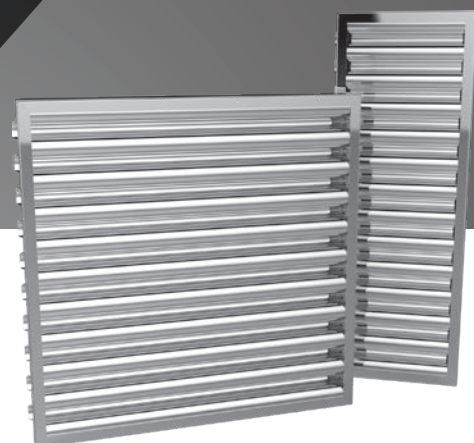


WIETRZENIE (DUŻYCH) KUCHNI

SEPARATORY ATREA O WYSOKIEJ SKUTECZNOŚCI

do wyciągów kuchennych i sufitów wentylacyjnych



ODLUČOVAČE AEROSOLŮ ATREA

Nasza firma zawsze dba przede wszystkim o wysoką jakość, efektywność i maksymalne możliwe korzyści dla naszych klientów. Podobnie jest też w przypadku naszych separatorów aerozoli do dużych kuchni. W danych kategoriach należą one do czołówki na europejskim rynku.

Spółka ATREA oferuje 2 typy separatorów:

1. **Separator lamelowy** jest to standardowy typ separatora stosowany w naszych wyciągach i sufitach wentylacyjnych. Pomimo to, że został wprowadzony na rynek już kilka lat temu, spełnił następnie bez problemów najsurowsze wymagania norm dotyczących wietrzenia kuchni (EN 16282).
2. **Separator cyklonowy** z naprawdą najwyższymi parametrami jest nowością w naszym asortymencie. Dzięki wysokiej skuteczności i innowacyjnej konstrukcji zapewnia separowanie najdrobniejszych cząstek aerozoli w powietrzu i jednocześnie bardzo mało zatyka się separowanym aerozolem.

Oba typy separatorów przeszły najsurowsze testy w czołowym europejskim laboratorium DMT. Separatory spełniły testy zarówno ochrony przed przeniknięciem płomienia, jak też zdolności separowania. W ten sposób spełniamy wymagania najsurowszych norm (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5, itd.) dotyczących kuchni komercyjnych. Wyższa skuteczność w praktyce ma wpływ przede wszystkim na większą czystość rurociągów wentylacyjnych i niższą częstość wymiany filtrów przed wentylatorem odciągu lub w jednostce wentylacyjnej.

Praktyczne doświadczenie opisał użytkownik i właściciel Q-Burger Baru:

„Wcześniej mieliśmy filtra druciane, które ze względu na profil naszego zakładu (fast-food specjalizujący się na burgery i frytki) były absolutnie niewystarczające. Czyszczenie musiało przebiegać codziennie, przewody wentylacyjne zatykały się na tłuszczem a tkaninowy filtr przed silnikiem musieliśmy wymieniać 1x w tygodniu. Od czasu, kiedy mamy separatory cyklonowe od firmy ATREA, wystarczy mycie separatorów raz w tygodniu, przewody wentylacyjne już nie zatykają się a filtry wystarczy wymienić 1x na miesiąc.“



Oprogramowanie projektowe

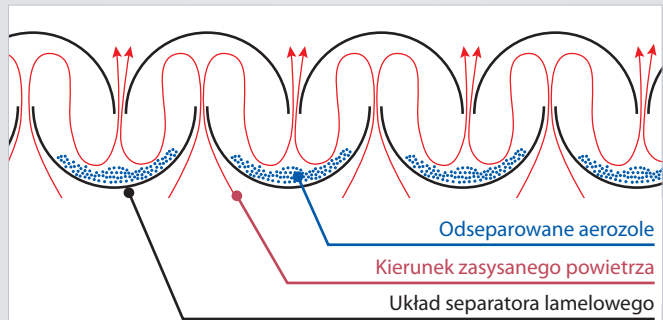
Do szczegółowego projektowania sufitów wentylacyjnych, wyciągów, akcesoriów i regulacji zalecamy skorzystanie ze specjalistycznego programu do projektowania.

Można go znaleźć na naszych stronach internetowych www.atrea.pl

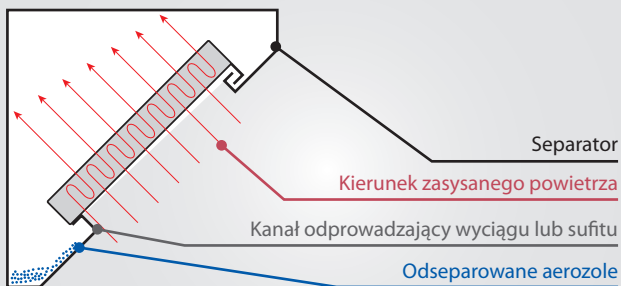
Atrea®

SEPARATORY AEROLIZI ATREA

SCHEMAT DZIAŁANIA SEPARATORA LAMELOWEGO

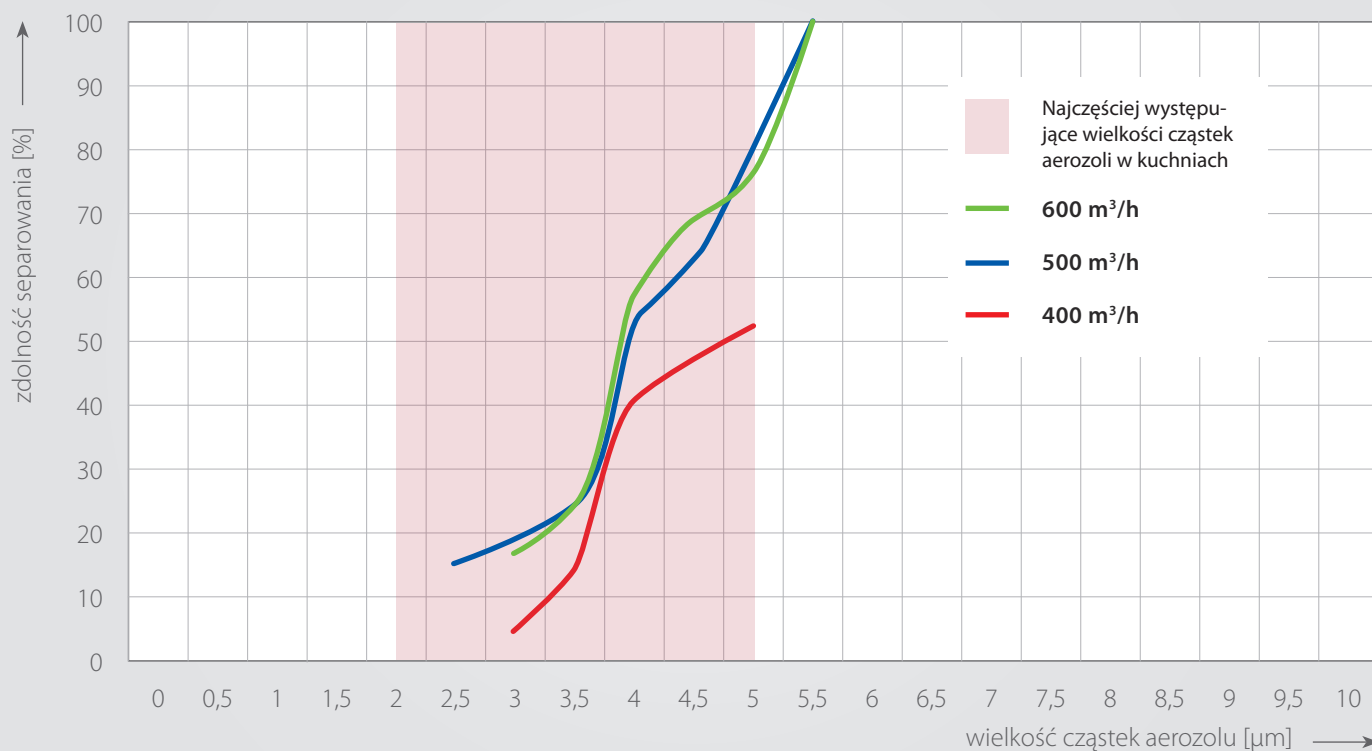


INSTALACJA SEPARATORA

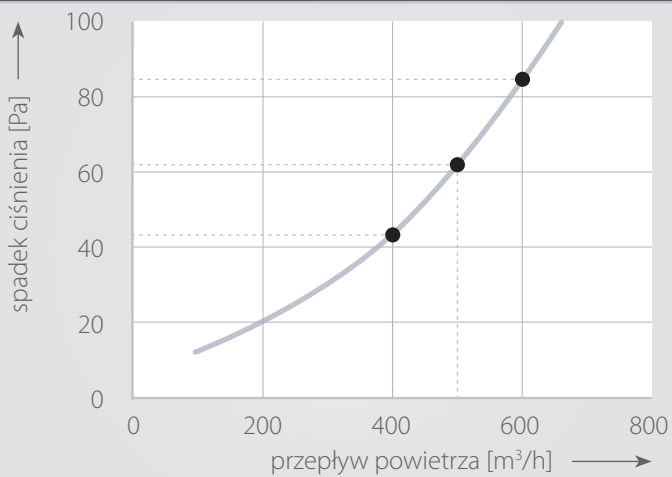


SKUTECZNOŚĆ SEPARATORA LAMELOWEGO

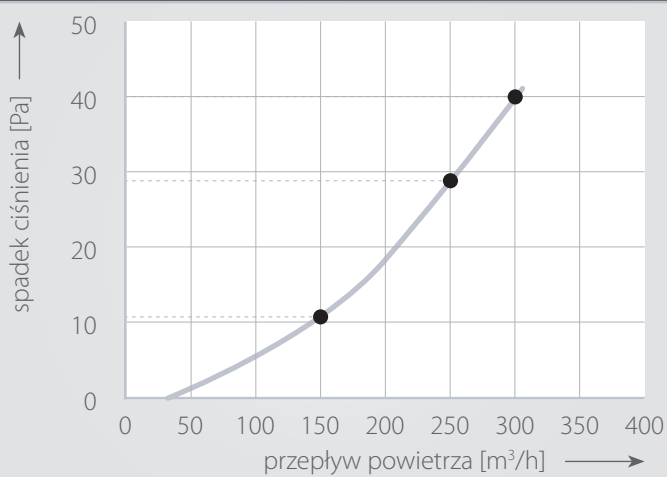
Dla pomieszczeń kuchni zakłada się wielkość cząstek aerozoli 0,5–10 μm , najczęściej 2–5 μm .



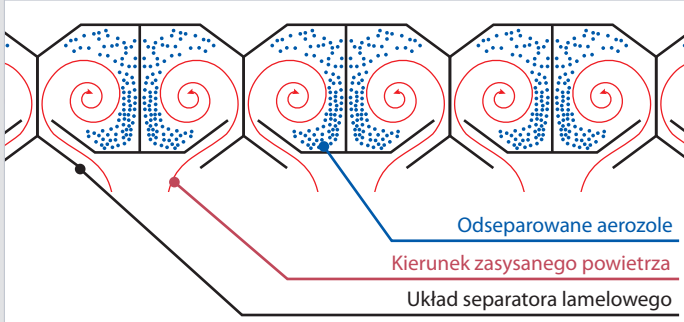
SPADEK CIŚNIENIA SEPARATORA LAMELOWEGO 400x400



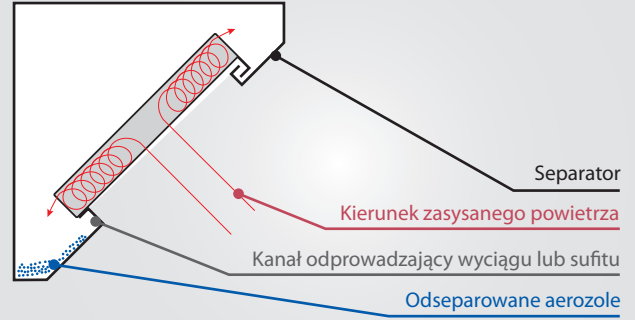
SPADEK CIŚNIENIA SEPARATORA LAMELOWEGO 500x175



SCHEMAT DZIAŁANIA SEPARATORA CYKLONOWEGO

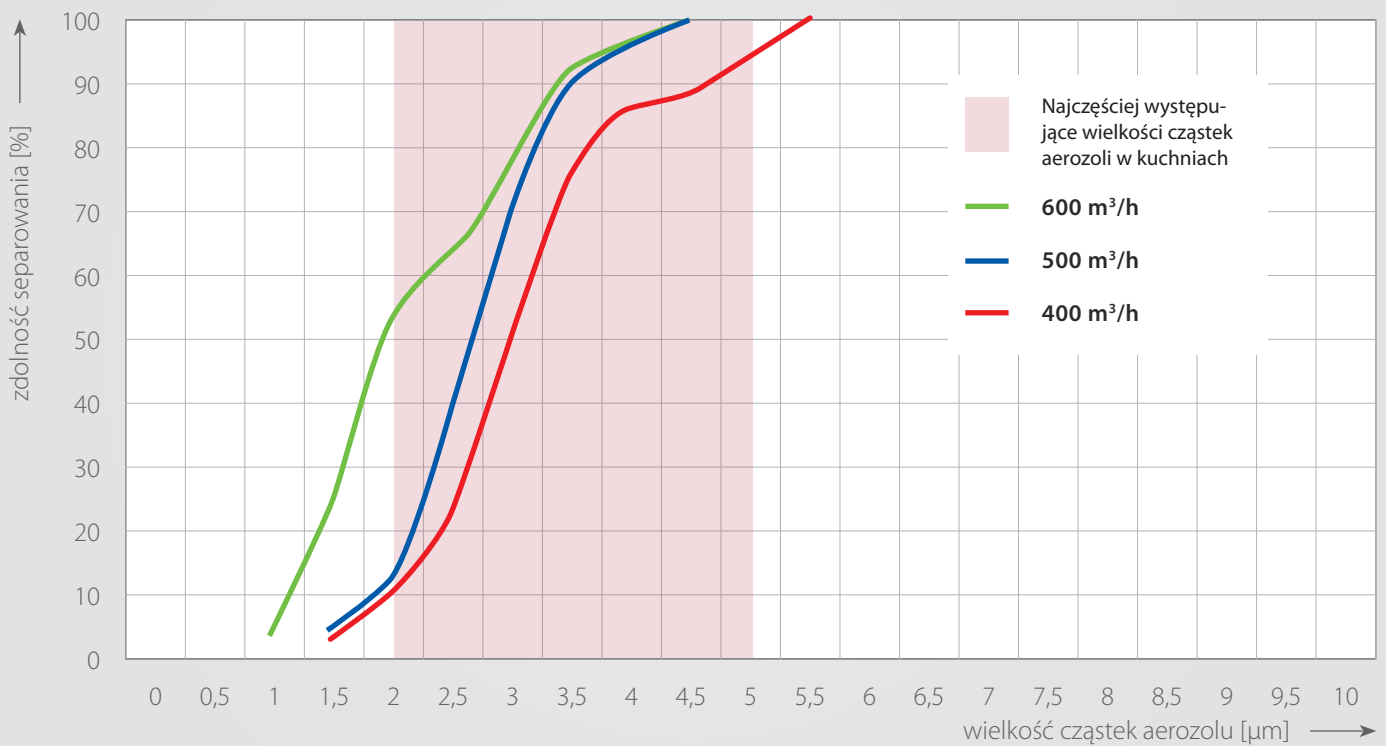


INSTALACJA SEPARATORA

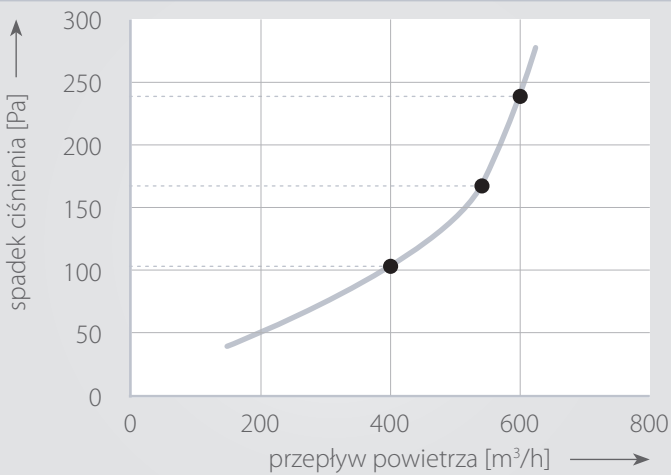


SKUTECZNOŚĆ SEPARATORA CYKLONOWEGO

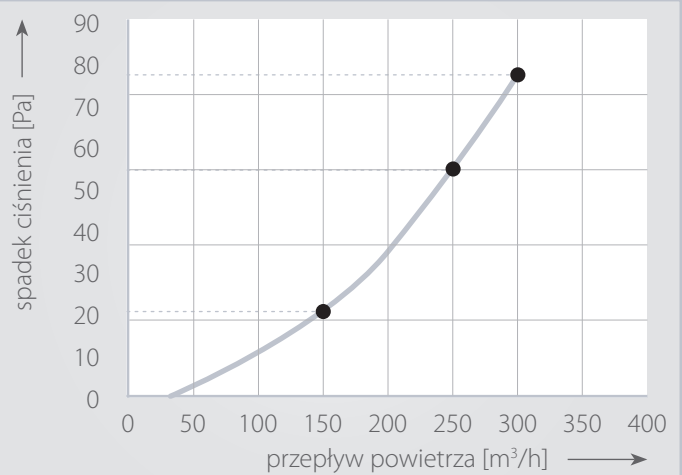
Dla pomieszczeń kuchni zakłada się wielkość cząstek aerozoli 0,5–10 μm , najczęściej 2–5 μm .



SPADEK CIŚNIENIA SEPARATORA CYKLONOWEGO 400x400

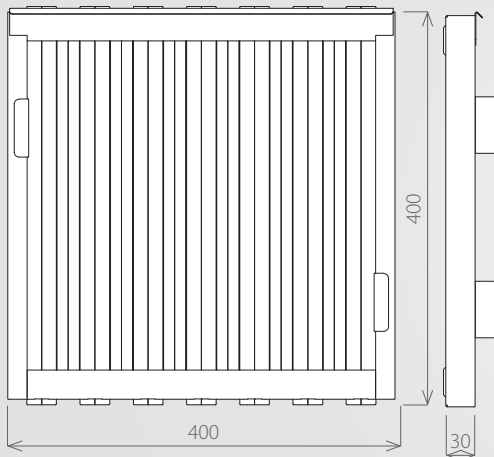


SPADEK CIŚNIENIA SEPARATORA CYKLONOWEGO 500x175

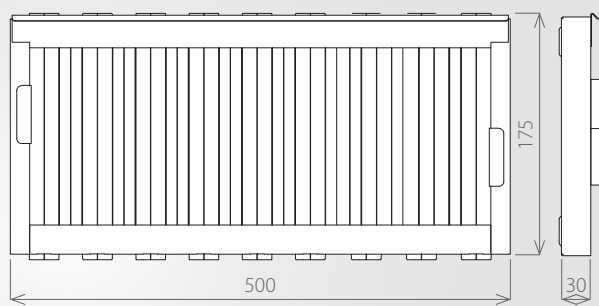


WYMIARY I DOBÓR PARAMETRÓW

Schemat wymiarowy separatora 400×400 mm



Schemat wymiarowy separatora 500×175 mm



Dobór parametrów separatorów

Separator 400×400 mm do wyciągów =
zalecany przepływ powietrza 500 m³/h / 1 szt.

Separator 500×175 mm do sufitów wentylacyjnych =
zalecany przepływ powietrza 250 m³/h / 1 szt.

PORÓWNANIE SKUTECZNOŚCI SEPARATORÓW AEROZOLI

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

