



МОДЕРЕН ИНДУСТРИАЛЕН

КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ

Alupera[®]



ИСТОРИЯ

ATREA стартира като частна компания през 1990 г. в Чешката република. Много скоро тя започва да се фокусира върху производството на вентилационни устройства с оползотворяване на отпадна топлина, а по-късно професионалната кухненска вентилация става още една част от комплексното продуктово портфолио на ATREA.

Висококачествените продукти на ATREA започват да се налагат и на възискателните пазари в Западна Европа. Икономическата и географската близост накара ATREA да се съсредоточи предимно върху Германия, където се утвърди много добре в резултат на доброто партньорство и висококачествените продукти, а след това последваха Холандия, Дания, Швейцария, Обединеното кралство, Италия, Литва и други страни.

Понастоящем ATREA разширява дейността си и в чужбина с вентилационно и климатично оборудване за кухни. Тя предлага вентилационни тавани от стена до стена, кухненски смукатели с рекуперация на топлина и система за управление. Благодарение на натрупания през годините опит, тази част от продуктовата гама на ATREA постепенно се превръща в успешна сред проектантите в цяла Европа.

За повече информация посетете www.atrea.bg

Продуктова гама на ATREA

- Кухненска вентилация
 - Вентилационни тавани от стена до стена и кухненски смукатели
- Промислена вентилация
 - Въздухообработващи агрегати от 500–15.000 m³/h
- Битова вентилация
 - Въздухообработващи агрегати от 170–580 m³/h
- Училищна вентилация



ЗАЩО Е НЕОБХОДИМА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ?

ATREA е в състояние да предостави цялостно решение за кухненска вентилация - от вентилационния таван до въздухообработващото устройство с рекуперация на топлина. Наличието на цялата услуга в един пакет ни дава огромно конкурентно предимство, защото е едновременно удобно и комфортно за клиента.

Вентилационната система ATREA е проектирана в съответствие с EN 16282. Конструкцията на нашата вентилационна система отговаря на най-строгите критерии по отношение на здравните изисквания, както и на дизайна. Добре осветеното пространство на цялата кухня, подаването на свеж въздух без течение и перфектното изсмукване, всичко това с допълнителното предимство на модерна система за управление, създават приятна и чиста среда за кухненския персонал.



Бизнес

- Атрактивен дизайн
- Лесна поддръжка
- Приятна среда за готвачите
- Ниско тегло
- Осветлява пространството
- Въздухонепроницаемост (затворена система за извличане)

Инженеринг

- Вентилира цялата площ на кухнята
- Хигиеничен въздухообмен
- Висока ефективност на филтрацията
- Общоевропейско сертифициране TÜV
- Интегрирано подаване на свеж въздух
- Интегрирано осветление за цялата зона
- Перфектна защита на сградната конструкция



БИЗНЕС ПРЕДИМСТВА

○ Атрактивен дизайн

Вентилационните тавани на ATREA издигат външния вид на кухнята на съвсем ново ниво. Атрактивният им дизайн създава впечатление за елегантно и висококласно съоръжение заедно с уютна работна среда.

○ Лесна поддръжка

Почистването на тавана е изключително лесно. Не е необходимо да губите цял ден, за да разглобявате съставните части. Просто измийте мръсотията с мокра кърпа за съдове.

○ Приятна среда за готвачите

Доказано е многократно, че приятната обстановка оказва значително влияние върху служителите. Затова ние предложихме решение, което създава уютно и адекватно осветено работно място.

○ Ниско тегло

Поради идеалния тип на конструкцията на вентилационния таван няма високи изисквания към статиката на тавана на сградната конструкция.

○ Осветлява пространството

Благодарение на използваните материали на тавана светлините се разпространяват по цялото работно място.

○ Въздухонепроницаемост

Използваме затворена система за изсмукване, която гарантира, че замърсеният въздух няма да попадне в строителната конструкция, следователно не може да се образува мухъл.

ВЕНТИЛАЦИЯ
ОТ СТЕНА ДО
СТЕНА И ЕКС-
ТРАКЦИОННИ
ТАВАНИ





ТЕХНИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА

○ Вентилира цялата площ на кухнята

Вентилационният таван е чудесно решение за кухни, в които са разположени няколко конвекторни фурни. Няма нужда от кухненски аспиратори, таванът извлича целия замърсен въздух и снабдява кухнята със свеж и чист въздух.

○ Хигиеничен въздухообмен

При готвене се образуват много вредни вещества. За да се предотврати тяхното наличие, отработеният въздух трябва да се извлича перфектно, както и да се подава свеж външен въздух, което не може да се постигне чрез отваряне на прозорци за проветряване.

○ Висока ефективност на филтриране

Възможно е добавянето на UV-C филтрация в зависимост от изискванията на клиента. Тази филтрация осигурява разпадане на масните частици и премахва миризмите от готвенето.

○ Общоевропейско сертифициране TÜV

Нашият продукт е сертифициран от TÜV. Този сертификат следи за качеството на използваните материали и качеството на дизайна. Той показва, че таванът е изработен при определени условия и с определени инструменти. Освен това той трябва да отговаря на определено предписано качество.

○ Интегрирано подаване на свеж въздух

подаването на свеж въздух е интегрирано в тавана с помощта на дифузьор от плат, който се изработва специално за всеки проект.



EN 16282



НАЙ-ДОБРИТЕ ФИЛТРИ ЗА МИРИЗМИ И МАЗНИНИ С ЕФЕКТИВНОСТ ДО 95 %, СОБСТВЕНА РАЗРАБОТКА, КОНСТРУИРАНЕ И ПРОИЗВОДСТВО

Ламелните и циклонните филтри на ATREA са сред най-добрите на пазара. Благодарение на собствения си, оригинален дизайн филтрите имат много висока ефективност, която не позволява дори на най-малките аерозолни частици от въздуха да проникнат в устройствата или вентилационните канали. Циклонните филтри работят с 95 % ефективност, а ламелните филтри – със 75 % ефективност.

Ламелен сепаратор

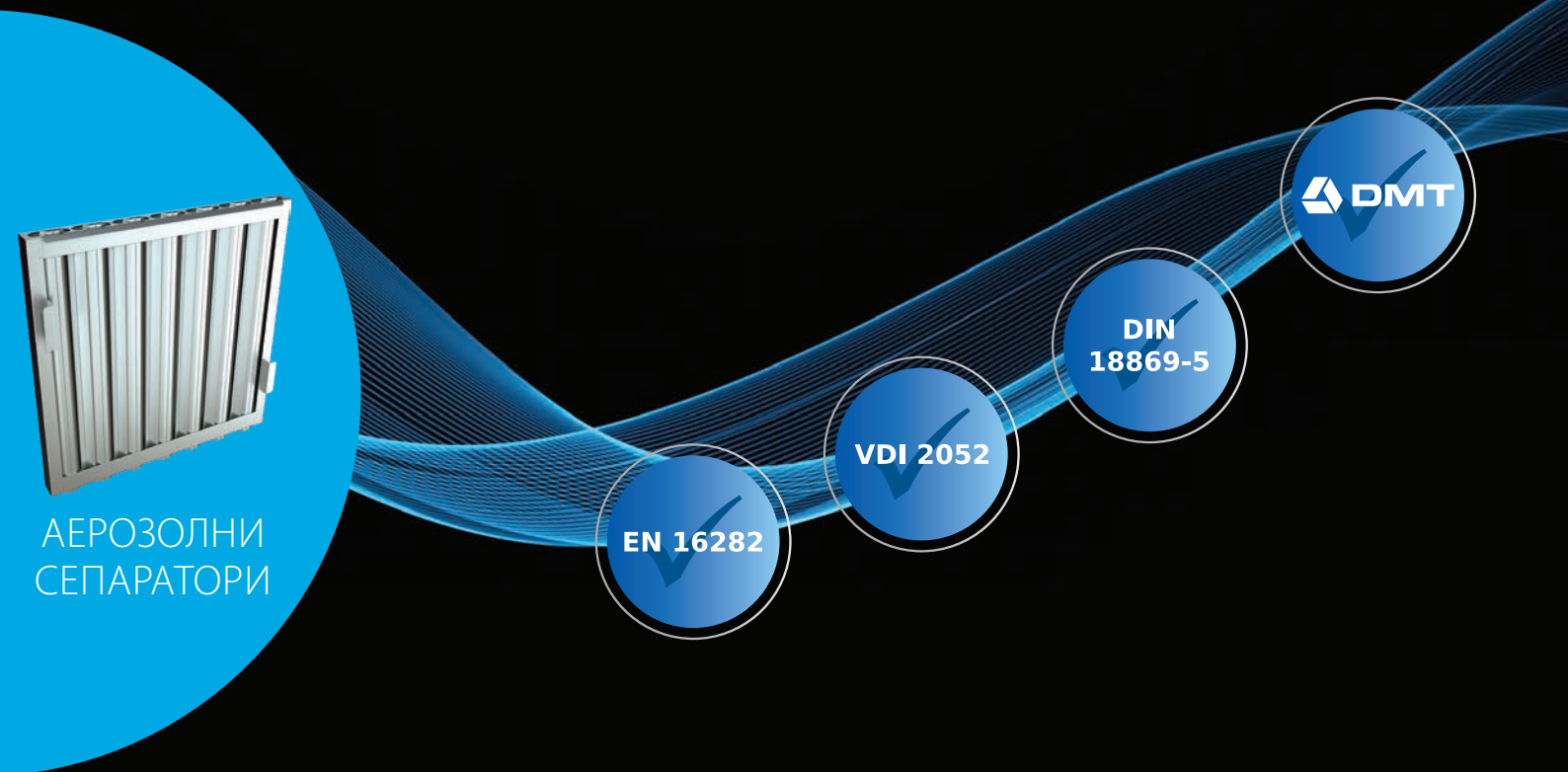
Той е в нашето портфолио от няколко години. Дизайнът му е толкова уникален, че по времето, когато беше издаден новият стандарт за кухненски съоръжения (EN16282), този сепаратор вече отговаряше на най-строгите му изисквания. Всички технически спецификации на този сепаратор можете да намерите в отделен каталог.

И двете серии сепаратори са преминали строги тестове във водеща европейска лаборатория – ДМТ. Сепараторите са преминали успешно както тестовете за забавяне на горенето, така и тестовете за разделяне на пламъка. Това ни позволява да отговорим на най-строгите стандарти (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 и др.), изисквани в кухненските операции.

Като допълнение към механичната филтрация предлагаме най-модерната UV-C технология на швейцарската компания Охутес, която унищожава всички останали частици мазнини и повечето миризми. За 100 % елиминиране на миризмите в изхвърляния въздух препоръчваме добавянето на филтри с активен въглен.

Сепаратор от циклонен тип

Първокласна новост в нашата продуктова гама, която беше разработена съвсем наскоро. Това е сепаратор, който благодарение на своята конструкция осигурява отделянето дори на най-малките аерозолни частици във въздуха. В същото време той е направен по такъв начин, че дори при много висока ефективност на отделяне да се запуща възможно най-малко с отделен аерозол.



АЕРОЗОЛНИ
СЕПАРАТОРИ

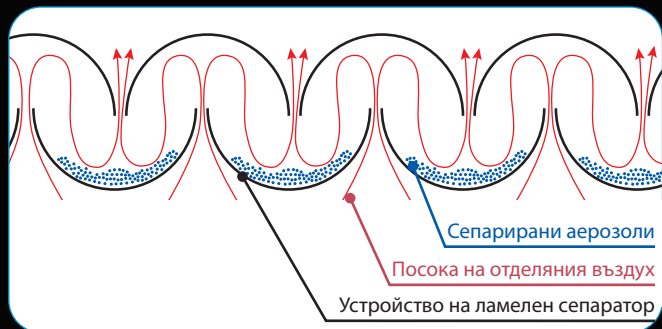
EN 16282

VDI 2052

DIN
18869-5

DMT

Схема на функционалността на ламелния сепаратор



Разполагане на сепаратора

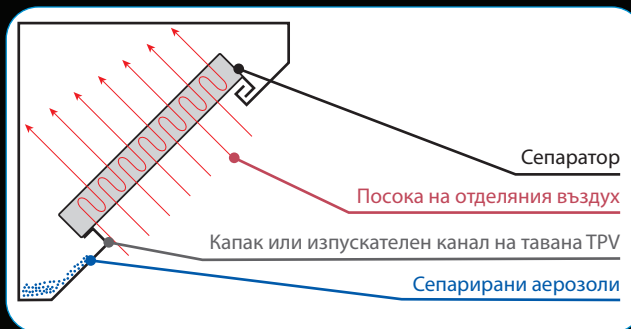
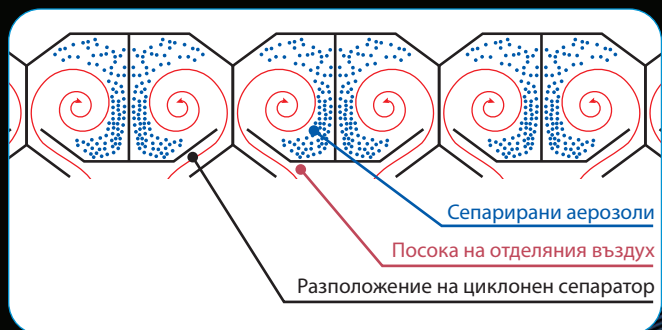
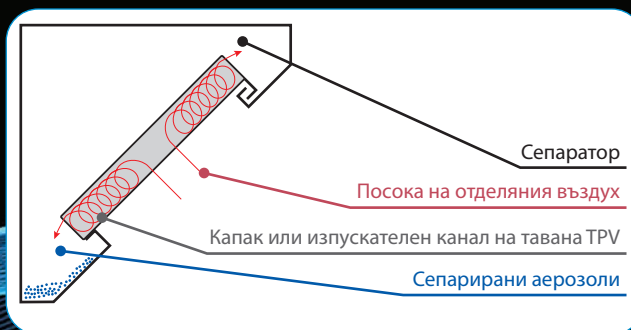


Схема на функционалността на сепаратора от циклонен тип

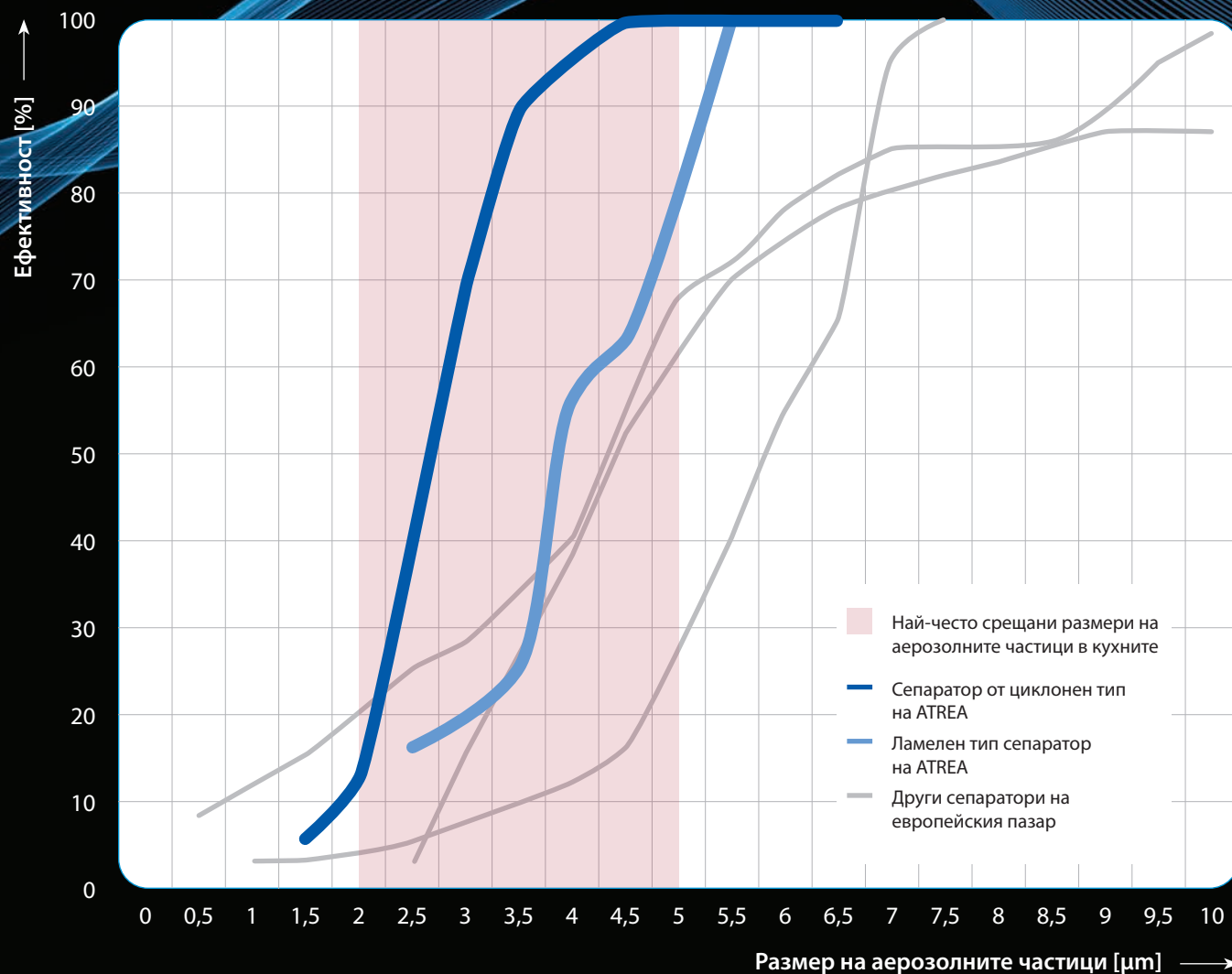


Разполагане на сепаратора



Сравнение на ефективността на аерозолните сепаратори

Приема се, че размерът на аерозолните частици в кухните е 0,5–10 μm , като най-често е 2–5 μm .



МЕТОДОЛОГИЯ ЗА ПРОЕКТИРАНЕ НА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ

EN16282

Това е първият европейски стандарт, разработен за изчисляване и проектиране на кухненска вентилация. Той се основава на VDI 2052, тъй като повечето европейски производители проектират кухненски вентилационни системи в съответствие с този регламент. През последните няколко години той многократно се доказва като перфектния стандарт за проектиране на кухненска вентилация. Въпреки че новият стандарт EN16282 се основава на VDI 2052, някои точки могат да се различават (например препоръчителните застъпвания на аспираторите над готварския блок).

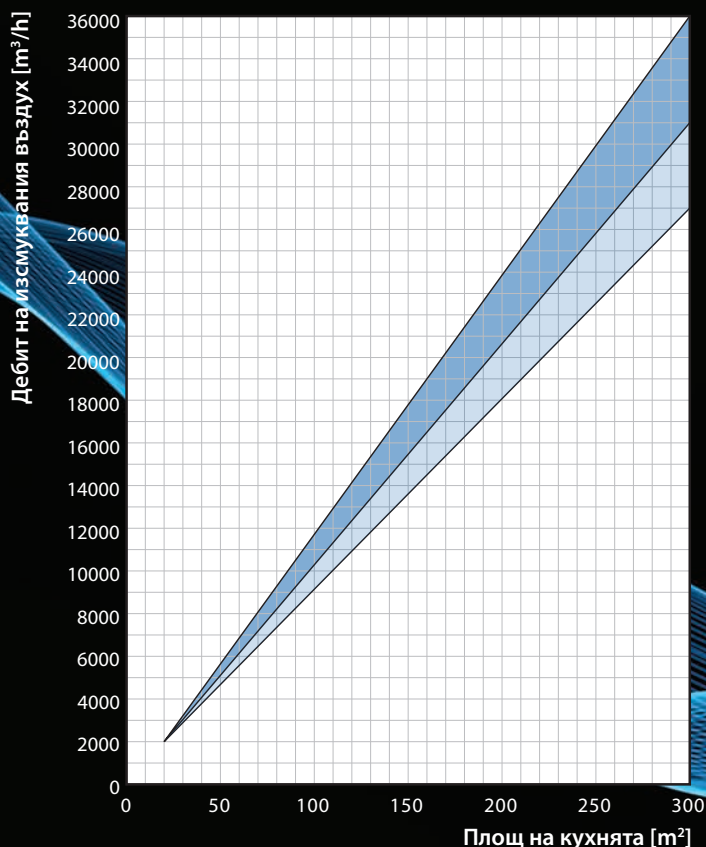
VDI 2052

Германският стандарт VDI 2052 понастоящем е най-широко използваният стандарт за проектиране на кухненско вентилационно пространство. Той е приет не само от Чешката република, но и от много други страни в Европа. За изчисленията, направени в съответствие с VDI 2052, е необходимо да се знаят няколко фактора, които влияят на крайното изчисление.

Най-важните фактори включват:

- Площ на кухнята
- Използване на кухненското пространство
- Списък на предлаганите уреди (мощност, разположение)
- Едновременният фактор на предложената технология

Въз основа на тези параметри е възможно да се проектира както най-подходящата, така и най-функционалната система.



Диапазон на пържене, печене и скара

Обхват на миене (изплакване)

Обхват на готвене и готвене на пара

Общ кухненски обхват

Предложение за номограма на кухненската вентилация съгласно VDI2052



СОФТУЕР ЗА ПОДБОР

ATREA е единственият производител с високотехнологичен софтуер, който се предлага и за проектиране на кухненски вентилационни системи заедно с промишлена и битова вентилация.


ATREA предлага своя патентован софтуер за проектиране, който е изключително полезен и практичен инструмент за избор не само на кухненска вентилационна система, но и на климатични инсталации DUPLEX и осигурява голяма маркетингова подкрепа!

Много подробните изчисления по всички спецификации са стандарт.

Софтуерът проверява дали са избрани всички компоненти и дали избраната система работи. По този начин можете да избегнете всякакви възможни грешки.

Той включва:

- Избор на вентилационен таван, кухненски смукател, въздухообработващо устройство, включително аксесоари
- Показване на параметрите на избрания уред и неговите компоненти
- Избор на система за управление с аксесоари във функционален комплект
- схеми на електрическото свързване
- Показване и отпечатване на инсталираните компоненти, h-x-диаграма и диаграми на HVAC
- Ценови спецификации на отделните компоненти
- Отпечатване на изход на принтер или PDF
- Експортиране на чертежи и диаграми в DXF в 2D или 3D формат
- Изпращане на проекта и експорта по електронна поща
- Освен това софтуерът за проектиране включва пълен каталог на продуктите на ATREA в PDF формат



Много положителните отзиви от проектантите от цяла Европа се използват за по-нататъшно усъвършенстване с цел създаване на бързо и лесно проектиране.

ВИДОВЕ КУХНЕНСКИ ВЕНТИЛАЦИОННИ ТАВАНИ

ATREA предоставя **цялостно решение** = управление на проекта „до ключ“!



TPV

Стандартен дизайн на напълно осветен вентилационен таван. Осветлението има не само дизайнерски ефект, но и създава по-приятна работна среда за кухненския персонал в сравнение със стандартния дизайн от неръждаема стомана.



TPV-N

Дизайн от неръждаема стомана на вентилационния таван TPV с участъци от неръждаема стомана между въздуховодите.



TPV-K

Дизайн от неръждаема стомана на вентилационния таван TPV с боядисани в бяло алуминиеви панели между въздуховодите.

ПРОЦЕДУРА ЗА ПОРЪЧКА КАК РАБОТИ

Alupera®

Лидер в областта на вентилацията
и рекуперацията на топлина

Процедура

1. Технически документи
2. Безплатна консултация
3. Ценова оферта
4. Измерване на кухнята
5. Производство
6. Монтаж и доставка

Необходими технически документи

- Списък на кухненските уреди
- Мощност на всеки уред
- Разположение на уредите в кухнята
- Височина на тавана
- Чертеж на проекта във файл .dwg



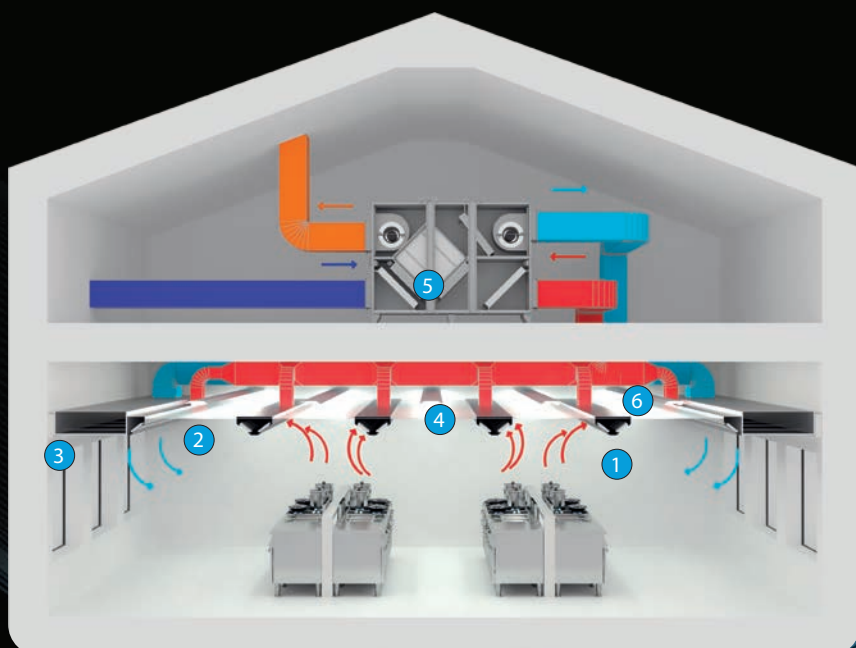
Отзиви – ОПИТЪТ НА НАШИТЕ КЛИЕНТИ



Škoda Auto – Млада Болеслав



Potrefená Husa – Либерец



1. Аспирационни канали с аерозолни сепаратори
2. Прозрачни, полупрозрачни панели
3. Захранващи канали с дифузори
4. LED осветление
5. HVAC единица
6. Горни смукателни канали



ŠKODA AUTO МЛАДА БОЛЕСЛАВ

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TRV



През 2019 г. започна изграждането на нова централна кухня за цялата производствена зона на Шкода Ауто. Тази кухня е уникална по своите размери. Площта на самата кухня за готвене заема 860 m², а заедно с подготвителните помещения е повече от 1000 m², като по този начин тя е най-голямата промишлена кухня в Чешката република и една от най-големите в Европа. Централното готварско помещение е проектирано за автоматична работа, така че да могат да се приготвят повече от 35 000 ястия на ден. За тази натовареност са проектирани не само няколко големи котлона, но и няколко многофункционални тигана, котли и линия за обработка на тесто (помещение за кнедли). Голям акцент е поставен върху правилното функциониране на цялата ОВК система, тъй като за гастротехнологията са необходими повече от 3000 kW обща входяща мощност. За осигуряване на вентилацията на цялата зона за готвене се използват два рекуператора на покрива с мощност 90 000 m³/h. Те могат да обменят въздуха в цялото помещение за готвене 40 пъти на час.



За повече информация посетете www.atrea.bg

AIREST

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TPV

МЕЖДУНАРОДНО ЛЕТИЩЕ ВАЦЛАВ ХАВЕЛ



TPV



На летище Václav Havel Airport е извършена реконструкция на летищната кухня. Кухнята осигурява храна за целия въздушен трафик. Реконструкцията на кухненската дейност беше извършена преди 10 години, когато за съжаление бяхме заменени с технически незадоволително и парадоксално по-скъпо решение. Впоследствие ръководството на летището реши да замени тази система с първоначално предложеното решение, което представлява пълен вентилационен таван TPV, след дългогодишно недоволство (лошо осветление на пространството, капеща мазнина от тавана, нарушаване на строителните конструкции, трудоемка и изискваща поддръжка). Това е третата инсталация, а в момента се подготвят още инсталации.



Altera[®]

Лидер в областта на вентилацията и рекуперацията на топлина

ВОЕННА БОЛНИЦА ПИТЕЩ, РУМЪНИЯ

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TRV



TRV



Проектът включваше монтаж на таван, през който се отвежда отработеният въздух от кухненската зона, на площ от 96 m². Таванът е оборудван с високоефективни сепаратори за мазнини, прозрачни поликарбонатни панели с LED осветление, канали за изсмукване, регулирани с ръчни клапи, и дифузори за подаване на свеж въздух. Общият капацитет на въздушния поток е 10 000 м³/ч за изсмукване и подаване. В допълнение към постоянното подаване на свеж въздух, за което не се консумира енергия по време на отоплението, това решение е позволило много по-ефективна организация на уредите за готвене и съхранение в кухнята. Производственият капацитет на столовата е 350 ястия на ден.



За повече информация посетете www.atrea.bg

ХОТЕЛ SPO SJENJAK ТУЗЛА, БОСНА И ХЕРЦЕГОВИНА

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TPV



TPV



SPO Sjenjak е новопостроена сграда, разположена в Тузла, която се използва за жилищни и бизнес цели.

На последния етаж на сградата се намира и луксозен ресторант с кухня с умерен размер (55 м²).

Вентилационният и осветителен таван ATREA TPV, заедно с вентилационен модул и система за управление DUPLEX Basic, беше избран като решение за изпълнение на изискванията към кухнята по отношение на ефективното отвеждане на въздуха и осветеността на работното място.



Atrea[®]

Лидер в областта на вентилацията
и рекуперацията на топлина

POTRAFENA HUSA ЛИБЕРЕЦ, ЧЕШКА РЕПУБЛИКА

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TRV



В този случай ние се справихме с проекта на луксозния ресторант Potrefena Husa в Чешката република. Площта на тавана е 33 m² и вентилационният таван включва външно тяло DUPLEX 10100 Basic-N и система за управление – по този начин целият вентилационен пакет с включен монтаж е осигурен от нас.



За повече информация посетете www.atrea.bg

КУРОРТ ПЕТРАМ САВУДРИЯ, ХЪРВАТИЯ

ТАВАНИ ЗА КУХНЕНСКА ВЕНТИЛАЦИЯ / TPV



TPV



Курорт и резиденции Петрам - най-големият и най-атрактивен туристически проект, изграден в Хърватия през последните десет години. Комплексът разполага с 252 луксозни имота – 55 туристически вили, апартхотел със 179 ваканционни апартаменти и 18 жилищни апартаменти.

На последния етаж на хотела е разположен превъзходен ресторант, който има вентилационен таван ATREA TPV с UV-C и система за противопожарна защита. Кухненски аспиратори Atrea са инсталирани и в по-малките ресторанти в самия комплекс.



Atrea®

Лидер в областта на вентилацията
и рекулерацията на топлина

КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



KUBUS



KUBUS

Обикновен смукател, предназначен само за изхвърляне на отработен въздух, подходящ за уреди като съдомиялни машини и конвекторни фурни, за кухни от всякакъв тип и размер. Работата на такива уреди не води до задържане на частици мазнина в изхвърляния въздух, така че не е необходимо да се монтират филтри за мазнини.

Предимства:

- Напълно заварена конструкция
- Издръжлива неръждаема стомана AISI 304



MODIS 2

MODIS 2

Кухненските смукатели от серията MODIS 2 са част от цялостна продуктова линия – сглобяеми смукатели ATREA. Уникалното конструктивно решение, базирано на модулна система, предлага на клиента възможност за доставка в разглобена система без порт за свързване, разглобена система с порт за свързване (монтаж на смукателя на място, самостоятелно или от производителя) или доставка като цяло. Те могат да се сглобяват един до друг, за да се създаде по-дълъг комплект, или да се окачват гръб до гръб, за да се създаде централен комплект (островен) над готварския блок.

Предимства:

- 5 години гаранция
- Чешки продукт от реномиран производител с повече от 25 години професионален опит
- Атрактивен дизайн
- Вградени LED светлини
- Доставка в рамките на 3 работни дни



КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



GRANDE



GRANDE

Изцяло завареният смукател от неръждаема стомана – GRANDE е разработен така, че да отговаря както на строгите технически параметри на VDI 2052 и EN 16282, така и на дизайнерските изисквания на клиента. Благодарение на тези параметри той може да се използва както за извличане на готварски блокове с огромни натоварвания, така и като дизайнерски елемент на аспирацията.

Предимства:

- Дизайн от неръждаема стомана
- Енергоспестяващо осветление
- Безжично управление на осветлението
- Потискане на сглобяемите фуги до минимум
(външен вид на изцяло заварената версия)
- Огромно пространство за натрупване
- Висока ефективност на сепараторите



VARIANT

VARIANT

Кухненските смукатели VARIANT осигуряват ефективно изсмукване с филтриране на отпадния въздух и едновременно с това подаване на пречистен свеж въздух за кухни с всякакви размери и конфигурации, също и с автоматичен контрол на работата при поискване.

Предимства:

- Интегрирано подаване на свеж въздух към кухненската зона
- Вградено LED осветление със защита IP65
- Ниско тегло
- Елегантен дизайн
- Възможност за насочване на подаването на свеж въздух
- Компактност



КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



Интегрирано
ядро за възста-
новяване на
топлина

О П Т И М А



ОПТИМА

Уникален компактен смукател с рекулперация, подгръване, филтриране, подаване на пресен въздух и осветление. ОПТИМА е подходящ както за нови сгради, така и за ремонти с ограничено пространство за инсталиране на климатична инсталация. Всички функции се осигуряват директно в смукателя, като в централните канали за подаване и извеждане на въздух се монтират само вентилатори с необходимите параметри.

Предимства:

- Компактност
- Интегрирано подаване на свеж въздух
- Усъвършенствана система за управление от ATREA
- Вграден топлообменник за възстановяване на топлина с ефективност до 68 %.
- Вградени секции: електрически преднагревател или секция за водно отопление/охлаждане
- Вградено LED осветление със защита IP65

КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



ГОЛЕМИ КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ



Голям кухненски смукател TPV

Стандартен дизайн на широкомащабен смукател с прозрачни осветителни панели.

Голям кухненски смукател TPV-N

Изцяло изработен от неръждаема стомана широкоформатен смукател TPV.

Голям кухненски смукател TPV-K

Конструкция от неръждаема стомана на широкомащабен смукател TPV с боядисани в бяло алуминиеви панели между въздуховодите.

КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



ГОЛЕМИ КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

ГОЛЕМИ КУХНЕНСКИ СМУКАТЕЛИ

Големите кухненски смукатели са подходящи за кухни с множество готварски центрове. Безспорното предимство на това решение е полученият външен вид и по-ниските разходи за закупуване в сравнение с инсталирането на няколко смукателя и сложни въздуховоди. Те се предлагат в комплексен дизайн с размери според изискванията, по желание с подаване на въздух. Голямоплощните смукатели ATREA се превърнаха в стандарт за функционални и архитектурни таванни решения за кухни с отворен дизайн.

Предимства:

- 5 години гаранция
- Чешки продукт от реномиран производител с повече от 25 години професионален опит
- Атрактивен дизайн
- Интегриран панел за пълно осветление
- Възможност за вградена UV-C филтрация

ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

AtreA®

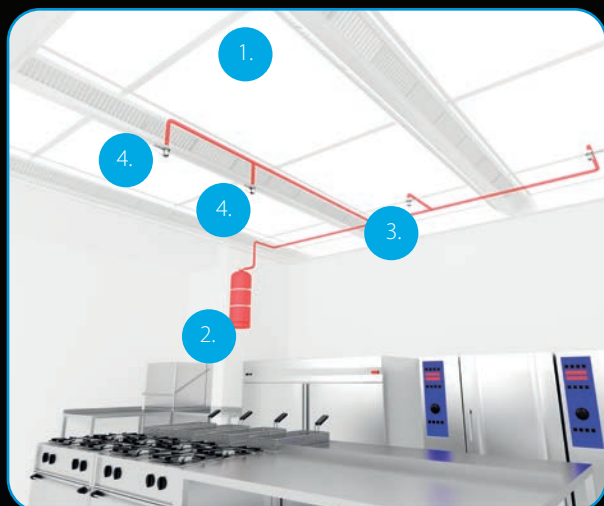
Лидер в областта на вентилацията
и рекуперацията на топлина

LED светлини

- Възможност за всички видове кухненски вентилационни тавани (стандартно за TPV Exclusive)
- Оптимална осветеност
- Ниски експлоатационни разходи

Самозагасваща се система

- Автоматично открива пожар и започва да го гаси
- Предпазва вентилационната система и кухненските уреди
- Компактно решение
- Атрактивен дизайн
- Отговаря на условията за пожарна безопасност



1. Вентилационен таван от стена до стена ATREA
2. Пожарогасител със съхранено налягане
3. Система за самогасене
4. Автоматични дюзи

AtreA®

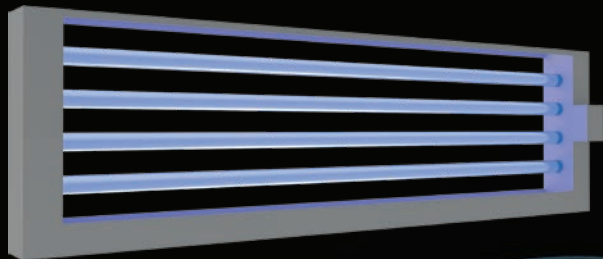
Лидер в областта на вентилацията
и рекуперацията на топлина



UV-C ТЕХНОЛОГИЯ

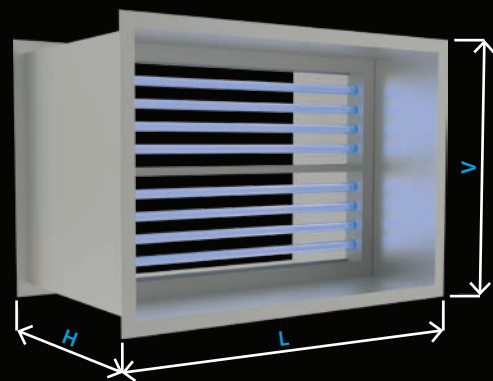
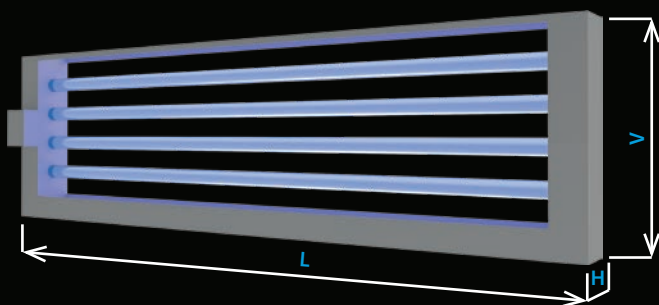
Кухненската вентилационна система ATREA решава и проблема с надеждното филтриране на отработения въздух, като в допълнение към стандартната механична филтрация на мазнините може да се монтира и втора степен на UV-C филтрация – по този начин се постига **най-висока ефективност до 99,9 %** при обезвреждането на отработените аерозоли!

Резултатът е значително по-ниска поддръжка и, най-важното, по-чист отработен въздух без неприятни миризми. Доказателство за качеството и функционалността на тази система е и общоевропейският сертификат TÜV.



Тип	V_{\max} [m ³ /h]	Дължина L [mm]	Височина V [mm]	Дълбочина H [mm]	Входяща мощност [W]
UV-C лампа 1 000 m ³ /h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C лампа 2 000 m ³ /h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C лампа 3 000 m ³ /h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C кутия 2 000 m ³ /h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C кутия 4 000 m ³ /h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C кутия 8 000 m ³ /h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Размери



Предимства:

- Цялата система се поддържа напълно чиста, няма стареене на системата
- Отпадъчният въздух е без мирис
- Значително по-ниски разходи за почистване и поддръжка
- Минимален риск от пожар
- Отговаря на най-строгите критерии и изисквания за чистота на околната среда
- Модулът може лесно да се интегрира в съществуваща система
- Не създава загуби на налягане във въздуховодите
- Дълъг живот на UV-C лампите
- Ефективно отстранява и бактерии, вируси, дрожди и спори на плесени

СИСТЕМА ЗА АВТОМАТИЧНО УПРАВЛЕНИЕ

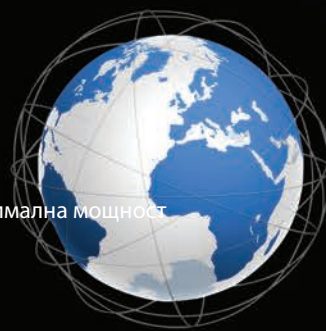
Системата за автоматично управление на кухненската вентилация е допълнителен аксесоар за кухненските смукатели и вентилационните тавани. Цифровата система за управление осигурява икономична работа на вентилацията в зависимост от действителното производство на топлина от кухненските уреди и предотвратява неикономичното време на работа на вентилатора по време на готвене или при намалено топлинно натоварване.

ATREA разполага със СОБСТВЕНА система за управление.



Система за управление

- Отговаря на всички изисквания за най-съвременна система
- Осигуряване на перфектни хигиенни условия в кухнята
- Външен сигнал за конвекционната фурна за постигане на максимална мощност
- Контрол на ефективността на вентилацията (0-10 V)
- Контрол в зависимост от температурата и влажността
- Възможност за преминаване към напълно автоматична вентилация в зависимост от действителното натоварване в кухнята
- Възможност за разделяне на пространството на зони и определяне на тяхната работа
- Отдалечен достъп
- Ваканционен режим (възможно е да се използва за държавни празници)
- Възможност за забавяне на старта и края

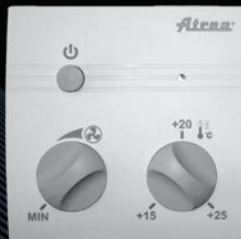


Основен панел за управление



- Подходящ за офиси
- Сензорен екран и пълноцветен дисплей
- Дизайн, подобен на уеб интерфейса на ATREA, за лесно управление и ориентация
- Вграден температурен сензор за контрол на температурата на свободната среда
- Защитен с парола сервизен достъп за по-голяма безопасност
- Достигане на разстояние 50 м
- Автоматичен скрийнсейвър

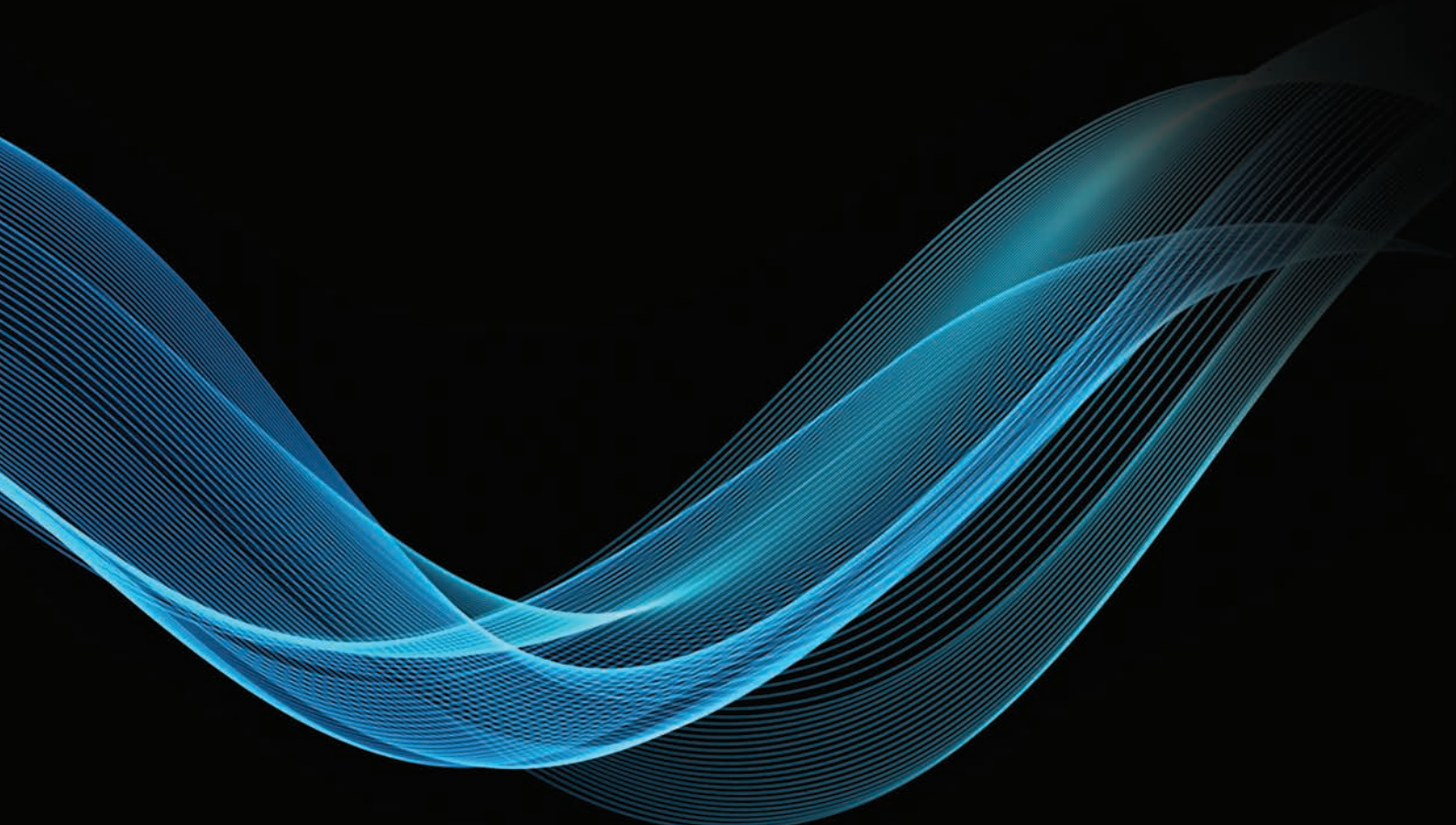
Ръчен панел за управление



- Подходящ за кухни
- По-евтин и опростен вариант
- Интуитивна и лесна настройка на мощността и температурата
- Прост бутон за включване/изключване
- Защита от проникване IP43

Уеб сървър като стандарт при
използване на DUPLEX устройства.





АТРЕА®

BG

ATREA Bulgaria

**УЛ. ДОБРИ ВОЙНИКОВ 19, АП.3, ЕТ.2
ГР. СОФИЯ 1164
БЪЛГАРИЯ**

email: contact@atrea.bg

www.atrea.bg