



VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ





Vážení obchodní přátelé,

Společnost ATREA je již více než 30 let synonymem pro špičkové větrání profesionálních kuchyní. Za tuto dobu jsme realizovali více než tisíc projektů v České republice i v zahraničí a stali se respektovaným partnerem v oblasti větrání gastronomických provozů.

Dlouholeté zkušenosti, technické know-how a neustálý vývoj nám umožňují přinášet moderní, efektivní a spolehlivá řešení odpovídající nejnovějším trendům v gastronomii. Tento katalog Vám představí nejen naše produktové novinky, ale i komplexní přístup k návrhu a realizaci větracích systémů pro malé i velké kuchyňské provozy.

Projektový tým ATREA pro Vás připravil přehled kompletního výrobního programu — od digestoří přes větrací a klimatizační stropy až po inteligentní systémy regulace. Součástí katalogu jsou také inspirativní reference realizovaných projektů doplněné fotografiemi a stručným popisem jednotlivých instalací.

Významným trendem současné gastronomie jsou otevřené kuchyně, tzv. showkitchen, které propojují zážitek z kvalitního jídla s atmosférou profesionální kuchyně. Právě zde hraje kvalitní větrání klíčovou roli. Naše řešení pomáhají vytvářet komfortní prostředí pro hosty i personál a zároveň podtrhují prestiž moderních restaurací a hotelů.

Nedílnou součástí každého systému je inteligentní regulace. Kuchyňské provozy jsou extrémně náročné z hlediska produkce tepla, vlhkosti i znečištění vzduchu, a proto jsme vyvinuli plně automatický systém regulace určený speciálně pro gastronomické provozy. Standardem je plynulá regulace výkonu podle aktuální teploty a vlhkosti, zónové větrání nebo například intenzivní odsávání od myček a konvektomatů.

Naším cílem není pouze dodat technologii, ale nabídnout kompletní technickou podporu — od návrhu výkonu větrání až po vytvoření celkové koncepce vzduchotechniky provozu. Součástí našich služeb je také zpracování studie včetně orientačního rozpočtu zdarma.

Věříme, že v tomto katalogu naleznete inspiraci i všechny potřebné informace pro Váš projekt. A pokud budete potřebovat poradit, náš tým odborníků je Vám plně k dispozici.

Kontakty naleznete na konci katalogu nebo na webových stránkách www.atrea.cz

Za společnost ATREA s.r.o.

Ing. Daniel Morávek
daniel.moravek@atrea.cz



Historie a současnost společnosti ATREA

Společnost ATREA byla založena v roce 1990 Ing. Petrem Morávkem, CSc., jako soukromá česká firma zaměřená na oblast mikroklimatu budov a rekuperace odpadního tepla. Již od svého vzniku staví na odborných znalostech, technických inovacích a dlouholetém vývoji v oblasti energeticky úsporného větrání. Zakladatel společnosti je autorem řady patentů, autorských osvědčení a průmyslových vzorů, které významně přispěly k rozvoji moderních systémů rekuperace tepla.

Od počátku bylo hlavním cílem společnosti vyvíjet technologie, které přinášejí vysokou účinnost, úsporu energie a zdravé vnitřní prostředí. Postupně se tak formoval výrobní program založený na principech zpětného získávání tepla a inteligentního řízení větrání.

Významným milníkem byl rok 1996, kdy se společnost transformovala na ATREA s. r. o. Dynamický růst firmy následně pokračoval investicemi do vývoje, výroby i moderních technologií. V roce 2003 byla uvedena do provozu nová aerodynamická zkušebna s nejmodernějším vybavením v České republice, která umožnila další posun v oblasti vývoje a testování vzduchotechnických zařízení. Současně probíhala certifikace výrobků dle evropských standardů ve spolupráci s TÜV Berlin a rozšiřování obchodních aktivit do zahraničí.

V roce 2005 vznikla sesterská společnost ATREA SK s.r.o., která postupně převzala technicko-obchodní zastoupení na slovenském trhu a posílila pozici značky ATREA ve střední Evropě.

Dnes patří ATREA mezi přední evropské výrobce vzduchotechnických a rekuperačních systémů. Ve svém moderním výrobním a administrativně-technickém areálu o rozloze více než 25 000 m² zaměstnává přes 400 odborníků a spolupracovníků. Společnost kontinuálně investuje do vývoje, automatizace výroby a inovací, díky čemuž nabízí špičková řešení odpovídající nejvyšším požadavkům současného trhu.

ATREA se stále výrazněji orientuje na export a dnes více než 60 % produkce směřuje na zahraniční trhy po celé Evropě. Výrobky společnosti jsou pravidelně prezentovány na prestižních mezinárodních veletrzích, kde získávají uznání nejen díky své technické kvalitě a energetické efektivitě, ale také modernímu designu a propracovaným systémům regulace.

Dlouhodobou vizí společnosti ATREA je vytvářet zdravé, komfortní a energeticky efektivní prostředí pro budovy budoucnosti.

více informací na www.atrea.cz



METODIKA NÁVRHU VĚTRÁNÍ KUCHYNÍ

EN 16282

Zásady podrobného výpočtu dle VDI 2052 převzala nová evropská norma EN 16282. I přesto že nová norma vychází z normy VDI, tak se v určitých svých bodech návrhu může lišit, jako např. v doporučených přesazích digestoří nad varným blokem.

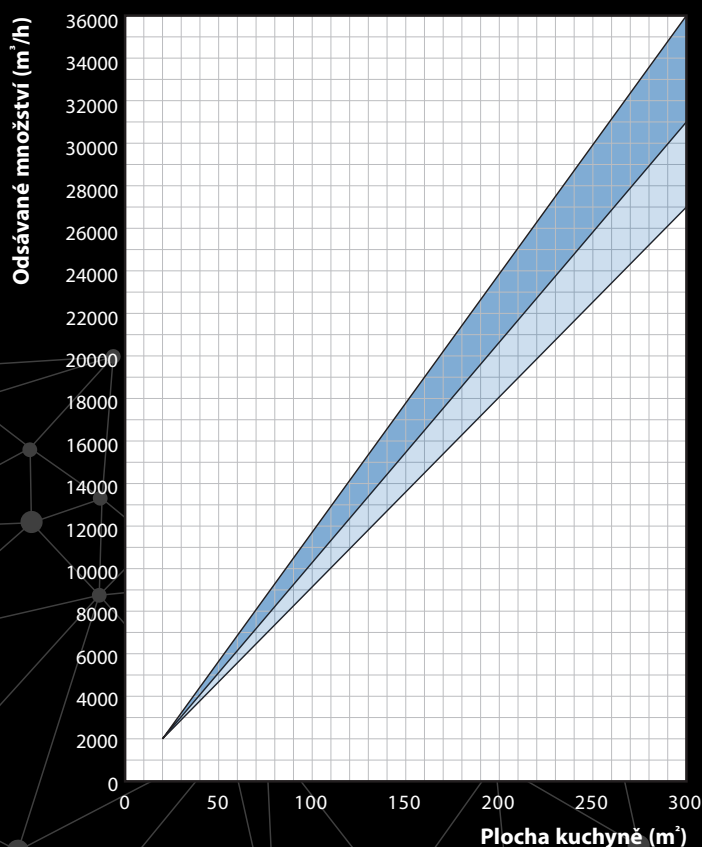
VDI 2052

Německá směrnice VDI 2052 je **historicky nejvíce používanou směrnicí pro návrh odvětrání kuchyňských prostor**.

Její znění pro návrh větrání kuchyní převzala nejen Česká republika, ale i mnoho dalších států z celé Evropy.

Pro výpočet dle směrnice VDI 2052 je třeba znát několik faktorů, které ovlivňují finální výpočet. Mezi tyto nejdůležitější faktory patří:

- Plocha kuchyně
- Zátěž kuchyňského prostoru
- Návrh gastro zařízení (výkony a rozmístění)
- Současnost navržené technologie
- Na základě parametrů je pak možné dle postupu VDI navrhnout nejvhodnější a nejfunkčnější systém pro daný provoz.



Oblast smažení, grilování, pečení

Oblast mytí (oplachování)

Oblast vaření a dušení

Celková oblast kuchyně

Nomogram dimenzování větrání kuchyně dle VDI 2052



ATREA nabízí svůj vlastní návrhový program, který je velmi užitečným a praktickým nástrojem nejen pro správný výběr vhodných vzduchotechnických jednotek DUPLEX, ale zároveň poskytuje obrovskou technickou podporu právě při určení potřeby větrání kuchyňských provozů.

Velice pozitivní zpětné reakce od projektantů z celé Evropy jsou využívány pro další zlepšení s cílem rychlého a snadného návrhu.

Standardem je detailně propracovaný návrh každého kuchyňského provozu dle nejaktuálnějších předpisů a norem.

Program automaticky testuje, zda kompletně celý výpočet a veškeré komponenty jsou správně navrženy a zda zvolený systém bude fungovat. Tímto způsobem se můžete vyhnout případným chybám již ve fázi projektu.

V návrhovém programu je možné použít výpočty jak dle směrnice VDI 2052, tak dle nové EN 16282.

Program umožňuje následující nastavení nebo exporty:

- Výběr odvětrávacích stropů, digestoří a vzduchotechnických jednotek vč. příslušenství
- Zobrazení parametrů vybraného zařízení a komponentu
- Výběr řídicího systému s navazujícími prvky
- Elektrické schéma zapojení formou montážního protokolu
- Zobrazení, tisk a export veškerých parametrů systému vč. rozměrových schémat komponent
- Cenovou kalkulaci zvoleného systému
- Možnost tisku nebo výstup do souboru PDF
- Export dat ve formátu DXF ve 2D nebo 3D
- Přímý odkaz na odeslání e-mailem
- Propojuje projekt s Partnerskou zónou na internetu

Navíc návrhový program obsahuje kompletní katalog produktů společnosti ATREA v PDF formátu.



více informací na www.atrea.cz



ODLUČOVAČE ATREA S VYSOKOU ÚČINNOSTÍ



ODLUČOVAČE AEROSOLŮ ATREA

Hlavní pravidla společnosti vždy byla, jsou a budou kvalita a efektivita. Rádi bychom Vám prostřednictvím tohoto katalogu přiblížili naše odlučovače aerosolů pro kuchyňské provozy, které tato pravidla splňují na jedničku a to i ve srovnání s podobnými výrobky na evropském trhu.

Společnost ATREA nabízí 2 typy odlučovačů:

1. Lamelový odlučovač je v naší nabídce již několik let. Jeho konstrukce je natolik jedinečná, že v době vydání nové normy pro kuchyňské provozy (EN16282) tento odlučovač již splňoval její nejpřísnější požadavky. Veškeré technické parametry tohoto odlučovače naleznete v samostatném katalogu.

2. Cyklonový odlučovač je vyvinutou prvotřídní novinkou v našem sortimentu. Jedná se o odlučovač, který díky své konstrukci zajistí odloučení i těch nejmenších aerosolových částic ve vzduchu. Zároveň je vyroben tak, aby se i při velmi vysoké efektivitě odlučivosti co nejméně zanášel odloučeným aerosolem. Podrobnější parametry najdete uvnitř tohoto katalogu.

Obě řady odlučovačů prošly nejpřísnějším testováním v přední evropské laboratoři DMT. Odlučovače splnily testy jak na ochranu proti prošlehnutí plamene, tak na odlučivost. Tím splňujeme nejpřísnější normy (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5, atd.), které jsou v kuchyňských provozech vyžadovány.

Dobrý příkladem funkčnosti odlučovačů z praxe je konkrétní zkušenost zákazníka, přinášíme tedy jeden příklad za všechny, slovy provozovatele a majitele Q-Burger Bar:

„Dříve jsme měli drátěné filtry které vzhledem k zaměření našeho podniku absolutně nestačily. Čištění muselo probíhat každý den, zanášely se nám vzduchotechnické rozvody mastnotou a tkaninový filtr před motorem jsme museli měnit 1× týdně. Od té doby co máme cyklonové odlučovače od firmy ATREA stačí mytí odlučovačů 1× týdně, vzduchotechnické potrubí se již nezanáší a filtry stačí vyměnit 1× měsíčně.“

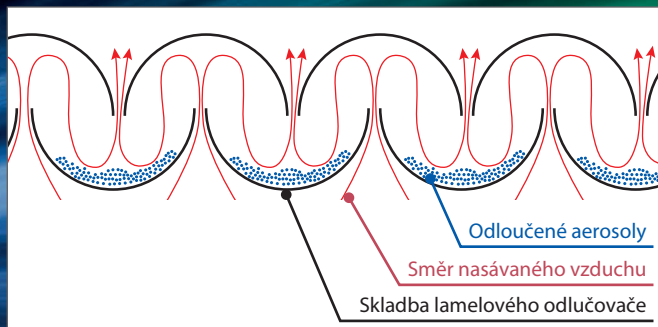
EN 16282

VDI 2052

DIN
18869-5

DMT

Schéma funkce lamelového odlučovače



Osazení odlučovače

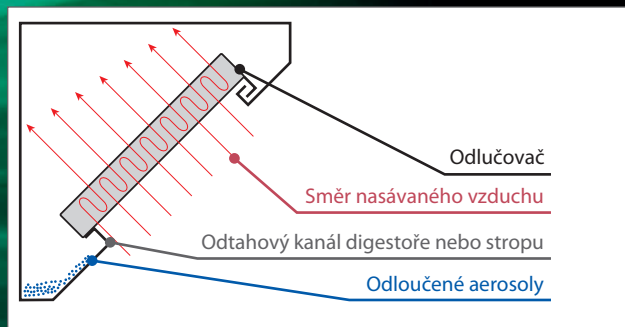
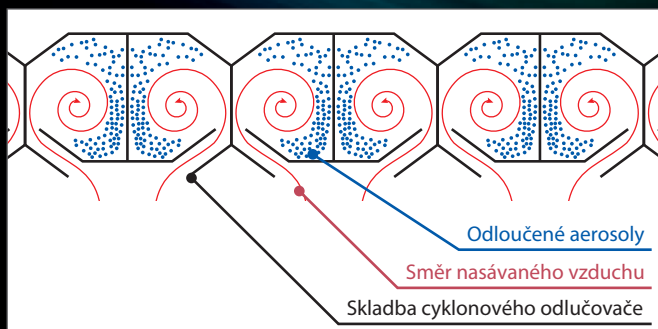
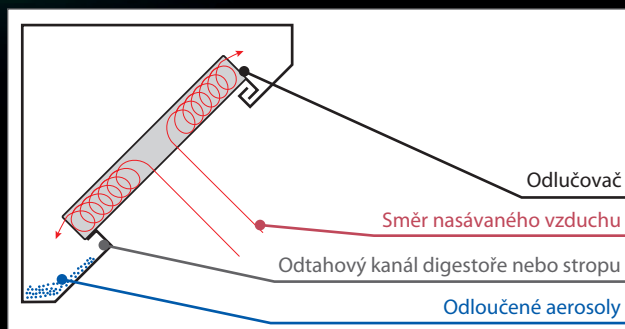


Schéma funkce cyklonového odlučovače

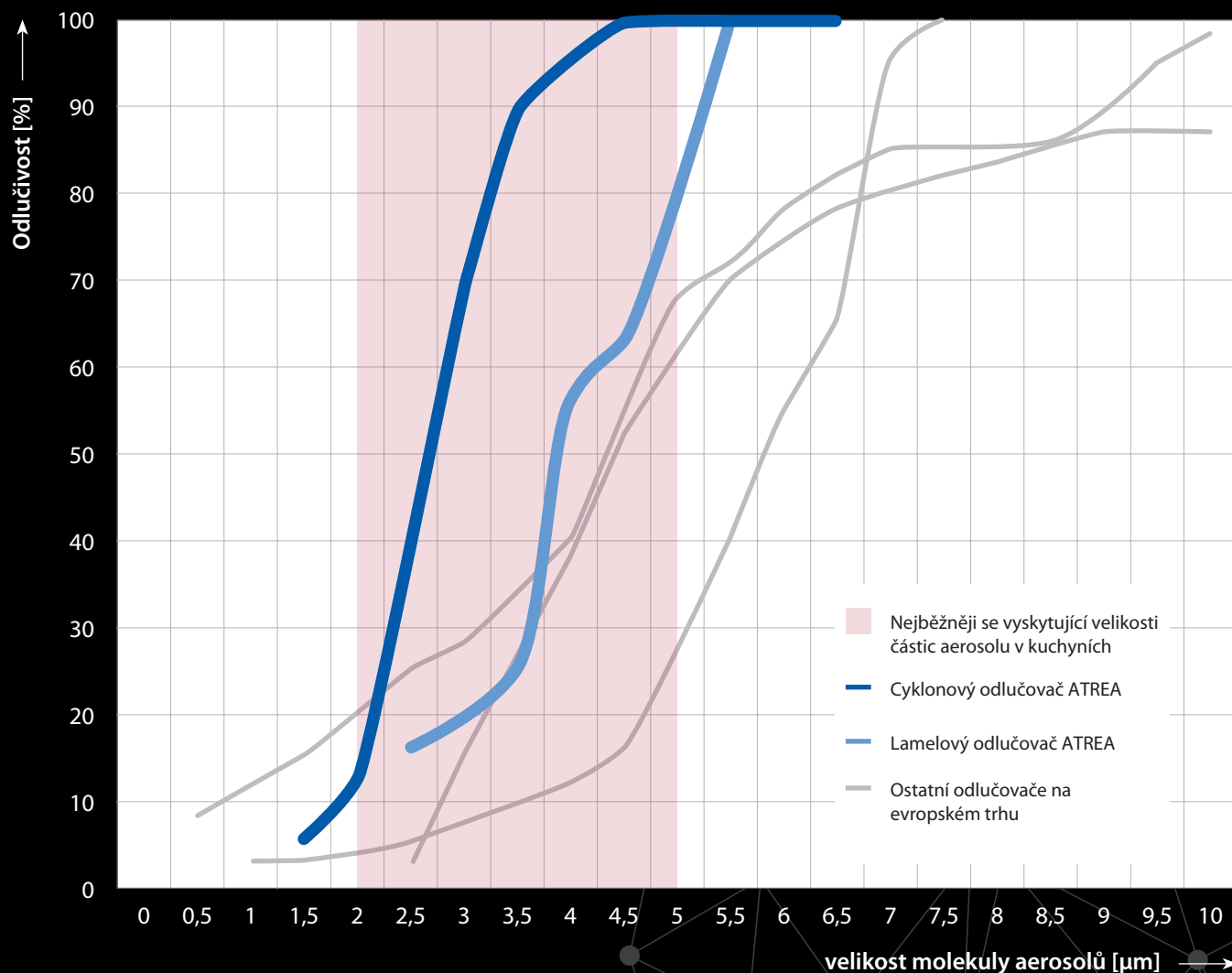


Osazení odlučovače



Porovnání účinnosti odlučovačů aerosolů

Pro kuchyňské prostory se uvažuje velikost aerosolových částic 0,5–10 μm , nejběžněji pak 2–5 μm .





VĚTRACÍ A KLIMATIZAČNÍ STROPY

TYPY VĚTRACÍCH STROPŮ



SFC

Vylepšené provedení větracího stropu SFC (Sky Flow Ceiling) představuje moderní řešení s důrazem na design, výkon a efektivitu provozu. Oproti standardnímu systému TPV nabízí elegantnější a atraktivnější vzhled, nižší konstrukční výšku a zároveň umožňuje dosažení vyšších intenzit výměny vzduchu v kuchyňských provozech. Díky tomu je ideální volbou pro moderní gastronomické provozy, včetně otevřených kuchyní typu showkitchen, kde je kladen důraz nejen na funkčnost, ale také na celkový estetický dojem prostoru.



SFC-S

Designové provedení SFC – S (Stainless Steel) představuje exkluzivní variantu větracího stropu s důrazem na moderní vzhled a čisté linie. Namísto standardních světelných panelů jsou v ploše stropu použity elegantní nerezové panely, zatímco osvětlení je řešeno pomocí integrovaných LED pásků, které podtrhují minimalistický design celého systému.

Pro maximální architektonickou flexibilitu je možné strop dodat také v libovolném barevném provedení dle vzorníku RAL, díky čemuž lze systém dokonale sladit s interiérem konkrétního gastronomického provozu.



TPV

Standardní provedení celoplošně osvětleného odvětrávacího stropu. Osvětlení má za efekt nejen designový vzhled, ale zároveň vytváří příjemnější pracovní prostředí pro personál kuchyně, než běžné nerezové provedení.

MODERNÍ SYSTÉMY VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ

MODERNÍ ŘEŠENÍ PRO (VELKO)KUCHYNE VĚTRACÍ A KLIMATIZAČNÍ STROPY

Větrací a klimatizační stropy ATREA představují špičkové řešení pro profesionální gastronomické provozy a dlouhodobě patří mezi vlajkové produkty společnosti. Tento moderní a vysoce účinný systém úspěšně dodáváme již více než 30 let a za tu dobu byl instalován ve více než tisíci realizacích v České republice, na Slovensku i v dalších zemích po celém světě.

Systémy ATREA jsou navrženy tak, aby splňovaly nejnáročnější požadavky současných profesionálních kuchyní — a to nejen z pohledu výkonu a hygieny, ale také designu a komfortu pracovního prostředí. Elegantní konstrukční řešení, kvalitní osvětlení kuchyňského prostoru, bezprůvanový přívod čerstvého vzduchu a vysoce účinné odsávání vytvářejí optimální podmínky pro personál i celkový provoz kuchyně.

Součástí systému je také inteligentní regulace, která zajišťuje efektivní provoz, energetické úspory a maximální komfort obsluhy. Díky chytrému řízení se výkon systému automaticky přizpůsobuje aktuálním podmínkám v kuchyňském provozu.

Velkou předností větracích a klimatizačních stropů ATREA je vysoká účinnost odlučování tukových částic ze vzduchu. Použité vysoce účinné odlučovače výrazně snižují množství nečistot v odpadním vzduchu, čímž minimalizují nároky na údržbu a přispívají k čistšímu a bezpečnějšímu provozu.

Kvalitu, spolehlivost a funkčnost systému potvrzuje také celoevropská certifikace TÜV, která garantuje splnění přísných evropských standardů.

HLAVNÍ VÝHODY

- Atraktivní design
- Nízké pořizovací náklady
- LED technologie
- Široká škála volitelného příslušenství
- (UV-C filtrace, automatický hasící systém)
- Dokonalá ochrana stropní konstrukce proti působení tepla a vlhkosti
- Rovnoměrné celoplošné osvětlení
- Jednoduché projektové řešení
- Univerzální řešení při změně dispozice technologie kuchyně
- Celoevropská certifikace TÜV



více informací na www.atrea.cz



Specialista na větrání a rekuperaci tepla



VĚTRACÍ A KLIMATIZAČNÍ STROPY

SCHÉMA VĚTRACÍHO STROPU

VĚTRACÍ A KLIMATIZAČNÍ STROPY

Z hlediska funkce není mezi typy větracích stropů rozdíl. Všechny typy přivádí čerstvý vzduch, odsávají vzduch odpadní, osvětlují celý prostor kuchyně a chrání stropní konstrukci proti působení tepla a vlhkosti. Zásadně se liší provedením výplní podhledů a mezi vzduchovody. Záleží pouze na investorovi, architektovi nebo projektantovi, jaký typ zvolí. V případě potřeby je možné navrhnout atypické provedení (kombinace jednotlivých typů) na míru podle daného provozu.

IDEÁLNÍ ŘEŠENÍ



Škoda auto
Mladá Boleslav

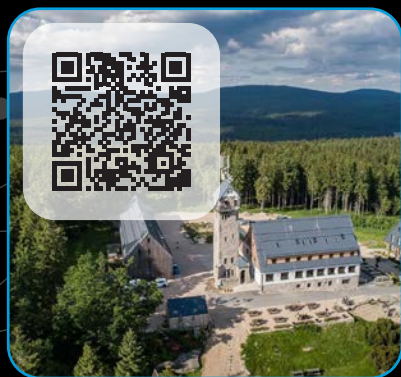


Papilio
Vysoký Újezd



Pralinqa
Jablonec nad Nisou

Reference – zkušenosti našich zákazníků



Restaurant Královka
Bedřichov



Hotel Zaton Holiday Resort
Zaton - Chorvatsko

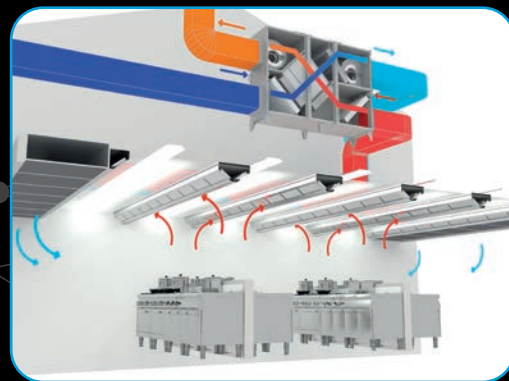
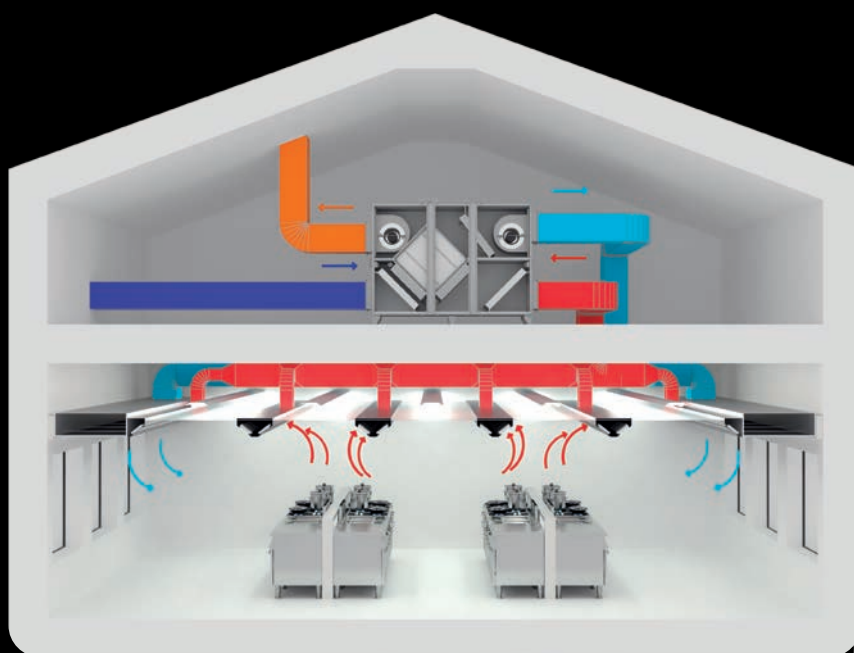
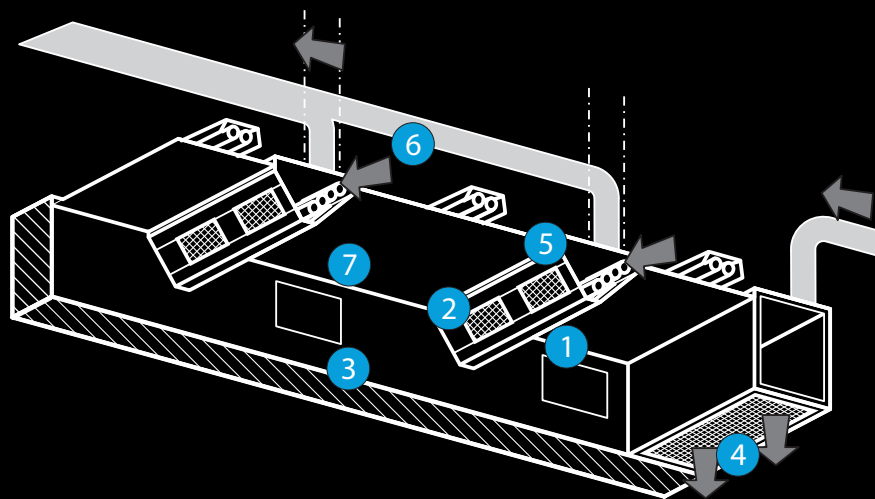


Potrefená Husa
Liberec

PRO VŠECHNY
TYPY A VELIKOSTI
KUCHYNÍ

MODERNÍ SYSTÉMY VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ

1. odsávací vzduchovod
2. transparentní, translucidní výplň
3. čistící a revizní otvory
4. vzduchovod přívodní boční
5. LED osvětlení
6. horní odsávací vzduchovody
7. UV-C filtrace



VARNA ŠKODA MLADÁ BOLESLAV

TPV



TPV

V roce 2019 byla zahájena výstavba nové centrální kuchyně pro celý výrobní areál Škoda Auto. Tato kuchyně je jedinečná svou rozlohou. Plocha samotné kuchyňské varny zabírá 860 m² a s přípravnamí je to pak více než 1 000 m². Centrální varna je navržena do automatického provozu tak, aby bylo možno zajistit přípravu více jak 35 000 jídel denně. Pro tuto zátěž bylo navrženo nejen několik velkých konvektomatů, ale také několik multifunkčních pánví, kotlů a linka na zpracování těsta (knedlíkárna). Více jak 3 000 kW celkového příkonu je potřeba pro gastro technologie, proto byl kladen velký důraz na správné fungování celého VZT systému. Na zajištění větrání celého prostoru varny jsou použity 2 nástřešní rekuperační jednotky o výkonu 90 000 m³/h, které zvládnou vyměnit vzduch v celé varně 40x za hodinu.





Interní předpisy ŠKODA AUTO a. s. jsou přísnější než evropské normy a systémy se standardními digestoři na ně nedosáhnou. Oproti tomu ucelený uzavřený systém větracího stropu dané směrnice splňuje. Akce tohoto typu je odrazem současných trendů v „gastro průmyslu“ a utváří tak celkový pohled na moderní technologie VZT systémů. V budoucnu by se tak celoplošné větrací stropy měly stát hlavním řešením ve (velko)kuchyních.

Celoplošný větrací strop TPV je uzavřený systém, který zajišťuje ideální klima v samotném varném centru a to díky:

- Vysoké filtraci mastnoty z odsávaného vzduchu (100 % pro 4 µm – v kuchyňském prostoru se standardně pracuje s aerosolem o velikosti 0,5–10 µm)
- Eliminaci zápachu, který by mohl být cítit na výfuku z VZT jednotek
- VZT potrubí bez jakýchkoliv usazenin tuku použitím vestavěné UV-C technologie
- Ochranně všech stavebních konstrukcí v prostoru nad větracím stropem použitím tzv. uzavřeného systému
- Moderní LED technologii, zajišťujícím rovnoměrné osvětlení prostoru
- Bezprůvanovému přívodu čerstvého vzduchu



BURGER KING, LETIŠTĚ VÁCLAVA HAVLA

TPV



TPV

Jednou z mnoha realizací celoplošného odvětrávacího a klimatizačního stropu se stala provozovna Burger King na Letišti Václava Havla, Terminál 1 i 2. Tento řetězec fast foodu je na letišti nováčkem a celoplošné odsávání je pro tyto restaurace použito poprvé. Celý systém funguje v plně automatickém režimu, kdy se potřebný větrací výkon odvíjí od zátěže kuchyně a je navržen tak, aby zamezil šíření pachů nejen z prostoru kuchyně, ale i na výfuku odpadního vzduchu z rekuperační jednotky. Vestavěná UV-C filtrace likviduje tuky s účinností až 99 %.



ALPRA

Specialista na větrání a rekuperaci tepla

HOTEL KRÁLOVKA

TPV Exclusive



TPV Exclusive

V nově otevřeném hotelu Královka v Jizerských horách jsme realizovali nejen standardní celoplošný větrací a klimatizační strop TPV do prostoru kuchyně, ale také bylo třeba vytvořit designové a funkční provedení větracího stropu do přední otevřené části s barem a tzv. rautovým prostorem. Volba provedení TPV exkluzive proto byla jasnou volbou. Na míru potištěná napínaná fólie, která popisuje historii Královky, ladí s designovým interiérem a dává našemu stropu punc luxusu. V samotném prostoru se pak jedná o dominantu která zaujme, ale nenarušuje celkový vzhled interiéru restaurace.

Mezi hlavní výhody TPV Exclusive patří:

- Exkluzivní design
- Maximální prosvětlenost celého prostoru
- Ochrana stavebních konstrukcí
- Vysoká účinnost filtrace
- Vestavěné LED osvětlení
- Ideální použití pro show kitchen
- Záruka až 10 let a uzavření garanční smlouvy (kompletní čištění stropu, výměna textilní vyústky, revize světel, regenerace odlučovačů)
- Nízké pořizovací a provozní náklady
- Krátká finanční návratnost systému
- Možnost plně automatické regulace
- Možnost integrace automatického protipožárního systému

HOTEL IMPERIAL

TPV



Při návrhu vzduchotechniky bylo nutné respektovat originalitu stávajících interiérů jídelny a zajistit účinné odsávání, které zamezí šíření odpadního vzduchu do pobytové oblasti klientů tohoto luxusního hotelu.



PIVOVAR FALKENŠTEJN

TPV



**FALKEN
STEJN®**

TPV

Kuchyně v restauraci pivovar Falkenštejn prošla kompletní rekonstrukcí v roce 2023. Kdy se investor rozhodl pro řešení větrání pomocí větracích stropů oproti klasickým digestořím, Hlavním faktorem byla nízká světlá výška jelikož kuchyně je v přízemí historického domu, dále nadčasový design, a příjemné klima. Větrací strop je napojen na VZT jednotku DUPLEX 10100 Basic a automackou regulaci aMotion.



AUREA®

Specialista na větrání a rekuperaci tepla

OD MÁJ
SFC

MAJ

SFC

OD Máj prošel v roce 2024 obrovskou rekonstrukcí a my jsme rádi že jsme mohli být součástí této obrovské akce. Řešili jsme odvětrání luxusní restaurace v 8. NP OD kde je otevřená kuchyně. V OD Máj se jedná o jeden z prvních větracích stropů kde pro vysoký nárok na design byly použity velkoplošné světelné panely.



ZATON HOLIDAY RESORT

TPV-N

ZATON
HOLIDAY
RESORT

TPV-N

Zaton Holiday Resort je jedním z nejluxusnějších kempů v Chorvatsku! Jedinečný turistický komplex se skládá z apartmánů, restaurací, bazénů, více než 1100 kempinkových míst a dokonce i amfiteátru.

Pro dodržení architektonických požadavků ve spolupráci se špičkovými projektanty realizovala společnost ATREA větrací strop typu TPV-K, ve kterém je instalován.



PAPILIO, VÝSOKÝ ÚJEZD

SFC



V prestižní restauraci Papilio oceněné dvěma michelinskými hvězdami byl instalován větrací strop ATREA, který splňuje nejvyšší nároky moderní gastronomie – zajišťuje efektivní odvod tepla, par i pachů, maximální hygienu díky snadno čistitelnému provedení a zároveň přináší tichý provoz a elegantní, kompaktní design. Toto řešení vytváří ideální pracovní prostředí pro špičkový kulinářský tým a potvrzuje, že technologie ATREA obstojí i v těch nejlepších kuchyních světa.



POTREFENÁ HUSA

TPV



TPV

Potrefená husa se nachází přímo v centru Liberce a patří do skupiny nejnavštěvovanějších provozoven. V nedávné době prošla kompletní rekonstrukcí, jejíž součástí byla i rekonstrukce kuchyně za použití nejmodernějších technologií. Mezi tyto technologie se zařadil i náš větrací a osvětlovací strop TPV, který očekávání splnil natolik, že se pro majitele větrací strop stal již standardem pro všechny provozovny. Hlavním požadavkem bylo zabránění šíření pachů do restaurace z kuchyně, jelikož kuchyň je zde otevřená směrem k hostům.





DIGESTOŘE
VENTURA

**NOVÝ
PRODUKT!**



VENTURA

VENTURA

Odsavač par kondenzačního typu byl navržen tak, aby zachycoval, kondenzoval a odváděl páru z myček nádobí a dalších spotřebičů. Díky kondenzaci přímo uvnitř odsavače lze snížit množství odváděného vzduchu, což také snižuje nároky na ventilační systém a související náklady. Větrací strop, ve kterém je instalován protipožární systém ANSUL a UV filtrace odváděného vzduchu.

Výhody:

- Menší výkon výfuku
- Nižší hladina hluku
- Snadné vypouštění zkondenzované vody
- Integrované osvětlení s vestavěným LED páskem





**NOVÝ
PRODUKT!**



ALTURA

ALTURA

Kuchyňské digestoře ALTURA zajišťují účinný odtah s filtrací odpadního vzduchu a současně přívod upraveného čerstvého vzduchu pro kuchyně všech velikostí a sestav, na zakázku i s automatickou regulací provozu.

Výhody:

- Integrovaný přívod čerstvého vzduchu do prostoru kuchyně
- Integrované zářivkové osvětlení s krytím IP65
- Nízká váha
- Elegantní design
- Využití indukčního odtahu
- Kompaktnost





DIGESTOŘE

MODIS 2



MODIS 2

MODIS 2

Kuchyňské digestoře řady MODIS 2 jsou součástí ucelené výrobní řady – sestavných digestoří ATREA.

Unikátní konstrukční řešení na bázi stavebnicového systému nabízí možnost zákazníkovi zvolit dodávku v rozloženém stavu bez hrdla, rozloženém s hrdlem (složení digestoře na stavbě, ať už svépomocí nebo výrobcem), nebo dodání vcelku. Lze je smontovat bočnicemi k sobě a vytvořit delší sestavu, případně zavěsit zády k sobě a vytvořit tak centrální sestavu nad varný blok.

Výhody:

- Nízká cena
- Záruka 5 let
- Český výrobek od renomovaného výrobce s více jak 15-letou zkušeností v oblasti větrání (velko)kuchyní
- Atraktivní design
- Integrované osvětlení
- Možnost objednání vybraných typů přes e-shop ATREA
- **Dodání do 3 pracovních dnů**





OPTIMA

OPTIMA

Kompaktní digestoř s rekuperací tepla, dohřevem, filtrací, přívodem vzduchu a osvětlením. OPTIMA je vhodná jak pro novostavby, tak i pro rekonstrukce. Při použití tohoto zařízení není nutná samostatná místnost strojovny vzduchotechniky. Veškeré funkce jsou zajištěny přímo v digestoři, pouze do centrálního přívodního a odvodního potrubí se instalují ventilátory požadovaných parametrů.

Výhody:

- Kompaktnost
- Integrovaný přívod čerstvého vzduchu
- Elegantní design
- Vestavěný rekuperační výměník s účinností až 68 %
- Vestavěné dohřívače čerstvého vzduchu
- Integrované zářivkové osvětlení





DIGESTOŘE

GRANDE



GRANDE

GRANDE

Celonerezová, svařovaná digestoř Grande byla vyvinuta tak, aby splnila jak přísné technické parametry VDI 2052 a EN 16282, tak designové nároky zákazníka. Díky těmto parametrům může být použita jak pro odsávání varných bloků s obrovskou zátěží, tak jako designový prvek výdeje.

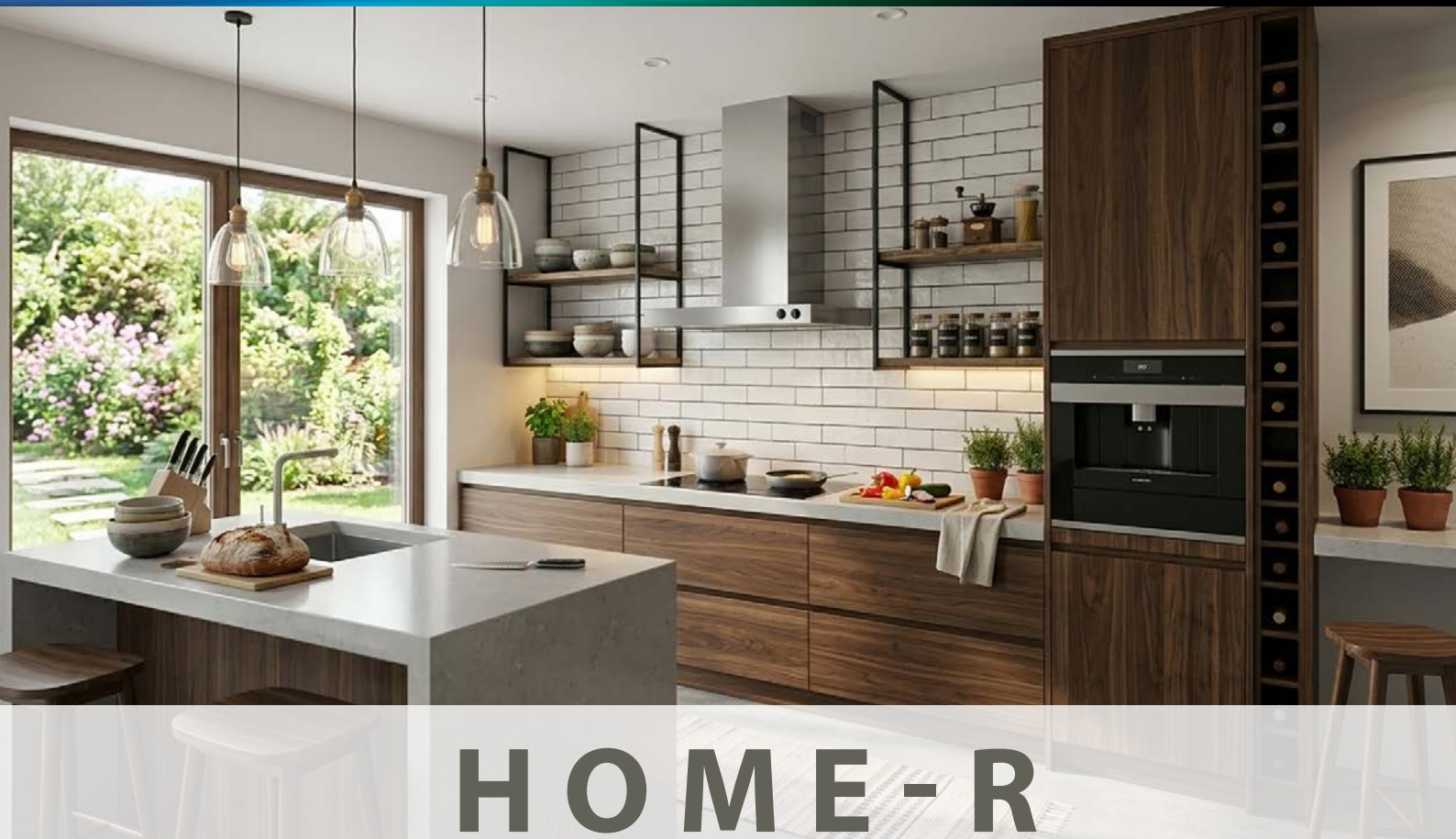
Výhody:

- Celonerezové provedení
- Úsporné svícení
- Bezdrátové ovládání světla
- Potlačení montovaných spojů na minimum (vzhled celosvařovaného provedení)
- Obrovský akumulací prostor
- Vysoká účinnost odlučovačů
- Design



DIGESTOŘE PRO RD

HOME-R



HOME-R

Digestoř HOME-R je speciální digestoř vyvinutá pro větrání RD a bytů s přímým připojením na VZT jednotku. Díky tomu dokážete využívat teplý vzduch vznikající při vaření pro předehřev vzduchu přímo v jednotce a tím větrat daleko účinněji než s běžnou cirkulační digestoří.

Výhody:

- Možnost přímého napojení na VZT jednotku
- VZT výkon 200 – 500 m³/h (dle velikosti vzduchotechnické jednotky)
- Standardní nerezové provedení skladem
- Možnost RAL dle požadavku
- Rozměr 600×500 mm
- Zvýšená třída filtrace
- Ovládání VZT a osvětlení přímo na digestoři
- Provedení nad ostrůvek nebo na zeď





DIGESTOŘE

VELKOPLOŠNÉ DIGESTOŘE



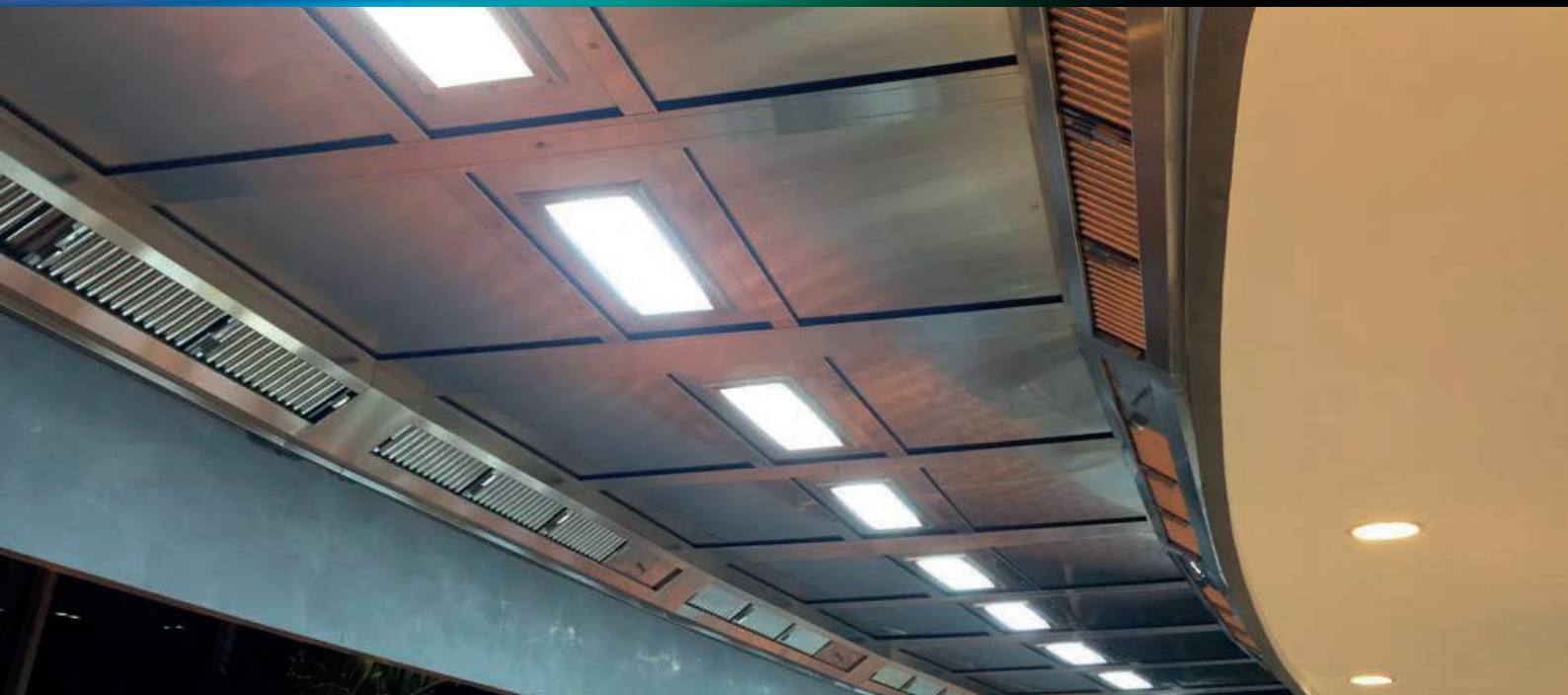
VELKOPLOŠNÉ DIGESTOŘE

VELKOPLOŠNÉ DIGESTOŘE

Velkoplošné digestoře jsou vhodné pro kuchyně s více varnými bloky. Nespornou výhodou tohoto řešení je výsledný vzhled a nižší pořizovací náklady oproti instalaci několika digestoří a složitého rozvodu vzduchotechnického potrubí. Dodávají se ve skladebném provedení o rozměrech dle potřeby, volitelně s přívodem vzduchu. Velkoplošné digestoře ATREA se staly standardem pro řešení funkčního a architektonického pohledu pro otevřené designové kuchyně.

Výhody:

- Nízká pořizovací cena
- Záruka 5 let
- Český výrobek od renomovaného výrobce s více jak 15-letou zkušeností v oblasti větrání (velko)kuchyní
- Atraktivní design
- Integrované celoplošné osvětlení
- Možnost vestavěné UV-C filtrace



VELKOPLOŠNÉ DIGESTOŘE

Velkoplošná digestoř SFC

Standardní provedení velkoplošné osvětlené digestoře.



Velkoplošná digestoř SFC-S

Nerezové provedení velkoplošné digestoře SFS-S s nerezovými výplněmi mezi vzduchovody.





VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Výrobky ATREA pro větrání (velko)kuchyní je možné doplnit o široké spektrum moderního volitelného příslušenství. Jmenovitě se jedná o úsporné a vysoce výkonné **LED osvětlení**, speciální **UV-C filtraci** pro likvidaci zápachu a aerosolů z vaření a v neposlední řadě také **automatický hasicí systém** pro minimalizaci škod na gastrotechnologii v případě nenadálého požáru.

A v neposlední řadě propojení s TČ Master Therm AQ90I pro využití zbytkového tepla z kuchyní.

LED RGB
HASICÍ SYSTÉM
PROPOJENÍ S TČ
UV-C FILTRACE
OSVĚTLENÍ

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

AUTOMATICKÝ HASÍCÍ SYSTÉM LED RGB OSVĚTLENÍ



- 1 Velkoplošný větrací strop
- 2 Gastrotechnologie
- 3 Hasící tlaková nádoba
- 4 Rozvod hasícího systému
- 5 Automatické trysky

AUTOMATICKÝ HASÍCÍ SYSTÉM

Digestoře a větrací a klimatizační stropy ATREA s použitím systému automatické detekce a zhášení požáru dohromady tvoří jedinečnou kombinaci zajištění příjemného prostředí a zároveň zamezí vzniku požáru od gastrotechnologie. Automatický hasící systém je dimenzován spolu s digestořemi nebo větracími stropy dle zátěže kuchyně a osazené gastrotechnologie.

Výhody: _____

- Nízká cena
- Kompaktní řešení
- Výrobek od renomovaného výrobce
- Atraktivní design
- Ochrana gastrotechnologie
- Ochrana digestoře / větracího stropu
- Splnění požárních předpisů



LED OSVĚTLENÍ – RGB

Pro veškerý náš sortiment je možné využít tzv. LED RGB technologii pro dosažení snížení provozních nákladů. Pro větrací strop TPV Exclusive je tato technologie dokonce standardem.

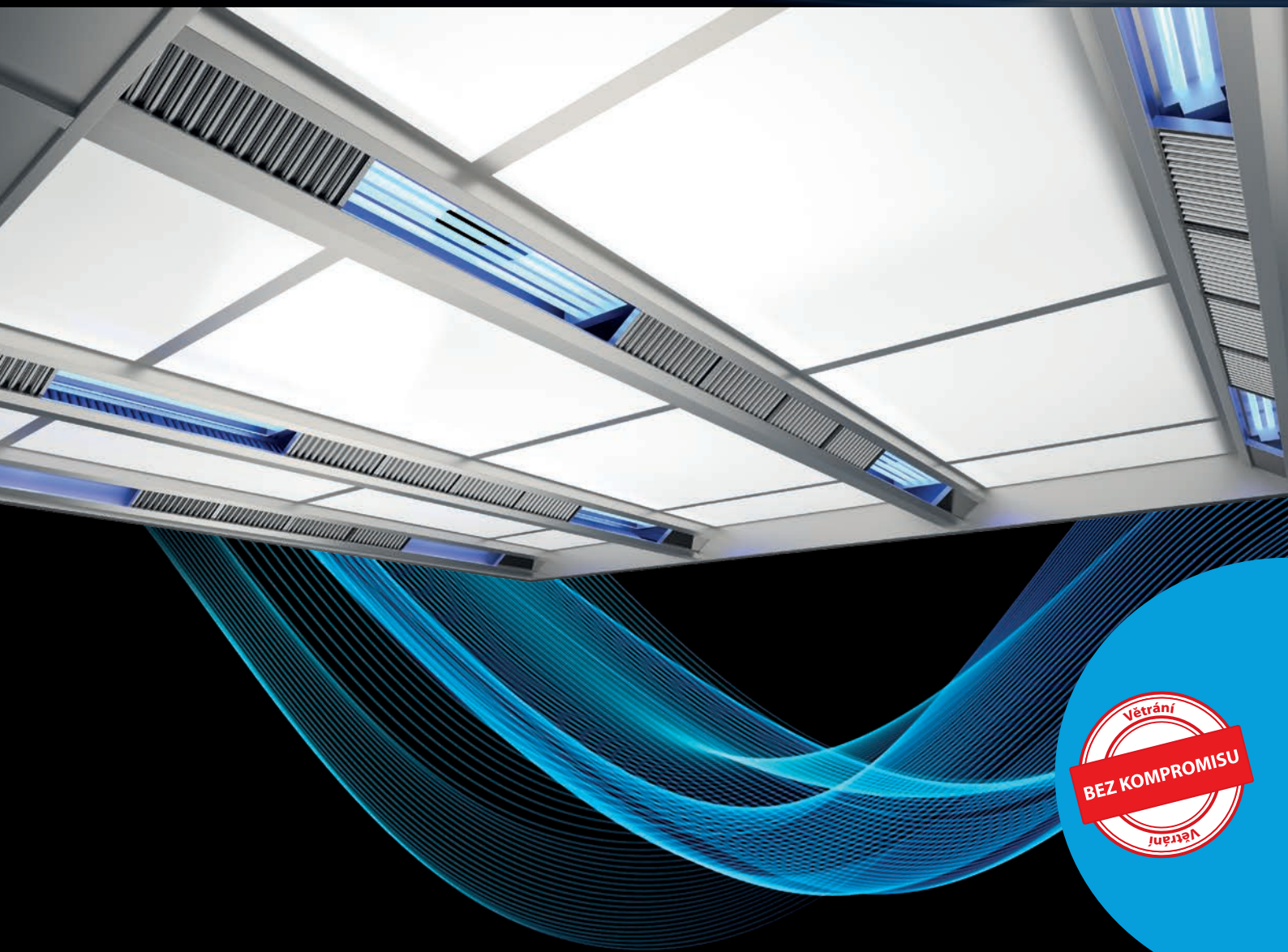
Výhody: _____

- Nízká pořizovací cena
- Rychlá návratnost investice
- Optimální svítivost
- Nízké provozní náklady



VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UV-C FILTRACE



TECHNOLOGIE UV-C

Systém větrání kuchyní ATREA řeší i spolehlivou filtraci odpadního vzduchu, kdy ke standardní mechanické filtraci tuků je možné osadit i druhý stupeň tzv. UV-C filtrace – a dosáhnout tak špičkové účinnosti likvidace odsávaných aerosolů až 99,9 %! Výsledkem je výrazně nižší údržba a hlavně čistší odpadní vzduch bez nepříjemných pachů. Důkazem kvality a funkčnosti tohoto systému je i celoevropská certifikace TÜV.

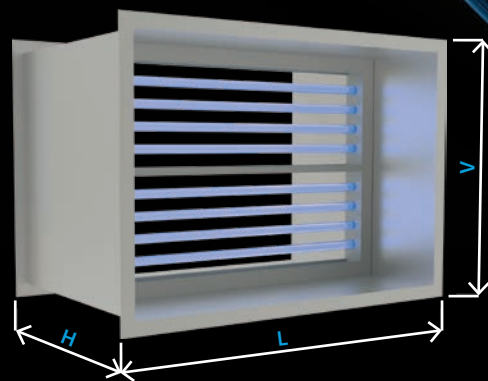
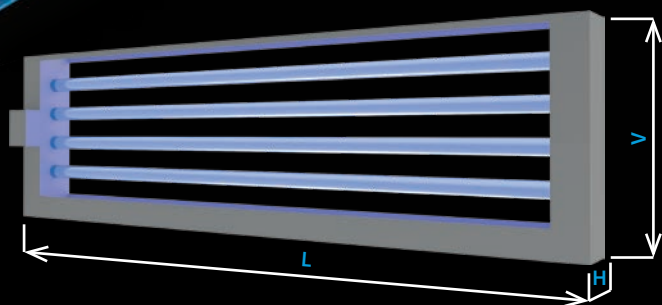
VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UV-C FILTRACE



Typ	$V_{m,x}$ [m³/h]	Délka L [mm]	Výška V [mm]	Hloubka H [mm]	Příkon [W]
UV-C lampa 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lampa 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lampa 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

Rozměry



Výhody:

- Celý systém je udržován v naprosté čistotě, nedochází ke stárnutí systému
- Odpadní vzduch je bez zápachu
- Výrazně nižší náklady na čištění a údržbu
- Minimální riziko vzniku požáru
- Splňuje nejprísnejší kritéria a požadavky na čistotu prostředí
- Modul lze snadno integrovat do stávajícího systému, nevytváří tlakovou ztrátu v potrubí
- Dlouhá životnost UV-C lamp
- Účinně odstraní také bakterie, viry, kvasinky a spóry plísní

NYNÍ JE SYSTÉM PRO VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ KOMPLETNÍ!

ZÁKLAD SYSTÉMU:

Kompaktní větrací jednotka s rekuperací tepla DUPLEX Basic, v kombinaci s větracím, klimatizačním a osvětlovacím stropem ATREA, nebo s digestoři ATREA. V digestořích i větracích strozech je vždy instalována mechanická filtrace pomocí lamelových, nebo cyklónových odlučovačů. Základem je i LED osvětlení s optimální svítivostí.

VOLITELNÁ ČÁST SYSTÉMU:

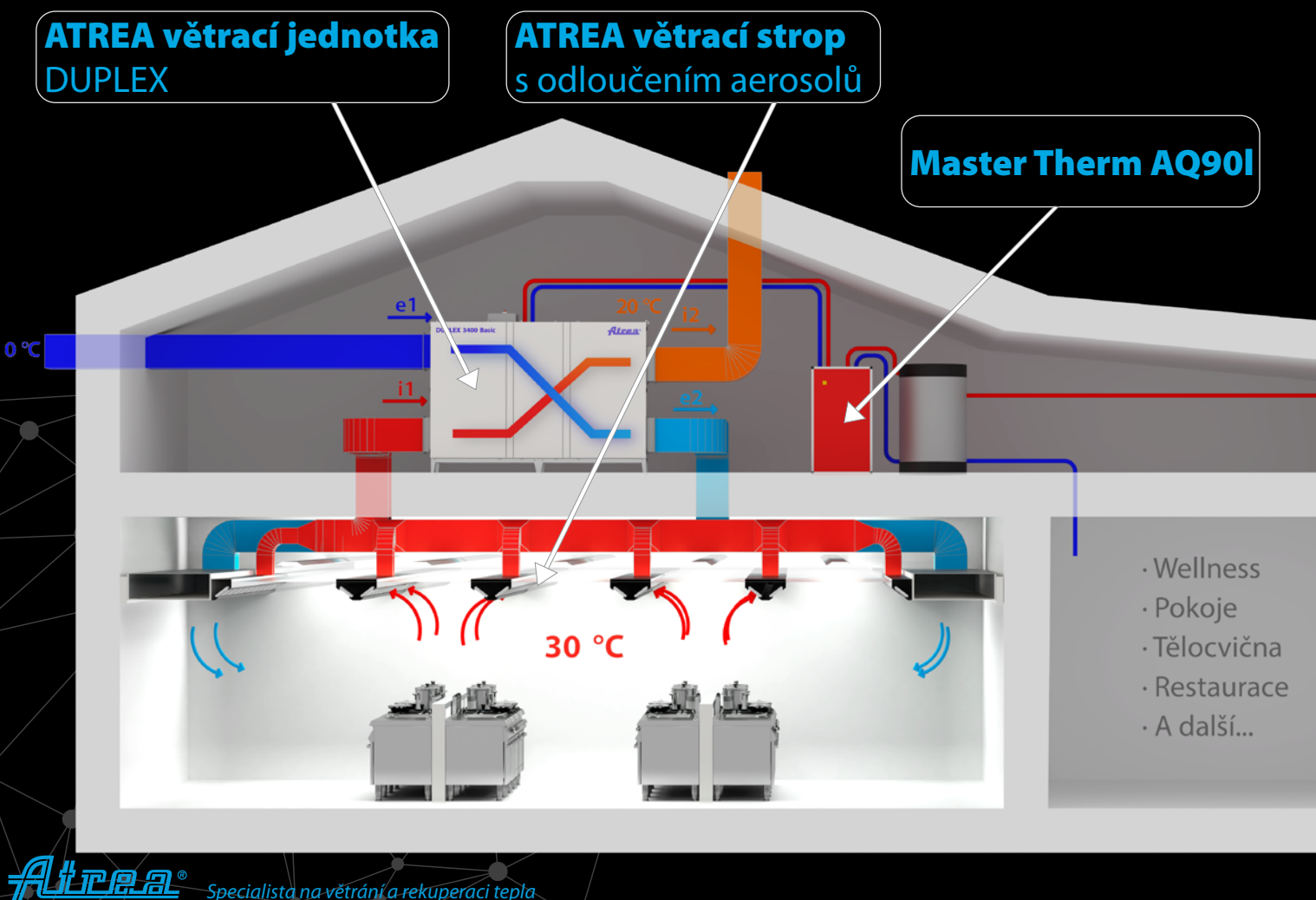
UV-C filtrace pro likvidaci zbytkových aerosolů a zajištění dlouhé životnosti bez náročné údržby
Automatický hasicí systém, který ochrání finančně nákladné technologické vybavení kuchyně

NOVINKA:

Tepelné čerpadlo Master Therm AQ90I, které odebírá zbytkové teplo po rekuperaci a využívá jej pro ohřev například teplé užitkové vody. Tímto doplňkem dokážeme zužít veškeré odpadní teplo z vaření.

Výhody:

- Master Therm je členem skupiny ATREA, dostáváte kompletní systém od jednoho výrobce, se zajištěním systémové komunikace a ovládání
- Ekonomická návratnost od 3 let podle typu kuchyňského provozu a možnosti čerpání dotací
- Technická a projekční podpora (návrh koncepce, studie, projekty, dozor při realizaci, záruční a pozáruční servis)
- Záruka až 7 let





Vzorová technická místnost s větrací jednotkou s rekuperací tepla DUPLEX Basic 15100, tepelným čerpadlem Master Therm AQ90I a akumulčním zásobníkem tepla

REGULACE

Propojení regulace větracích jednotek aMotion a regulace TČ Master Therm zajišťuje dokonalý automatický provoz celého systému.



Propojení nové regulace aMotion na cloudy ATREA je vyřešeno pomocí nejmodernějších zabezpečených systémů chránících komunikaci před hackery.

Data jsou ukládána na bezpečných serverech a nejsou personalizována – tedy propojena s konkrétním jménem nebo adresou uživatele. Vše se děje na základě oddělených databází dle výrobních čísel.



- Téměř 100% využití odpadního tepla kuchyně
- Topný výkon TČ až 40 kW pro VZT 10 000 m³/hod*
- Návratnost investice 3,5–5 let
- V letním provozu CHLAZENÍ přívodního vzduchu
- Zvýšení pracovního komfortu zaměstnanců

DUPLEX Basic	Výkon *	Tepelné čerpadlo
B8100 5R	29 kW 7/2	AQ90I
B10100 5R	30 kW 7/2	AQ90I
B12100 5R	42 kW 7/2	AQ90I
B15100 5R	45 kW 7/2	AQ90I





VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

AUTOMATICKÁ REGULACE PROVOZU

REGULACE aMotion

Automatická regulace pro větrání kuchyní je volitelným příslušenstvím kuchyňských digestoří a větracích a klimatizačních stropů ATREA.

Systém digitální regulace zajišťuje ekonomický provoz větrání v závislosti na okamžité tepelné produkci kuchyňského zařízení a zamezuje tak neekonomickému provozu ventilátorů.

Základním principem automatické regulace je snímání teploty v oblastech nad spotřebiči a v prostoru kuchyně. Pokud se teploty neliší, jsou sepnuty pouze minimální (nastavené) otáčky ventilátorů pro zajištění základní výměny vzduchu v kuchyni a je povolen provoz plynových spotřebičů. Při vzrůstu teplotní difference mezi teplotními čidly se automaticky zvyšuje výkon odtahového i přívodního ventilátoru. Ventilátory jsou plynule řízeny signálem 0–10 V. Při poklesu této difference dochází k automatickému snížení výkonu, případně i přechodu do základní, minimální výměny vzduchu.

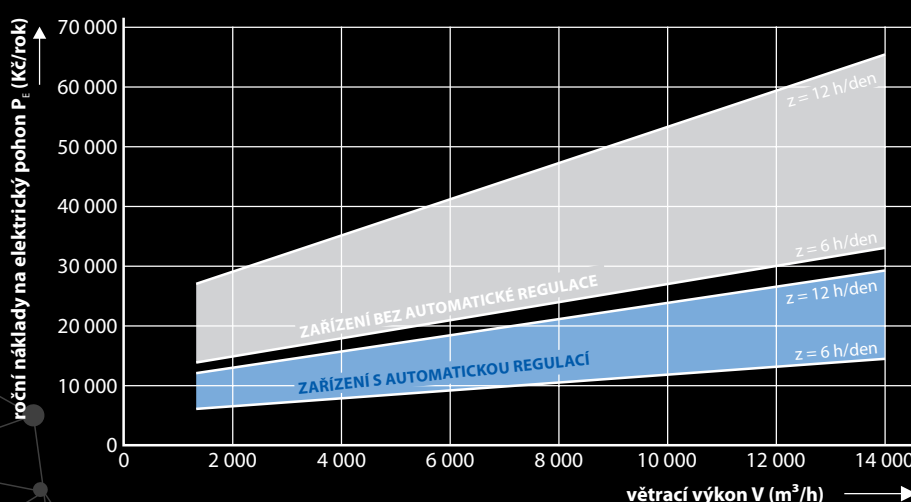
VÝHODY REGULACE aMotion

- Ekonomický provoz
- Zajištění dokonalých hygienických podmínek v kuchyni
- Externí signál od konvektomatu pro max. výkon
- Plynulé ovládání výkonu větrání (0–10 V)
- Možnost plně automatického ovládání výkonu větrání dle aktuální zátěže kuchyně
- Řízení na základě teploty a vlhkosti
- Zónové větrání provozů, případně varných bloků
- Vzdálený přístup
- Možnost nastavení týdenních programů
- Režim „prázdniny“ (možnost využít např. pro svátky)
- Možnost nastavení několika segmentů provozu pro 1 den
- Řízení topné a netopné sezóny

EKONOMIE PROVOZU

Správně navržená automatická regulace má především vyloučit lidský faktor a tím snižovat energetickou náročnost na provoz ventilátorů a dohřev větracího vzduchu.

Graf ukazuje porovnání ročních nákladů na pohon ventilátorů v závislosti na výkonu větrání a denním provozu (pro 3,63 Kč/kWh elektrické energie). V grafu není zahrnuta úspora energie nutná pro dohřev vzduchu.



VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

AUTOMATICKÁ REGULACE PROVOZU



Ovladač aTouch



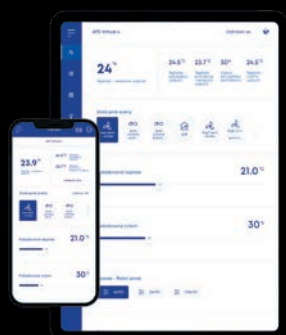
- Osazení do kanceláří
- Plně grafický dotykový displej
- Osazení na zeď
- Obdobné rozhraní jako ovládání přes web pro snazší orientaci a komfortnější manipulaci
- Vestavěné teplotní čidlo pro řízení teploty vzduchu
- Zaheslovaný servisní přístup pro vyšší bezpečnost
- Dosah až 50 m
- Automatický šetřič obrazovky
- Volitelná varianta

Ovladač CP 10 RT



- Osazení přímo do kuchyně
- Jednodušší a levnější varianta
- Snadné nastavení teploty a výkonu větrání
- Jednoduché vypnutí / zapnutí
- Krytí IP43

Mobilní aplikace



- Intuitivní rozhraní
- Neomezený počet uživatelů a jednotek
- Personalizovaný ovládací panel

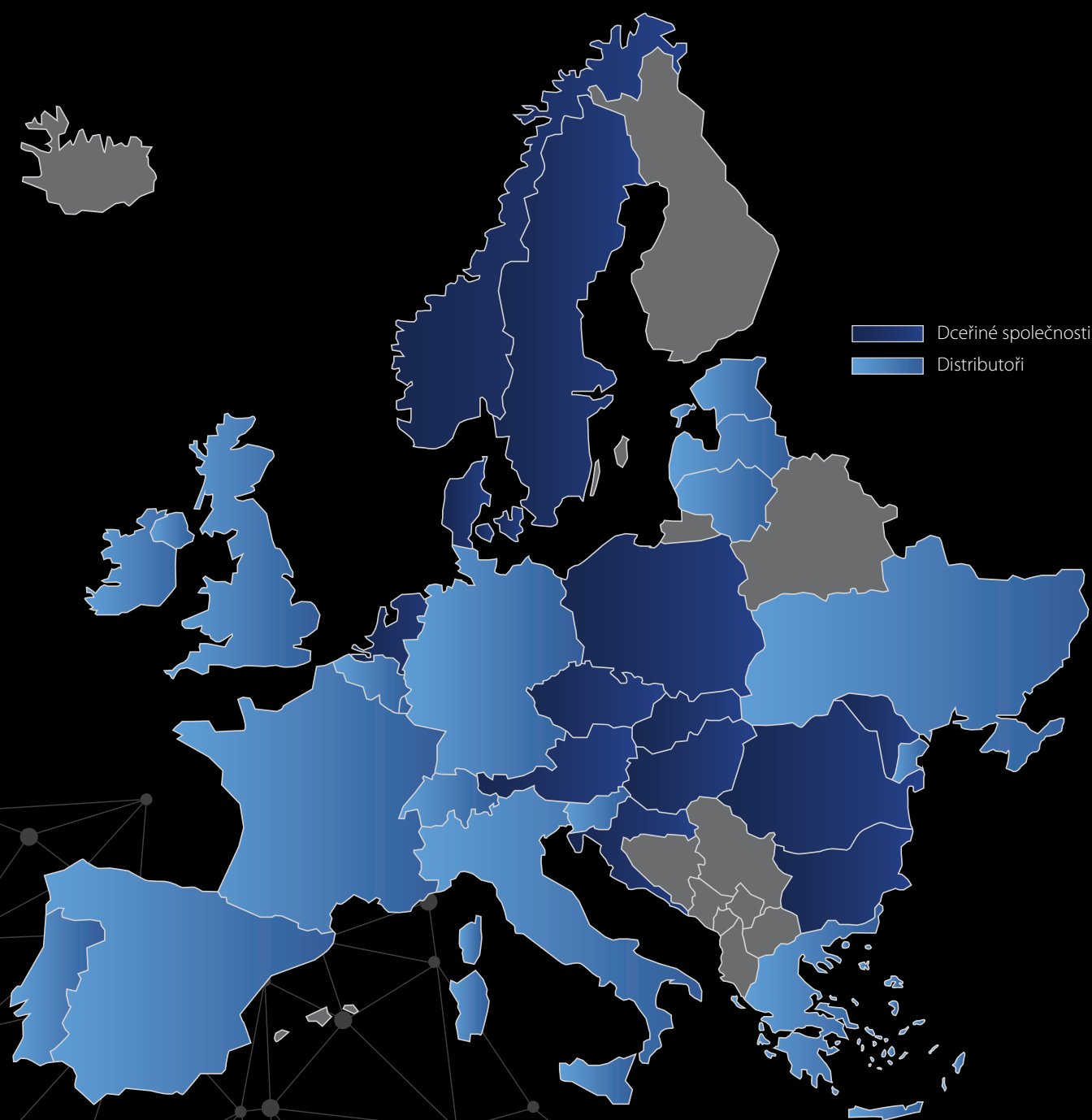
Webový server jako standard při použití jednotek DUPLEX.



REFERENCE PO CELÉ EVROPĚ

ZREALIZOVANÉ VĚTRACÍ STROPY

Obor větrání (velko)kuchyní má ve společnosti ATREA dlouholetou tradici. Za posledních 25 let jsme se podíleli na více jak tisíci realizacích větrání kuchyňských provozů nejen v České republice, ale i ve zbytku světa. Získané zkušenosti využíváme pro modernizaci stávajících výrobků a zavádění nových, moderních technologií



TECHNICKÁ A OBCHODNÍ PODPORA

KONTAKTY



Jan Foret

Projektový a produktový manažer

e-mail: jan.foret@atrea.cz

tel.: (+420) 608 644 690



Michal Pavlata

Produktový specialista

e-mail: michal.pavlata@atrea.cz

tel.: (+420) 770 145 476



Jan Šimon

Projektový Specialista - instalace/realizace

e-mail: jan.simon@atrea.cz

tel.: (+420) 777 457 408



Tomáš Kováčik

Projektový specialista

e-mail: tomas.kovacik@atrea.cz

tel.: (+420) 771 239 561

ZAJIŠŤUJEME

- Konzultace
- Podpora projektantům a partnerům
- Školení
- Výpočet větrání kuchyní
- Návrhy digestoří a větracích stropů
- Konstrukční a architektonické řešení
- Vizualizace finálního provedení kuchyně s větracím stropem
- Možnost zajištění projektové dokumentace
- Dodávka větracích stropů na klíč
- Zajištění výpočtu osvětlení plochy kuchyně



Atrea®

ATREA s. r. o.

Československé armády 32
466 05, Jablonec nad Nisou
Česká republika
www.atrea.cz