



MODERN

STORKÖKSVENTILATION

Atural[®]



HISTORIA

ATREA startade som ett privat företag 1990 i Tjeckien. Mycket snart började man fokusera på tillverkning av ventilationsaggregat med värmeåtervinning och senare blev storköksventilation ytterligare en del av ATREA:s komplexa produktportfölj.

ATREAs högkvalitativa produkter började också göra avtryck på de krävande marknaderna i Västeuropa. Den ekonomiska och geografiska närheten fick ATREA att fokusera främst på Tyskland, där man har etablerat sig mycket väl tack vare ett bra partnerskap och produkter av högsta kvalitet, med Nederländerna, Danmark, Schweiz, Storbritannien, Italien, Litauen och andra länder som efterföljare.

För närvarande expanderar ATREA även sin verksamhet utomlands med ventilations- och ventilation för kök. Här erbjuds vägg till vägg-ventilationstak, kökskåpor med värmeåtervinning och styrsystem. Med så mycket erfarenhet genom åren blir denna del av ATREAs produktsortiment långsamt en framgång bland designers över hela Europa.

ATREAs produktsortiment

- Ventilation för kök
 - Storkökskåpor och ventilationstak från vägg till vägg
- Kommersiell ventilation
 - Luftbehandlingsaggregat från 500–15.000 m³/h
- Bostadsventilation
 - Luftbehandlingsaggregat från 170–580 m³/h
- Ventilation i skolor



VARFÖR KÖKSVENTI- LATION?

ATREA kan leverera en komplett lösning för köksventilation – från ventilationstak till luftbehandlingsaggregat med värmeåtervinning. Att ha hela tjänsten i ett paket ger oss en enorm konkurrensfördel, eftersom det är både enkelt och bekvämt för kunden.

ATREAs ventilationssystem är konstruerat enligt EN 16282. Konstruktionen av vårt ventilationssystem uppfyller de strängaste kriterierna när det gäller såväl hälsokrav som design. Det väl upplysta utrymmet i hela köket, den dragfria tillförseln av frisk luft och det perfekta utsuget, allt detta med den extra fördelen av ett modernt styrsystem, skapar en trevlig och ren miljö för kökspersonalen.



Företag

- Attraktiv design
- Enkelt underhåll
- Trevlig miljö för kockarna
- Lätt vikt
- Ljusar upp utrymmet
- Lufttät (slutet utsugningssystem)

Teknisk

- Ventilerar hela köksytan
- Hygienisk luftväxling
- Hög filtreringseffektivitet
- Europatäckande TÜV-certifiering
- Integrerad tillförsel av frisk luft
- Integrerad belysning för hela området
- Perfekt skydd för byggnadskonstruktionen



AFFÄRSMÄSSIGA FÖRDELAR

○ Attraktiv design

ATREAs ventilationstak tar kökets utseende till en helt ny nivå. Den tilltalande designen skapar ett intryck av en elegant och högklassig anläggning tillsammans med en trivsamt arbetsmiljö.

○ Enkelt underhåll

Det är extremt enkelt att rengöra taket. Du behöver inte ta ledigt hela dagen för att ta bort delarna. Tvätta bara bort smutsen med en våt disktrasa.

○ Låg vikt

På grund av en idealisk konstruktions-typ finns det inga höga krav på konstruktionstakets statik.

○ Ljusar upp utrymmet

Tack vare de använda materialen i taket sprids ljuset över hela arbetsplatsen.

○ Trevlig miljö för kockarna

Det har bevisats flera gånger att en trevlig miljö har en betydande inverkan på medarbetarna. Därför har vi tagit fram en lösning som skapar en luftig och tillräckligt upplyst arbetsplats.

○ Lufttätt

Vi använder ett slutet utsugningssystem, vilket säkerställer att förorenad luft inte kommer in i byggnadskonstruktionen. Därför kan inget mögel bildas.

VÄGG-TILL-VÄGG-
VENTILATION OCH
UTSUGSTAK





TEKNISKA FÖRDELAR

- Ventilerar hela köksytan

Ventilationstak är en utmärkt lösning för kök där flera konvektionsugnar är placerade. Det finns inget behov av köksfläktar, taket suger ut all förorenad luft och förser köket med frisk och ren luft.

- Hygienisk luftväxling

Vid matlagning skapas många skadliga ämnen. För att förhindra att de bildas måste frånluften sugas ut perfekt och tillföra frisk utomhusluft, vilket inte kan uppnås genom att öppna fönster för att ventileras.

- Hög filtreringseffektivitet

Det är möjligt att lägga till UV-C-filtrering enligt kundens krav. Denna filtrering säkerställer upplösning av fettpartiklar och eliminerar lukt från matlagning.

- Europatäckande TÜV-certifiering

Vår produkt är TÜV-certifierad. Denna certifiering övervakar kvaliteten på det använda materialet och designkvaliteten. Den beskriver att taket är tillverkat under vissa förhållanden och med vissa verktyg. Det måste också uppfylla en viss föreskriven kvalitet.

- Integrerad tillförsel av frisk luft

Tillförseln är integrerad i taket med hjälp av ett tygdon som tillverkas exklusivt för varje projekt.



EN 16282



DE BÄSTA LUKT- OCH FETTFILTREN MED EN EFFEKTIVITET PÅ UPP TILL 95 % EGEN UTVECKLING, KONSTRUKTION OCH PRODUKTION

ATREAs lamell- och cyklonfilter är bland de bästa på marknaden. Tack vare sin egen, originella design har filtren en mycket hög verkningsgrad som gör att inte ens de minsta fettpartiklarna från luften kan tränga in i apparaterna eller ventilationskanalerna. Cyklonfilter arbetar med upp till 95 % effektivitet, lamellfilter med upp till 75 % effektivitet.

Avskiljare av lamelltyp

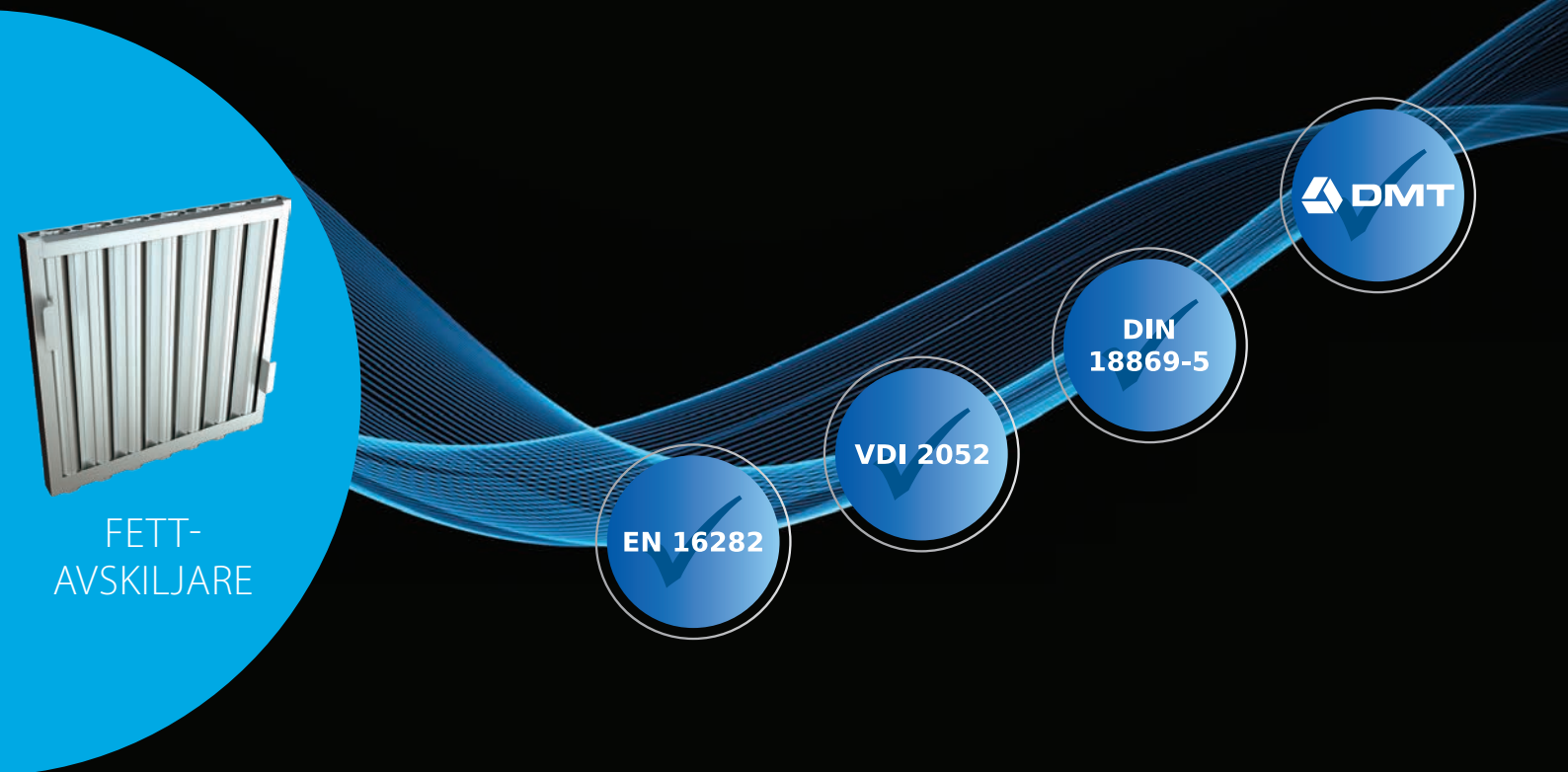
Har funnits i vårt sortiment under flera år. Dess konstruktion är unik så att när den nya standarden för köksanläggningar (EN16282) utfärdades uppfyllde denna avskiljare redan de strängaste kraven. Alla tekniska specifikationer för denna avskiljare finns i en separat katalog.

Avskiljare av cyklontyp

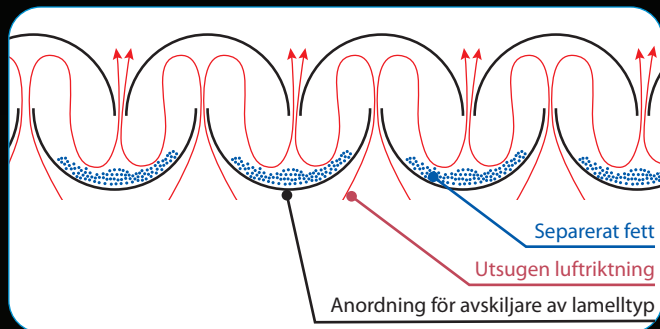
Är en förstklassig nyhet i vårt produktsortiment som har utvecklats. Det är en avskiljare som tack vare sin konstruktion säkerställer avskiljning av även de minsta fettpartiklarna i luften. Samtidigt är den tillverkad på ett sådant sätt att den, även med en mycket hög avskiljningseffektivitet inte täpps igen av fett.

Båda separatorserierna har genomgått rigorösa tester vid ett ledande europeiskt DMT-laboratorium. Separatorena har klarat både flamskydds- och flamavskiljningstester. Detta gör att vi kan uppfylla de strängaste standarderna (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5, etc.) som krävs i köksverksamhet.

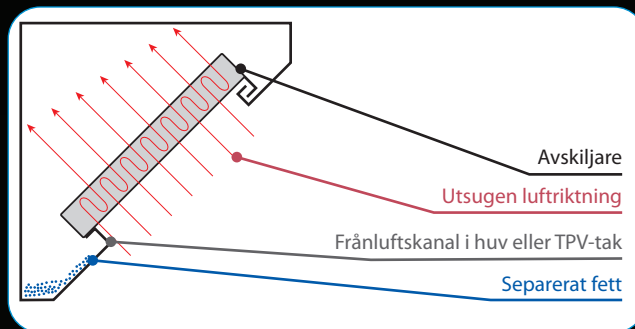
Som ett valfritt komplement till mekanisk filtrering erbjuder vi toppmodern UV-C-teknik från det schweiziska företaget Oxytec, som förstör alla kvarvarande fettpartiklar och de flesta lukter. För 100% lukteliminering i frånluften rekommenderar vi aktiva kolfilter.



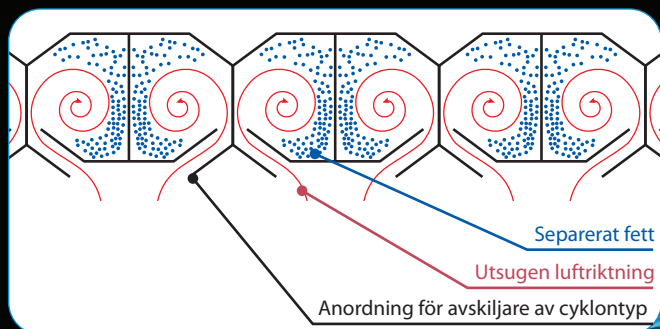
Funktionsschema för separator av lamelltyp



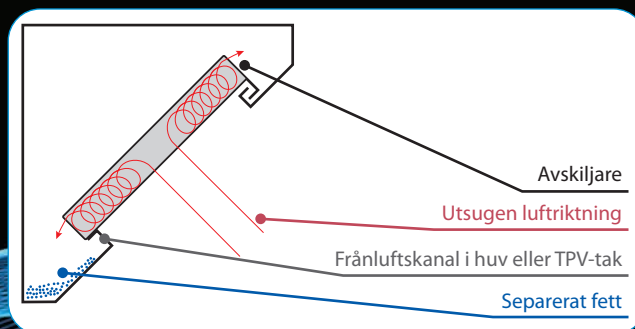
Placering av avskiljare



Funktionsschema för separator av cyklontyp

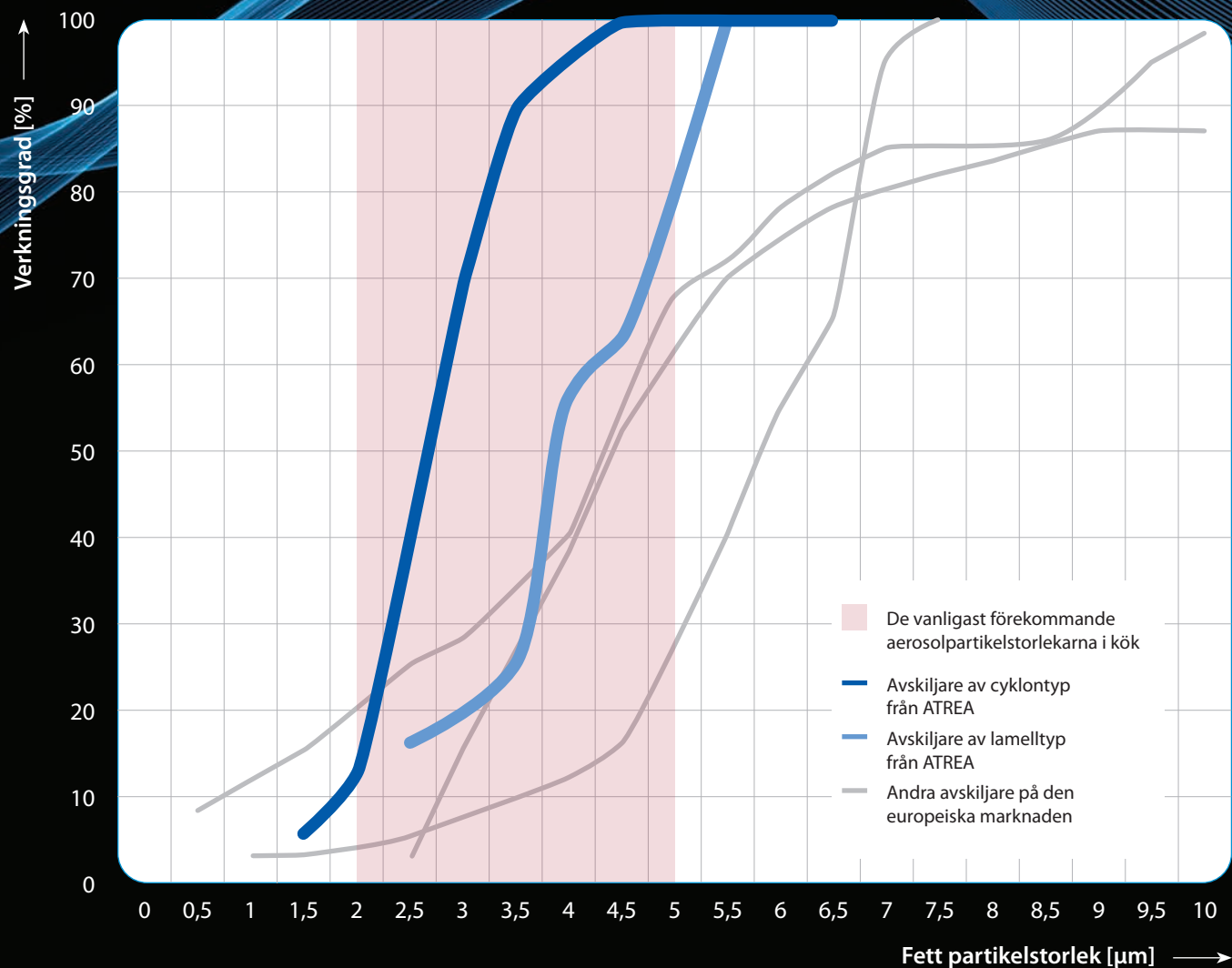


Placering av avskiljare



Jämförelse av effektiviteten hos aerosolavskiljare

Fettpartikelstorleken i kök antas vara 0,5–10 µm, vanligast 2–5 µm.



METODIK FÖR UTFORMNING AV KÖKSVENTILATION

EN16282

Detta är den första europeiska standarden som har tagits fram för beräkning och dimensionering av köksventilation. Den baseras på VDI 2052 eftersom de flesta europeiska tillverkare utformar köksventilationssystem i enlighet med denna förordning. Den har under de senaste åren upprepade gånger visat sig vara den perfekta standarden för utformning av köksventilation. Även om den nya standarden EN16282 är baserad på VDI 2052 kan vissa punkter variera (t.ex. de rekommenderade överlappningarna för kåpor över matlagningsblocket).

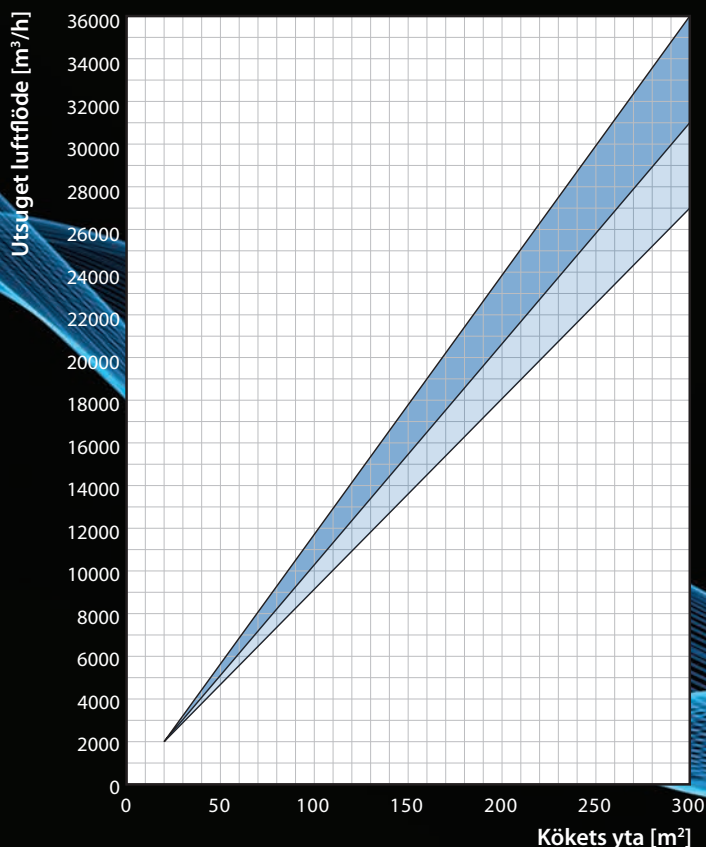
VDI 2052

Den tyska standarden VDI 2052 är för närvarande den mest använda standarden för utformning av ventilationsutrymmen i kök. Den antogs inte bara av Tjeckien, utan också av många andra länder i Europa. För beräkningar enligt VDI 2052 är det nödvändigt att känna till flera faktorer som påverkar den slutliga beräkningen.

De viktigaste faktorerna är bl.a:

- Kökets yta
- Användning av köksutrymmet
- Lista över föreslagna apparater (kraft, placering)
- Simultanfaktor för föreslagen teknik

Baserat på dessa parametrar är det möjligt att utforma både det mest lämpliga och också det mest funktionella systemet.



Utbud av stekning, grillning och bakning

Utbud av diskning (sköljning)

Utbud för tillagning och ångkokning

Totalt köksutbud

Förslag till nomogram för köksventilation
köksventilation enligt VDI2052



PROGRAMVARA FÖR URVAL

ATREA är den enda tillverkaren som har en mycket sofistikerad programvara tillgänglig även för design av köksventilationssystem tillsammans med kommersiell ventilation och bostadsventilation.

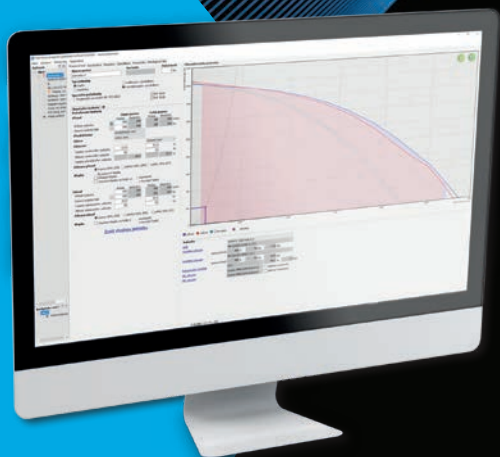
ATREA erbjuder sin egen designprogramvara som är ett mycket användbart och praktiskt verktyg för att välja inte bara köksventilationssystem, utan även för DUPLEX luftbehandlingsaggregat och ger bra marknadsföringsstöd!

Mycket detaljerade beräkningar av alla specifikationer är standard.

Programvaran kontrollerar om alla komponenter har valts och om det valda systemet fungerar. På så sätt kan du undvika eventuella misstag.

Det inkluderar:

- Val av ventilationstak, köksfläkt, luftbehandlingsenhet inklusive tillbehör
- Visa parametrar för den valda apparaten och dess komponenter
- Välja styrsystem med tillbehör i en funktionell uppsättning
- Diagram över elektriska ledningar
- Visning och utskrift av installerade komponenter, ett h-x-diagram och HVAC-diagram
- Prisspecifikationer för enskilda komponenter
- Utskrift till skrivare eller PDF
- Exportera ritningar och diagram som DXF i 2D eller 3D
- Skicka design och export via e-post
- Dessutom innehåller designprogrammet en fullständig katalog över ATREAs produkter i PDF-format



Mycket positiv feedback från konstruktörer från hela Europa används för ytterligare förbättringar med målet att skapa snabb och enkel design.

TYPER AV VENTILATIONSTAK FÖR KÖK

ATREA levererar **komplett lösning** = nyckelfärdig projektledning!



TPV

Standardutförande av det fullt belysta ventilationstaket. Belysningen har inte bara en designmässig effekt, utan skapar också en trevligare arbetsmiljö för kökspersonalen än en standarddesign i rostfritt stål.



TPV-N

Rostfri design av TPV-ventilationstaket med fyllningar av rostfritt stål mellan luftkanalerna.



TPV-K

Rostfri design av TPV-ventilationstaket med vitlackerade aluminiumkanaler mellan luftkanalerna.

BESTÄLLNINGSFÖRFARANDE HUR DET FUNGERAR

Aluppa®

Ledande inom ventilation
och värmeåtervinning

Förfarandet

1. Tekniska dokument
2. Kostnadsfri rådgivning
3. Pris offert
4. Mätning av kök
5. Produktion
6. **Installation och leverans**

Erforderliga tekniska dokument

- Lista över köksmaskiner
- Effekt för varje apparat
- Vitvarornas placering i köket
- Takhöjd
- Projektritning i .dwg-fil

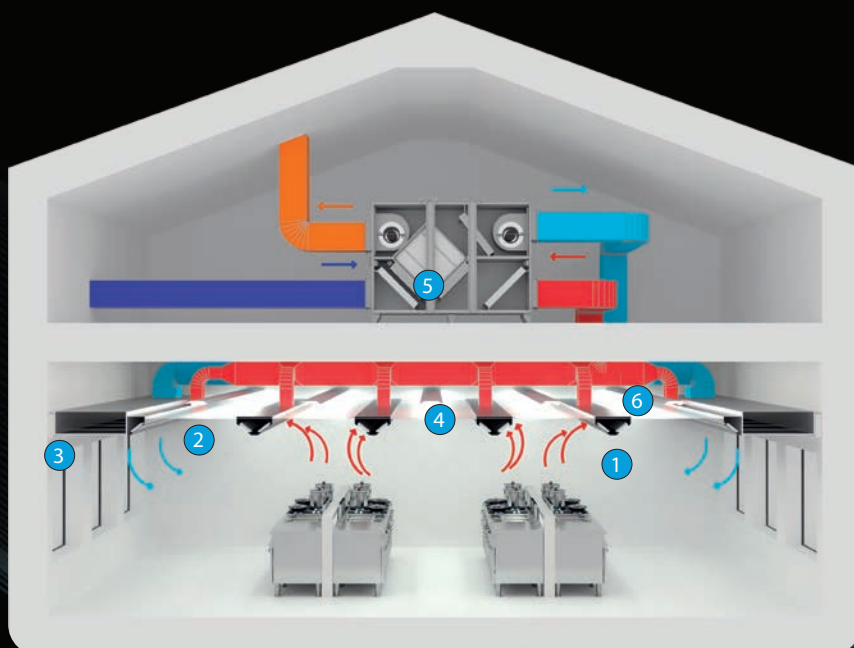
Referens – våra kunders erfarenheter



Škoda Auto – Mladá Boleslav



Potrefená Husa – Liberec



1. Utsugningskanaler med fettavskiljare
2. Transparenta, genomskinliga paneler
3. Tilluftskanaler med diffusorer
4. LED-blixtar
5. HVAC-enhet
6. Utsugningskanaler över tak



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

TAK FÖR KÖKSVENTILATION / TPV



Under 2019 påbörjades byggandet av ett nytt centralkök för hela Škoda Autos produktionsområde. Detta kök är unikt i sin storlek. Själva tillagningsköket har en yta på 860 m² och med beredningsrummen är det mer än 1 000 m², vilket gör det till det största kommersiella köket i Tjeckien och ett av de största i Europa. Det centrala tillagningsköket är utformat för automatisk drift så att mer än 35 000 måltider per dag kan tillagas. Inte bara flera stora vattenkokare, utan även flera multifunktionella pannor, kokare och en degbearbetningslinje (dumpling room) har utformats för denna arbetsbelastning. Stor vikt lades vid att hela HVAC-systemet skulle fungera korrekt eftersom mer än 3 000 kW total ingångseffekt krävs för gastrotekniken. Två värmeåtervinningsenheter på taket med en effekt på 90 000 m³/h används för att säkerställa ventilation av hela matlagningsområdet. De kan byta ut luften i hela matlagningsutrymmet 40 gånger per timme.



För mer information besök www.atrea.eu

AIREST VÁCLAV HAVEL INTERNATIONELLA FLYGPLATS



TPV



Václav Havel Airport har genomgått en ombyggnad av flygplatsens kök. Detta kök förser hela flygtrafiken med mat. Ombyggnaden av köket genomfördes för 10 år sedan, då vi tyvärr ersattes av en tekniskt otillfredsställande och paradoxalt nog dyrare lösning. Därefter beslutade flygplatsledningen att ersätta detta system med den ursprungligen föreslagna lösningen, vilket är ett fullständigt ventilationstak TPV, efter långvarigt missnöje (dålig belysning av utrymmet, droppande fett från taket, störningar i byggnadskonstruktionerna, mödosamt och krävande underhåll). Detta är den tredje installationen och ytterligare installationer är på gång.



MILITÄRT SJUKHUS PITESTI, RUMÄNIEN

TAK FÖR KÖKSVENTILATION / TPV



TPV



Projektet omfattade installation av ett tak genom vilket frånluften sugts ut från köksdelen, på en yta av 96 m². Taket är utrustat med högeffektiva fet-tavskiljare, transparenta polykarbonatpaneler med LED-belysning, utsugningskanaler som regleras med manuella spjäll och diffuzorer för friskluftstillförsel. Den totala luftflödeskapaciteten är 10 000 m³/h för både från- och tilluft. Förutom den permanenta tillförseln av frisk luft, för vilken ingen energi förbrukas under uppvärmningen, har denna lösning möjliggjort en mycket effektivare organisation av matlagnings- och förvaringsapparater i köket. Kantinens produktionskapacitet är 350 måltider per dag.



HOTELL SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIEN OCH HERCEGOVINA

TAK FÖR KÖKSVENTILATION / TPV



SPO Sjenjak är en nybyggd byggnad belägen i Tuzla som används för bostads- och affärsändamål.

På byggnadens översta våning finns också en lyxig restaurang med ett kök av måttlig storlek (55 m²).

ATREA TPV ventilations- och belysningstak, tillsammans med ett DUPLEX Basic ventilationsaggregat och styrsystem, valdes som lösning för att uppfylla kökets krav på effektivt luftutsug och ljusstyrka på arbetsplatsen.



POTREFENA HUSA LIBEREC, TJECKISKA REPUBLIKEN

TAK FÖR KÖKSVENTILATION / TPV



TPV



I det här fallet har vi hanterat projektet för lyxrestaurangen Potrefená Husa i Tjeckien. Takytan är 33 m² och ventilationstaket innehåller en DUPLEX 10100 Basic-N utomhusenhet och ett styrsystem – alltså hela paketet inklusive installation.



PETRAM RESORT SAVUDRIJA, KROATIEN

TAK FÖR KÖKSVENTILATION / TPV



TPV



Petram Resort and Residences är det största och mest attraktiva turistprojektet som byggts i Kroatien under de senaste tio åren. Anläggningen har 252 lyxfastigheter – 55 turistvillor, ett lägenhetshotell med 179 semesterlägenheter och 18 bostadslägenheter.

På hotellets sista våning finns en fantastisk restaurang, som har ett ATREA TPV-ventilationstak med UV-C och ett brandskyddssystem. Atrea köksfläktar installeras också i mindre restauranger i själva komplexet.



KÅPOR

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



KUBUS



KUBUS

En enkel kåpa med enbart frånluft som passar för apparater som diskmaskiner och konvektionsugnar i kök av alla typer och storlekar. Driften av sådana apparater resulterar inte i att fettpartiklar finns i frånluften, så det är inte nödvändigt att installera fettfilter.

Fördelar:

- Helsvetsad konstruktion
- Hållbart AISI 304 rostfritt stål



MODIS 2

MODIS 2

Köksfläktarna i MODIS 2-serien är en del av en komplett produktlinje – ATREA monterade köksfläktar. Den unika designlösningen baserad på ett modulsystem ger kunden möjlighet att välja mellan leverans i ett demonterat system utan kanalanslutning, demonterat med kanaan-slutning (montering av kåpan på plats, antingen av dig själv eller av tillverkaren), eller leverans som en helhet. De kan monteras sida vid sida för att skapa en längre enhet, eller hängas rygg mot rygg för att skapa en central enhet ovanför matlagningsblocket.

Fördelar:

- 5 års garanti
- Tjeckisk produkt från en välkänd tillverkare med mer än 25 års yrkeserfarenhet
- Attraktiv design
- Integrerade LED-lampor
- Leverans inom 3 arbetsdagar



KÅPOR

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



GRANDE



GRANDE

Den svetsade kåpan Grande, helt i rostfritt stål, har utvecklats för att uppfylla både de strikta tekniska parametrarna i VDI 2052 och EN 16282 och kundens designkrav. Tack vare dessa parametrar kan den användas både för att suga ut kokblock med enorma belastningar och som ett designelement i utsuget.

Fördelar:

- Design i rostfritt stål
- Energisparande belysning
- Trådlös ljusstyrning
- Minimering av prefabricerade fogar
(utseende på den helsvetsade versionen)
- Stort utrymme för ackumulering
- Hög effektivitet hos avskiljare



VARIANT

VARIANT

VARIANT kökskåpor ger effektiv utsugning med filtrering av frånluft och samtidigt tillförsel av behandlad friskluft för kök i alla storlekar och konfigurationer, även med automatisk driftskontroll på begäran.

Fördelar:

- Integrerad friskluftsförsörjning till köket
- Integrerade LED-lampor med IP65-skydd
- Låg vikt
- Elegant design
- Möjlighet att rikta friskluftstillförseln
- Kompakthet



KÅPOR

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



Integrated Heat Recovery Core

OPTIMA



OPTIMA

Unik kompakt kåpa med värmeåtervinning, eftervärmning, filtrering, lufttillförsel och belysning. OPTIMA är lämplig för både nybyggnationer och renoveringar med begränsat utrymme för installation av luftbehandlingsaggregat. Alla funktioner finns direkt i kåpan, endast fläktarna med de nödvändiga parametrarna installeras i de centrala till- och frånluftskanalerna.

Fördelar:

- Kompakthet
- Integrerad tillförsel av frisk luft
- Sofistikerat styrsystem från ATREA
- Inbyggd värmeåtervinningsväxlare med upp till 68 % effektivitet
- Inbyggda batterier: elektrisk eftervärmare eller vattenuppvärmnings-/kylbatteri
- Integrerade LED-lampor med IP65-skydd

KÅPOR

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



STORSKALIGA KÅPOR

TPV-kåpa i stor skala

Standardutförande av storskalig kåpa med transparenta belysningspaneler.

TPV-N-kåpa i stor skala

Rostfri design av TPV:s storskaliga kåpor.

TPV-K-kåpa i stor skala

Rostfri design av TPV:s storskaliga kåpa med vitlackerade aluminiumkanaler mellan luftkanalerna.



KÅPOR

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



STORSKALIGA KÅPOR

STORSKALIGA KÅPOR

Storskaliga kåpor är lämpliga för kök med flera matlagingscentraler. Den obestridliga fördelen med denna lösning är det utseendemässiga resultatet och lägre inköpskostnader jämfört med installation av flera kåpor och komplexa kanaler. De finns i en komplex design med mått efter behov, som tillval med lufttillförsel. ATREA-kåpor med stor yta har blivit standard för funktionella och arkitektoniska taklösningar för öppna designkök.

Fördelar:

- 5 års garanti
- Tjeckisk produkt från en välkänd tillverkare med mer än 25 års yrkeserfarenhet
- Attraktiv design
- Integrerad panel med full belysning
- Möjlighet till inbyggd UV-C-filtrering

VALFRIA TILLBEHÖR

Atrea[®]

Ledande inom ventilation
och värmeåtervinning

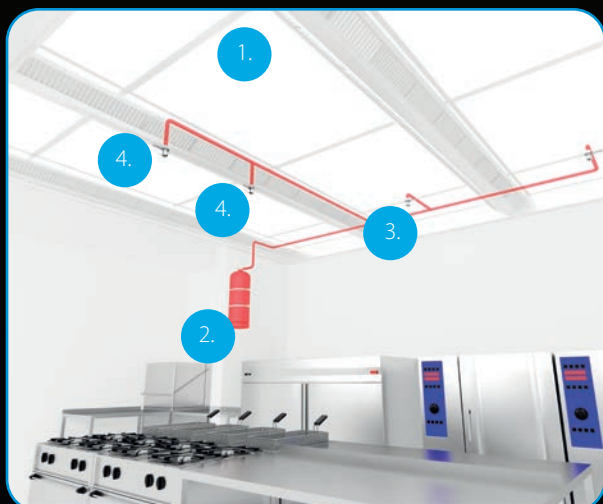
LED-lampor

- Möjligt för alla typer av köksventilationstak (som standard för TPV Exclusive)
- Optimal ljusstyrka
- Låg driftskostnad



Självsläckande system

- Det upptäcker automatiskt brand och börjar släcka den
- Skyddar ventilationssystemet och köksutrustningen
- Kompakt lösning
- Attraktiv design
- Uppfyller kraven för brandsäkerhet



1. ATREA wall-to-wall ventilation ceiling
2. Stored pressure fire extinguisher
3. Self-extinguishing system
4. Automatic nozzles

Atrea[®]

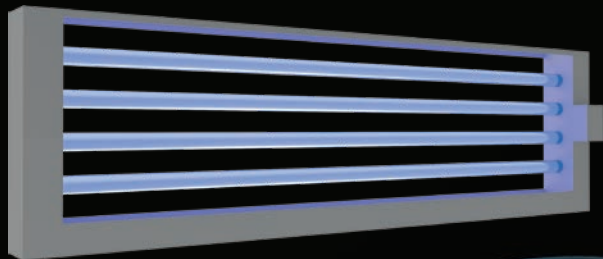
Ledande inom ventilation och värmeåtervinning



UV-C-TEKNIK

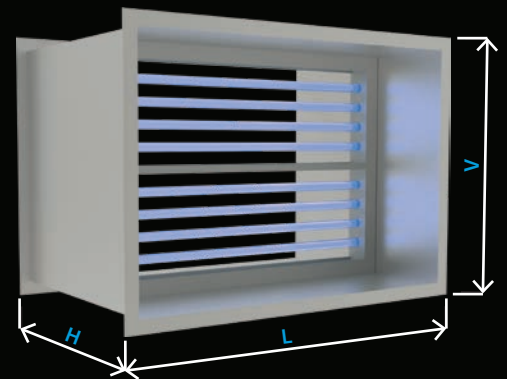
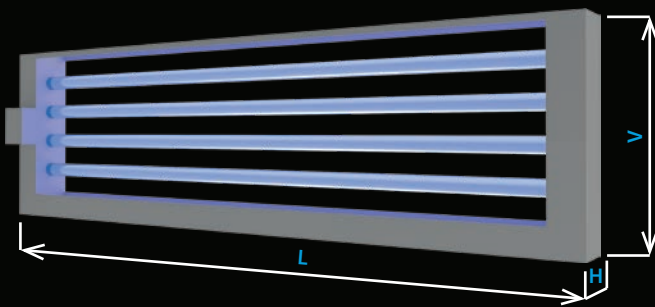
ATREA köksventilationssystem löser även problemet med tillförlitlig filtrering av frånluften, där man förutom den vanliga mekaniska fettfiltreringen även kan montera ett andra steg med UV-C-filtrering – vilket ger en **högsta effektivitet på upp till 99,9 %** vid omhändertagande av utsugna fettpartiklar!

Resultatet är betydligt lägre underhållskostnader och, viktigast av allt, renare frånluft utan obehagliga lukter. Ett bevis på detta systems kvalitet och funktionalitet är också den Europatäckande TÜV-certifieringen.



Typ	V_{max} [m ³ /h]	Längd L [mm]	Höjd V [mm]	Djup H [mm]	Inmatad effekt [W]
UV-C lampa 1 000 m ³ /h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lampa 2 000 m ³ /h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lampa 3 000 m ³ /h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C Box 2 000 m ³ /h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C Box 4 000 m ³ /h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C Box 8 000 m ³ /h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Dimensioner



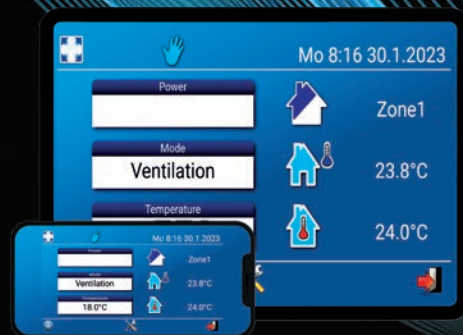
Fördelar:

- Hela systemet hålls helt rent, ingen åldring av systemet
- Avloppsluften är luktfri
- Betydligt lägre kostnader för rengöring och underhåll
- Minimal risk för brand
- Uppfyller de strängaste kriterierna och kraven för miljömässig renhet
- Modulen kan enkelt integreras i ett befintligt system
- Skapar ingen tryckförlust i kanalen
- Lång livslängd för UV-C-lampor
- Avlägsnar även effektivt bakterier, virus, jästsvampar och mögelsporer

AUTOMATISKT STYRSYSTEM

Automatiskt styrsystem för köksventilation är ett tillbehör för köksfläktar och ventilationstak. Det digitala styrsystemet säkerställer ekonomisk drift av ventilationen beroende på köksapparaternas faktiska värmeproduktion och förhindrar oekonomisk drifttid för fläkten under matlagning eller vid reducerad värmebelastning.

ATREA har sitt EGET styrsystem.



Styr- system

- Uppfyller alla krav för det mest avancerade systemet
- Säkerställer perfekta hygieniska förhållanden i köket
- Extern signal till konvektionsugn för maximal effekt
- Kontroll av ventilationens prestanda (0–10 V)
- Möjlighet att växla till helautomatisk ventilation beroende på den faktiska belastningen i köket
- Styrning baserad på temperatur och luftfuktighet
- Möjlighet att dela upp utrymmet i zoner och definiera deras funktion
- Fjärråtkomst
- Semesterläge (möjligt att använda för helgdagar)
- Alternativ för fördröjning av start och slut

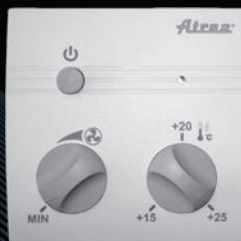


Huvud- kontrollpanel



- Lämplig för kontor
- Pekskärm och fullfärgsdisplay
- Liknande design som ATREA:s webbgränssnitt för enkel kontroll och orientering
- Inbyggd temperatursensor för reglering av omgivningstemperaturen
- Lösenordsskyddad serviceåtkomst för ökad säkerhet
- Räckvidd på 50 m avstånd
- Automatisk skärmläckare

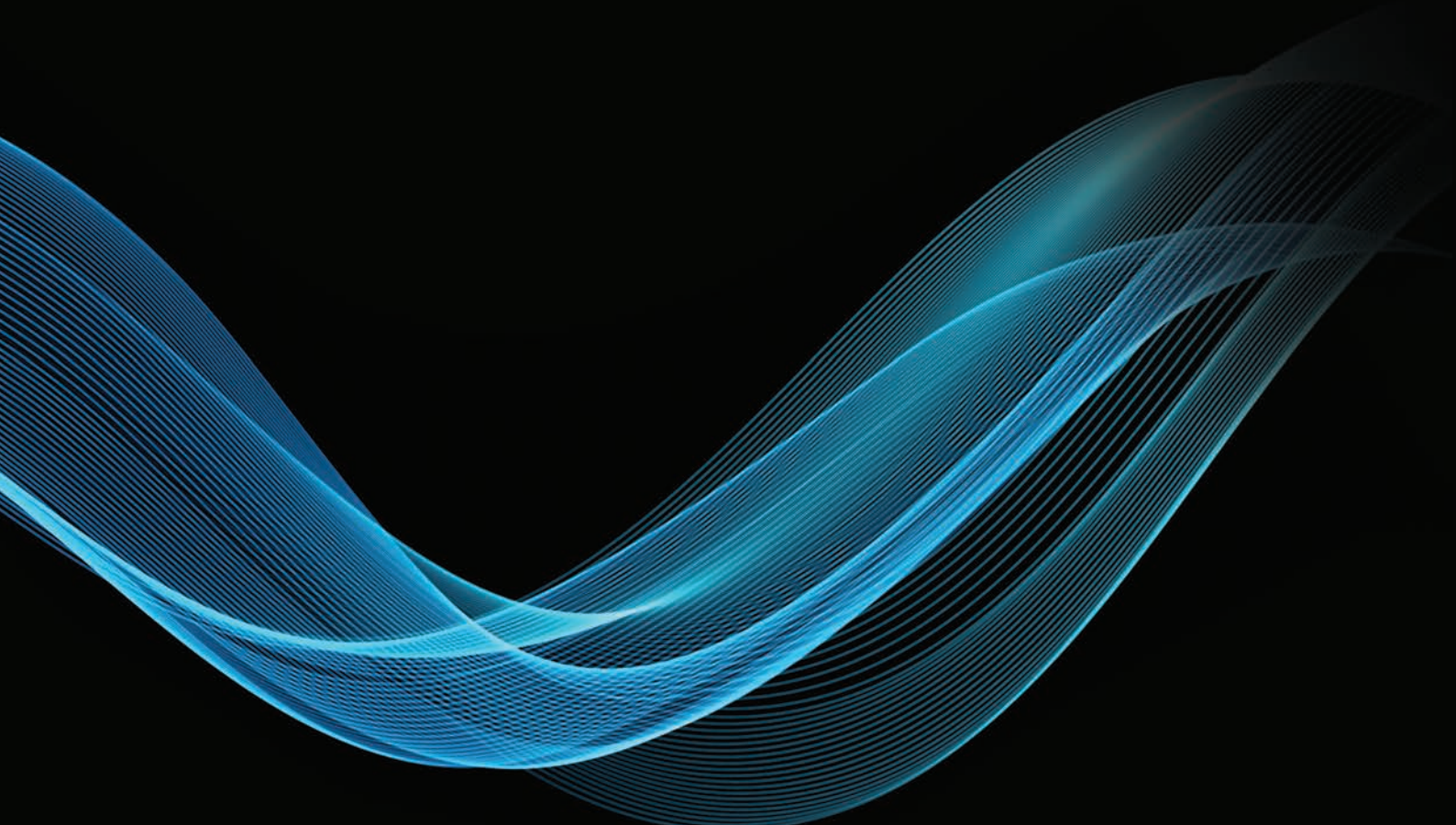
Manuell- kontrollpanel



- Lämplig för kök
- Billigare och enklare alternativ
- Intuitiv och enkel inställning av effekt och temperatur
- Enkel på/av-knapp
- Skydd mot inträngning IP43

Webbserver som standard vid användning av DUPLEX-enheter.





Atreaal®

SWE

ATREA Sweden

(+46) 70 263 11 47

email: atrea@atrea.se

www.atrea.se