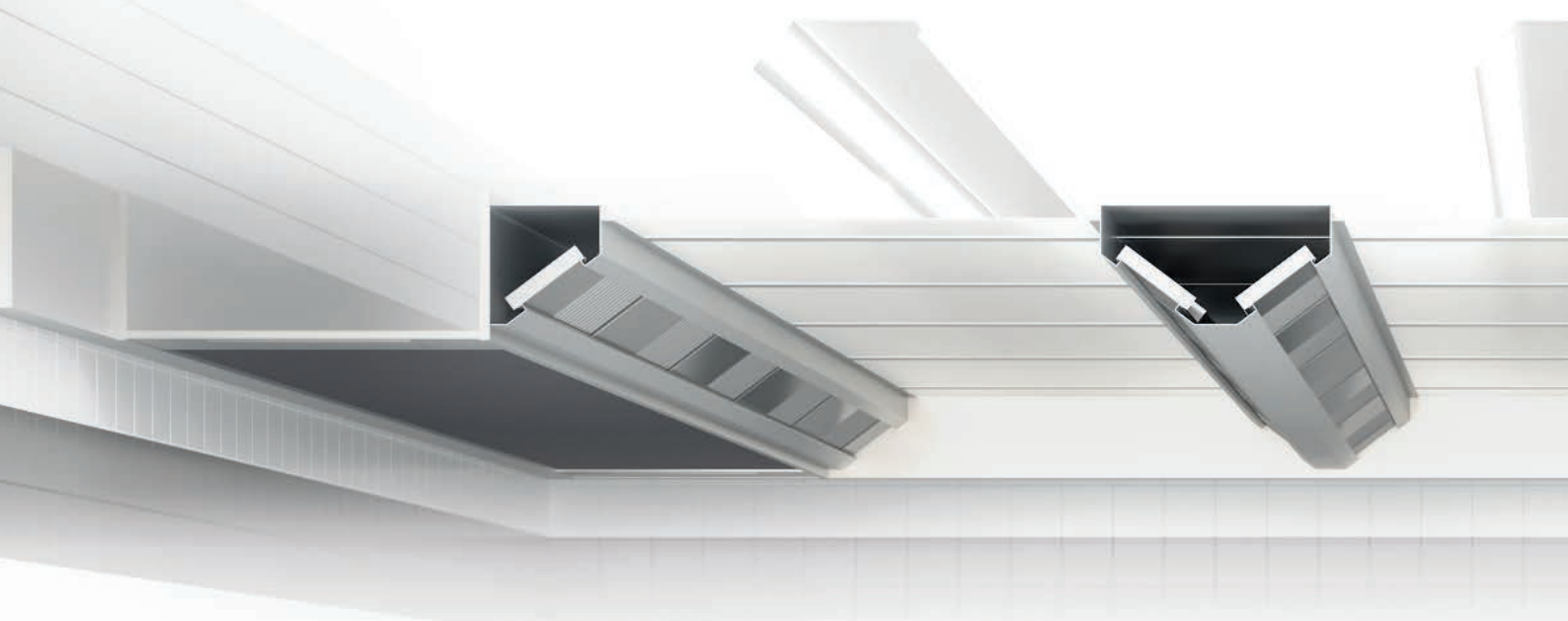
## Geschäftlich

- Attraktives Design
- Einfache Wartung
- Angenehme Umgebung für die Köche
- Leichtes Gewicht
- Erhellte den Raum
- Luftdicht (geschlossenes Absaugsystem)

## Technik

- Belüftet den gesamten Bereich der Küche
- Hygienischer Luftaustausch
- Hohe Filtrationsleistung
- Europaweite TÜV-Zertifizierung
- Integrierte Frischluftzufuhr
- Integriertes Licht für den gesamten Bereich
- Perfekter Schutz für die Gebäudekonstruktion





## GESCHÄFTSVORTEILE

### ○ Attraktives Design

Die Lüftungsdecken von ATREA heben das Aussehen der Küche auf eine ganz neue Ebene. Ihr ansprechendes Design vermittelt den Eindruck einer eleganten und hochwertigen Einrichtung in Verbindung mit einer gemütlichen Arbeitsumgebung.

### ○ Einfache Wartung

Die Reinigung der Decke ist extrem einfach. Sie müssen sich nicht den ganzen Tag frei nehmen, um die Teile zu entfernen. Waschen Sie den Schmutz einfach mit einem feuchten Lappen ab.

### ○ Geringes Gewicht

Durch eine ideale Konstruktionsart werden keine hohen Anforderungen an die Statik der Konstruktionsdecke gestellt.

### ○ Erhell den Raum

Durch die verwendeten Materialien der Decke verteilt sich das Licht über den gesamten Arbeitsplatz.

### ○ Angenehme Umgebung für die Köche

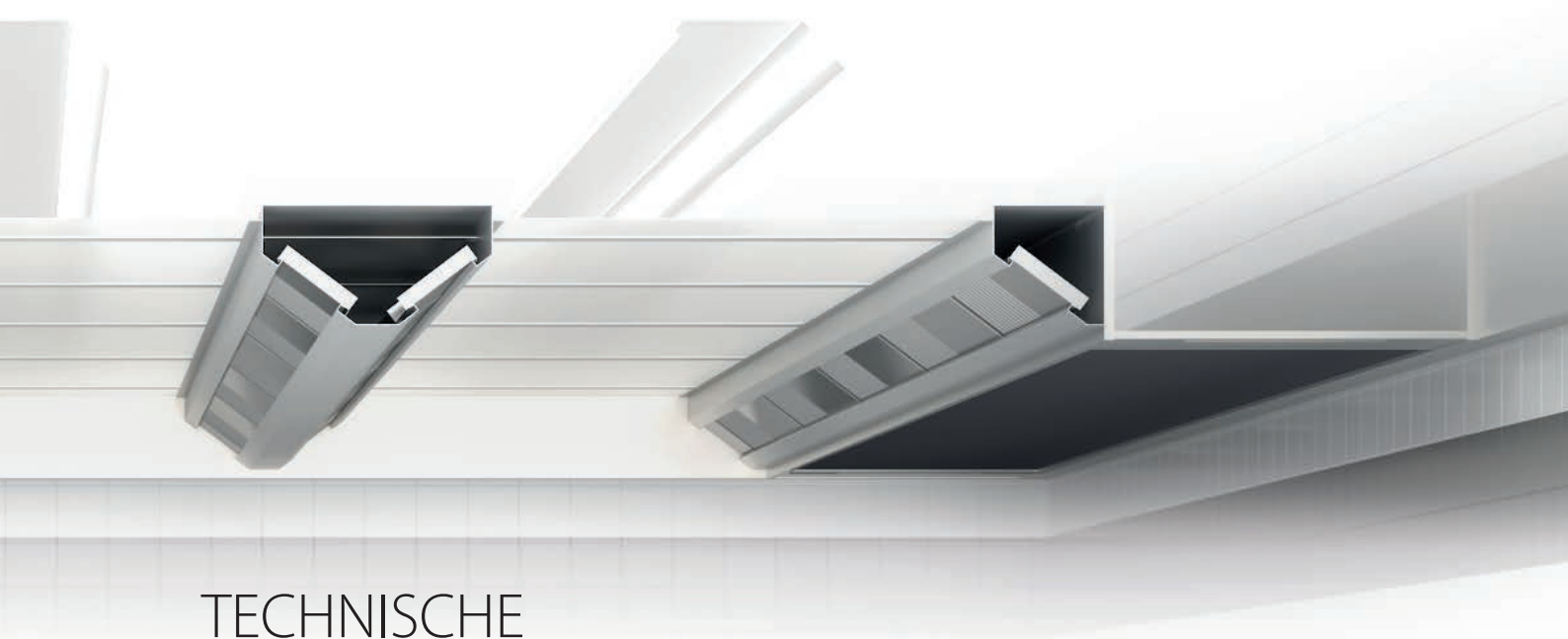
Es ist mehrfach bewiesen worden, dass eine angenehme Umgebung einen großen Einfluss auf die Mitarbeiter hat. Deshalb haben wir eine Lösung entwickelt, die einen gemütlichen und ausreichend beleuchteten Arbeitsplatz schafft.

### ○ Luftdicht

Wir verwenden ein geschlossenes Abluftsystem, das dafür sorgt, dass die verunreinigte Luft nicht in die Baukonstruktion gelangt und sich somit kein Schimmel bilden kann.

WAND-ZU-WAND-  
LÜFTUNG UND  
ABSAUGDECKEN





## TECHNISCHE VORTEILE

- **Belüftet den gesamten Bereich der Küche**

Lüftungsdecken sind eine hervorragende Lösung für Küchen, in denen mehrere Konvektionsöfen aufgestellt sind. Die Decke saugt die gesamte verschmutzte Luft ab und versorgt die Küche mit frischer und sauberer Luft.

- **Hygienischer Luftaustausch**

Beim Kochen entstehen viele schädliche Stoffe. Um diese zu vermeiden, muss die Abluft perfekt abgesaugt und mit frischer Außenluft versorgt werden, was durch das Öffnen von Fenstern zum Lüften nicht erreicht werden kann.

- **Hohe Filtrationsleistung**

Es besteht die Möglichkeit, die UV-C-Filterung je nach Kundenwunsch zu ergänzen. Diese Filterung sorgt für die Zersetzung von Fettpartikeln und beseitigt die Gerüche beim Kochen.

- **Europaweite TÜV-Zertifizierung**

Unser Produkt ist TÜV-zertifiziert. Diese Zertifizierung überwacht die Qualität des verwendeten Materials und die Qualität der Konstruktion. Sie besagt, dass die Decke unter bestimmten Bedingungen und mit bestimmten Werkzeugen hergestellt wurde. Außerdem muss sie eine bestimmte vorgeschriebene Qualität erfüllen.

- **Integrierte Frischluftzufuhr**

Die Frischluftzufuhr ist in die Decke integriert, mit Hilfe eines Gewebedifusors, der exklusiv für jedes Projekt hergestellt wird.



# DIE BESTEN GERUCHS- UND FETTFILTER MIT EINEM WIRKUNGSGRAD VON BIS ZU 95 % EIGENE ENTWICKLUNG, KONSTRUKTION UND PRODUKTION

Die ATREA Lamellen- und Zyklonfilter gehören zu den besten auf dem Markt. Dank ihrer eigenen, originellen Konstruktion haben die Filter einen sehr hohen Wirkungsgrad, der nicht einmal die kleinsten Aerosolpartikel aus der Luft in die Geräte oder Lüftungskanäle eindringen lässt. Zyklonfilter arbeiten mit einem Wirkungsgrad von 95 %, Lamellenfilter mit einem Wirkungsgrad von 75 %.

## Der Lamellenabscheider

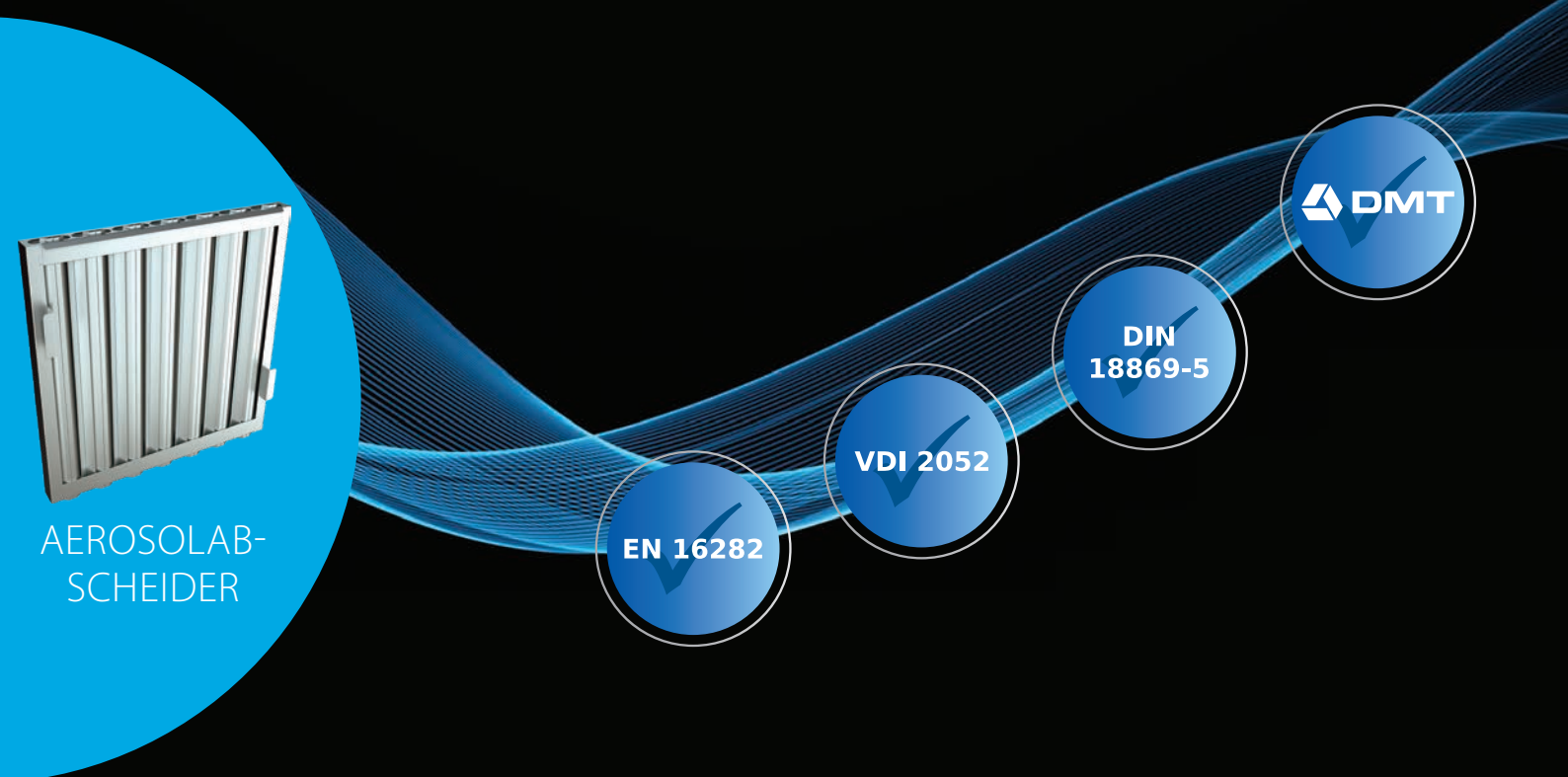
Ist bereits seit mehreren Jahren in unserem Angebot. Seine Konstruktion ist so einzigartig, dass dieser Abscheider bereits zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der neuen Norm für Kücheneinrichtungen (EN16282) deren strengste Anforderungen erfüllte. Alle technischen Daten zu diesem Abscheider finden Sie in einem separaten Katalog.

Beide Abscheiderserien wurden in einem führenden europäischen DMT-Labor einer strengen Prüfung unterzogen. Die Abscheider haben sowohl Flammenschutz- als auch Flammenabscheidungstests bestanden. Damit erfüllen wir die strengsten Normen (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5, etc.), die in Küchenbetrieben gefordert werden.

Als optionale Ergänzung zur mechanischen Filterung bieten wir modernste UV-C-Technologie der Schweizer Firma Oxytec an, die restliche Fettpartikel und die meisten Gerüche abtötet. Für eine 100%ige Geruchseliminierung in der Abluft empfehlen wir Aktivkohlefilter.

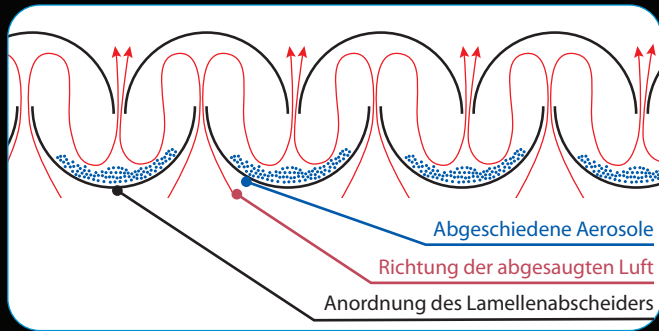
## Der Zyklonabscheider

Ist eine erstklassige Neuheit in unserer Produktpalette, die wir entwickelt haben. Es handelt sich um einen Abscheider, der dank seiner Konstruktion die Abscheidung selbst kleinster Aerosolpartikel in der Luft gewährleistet. Gleichzeitig ist er so konstruiert, dass er auch bei einer sehr hohen Abscheideleistung so wenig wie möglich mit dem abgetrennten Aerosol verstopft wird.

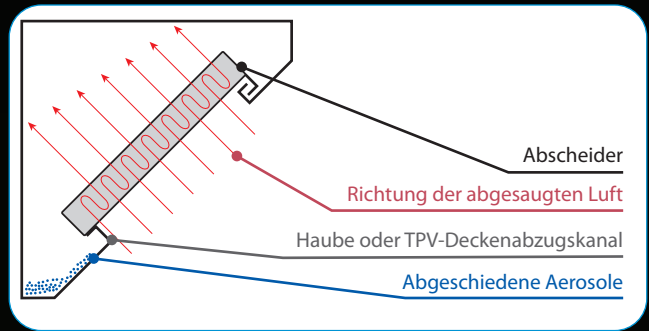




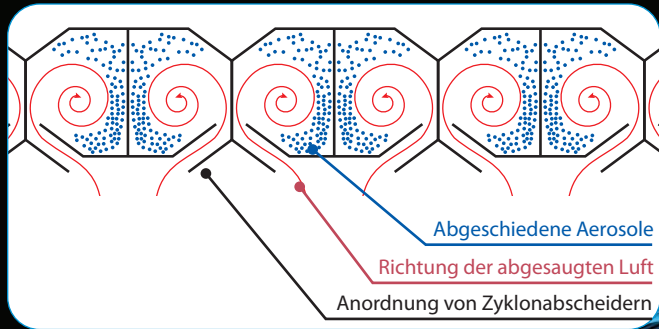
## Das Funktionsschema des Lamellenabscheiders



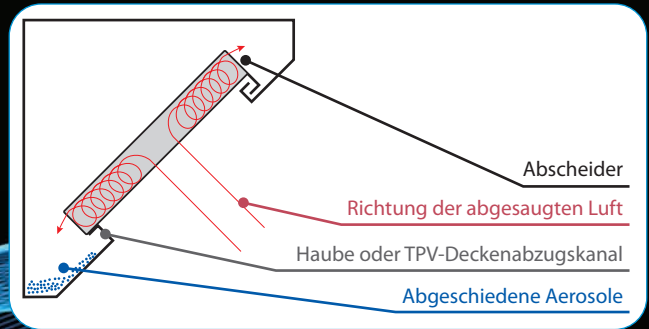
## Platzierung des Abscheiders



## Das Funktionsschema des Zyklonabscheiders

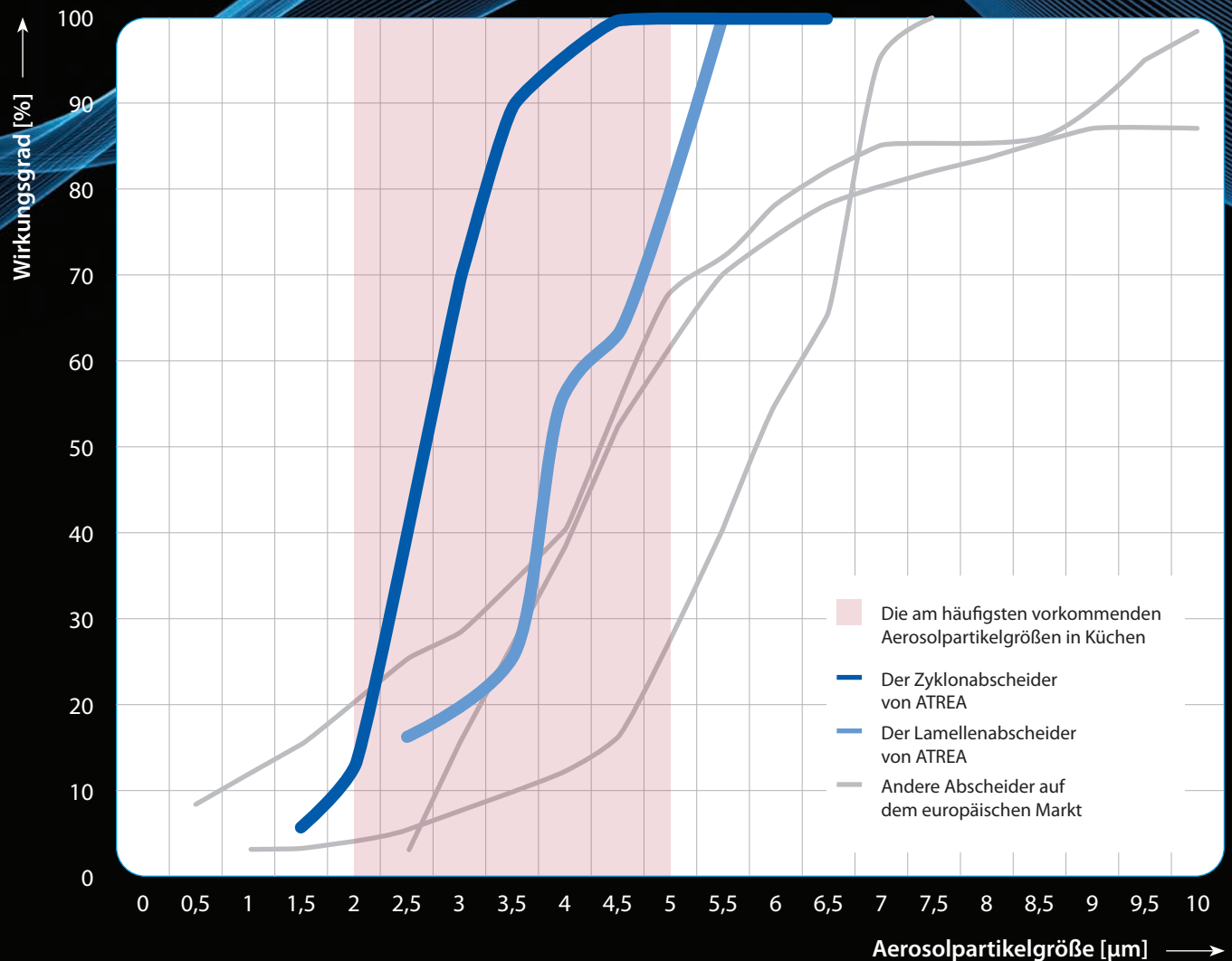


## Platzierung des Abscheiders



## Vergleich der Effizienz von Aerosolabscheidern

Die Aerosolpartikelgröße in Küchen wird mit 0,5–10 µm angenommen, am häufigsten sind 2–5 µm.



## METHODIK DER KÜCHENLÜFTUNG

### EN16282

Dies ist die erste europäische Norm, die für die Berechnung und Auslegung von Küchenlüftungen entwickelt wurde. Sie basiert auf der VDI 2052, da die meisten europäischen Hersteller Küchenlüftungssysteme nach dieser Vorschrift auslegen. Sie hat sich in den letzten Jahren immer wieder als die perfekte Norm für die Auslegung von Küchenlüftungen bewährt. Die neue Norm EN16282 basiert zwar auf der VDI 2052, kann aber in einigen Punkten abweichen (z.B. bei den empfohlenen Überdeckungen von Hauben über dem Kochblock).

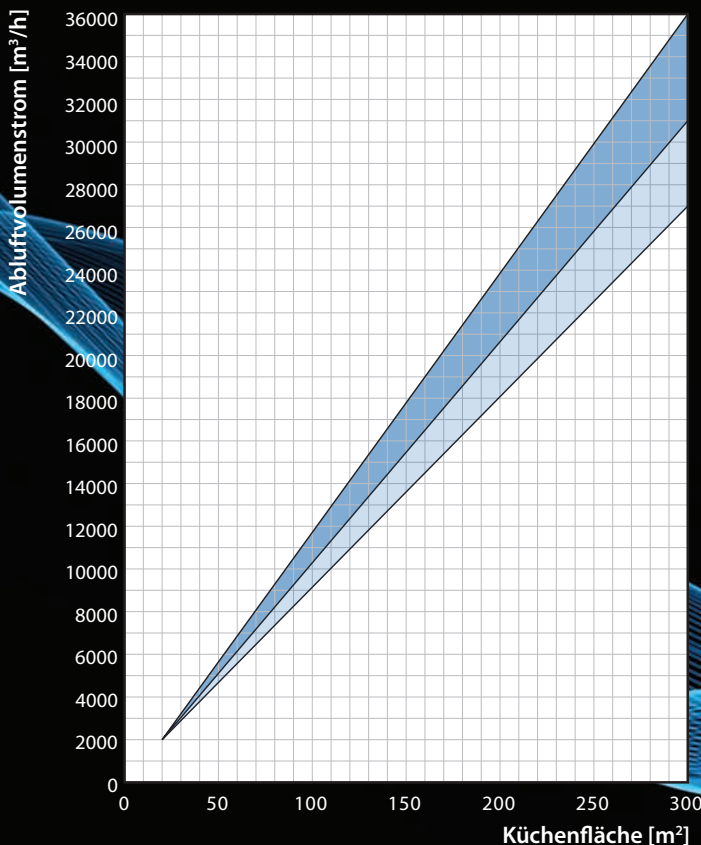
### VDI 2052

Die deutsche VDI 2052 ist derzeit die am weitesten verbreitete Norm für die Gestaltung von Küchenlüftungsräumen. Sie wurde nicht nur von der Tschechischen Republik, sondern auch von vielen anderen Ländern in Europa übernommen. Für Berechnungen nach der VDI 2052 ist es notwendig, mehrere Faktoren zu kennen, die die endgültige Berechnung beeinflussen.

Zu den wichtigsten Faktoren gehören:

- Küchenfläche
- Nutzung der Küchenfläche
- Liste der vorgeschlagenen Geräte (Leistung, Platzierung)
- Simultanitätsfaktor der vorgeschlagenen Technologie

Anhand dieser Parameter lässt sich das am besten geeignete und zugleich funktionellste System entwerfen.



**Bereich des Bratens, Grillens und Backens**

**Bereich des Waschens (Spülen)**

**Bereich des Kochens  
und Dampfens**

**Gesamter Küchenbereich**

Nomogrammvorschlag für die Küchenlüftung  
Lüftung nach VDI2052





# AUSWAHL- SOFTWARE

ATREA ist der einzige Hersteller, der über eine hochentwickelte Software verfügt, die auch für die Planung von Küchenlüftungssystemen zusammen mit der gewerblichen Lüftung und der Wohnungslüftung zur Verfügung steht.

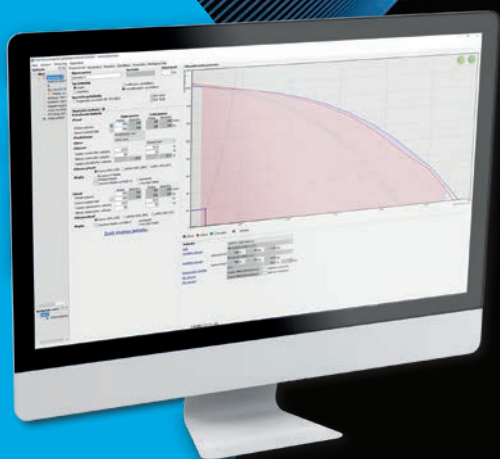
ATREA bietet seine eigene Planungssoftware an, die ein sehr nützliches und praktisches Werkzeug ist, um nicht nur das Küchenlüftungssystem auszuwählen, sondern auch für DUPLEX-Lüftungsgeräte und eine großartige Marketingunterstützung zu bieten!

Sehr detaillierte Berechnungen zu allen Spezifikationen sind Standard.

Die Software prüft, ob alle Komponenten ausgewählt wurden und ob das ausgewählte System funktioniert. Auf diese Weise können Sie mögliche Fehler vermeiden.

## Sie umfasst:

- Auswahl einer Lüftungsdecke, einer Küchenhaube, Klimagerätes einschließlich des Zubehörs
- Anzeigen der Parameter des ausgewählten Geräts und seiner Komponenten
- Auswahl des Steuerungssystems mit Zubehör in einem Funktionssatz
- Schaltpläne für die elektrischen Anschlüsse
- Anzeige und Ausdruck der installierten Komponenten, ein h-x-Schema und HVAC-Schemata
- Preisangaben der einzelnen Komponenten
- Druckausgabe auf einem Drucker oder als PDF
- Export von Zeichnungen und Diagrammen im DXF-Format in 2D oder 3D
- Versenden der Planung und des Exports per E-Mail
- Zusätzlich enthält die Planungssoftware einen vollständigen Katalog der ATREA-Produkte im PDF-Format



Sehr positives Feedback von Konstrukteuren aus ganz Europa wird für weitere Verbesserungen genutzt, mit dem Ziel, schnelles und einfaches Konstruieren zu ermöglichen.

# ARTEN VON KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN

ATREA liefert **Komplettlösungen** = schlüsselfertiges Projektmanagement!



## TPV

Standardausführung der voll beleuchteten Lüftungsdecke. Die Beleuchtung hat nicht nur einen gestalterischen Effekt, sondern schafft auch eine angenehmere Arbeitsumgebung für das Küchenpersonal als eine Standardausführung aus Edelstahl.



## TPV-N

Edelstahlausführung der TPV-Lüftungsdecke mit Edelstahlfüllungen zwischen den Luftkanälen.



## TPV-K

Edelstahldesign der TPV-Lüftungsdecke mit weiß lackierten Aluminiumkanälen zwischen den Luftkanälen.



# BESTELLVERFAHREN WIE FUNKTIONIERT ES?

**Altepa**<sup>®</sup>

Führend in Lüftung und Wärmerückgewinnung

## Das Verfahren

1. Technische Unterlagen
2. Kostenlose Beratung
3. Preisangebot
4. Vermessung der Küche
5. Herstellung
6. **Montage & Lieferung**

## Erforderliche technische Unterlagen

- Liste der Küchengeräte
- Leistung der einzelnen Geräte
- Anordnung der Geräte in der Küche
- Höhe der Decke
- Projektzeichnung in .dwg-Datei



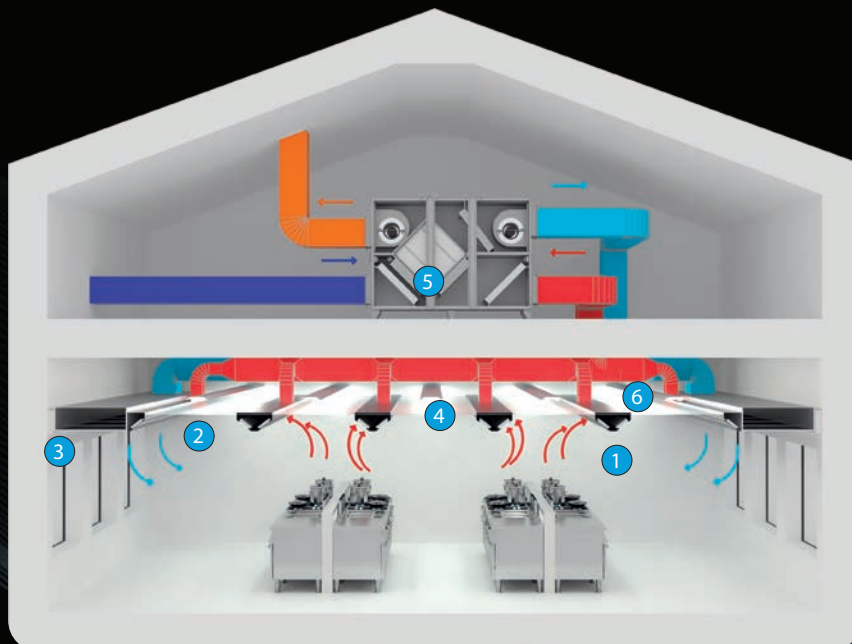
## Testimonials – Erfahrungen unserer Kunden



Škoda Auto – Mladá Boleslav



Potrefená Husa – Liberec



1. Absaugkanäle mit Aerosolabscheidern
2. Transparente, lichtdurchlässige Platten
3. Versorgungskanäle mit Diffusoren
4. LED-Beleuchtung
5. HVAC-Einheit
6. Abluftkanäle über Kopfs





# ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



Im Jahr 2019 wurde mit dem Bau einer neuen Zentralküche für den gesamten Produktionsbereich von Škoda Auto begonnen. Diese Küche ist einzigartig in ihrer Größe. Die Fläche der eigentlichen Kochküche beträgt 860 m<sup>2</sup> und mit den Vorbereitungsräumen sind es mehr als 1.000 m<sup>2</sup>, also die größte Großküche in der Tschechischen Republik und eine der größten in Europa. Der zentrale Kochraum ist für einen automatischen Betrieb ausgelegt, so dass mehr als 35.000 Mahlzeiten pro Tag zubereitet werden können. Dafür wurden nicht nur mehrere große Kessel, sondern auch mehrere multifunktionale Pfannen, Kessel und eine Teigverarbeitungslinie (Knödelraum) konzipiert. Großer Wert wurde auf die einwandfreie Funktion der gesamten HLK-Anlage gelegt, da für die Gastrotechnik mehr als 3.000 kW Gesamteingangsleistung benötigt werden. Für die Be- und Entlüftung des gesamten Kochbereichs werden zwei Aufdach-Wärmerückgewinnungsanlagen mit einer Leistung von 90.000 m<sup>3</sup>/h eingesetzt. Sie können die Luft im gesamten Kochraum 40 Mal pro Stunde austauschen.



Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [www.atrea.at](http://www.atrea.at)



# AIREST INTERNATIONALER FLUGHAFEN PRAG

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



## TPV



Der Flughafen Václav Havel wurde einer Rekonstruktion der Flughafenküche unterzogen. Diese Küche versorgt den gesamten Flugverkehr mit Lebensmitteln. Die Rekonstruktion des Küchenbetriebs wurde vor 10 Jahren durchgeführt, als wir leider durch eine technisch unbefriedigende und paradoxerweise teurere Lösung ersetzt wurden. Nach langer Unzufriedenheit (schlechte Beleuchtung des Raums, tropfendes Fett von der Decke, Störung der Gebäudestrukturen, mühsame und anspruchsvolle Wartung) beschloss die Flughafenleitung, dieses System durch die ursprünglich vorgeschlagene Lösung, eine Volllüftungsdecke TPV, zu ersetzen. Dies ist die dritte Installation und weitere sind in Planung.



# MILITÄRKRANKENHAUS PITESTI, RUMÄNIEN

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



## TPV



Das Projekt umfasste die Installation einer Decke, durch die die Abluft aus dem Küchenbereich auf einer Fläche von 96 m<sup>2</sup> abgesaugt wird. Die Decke ist mit hocheffizienten Fettabscheidern, transparenten Polykarbonatplatten mit LED-Beleuchtung, durch manuelle Klappen geregelten Abluftkanälen und Frischluftzufuhrdiffusoren ausgestattet. Die Gesamtluftstromkapazität beträgt 10.000 m<sup>3</sup>/h sowohl für die Abluft als auch für die Zuluft. Neben der permanenten Frischluftzufuhr, für die keine Energie beim Aufheizen verbraucht wird, hat diese Lösung eine wesentlich effizientere Organisation der Koch- und Lagergeräte in der Küche ermöglicht. Die Produktionskapazität der Kantine beträgt 350 Mahlzeiten pro Tag.





# HOTEL SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIEN UND HERZEGOWINA

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



SPO Sjenjak ist ein neu errichtetes Gebäude in Tuzla, das für Wohn- und Geschäftszwecke genutzt wird.

Im obersten Stockwerk des Gebäudes befindet sich auch ein Luxusrestaurant mit einer mittelgroßen Küche (55 m<sup>2</sup>).

Die ATREA TPV-Lüftungs- und Beleuchtungsdecke wurde zusammen mit einem DUPLEX Basic-Lüftungsgerät und einem Steuersystem als Lösung gewählt, um die Anforderungen der Küche in Bezug auf eine effiziente Luftabsaugung und die Helligkeit des Arbeitsplatzes zu erfüllen.





# POTREFENA HUSA LIBEREC, TSCHECHISCHE REPUBLIK

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



In diesem Fall haben wir das Projekt des Luxusrestaurants Potrefená Husa in der Tschechischen Republik bearbeitet. Die Deckenfläche beträgt 33 m<sup>2</sup> und die Lüftungsdecke umfasst ein DUPLEX 10100 Basic-N Außengerät und ein Steuerungssystem – also das gesamte Paket einschließlich Installation.





# PETRAM RESORT SAVUDRIJA, KROATIEN

KÜCHENLÜFTUNGSDECKEN / TPV



## TPV



Petram Resort and Residences, das größte und attraktivste Tourismusprojekt, das in den letzten zehn Jahren in Kroatien gebaut wurde. Der Komplex umfasst 252 Luxusimmobilien – 55 Touristenvillen, ein Aparthotel mit 179 Ferienwohnungen und 18 Wohnappartements.

In der letzten Etage des Hotels befindet sich ein hervorragendes Restaurant, das mit einer ATREA TPV-Lüftungsdecke mit UV-C und einem Brandschutzsystem ausgestattet ist. Atrea-Küchenhauben sind auch in kleineren Restaurants in der Anlage selbst installiert.



# DECKEN

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



## KUBUS



### KUBUS

Eine einfache Dunstabzugshaube, die sich für Geräte wie Geschirrspüler und Umluftöfen in Küchen aller Art und Größe eignet. Der Betrieb solcher Geräte führt nicht dazu, dass Fettpartikel in der Abluft enthalten sind, so dass der Einbau von Fettfiltern nicht erforderlich ist.

#### Vorteile:

- Vollständig geschweißte Konstruktion
- Langlebiger rostfreier Stahl AISI 304





## MODIS 2

### MODIS 2

Die Dunstabzugshauben der Serie MODIS 2 sind Teil einer kompletten Produktlinie - den ATREA-Montagehauben. Die einzigartige Konstruktionslösung, die auf einem modularen System basiert, bietet dem Kunden die Möglichkeit der Lieferung als zerlegtes System ohne Anschlussstutzen, zerlegt mit Anschlussstutzen (Montage der Haube vor Ort, entweder durch Sie selbst oder durch den Hersteller), oder die Lieferung als Ganzes. Sie können nebeneinander montiert werden, um eine längere Einheit zu bilden, oder Rücken an Rücken aufgehängt werden, um eine zentrale Einheit über dem Kochblock zu bilden.

#### Vorteile:

- 5 Jahre Garantie
- Tschechisches Produkt von einem renommierten Hersteller mit mehr als 25 Jahren Berufserfahrung
- Attraktives Design
- Integrierte LED-Beleuchtung
- Lieferung innerhalb von 3 Arbeitstagen



# DECKEN

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



## GRANDE



### GRANDE

Die komplett aus Edelstahl geschweißte Haube Grande wurde entwickelt, um sowohl die strengen technischen Parameter der VDI 2052 und EN 16282 als auch die Designanforderungen des Kunden zu erfüllen. Dank dieser Parameter kann sie sowohl für die Absaugung von Kochblöcken mit großen Lasten als auch als Designelement des Abzugs eingesetzt werden.

#### Vorteile:

- Design aus rostfreiem Stahl
- Energiesparende Beleuchtung
- Drahtlose Lichtsteuerung
- Unterdrückung von vorgefertigten Fugen auf ein Minimum (Aussehen der vollverschweißten Version)
- Großer Stauraum
- Hoher Wirkungsgrad der Abscheider





## VARIANT

### VARIANT

VARIANT-Dunstabzugshauben bieten eine effiziente Absaugung mit Abluftfilterung und gleichzeitiger Zufuhr von aufbereiteter Frischluft für Küchen aller Größen und Konfigurationen, auf Wunsch auch mit automatischer Betriebssteuerung.

#### Vorteile:

- Integrierte Frischluftzufuhr für den Küchenbereich
- Integrierte LED-Leuchten mit Schutzart IP65
- Geringes Gewicht
- Elegantes Design
- Möglichkeit, die Frischluftzufuhr zu steuern
- Kompaktheit



# DECKEN

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



## OPTIMA



### OPTIMA

Einzigartige Kompakthaube mit Wärmerückgewinnung, Nacherwärmung, Filterung, Luftzufuhr und Beleuchtung. OPTIMA eignet sich sowohl für Neubauten als auch für Renovierungen mit begrenztem Platz für die Installation eines Lüftungsgeräts. Alle Funktionen sind direkt in der Haube untergebracht, nur die Ventilatoren mit den erforderlichen Parametern werden in den zentralen Zu- und Abluftkanälen installiert.

#### Vorteile:

- Kompaktheit
- Integrierte Frischluftzufuhr
- Ausgeklügeltes Steuerungssystem von ATREA
- Eingebauter Wärmerückgewinnungstauscher mit bis zu 68 % Wirkungsgrad
- Eingebaute Wärmetauscher: elektrischer Nacherhitzer oder Wasserheiz-/Kühlregister
- Integrierte LED-Leuchten mit Schutzart IP65





# GROSSRAUMHAUBEN

## TPV-Großraumhaube

Standardausführung der Großraumhaube mit transparenten Beleuchtungspaneelen.

## TPV-N-Großraumhaube

TPV-Großraumhaube in Volledelstahlausführung.

## TPV-K-Großraumhaube

TPV-Großraumhaube in Edelstahlausführung mit weiß lackierten Aluminiumpaneelen zwischen den Luftkanälen.



# DECKEN

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



## GROSSRAUMHAUBEN

### GROSSRAUMHAUBEN

Großraumhauben sind für Küchen mit mehreren Kochstellen geeignet. Der unbestreitbare Vorteil dieser Lösung ist das daraus resultierende Erscheinungsbild und die geringeren Anschaffungskosten im Vergleich zur Installation mehrerer Hauben und aufwändiger Kanalisierungen. Sie sind in komplexer Ausführung und in den gewünschten Abmessungen erhältlich, wahlweise auch mit Luftzufuhr. ATREA-Großflächenhauben haben sich zum Standard für funktionale und architektonische Deckenlösungen für offene Designküchen entwickelt.

#### Vorteile:

- 5 Jahre Garantie
- Tschechisches Produkt von einem renommierten Hersteller mit mehr als 25 Jahren Berufserfahrung
- Attraktives Design
- Integrierte Vollbeleuchtungsplatte
- Möglichkeit der eingebauten UV-C-Filterung



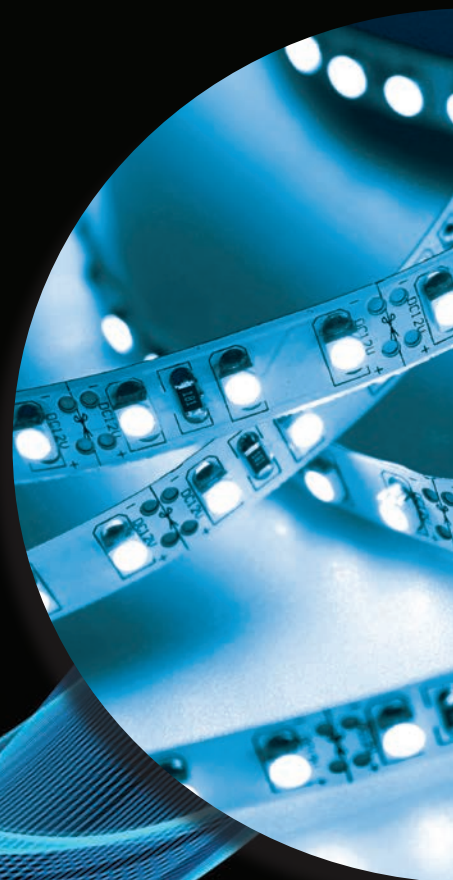
# OPTIONALES ZUBEHÖR

**AtreA**<sup>®</sup>

Führend in Lüftung und Wärmerückgewinnung

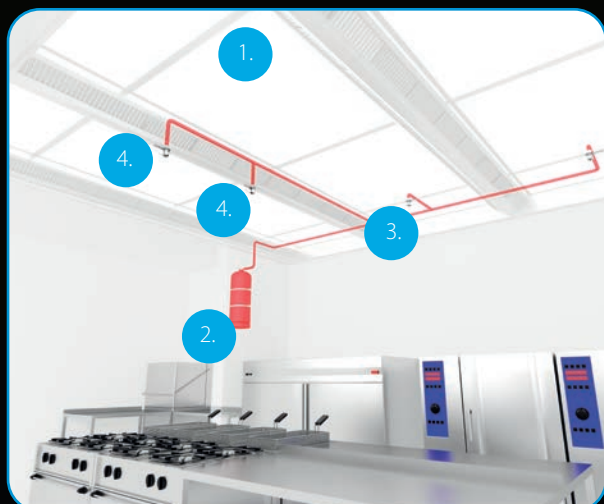
## LED-Leuchten

- Möglich für alle Arten von Küchenlüftungsdecken (standardmäßig für TPV Exclusive)
- Optimale Leuchtkraft
- Niedrige Betriebskosten



## Selbstlöschendes System

- Es erkennt automatisch das Feuer und beginnt es zu löschen
- Schützt das Lüftungssystem und die Küchengeräte
- Kompakte Lösung
- Attraktives Design
- Erfüllt die Brandsicherheitsbedingungen



1. ATREA Wand-zu-Wand-Lüftungsdecke
2. Gespeichertes Druckfeuerlöschgerät
3. Selbstlöschendes System
4. Automatische Düsen

**AtreA**<sup>®</sup>

Führend in Lüftung und Wärmerückgewinnung

# UV-C-TECHNOLOGIE

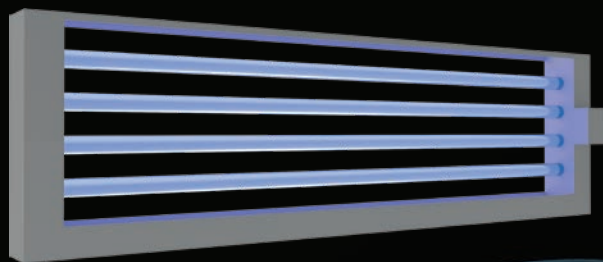
Bis zu **99.9 % Wirkungsgrad!**



## UV-C-TECHNOLOGIE

Das ATREA-Küchenlüftungssystem löst auch das Problem der zuverlässigen Abluftfiltration, indem neben der serienmäßigen mechanischen Fettfiltration auch eine zweite Stufe der UV-C-Filtration eingebaut werden kann - damit wird ein **Spitzenwirkungsgrad von bis zu 99,9 %** bei der Entsorgung der Abluftaerosole erreicht!

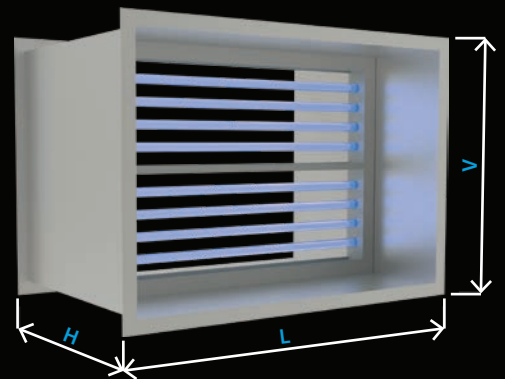
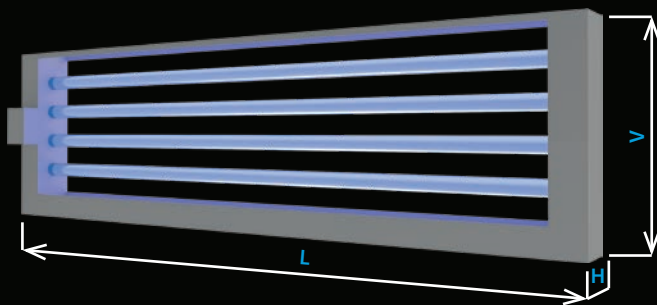
Das Ergebnis ist ein deutlich geringerer Wartungsaufwand und vor allem eine saubere Abluft ohne Geruchsbelästigung. Ein Beweis für die Qualität und Funktionalität dieses Systems ist auch die europaweite TÜV-Zertifizierung.





Typ	$V_{\max}$ [m³/h]	Länge L [mm]	Höhe V [mm]	Tiefe H [mm]	Leistungsaufnahme [W]
UV-C Lampe 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C Lampe 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C Lampe 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

## Abmessungen



## Vorteile:

- Das gesamte System wird komplett sauber gehalten, keine Alterung des Systems
- Die Abluft ist geruchsneutral
- Deutlich geringere Reinigungs- und Wartungskosten
- Minimales Brandrisiko
- Erfüllt die strengsten Kriterien und Anforderungen an die Umweltsauberkeit
- Das Modul kann leicht in ein bestehendes System integriert werden
- Es entsteht kein Druckverlust im Kanal
- Lange Lebensdauer der UV-C-Lampen
- Entfernt auch effektiv Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelsporen

# AUTOMATISCHES KONTROLLSYSTEM

Das automatische Steuerungssystem für die Küchenlüftung ist ein optionales Zubehör für die Küchenhauben und die Lüftungsdecken. Das digitale Steuerungssystem gewährleistet einen wirtschaftlichen Betrieb der Lüftung in Abhängigkeit von der tatsächlichen Wärmeproduktion der Küchengeräte und verhindert unwirtschaftliche Lüfterbetriebszeiten während des Kochens oder bei reduzierter Wärmebelastung.

ATREA hat ein EIGENES Steuerungssystem.



## Steuerungssystem

- Erfüllt alle Anforderungen an das modernste System
- Sorgt für perfekte hygienische Bedingungen in der Küche
- Externes Signal für Umluftofen für maximale Leistung
- Steuerung der Lüftungsleistung (0–10 V)
- Möglichkeit der Umschaltung auf vollautomatische Lüftung je nach tatsächlicher Belastung der Küchenleistung
- Steuerung auf der Grundlage von Temperatur und Feuchtigkeit
- Möglichkeit, den Raum in Zonen zu unterteilen und deren Betrieb zu definieren
- Fernzugriff
- Urlaubsmodus (für Feiertage nutzbar)
- Option für Start- und Endverzögerung



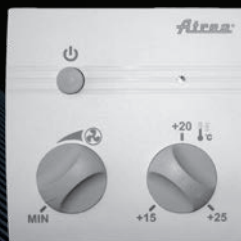


## Haupt Bedienfeld



- Geeignet für Büros
- Touchscreen und Vollfarbdisplay
- Ähnliches Design wie das ATREA-Webinterface für einfache
- Steuerung und Orientierung
- Eingebauter Temperatursensor für die Kontrolle der freien Umgebungstemperatur
- Passwortgeschützter Servicezugang für erhöhte Sicherheit
- 50 m Reichweite
- Automatischer Bildschirmschoner

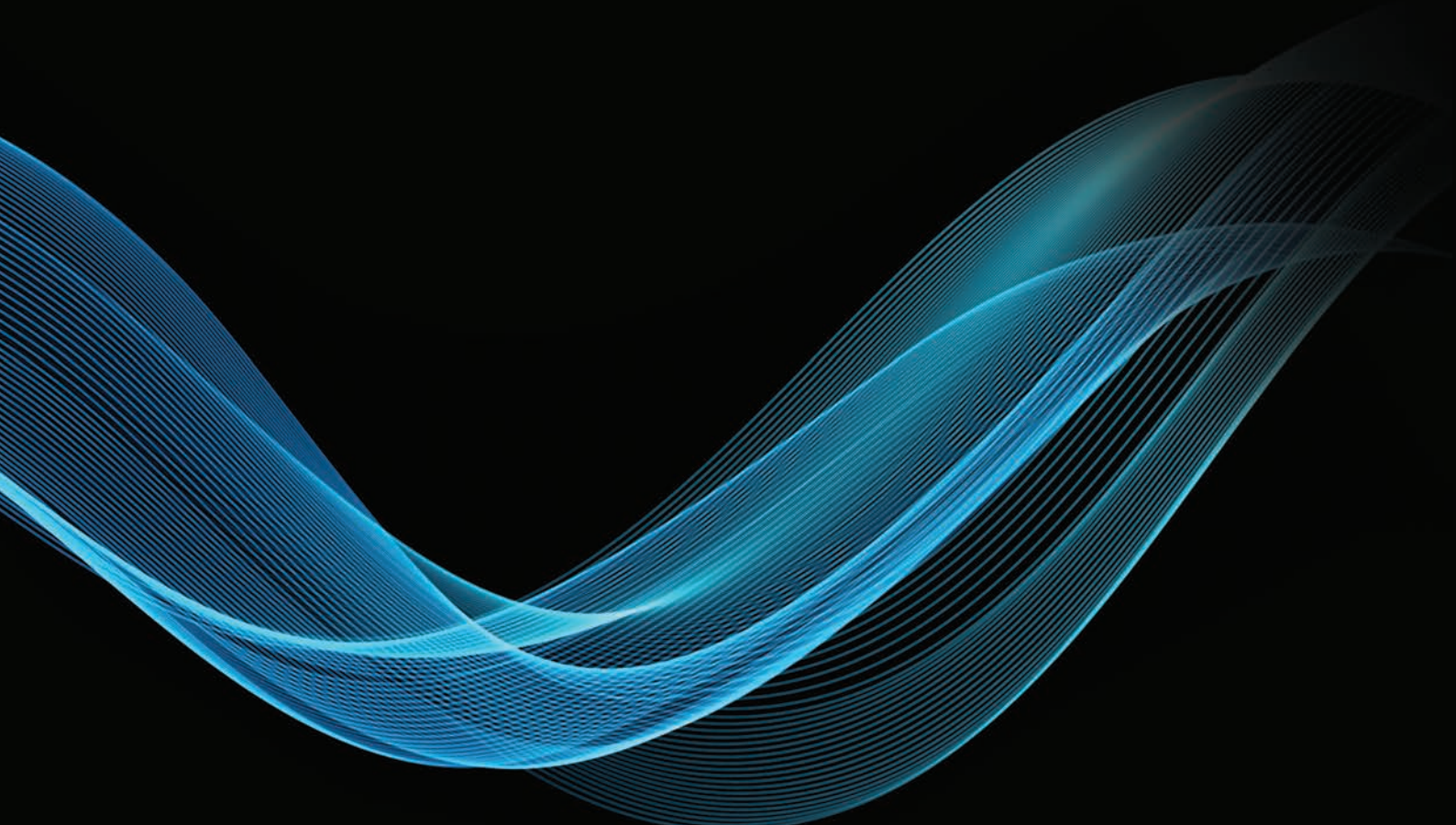
## Manuelles Bedienfeld



- Geeignet für Küchen
- Günstigere und einfachere Option
- Intuitive und einfache Einstellung von Leistung und Temperatur
- Einfache Ein/Aus-Taste
- Schutzart IP43

Webserver als Standard  
bei der Verwendung  
von DUPLEX-Geräten.





**Atrea**®

**AT**

**ATREA Austria GmbH**

Gußhausstraße 14/5  
1040 Wien  
Österreich

email: [atrea@atrea.at](mailto:atrea@atrea.at)

[www.atrea.at](http://www.atrea.at)