

# WYCIĄGI KUCHENNE MODIS 2

nierdzewne wyciągu  
kuchenne z oświetleniem



Wyciągi kuchenne typu MODIS 2 są częścią kompletnej rodziny modułowych wyciągów kuchennych ATREA.

Unikalne rozwiązanie konstrukcyjne na bazie systemu modułowego umożliwia klientowi wybór dostawy w częściach bez króćca, w częściach z króćcem (zmontowanie wyciągu na budowie we własnym zakresie), lub dostawę w całości. Można je zmontować ścianami bocznymi do siebie i wytworzyć większy zestaw, ewentualnie zawiesić tyłem do siebie i wytworzyć centralną jednostkę nad blokiem kuchennym. Wyciągi kuchenne typu MODIS 2 zapewniają skuteczny odciąg z filtracją powietrza odpadowego nad urządzeniami kuchennymi, takimi jak frytkownice, płyty do grillowania, patelnie do smażenia i inne urządzenia bez podwyższonej produkcji pary. Przegrody wewnętrzne, strona przednia i boczna wyciągów MODIS 2 są wykonane ze blachy nierdzewnej ČSN 17240 (AISI 304). Filtrację odsysanego powietrza zapewniają kasetowe filtry tłuszczowe o wymiarach 400 x 400 mm z wielowarstwowej blachy cięto-ciągnionej.

Wyciągi są dostarczane w typowych wymiarach według tabeli, na zamówienie można dostarczyć wyciągi w nietypowych wymiarach w podanym zakresie.

Wyciągi są dostarczane w typowych wymiarach według tabeli, na zamówienie można dostarczyć wyciągi w nietypowych wymiarach w podanym zakresie.

Przepływ i spadek ciśnienia filtrów tłuszczowych (patrz wykres doboru parametrów). Przestrzeń pozostała między filtrami tłuszczowymi jest zaślepią blachą kryjącą. Króćce odciągu do podłączenia przewodów wentylacyjnych nie są częścią wyciągu, można je opcjonalnie zamówić dodatkowo o przekroju okrągłym lub prostokątnym,

z umieszczeniem standardowo od góry, patrz schemat wymiarowy.



Wyciągi są wyposażone w otwory do zawieszania. Mocuje się je wyłącznie do konstrukcji stropu z pomocą prętów gwintowych M8. Alternatywnie przestrzeń nad wyciągiem można zakryć płytami gipsowo-kartonowymi.

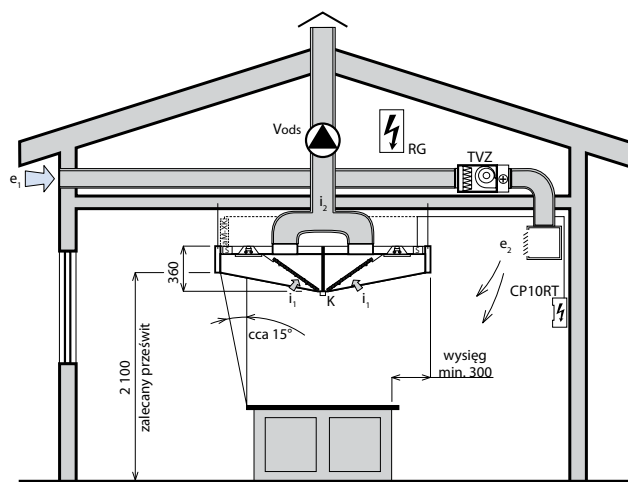
## Automatyczna regulacja pracy aMotion

Na zamówienie wyciągi kuchenne MODIS 2 można wyposażyć w kompletny układ mikroprocesor regulacji pracy, który zapewnia ekonomiczną eksploatację wentylacji w zależności od aktualnej produkcji ciepła przez urządzenia kuchenne, oraz zapobiega nieekonomicznej pracy wentylatorów w czasie, kiedy się nie gotuje, lub przy obniżonym obciążeniu cieplnym.

Podstawową zasadą automatycznej regulacji jest pomiar temperatury w przestrzeni nad urządzeniami i w pomieszczeniu kuchni. Jeżeli temperatury nie różnią się, są włączone tylko minimalne obroty wentylatorów dla zapewnienia podstawowej wymiany powietrza w kuchni i jest dozwolona praca urządzeń gazowych. W razie wzrostu temperatur między czujnikami wentylator wyciągowy i nawiewny automatycznie przełącza się na wyższą wydajność. W razie dalszego wzrostu różnicy temperatur płynnie wzrastają obroty obu wentylatorów aż do maksymalnej wydajności. Po obniżeniu tej różnicy zostaje automatycznie obniżona wydajność, ewentualnie następuje przejście do podstawowej, minimalnej wymiany powietrza.

## LEGENDA

- $e_1$  ... doprowadzenie świeżego powietrza z zewnątrz
- $e_2$  ... wylot świeżego, wstępnie ogrzanego powietrza do kuchni
- $i_1$  ... powietrze odciągane z wyciągu kuchennego
- $i_2$  ... wylot powietrza odpadowego z wyciągu
- TVZ ... jednostka na gorące powietrze na wejściu z filtracją, ogrzewaniem i regulacją przeciwmroźową
- K  ... wanienska na kondensat (wysuwana)
-  ... wanienska na kondensat (wysuwana)
- S ... listwa zaciskowa do podłączenia oświetlenia
- (aM-XK) ... listwa zaciskowa do podłączenia oświetlenia
- RG ... rozdzielnica automatycznej regulacji
- CP10RT ... panel do obsługi
- $V_{ods}$  ... wentylator odciągu



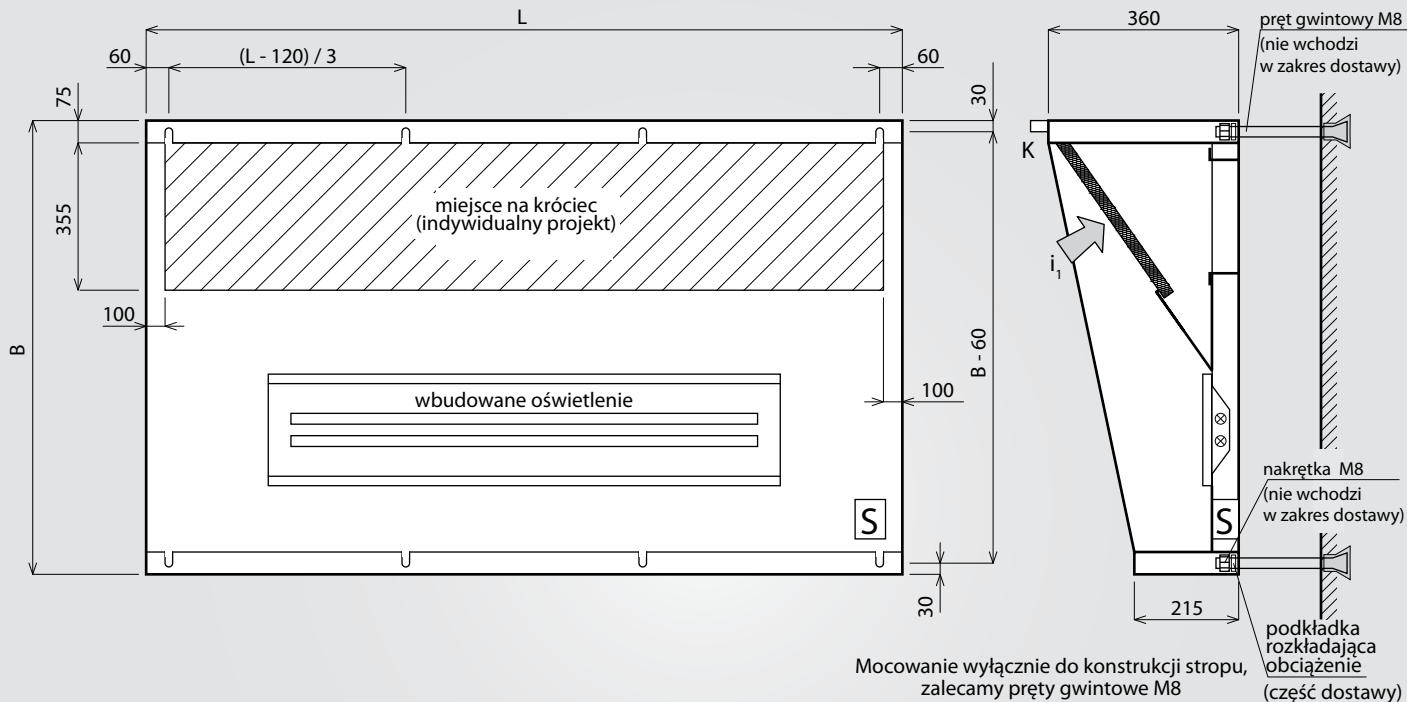
## Oprogramowanie do projektowania

Do szczegółowego projektowania sufitów wentylacyjnych, wyciągów kuchennych, wyposażenia i regulacji zalecamy skorzystanie ze specjalnego programu do projektowania. Można go znaleźć na naszych stronach internetowych [www.atrea.pl](http://www.atrea.pl).

# Atrea®

# MODIS-N (NAŚCIENNY)

## MODIS-N (NAŚCIENNY)



### Uwagi:

- Wyciągi kuchenne są standardowo dostarczane bez zainstalowanych króćców.
- Opcjonalnie można zamówić króciec i zamontować na wyciąg, standardowo króciec jest umieszczany na środku miejsca na króciec (o ile w zamówieniu nie jest podane inaczej).
- Zalecamy wyposażenie wyciągów od długości  $L \geq 2\,500$  mm w 2 szt. króćców umieszczonych w 1/4 długości od krawędzi dla zapewnienia równomiernego odciągu.
- Wyciąg kuchenny można zawiesić też w wolnej przestrzeni – tylna strona jest standardowo licowa.
- Punkty zawieszenia określa się w zależności od długości wyciągu. Do długości 2000 mm są przygotowane 4 punkty zawieszenia (w rogach wyciągu), ponad 2000 mm jest przygotowanych 8 punktów zawieszenia według schematu.

### Legenda:

- S** listwa zaciskowa do podłączenia oświetlenia (standardowo po prawej stronie)
- K** wawienka na kondensat (standardowo po lewej stronie)
- ⊗ świetlówka

## PODSTAWOWE WYMIARY I DOBÓR PARAMETRÓW

Długość L	Wymiary wyciągu				Maksymalna liczba filtrów	Maksymalny przepływ (m <sup>3</sup> /h)	Maksymalny spadek ciśnienia	Pobór mocy oświetlenia	Liczba punktów zawieszenia
	Szerokość B								
1 000	800	1 000	1 200	1 400	2 szt.	1 280	75 Pa	1 szt. – 2x 14 W	4 szt.
1 100	800	1 000	1 200	1 400	2 szt.	1 280	75 Pa	1 szt. – 2x 14 W	4 szt.
1 200	800	1 000	1 200	1 400	2 szt.	1 280	75 Pa	1 szt. – 2x 14 W	4 szt.
1 300	800	1 000	1 200	1 400	2 szt.	1 280	75 Pa	1 szt. – 2x 14 W	4 szt.
1 400	800	1 000	1 200	1 400	3 szt.	1 920	75 Pa	1 szt. – 2x 14 W	4 szt.
1 500	800	1 000	1 200	1 400	3 szt.	1 920	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
1 600	800	1 000	1 200	1 400	3 szt.	1 920	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
1 700	800	1 000	1 200	1 400	3 szt.	1 920	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
1 800	800	1 000	1 200	1 400	4 szt.	2 560	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
1 900	800	1 000	1 200	1 400	4 szt.	2 560	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
2 000	800	1 000	1 200	1 400	4 szt.	2 560	75 Pa	1 szt. – 2x 28 W	4 szt.
2 100	800	1 000	1 200	1 400	4 szt.	2 560	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 200	800	1 000	1 200	1 400	5 szt.	3 200	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 300	800	1 000	1 200	1 400	5 szt.	3 200	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 400	800	1 000	1 200	1 400	5 szt.	3 200	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 500	800	1 000	1 200	1 400	5 szt.	3 200	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 600	800	1 000	1 200	1 400	6 szt.	3 840	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 700	800	1 000	1 200	1 400	6 szt.	3 840	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.
2 800	800	1 000	1 200	1 400	6 szt.	3 840	75 Pa	1 szt. – 2x 49 W	8 szt.

### NIETYPOWE WYMIARY

Wyciąg można dostarczyć w nietypowych wymiarach w zakresie od:

**Długość L** = 1 000 – 5 000 mm (zawsze co 50 mm).

**Szerokość B** = 1 000 – 1 600 mm (zawsze co 50 mm).

### MASA DO PROJEKTOWANIA NOŚNOŚCI ZAWIASÓW

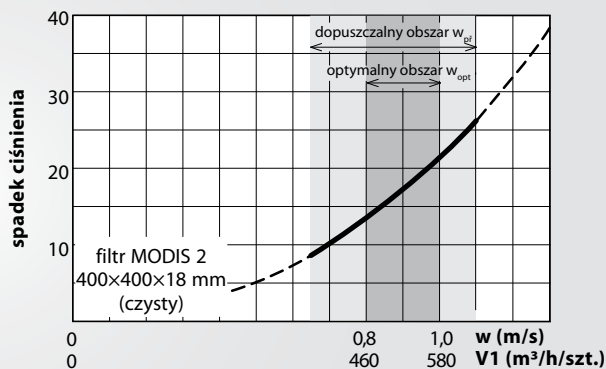
$G_{\text{wyciąg}} \approx L \times B \times (\text{od } 25 \text{ do } 32 \text{ kg} / \text{m}^2 \text{ w rzucie})$

$G_{\text{filtr}} \approx 1,6 \text{ kg} / \text{szt.}$

## FILTRY TŁUSZCZOWE – DOBÓR PARAMETRÓW

Wyciągi kuchenne są standardowo wyposażone w filtry tłuszczowe typu MODIS 2, o wymiarach 400 × 400 mm. Filtry tłuszczowe są wykonane z wielowarstwowej blachy cięto-ciągnionej wbudowanej do ramki ze stali nierdzewnej.

Liczbę filtrów dobiera się zawsze według zakładanego maksymalnego przepływu wyciągu według wykresu tak, aby przepływ przez jeden filtr był zawsze w optymalnym obszarze. Na zakończenie trzeba jeszcze przeprowadzić kontrolę, czy obliczona liczba filtrów zmieści się fizycznie do długości wyciągu.



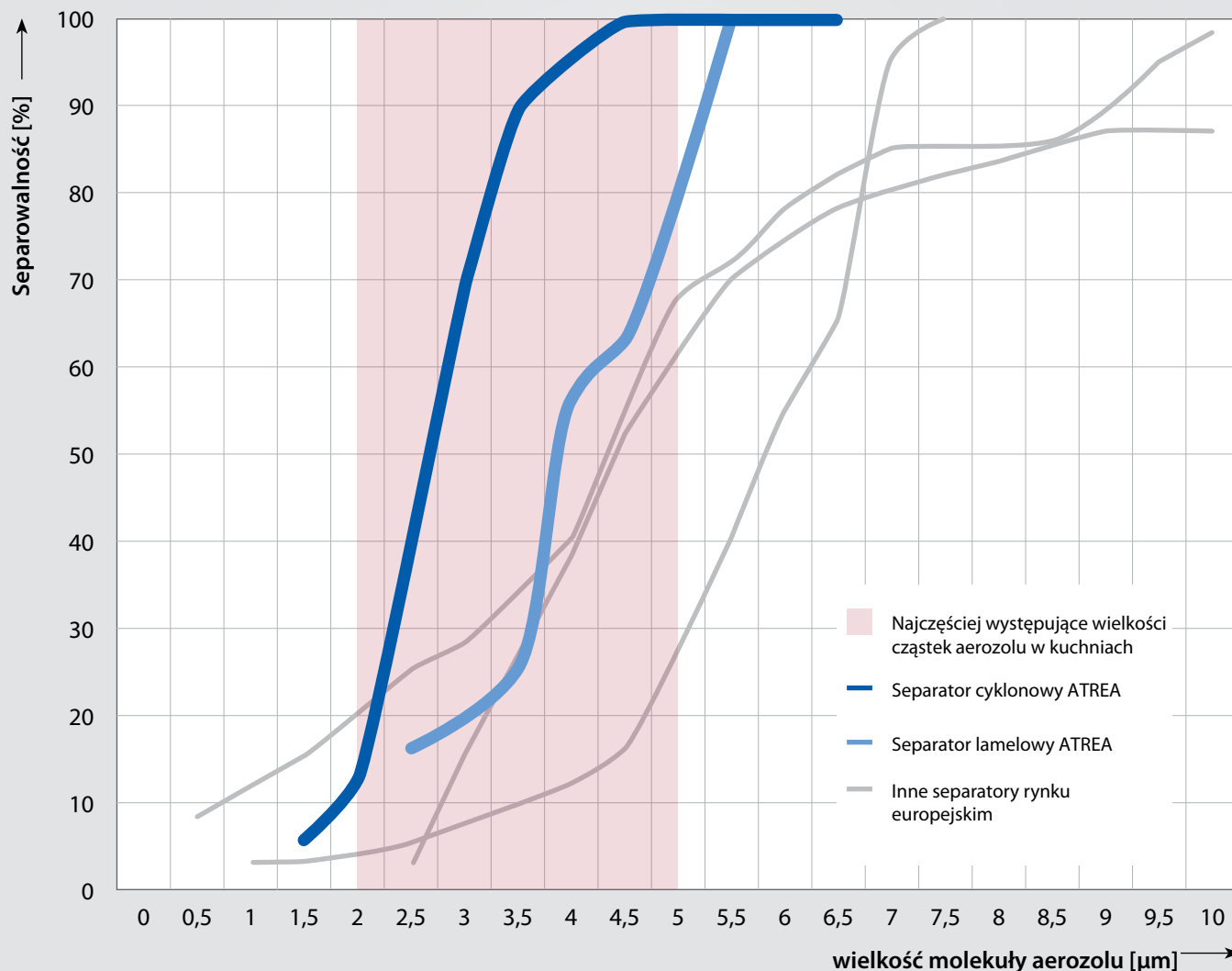
## SEPARATORY AEROZOLI ATREA

Głównymi zasadami firmy zawsze były i są jakość i efektywność. Za pośrednictwem niniejszego katalogu pragniemy bliżej przedstawić nasze separatory aerozoli do kuchni, które doskonale spełniają te zasady również w porównaniu z podobnymi wyrobami na europejskim rynku. Firma ATREA oferuje 2 typy separatorów:

1. **Separator lamelowy** jest w naszej ofercie już od kilku lat. Jego konstrukcja jest na tyle wyjątkowa, że w czasie wydania nowej normy dotyczącej wyposażenia kuchni (EN16282) ten separator już spełniał jej najbardziej surowe wymagania.
2. **Separator cyklonowy** jest nowo opracowanym produktem w naszym asortymencie. Chodzi o separator, który dzięki swojej konstrukcji zapewni separację nawet najmniejszych cząstek aerozoli z powietrza. Jednocześnie jest wykonany tak, aby również przy bardzo wysokiej efektywności separacji minimalnie zatykał się odseparowanym aerozolem.

### Porównanie efektywności separatorów aerozoli

Dla pomieszczeń kuchennych zakłada się wielkość cząstek aerozoli 0,5–10 μm, najczęściej 2–5 μm



## WAŻNE UWAGI

- maksymalna temperatura odciąganego powietrza wynosi 60 °C
- urządzenia gazowe klasy B trzeba podłączyć do komina, w żadnym wypadku nie mogą być podłączone do wyciągu
- uwaga na dostateczny wysięg wyciągu poza obrys urządzeń**
- zalecamy zawsze sprawdzenie transportu wyciągu i rozważenie sposobu dostawy - w całości lub w częściach
- obsługa oświetlenia nie jest częścią wyposażenia wyciągu
- króciec, ani jego przygotowanie, nie jest częścią wyciągu, trzeba rozwiązać wspólnie z instalacją kanałów wentylacyjnych (instalację króćca można dokupić)
- ewentualne króćce wyciągu do podłączenia do rurociągu wentylacyjnego nie są wyposażone w kołnierze

## DANE DO ZAMÓWIENIA

### W zamówieniu trzeba podać następujące dane:

- wyciąg kuchenny MODIS 2
- wymiary wyciągu ..... L × B (mm)
- průtok vzduchu Vods = ..... m<sup>3</sup> / h
- filtr tłuszczowy 400 × 400 ..... × ks
- dostawa ..... w częściach bez króćca / w częściach z króćcem /  
złożony bez króćca / złożony z króćcem / króciec do podłączenia kanału wentylacyjnego
- króciec do podłączenia przewodu wentylacyjnego ..... na przykład 2× ø250
- adres miejsca zestawienia .....

\* standardowa dostawa wyciągu jest w rozłożonym stanie. Można jednak zamówić montaż u producenta, szczegóły patrz cennik wyciągów MODIS 2 lub e-shop.

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

- regulacja aMotion** ..... TAK/NIE (jeżeli tak, trzeba uściślić typ obu wentylatorów jednostki wentylacyjnej)  
(RG5, CP10RT, czujnik temperatury w pomieszczeniu)
- automatyczna praca** ..... TAK/NIE (dodatek regulacji aMotion)  
(aM-XK, 1–5 szt. czujników obciążeniowych)

\* Bliższe informacje o regulacji aMotion patrz samodzielna karta katalogowa regulacji aMotion do kuchni.