



MODERNE INDUSTRIELT

KJØKKENVENTILASJON

Aturala®



HISTORIE

ATREA startet som et privat selskap i Tsjekkia i 1990. Etter kort tid begynte selskapet å fokusere på produksjon av ventilasjonsaggregater med varmegjenvinning, og senere ble kjøkkenventilasjon en del av ATREAs omfattende produktportefølje.

ATREAs høykvalitetsprodukter begynte også å gjøre seg bemerket på de krevende markedene i Vest-Europa. Den økonomiske og geografiske nærheten førte til at ATREA først og fremst fokuserte på Tyskland, der selskapet har etablert seg godt takket være et godt samarbeid og produkter av topp kvalitet. Deretter fulgte Nederland, Danmark, Sveits, Storbritannia, Italia, Litauen og andre land.

For tiden utvider ATREA også sin virksomhet i utlandet med ventilasjons- og klimaanlegg for kjøkken. Vi tilbyr vegg-til-vegg-ventilasjonstak, kjøkkenhetter med varmegjenvinning og styringssystem. ATREAs mange års erfaring gjør at denne delen av produktsortimentet sakte men sikkert er i ferd med å bli en suksess blant designere over hele Europa.

ATREAs produktutvalg

- Ventilasjon til kjøkken
 - Vegg-til-Vegg-ventilasjonstak og kjøkkenhetter
- Kommersiell ventilasjon
 - - Luftbehandlingsaggregater fra 500–15 000 m³/h
- Ventilasjon til boliger
 - - Luftbehandlingsaggregater fra 170–580 m³/h
- Ventilasjon i skoler



HVORFOR KJØKKEN- VENTILASJON?

ATREA kan levere en komplett løsning for kjøkkenventilasjon – fra ventilasjonstak til luftbehandlingsaggregat med varmegjenvinning. Å ha hele tjenesten i én pakke gir oss et stort konkurransefortrinn, fordi det er både praktisk og komfortabelt for kunden.

ATREAs ventilasjonssystem er utformet i henhold til EN 16282. Konstruksjonen av ventilasjonssystemet vårt oppfyller de strengeste kriteriene både når det gjelder helsekrav og design. Hele kjøkkenet er godt opplyst, tilførselen av frisk luft er trekkfri og avtrekket er perfekt, og alt dette, i tillegg til fordelene med et moderne styringssystem, skaper det et behagelig og rent miljø for kjøkkenpersonalet.



Virksomhet

- Attraktivt design
- Enkelt vedlikehold
- Behagelig miljø for kokkene
- Lav vekt
- Lyser opp rommet
- Lufttett (lukket avtrekkssystem)

Teknisk

- Ventilerer hele kjøkkenområdet
- Hygienisk luftutveksling
- Høy filtreringseffektivitet
- TÜV-sertifisert i hele Europa
- Integrert tilførsel av frisk luft
- Integrert lys for hele området
- Perfekt beskyttelse av bygningskonstruksjonen



FORRETNINGSMESSIGE FORDELER

○ Attraktiv design

ATREAs ventilasjonstak tar kjøkkenets utseende til et helt nytt nivå. Den tiltalende designen skaper et inntrykk av et elegant og førsteklasses anlegg sammen med et trivelig arbeidsmiljø.

○ Enkelt vedlikehold

Det er ekstremt enkelt å rengjøre taket. Du trenger ikke å ta fri hele dagen for å fjerne delene. Det er bare å vaske bort skitten med en våt oppvaskklut.

○ Behagelig miljø for kokkene

Det er bevist flere ganger at et hyggelig miljø har stor innvirkning på de ansatte. Derfor har vi utviklet en løsning som skaper en trivelig og tilstrekkelig opplyst arbeidsplass.

○ Lav vekt

På grunn av den ideelle konstruksjonsutformingen stilles det ingen høye krav til takkonstruksjonens statikk.

○ Lyser opp rommet

Takket være materialene som er brukt i taket, sprer lyset seg over hele arbeidsplassen.

○ Lufttett

Vi bruker et lukket avtrekkssystem som sikrer at forurenset luft ikke kommer inn i bygningskonstruksjonen, slik at det ikke kan dannes mugg.

VEGG-TIL-VEGG-
VENTILASJON
OG AVTREKKSTAK





TEKNISKE FORDELER

- **Ventilerer hele kjøkkenområdet**

Ventilasjonstak er en utmerket løsning for kjøkken med flere konveksjonsover. Det er ikke behov for kjøkkenhetter, taket suger ut all forurenset luft og forsyner kjøkkenet med frisk og ren luft.

- **Hygienisk luftutveksling**

Ved matlaging dannes det mange skadelige stoffer. For å forhindre at de blir til stede, må avtrekksluften suges ut perfekt, i tillegg til å tilføre frisk uteluft, noe som ikke kan oppnås ved å åpne vinduer for å ventilere.

- **Høy filtreringseffektivitet**

Det er mulig å legge til UV-C-filtrering i henhold til kundens krav. Denne filtreringen sørger for oppløsning av fettpartikler og eliminerer lukt fra matlagingen.

- **TÜV-sertifisering i hele Europa**

Våre produkter er TÜV-sertifisert. Denne sertifiseringen overvåker kvaliteten på materialene som brukes og kvaliteten på designet. Den beskriver at taket er laget under visse forhold og med visse verktøy. Det må også oppfylle en viss foreskrevet kvalitet.

- **Integrert tilførsel av frisk luft**

Frisklufttilførselen er integrert i taket ved hjelp av en stoffdiffusor som lages spesielt for hvert prosjekt.



EN 16282



DE BESTE LUKT- OG FETTFILTRENE MED EN EFFEKTIVITET PÅ OPPTIL 95 % EGEN UTVIKLING, KONSTRUKSJON OG PRODUKSJON

ATREAs lamell- og sykklonfiltre er blant de beste på markedet. Takket være sin egen, originale design har filtrene en svært høy virkningsgrad som gjør at selv de minste aerosolpartiklene fra luften ikke trenger inn i apparatene eller ventilasjonskanalene. Sykklonfiltre har en virkningsgrad på 95 %, lamellfiltre har en virkningsgrad på 75 %.

Lamellutskilleren

Har vært i vårt sortiment i flere år. Konstruksjonen er så unik at denne utskilleren allerede oppfylte de strengeste kravene i den nye standarden for kjøkkenanlegg (EN16282) da den ble utgitt. Alle tekniske spesifikasjoner for denne utskilleren finner du i en egen katalog.

Separator av sykklontypen

Dette er en førsteklasses nyhet som vi har utviklet i vårt produksortiment. Det er en utskiller som takket være sin utforming sikrer utskilling av selv de minste aerosolpartiklene i luften. Samtidig er den konstruert på en slik måte at den, selv med svært høy utskillingseffektivitet, blir minst mulig tilstoppet av den utskilte aerosolen.

Begge utskiller-seriene har gjennomgått grundige tester ved et ledende europeisk DMT-laboratorium. Separatorene har bestått både flammehemmende tester og flammeseparasjonstester. Dette gjør at vi kan oppfylle de strengeste standardene (VDI 2052, EN 16282, DIN 18869-5 osv.) som kreves i kjøkkenbransjen.

Som et valgfritt tillegg til mekanisk filtrering tilbyr vi toppmoderne UV-C-teknologi fra det sveitsiske selskapet Oxytec, som ødelegger gjenværende fettpartikler og de fleste lukter. For 100 % eliminering av lukt i avtrekksluften anbefaler vi aktive kullfiltre.



AEROSOLUT-
SKILLERE

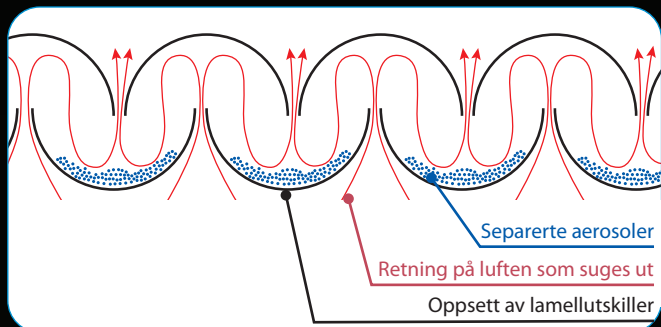
EN 16282

VDI 2052

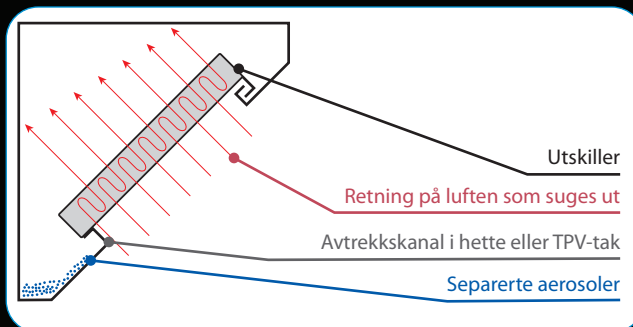
DIN
18869-5

DMT

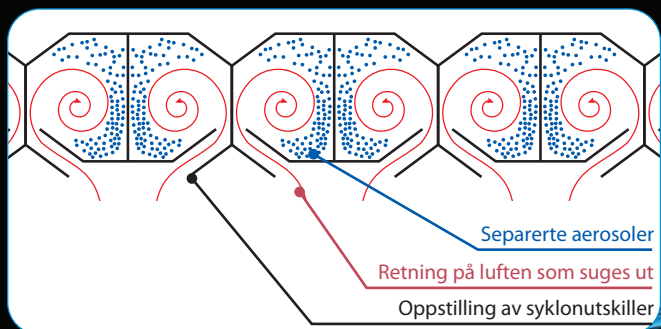
Funksjonalitetsskjema for lamellutskiller



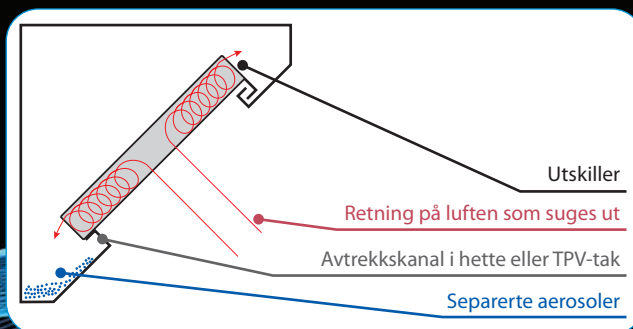
Plassering av separator



Funksjonalitetsskjema for syklonutskilleren

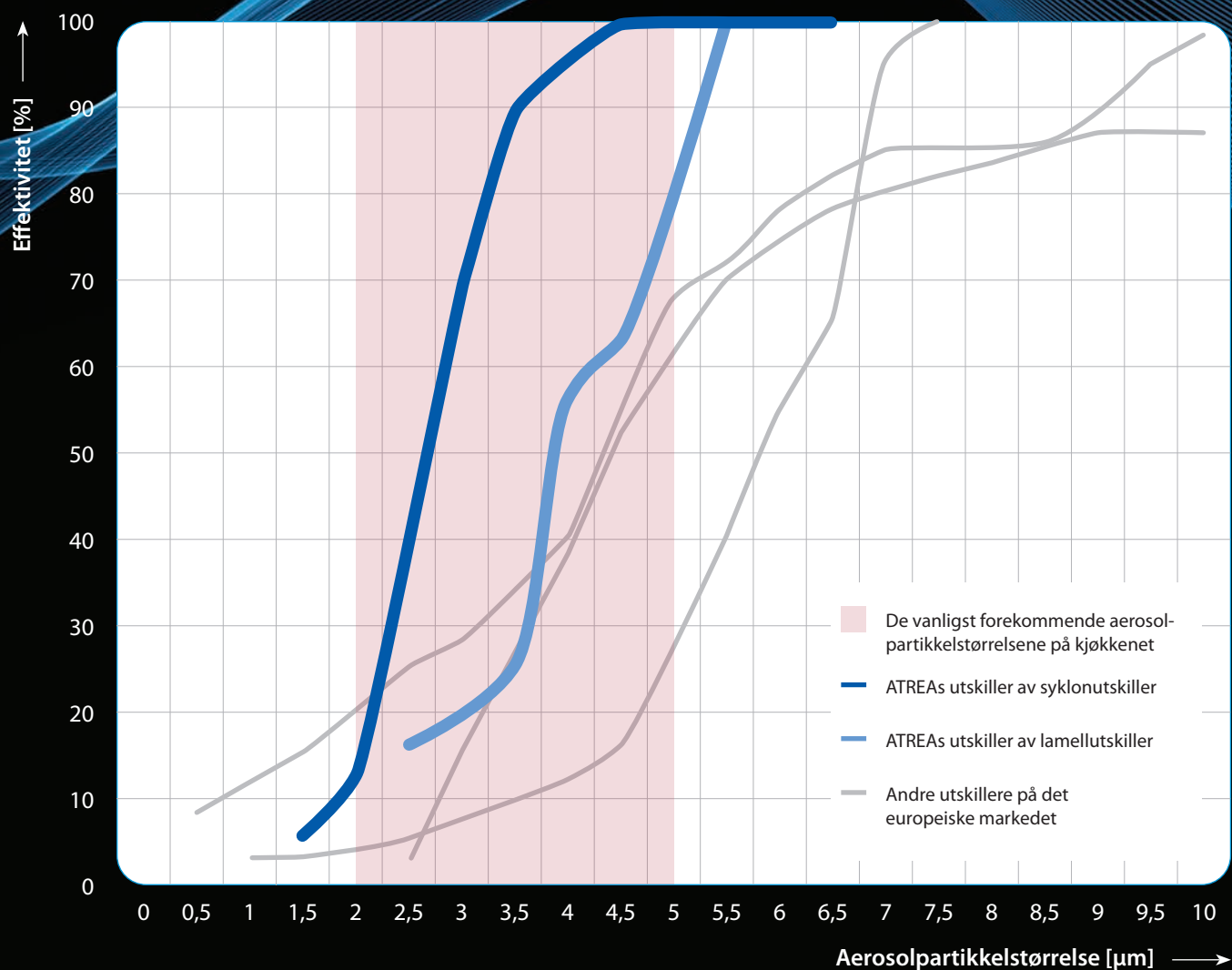


Plassering av separator



Sammenligning av aerosolutskilleres effektivitet

Aerosolpartikkelstørrelsen i kjøkken antas å være 0,5–10 µm, oftest 2–5 µm.



METODIKK FOR UTFORMING AV KJØKKENVENTILASJON

EN16282

Dette er den første europeiske standarden som er utviklet for beregning og prosjektering av kjøkkenventilasjon. Den er basert på VDI 2052, ettersom de fleste europeiske produsenter prosjekterer kjøkkenventilasjonssystemer i henhold til denne forskriften. Den har gjentatte ganger de siste årene vist seg å være den optimale standarden for prosjektering av kjøkkenventilasjon. Selv om den nye EN16282-standard er basert på VDI 2052, kan enkelte punkter variere (f.eks. anbefalt overlapping av hetter over kokeblokken).

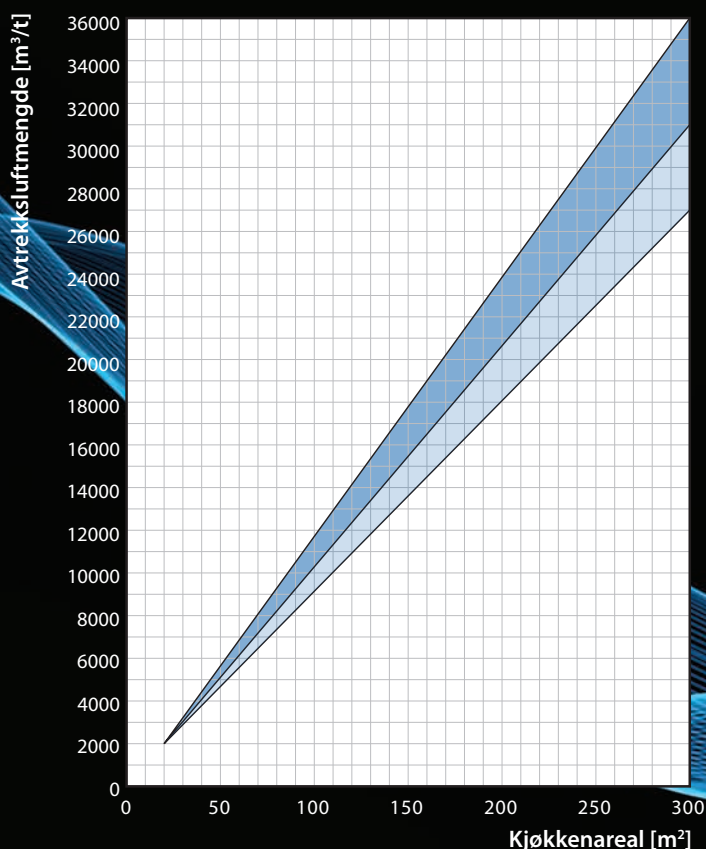
VDI 2052

Den tyske standarden VDI 2052 er for tiden den mest brukte standarden for utforming av kjøkkenventilasjon. Den er tatt i bruk ikke bare i Tsjekkia, men også i mange andre europeiske land. For beregninger i henhold til VDI 2052 er det nødvendig å kjenne til flere faktorer som påvirker den endelige beregningen.

De viktigste faktorene er blant annet:

- Areal på kjøkkenet
- Bruk av kjøkkenområdet
- Liste over foreslåtte apparater (strøm, plassering)
- Samtidig faktor for foreslått teknologi

Basert på disse parametrene er det mulig å designe både det mest egnede og mest funksjonelle systemet.



Utvalg av steking, grilling og baking

Omfang av vasking (skylling)

Rekkevidde for matlaging og damping

Totalt utvalg på kjøkkenet

Forslag til nomogram for kjøkkenventilasjon i henhold til VDI2052



PROGRAMVARE FOR VALG

ATREA er den eneste produsenten med svært avansert programvare som også er tilgjengelig for prosjektering av kjøkkenventilasjonssystemer sammen med ventilasjonssystemer for næringsbygg og boliger.

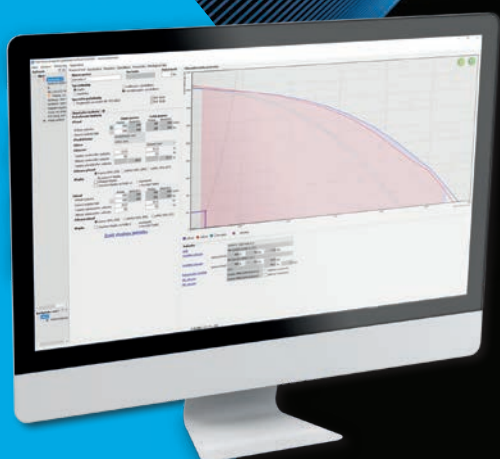
ATREA tilbyr sin egenutviklede designprogramvare, som er et svært nyttig og praktisk verktøy for valg av ikke bare kjøkkenventilasjonssystem, men også for DUPLEX luftbehandlingsaggregater, og gir god markedsføringsstøtte!

Svært detaljerte beregninger av alle spesifikasjoner er standard.

Programvaren kontrollerer om alle komponenter er valgt og om det valgte systemet fungerer. På denne måten kan du unngå eventuelle feil.

Det omfatter blant annet:

- Valg av ventilasjonstak, kjøkkenhette, luftbehandlingsenhet inkludert tilbehør
- Visning av parametere for det valgte apparatet og dets komponenter
- Valg av kontrollsystem med tilbehør i et funksjonelt sett
- Elektriske koblingsskjemaer
- Visning og utskrift av installerte komponenter, et h-x-diagram og HVAC-diagrammer
- Prisspesifikasjoner for individuelle komponenter
- Utskrift til en skriver eller PDF
- Eksport av tegninger og diagrammer som DXF i 2D eller 3D
- Sende design og eksport via e-post
- I tillegg inneholder designprogramvaren en komplett katalog over ATREAs produkter i PDF-format.



Svært positive tilbakemeldinger fra designere fra hele Europa brukes til ytterligere forbedringer med mål om å skape rask og enkel design.

TYPER VENTILASJONSTAK FOR KJØKKEN

ATREA leverer en **komplett løsning** = nøkkelferdig prosjektledelse!



TPV

Standardutførelse av det fullt belyste ventilasjonstaket. Belysningen har ikke bare en designmessig effekt, men skaper også et mer behagelig arbeidsmiljø for kjøkkenpersonalet enn et standarddesign i rustfritt stål.



TPV-N

TPV-ventilasjonstak i rustfritt stål med fyl-linger i rustfritt stål mellom luftkanalene.



TPV-K

TPV-ventilasjonstak i rustfritt stål med hvit-lakkerte aluminiumskanaler mellom luftka-nalene.

BESTILLINGSPROSEDYRE SLIK FUNGERER DET

Alupia®

Ledende innen ventilasjon
og varmegjenvinning

Fremgangsmåte

1. Tekniske dokumenter
2. Gratis rådgivning
3. Pristilbud
4. Oppmåling av kjøkken
5. Produksjon
6. **Installasjon og levering**

Nødvendige tekniske dokumenter

- Liste over kjøkkenmaskiner
- Effekt for hvert enkelt apparat
- Apparatenes plassering på kjøkkenet
- Takhøyde
- Prosjektegning i .dwg-fil

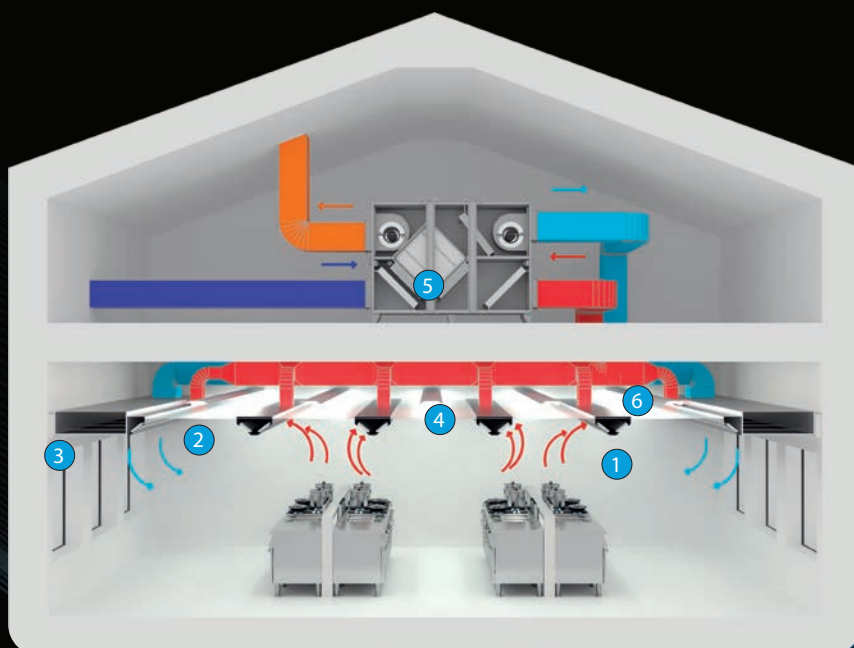
Uttalelser – våre kunders erfaringer



Škoda Auto – Mladá Boleslav



Potrefená Husa – Liberec



1. Avtrekkskanaler med aerosolutskillere
2. Transparente, gjennomskinnelige paneler
3. Forsyningskanaler med diffusorer
4. LED-belysning
5. HVAC-enhet
6. Avtrekkskanaler over tak



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV

1,000 m²!

TPV



I 2019 startet byggingen av et nytt sentralkjøkken for hele produksjonsområdet til Škoda Auto. Dette kjøkkenet er unikt i sin størrelse. Selve matlagingskjøkkenet er på 860 m², og sammen med forberedelsesrommene er det på over 1 000 m², og er dermed det største kommersielle kjøkkenet i Tsjekkia og et av de største i Europa. Det sentrale tilberedningsrommet er designet for automatisk drift, slik at det kan tilberedes mer enn 35 000 måltider om dagen. Ikke bare flere store kjeler, men også flere multifunksjonelle panner, kjeler og en deigbehandlingslinje (Dumpling-rom) er designet for denne arbeidsmengden. Det ble lagt stor vekt på at hele HVAC-systemet skulle fungere som det skulle, fordi gastroteknologien krever en samlet inngangseffekt på mer enn 3 000 kW. To varmegjenvinningsenheter på taket med en ytelse på 90 000 m³/t sørger for ventilasjon av hele kokeområdet. De kan utveksle luften i hele matlagingsrommet 40 ganger i timen.



Du finner mer informasjon på www.atrea.no

AIREST VÁCLAV HAVEL INTERNASJONALE FLYPLASS

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV



TPV



Václav Havel lufthavn har gjennomgått en ombygging av flyplasskjøkkenet. Dette kjøkkenet forsyner hele flytrafikken med mat. Ombyggingen av kjøkkendriften ble gjennomført for 10 år siden, da vi dessverre ble erstattet av en teknisk utilfredsstillende og paradoksalt nok dyrere løsning. Etter lang tids misnøye (dårlig belysning av rommet, dryppende fett fra taket, forstyrrelser i bygningskonstruksjonene, møysommelig og krevende vedlikehold) bestemte flyplassledelsen seg for å erstatte dette systemet med den opprinnelig foreslåtte løsningen, som er et fullstendig ventilasjonstak TPV. Dette er den tredje installasjonen, og flere er under planlegging.



MILITÆRSYKEHUS PITESTI, ROMANIA

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV



Prosjektet omfattet installasjonen av et tak som avtrekksluften suges ut fra kjøkkenområdet, på et areal på 96 m². Taket er utstyrt med høyeffektive fettutskillere, gjennomsiktige polykarbonatpaneler med LED-belysning, avtrekkskanaler som reguleres med manuelle spjeld, og friskluftsdiffusorer. Den totale luftmengdekapasiteten er 10 000 m³/t for både avtrekk og tilførsel. I tillegg til den permanente tilførselen av frisk luft som ikke krever energi til oppvarming, har denne løsningen gitt en mye mer effektiv organisering av koke- og oppbevaringsapparater på kjøkkenet. Kantinen har en produksjonskapasitet på 350 måltider per dag.



HOTEL SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIA-HERCEGOVINA

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV



SPO Sjenjak er en nyoppført bygning i Tuzla som brukes til bolig- og forretningsformål.

I bygningens øverste etasje er det også en luksuriøs restaurant med et kjøkken av moderat størrelse (55 m²).

ATREA TPV ventilasjons- og belysningstak, sammen med et DUPLEX Basic ventilasjonsaggregat og styringssystem, ble valgt som løsning for å oppfylle kjøkkenets krav til effektivt luftavtrekk og lysstyrke på arbeidsplassen.



POTREFENA HUSA LIBEREC, TSJEKKIA

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV



TPV



I dette tilfellet har vi håndtert prosjektet til luksusrestauranten Potrefená Husa i Tsjekkia. Takarealet er på 33 m², og ventilasjonstaket omfatter en DUPLEX 10100 Basic-N utendørsenhet og et styringssystem – altså hele pakken inkludert installasjon.



PETRAM RESORT SAVUDRIJA, KROATIA

KJØKKENVENTILASJONSTAK / TPV



TPV



Petram Resort and Residences er det største og mest attraktive turistprosjektet som er bygget i Kroatia de siste ti årene. Kompletet har 252 luksuseiendommer – 55 turistvillaer, et leilighetshotell med 179 ferieleiligheter og 18 boligeiligheter.

I hotellets siste etasje ligger det en flott restaurant med ATREA TPV-ventilasjonsstak med UV-C og brannsikringsystem. Kjøkkenheter fra Atrea er også installert i mindre restauranter i selve komplekset.



Atrea®

Ledende innen ventilasjon og varmegjenvinning

HETTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



KUBUS

En enkel avtrekkshette som passer til apparater som oppvaskmaskiner og konveksjonsovner for kjøkken i alle typer og størrelser. Bruken av slike apparater fører ikke til at fettpartikler blir med i avtrekksluften, og det er derfor ikke nødvendig å installere fettfilter.

Fordeler:

- Helsveiset konstruksjon
- Slitesterkt AISI 304 rustfritt stål



MODIS 2

MODIS 2

Kjøkkenhettene i MODIS 2-serien er en del av en komplett produktserie – ATREA monterte kjøkkenhetter. Den unike designløsningen som er basert på et modulsystem, gir kunden mulighet til å velge mellom levering i et demontert system uten tilkoblingsport, demontert med tilkoblingsport (montering av hetten på stedet, enten av deg selv eller av produsenten) eller levering som en helhet. De kan monteres side om side for å skape en lengre enhet, eller henges rygg mot rygg for å skape en sentral enhet over kokeblokken.

Fordeler:

- 5 års garanti
- Tsjekkisk produkt fra en anerkjent produsent med mer enn 25 års yrkeserfaring.
- Attraktivt design
- Integrerte LED-lys
- Levering innen 3 virkedager



HETTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



GRANDE



GRANDE

Den sveisede avtrekkshetten Grande i rustfritt stål er utviklet for å oppfylle både de strenge tekniske kravene i VDI 2052 og EN 16282 og kundens designkrav. Takket være disse parametrene kan den brukes både til å trekke ut kokeblokker med stor belastning og som et designelement i avtrekket.

Fordeler:

- Design i rustfritt stål
- Energisparende belysning
- Trådløs lysstyring
- Minimering av prefabrikkerte skjøter til et minimum
(utseende på den helsveisede versjonen)
- Stor oppsamlingsplass
- Høy effektivitet i separatorene



VARIANT

VARIANT

VARIANT kjøkkenhetter gir effektivt avtrekk med filtrering av avtrekksluft og samtidig tilførsel av behandlet friskluft til kjøkken i alle størrelser og konfigurasjoner, også med automatisk driftskontroll på forespørsel.

Fordeler:

- Integrert frisklufttilførsel til kjøkkenområdet
- Integrerte LED-lys med IP65-beskyttelse
- Lav vekt
- Elegant design
- Mulighet for å styre frisklufttilførselen
- Kompakt størrelse



HETTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



OPTIMA



OPTIMA

Unik kompakhette med varmegjenvinning, ettervarming, filtrering, lufttilførsel og belysning. OPTIMA egner seg for både nybygg og renoveringer med begrenset plass for installasjon av luftbehandlingsaggregat. Alle funksjoner leveres direkte i hetten, bare viftene med de nødvendige parametrene installeres i de sentrale tilførsels- og avtrekkskanalene.

Fordeler:

- Kompakt størrelse
- Integrert frisklufttilførsel
- Sofistikert kontrollsystem fra ATREA
- Innebygd varmegjenvinner med en virkningsgrad på opptil 68 %.
- Innebygde spoler: elektrisk ettervarmer eller vannbåren varme- og kjølespole
- Integrerte LED-lys med IP65-beskyttelse

HETTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



AVTREKKSHETTER I STOR SKALA

TPV-hette i stor skala

Standardutførelse av store hetter med transparente lyspaneler.

TPV-N storskala hette

TPV storskala hette i rustfritt stål.

TPV-K storskala hette

TPV-hette i rustfritt stål med hvitlakkerte aluminiums-kanaler mellom luftkanalene.



HETTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



AVTREKKSHETTER I STOR SKALA

AVTREKKSHETTER I STOR SKALA

Store avtrekkshetter egner seg for kjøkken med flere kokesentre. Den ubestridelige fordelene med denne løsningen er det flotte utseendet og de lavere innkjøpskostnadene sammenlignet med installasjon av flere avtrekkshetter og et komplisert kanalsystem. De er tilgjengelige i et komplekst design med dimensjoner etter behov, eventuelt med lufttilførsel. ATREA avtrekkshetter med stort areal har blitt standarden for funksjonelle og arkitektoniske takløsninger for åpne kjøkken.

Fordeler:

- 5 års garanti
- Tsjekkisk produkt fra en anerkjent produsent med mer enn 25 års yrkeserfaring
- Attraktivt design
- Integrert belysningspanel med full belysning
- Mulighet for innebygd UV-C-filtrering

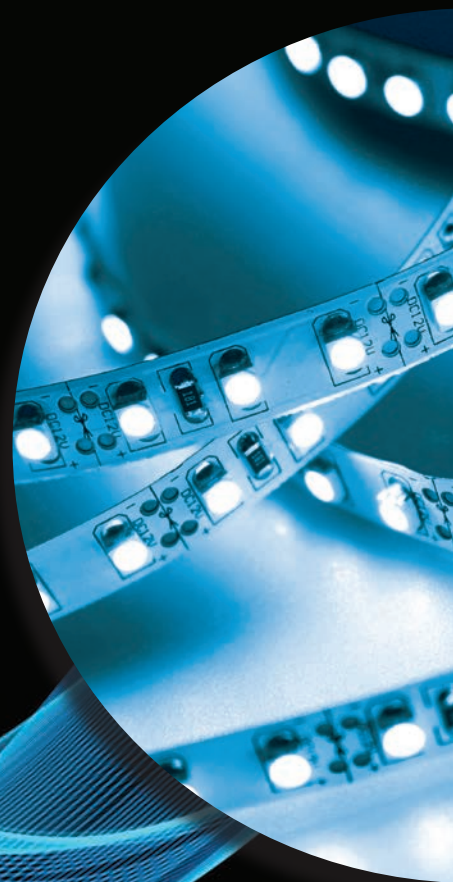
VALGFRITT TILBEHØR

Atrea®

Ledende innen ventilasjon
og varmegjenvinning

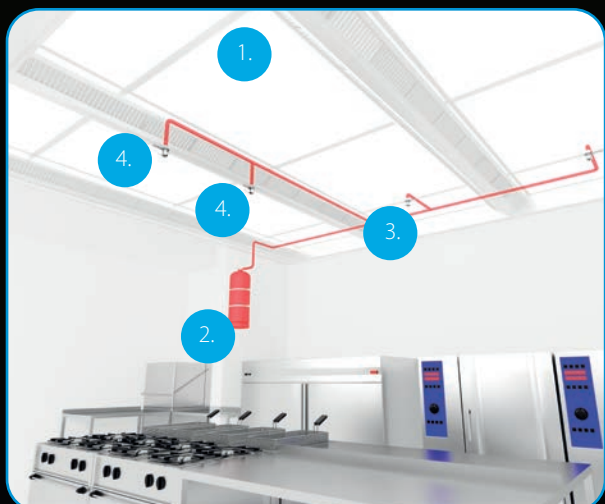
LED-belysning

- Mulig for alle typer ventilasjonstak i kjøkkenet
(som standard for TPV Exclusive)
- Optimal lysstyrke
- Lave driftskostnader



Selvslukkende system

- Detekterer automatisk brann og begynner å slukke den
- Beskytter ventilasjonssystemet og kjøkkenutstyret
- Kompakt løsning
- Attraktivt design
- Oppfyller kravene til brannsikkerhet



1. ATREA vegg-til-vegg ventilasjonstak
2. Brannslukningsapparat med lagret trykk
3. Selvslukkende system
4. Automatiske dyser

Atrea®

Ledende innen ventilasjon og varmegjenvinning

UV-C-TEKNOLOGI

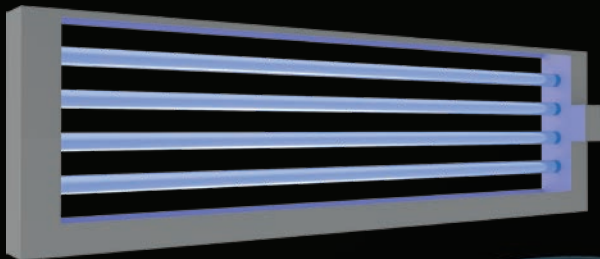
Effektivitet på opptil **99.9 %!**



UV-C-TEKNOLOGI

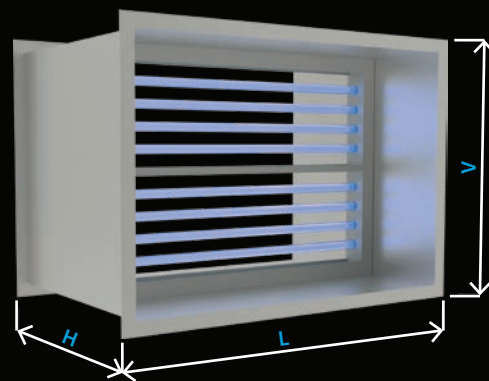
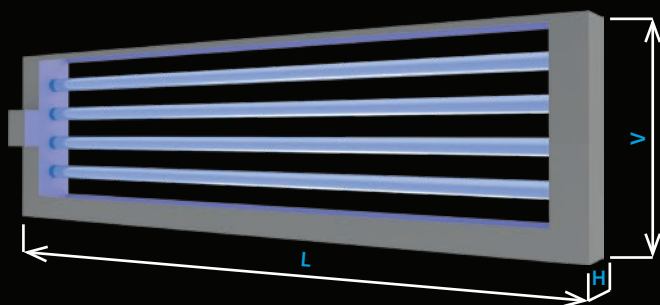
ATREAs kjøkkenventilasjonssystem løser også problemet med pålitelig filtrering av avtrekksluften ved at det i tillegg til den vanlige mekaniske fettfiltreringen også kan monteres et andre trinn med UV-C-filtrering – og dermed oppnå en **topp effektivitet på opptil 99,9 %** når det gjelder fjerning av aerosoler!

Resultatet er betydelig mindre vedlikehold og, viktigst av alt, renere avtrekksluft uten ubehagelig lukt. Den europeiske TÜV-sertifiseringen er også et bevis på systemets kvalitet og funksjonalitet.



Type	$V_{\max}$ [m³/h]	Lengde L [mm]	Høyde V [mm]	Dybde H [mm]	Effektinnngang [W]
UV-C lampe 1 000 m³/h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lampe 2 000 m³/h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lampe 3 000 m³/h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C Boks 2 000 m³/h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C Boks 4 000 m³/h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C Boks 8 000 m³/h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Dimensjoner



Fordeler:

- Hele systemet holdes helt rent, ingen aldring av systemet.
- Avløpsluften er luktfri
- Betydelig lavere rengjørings- og vedlikeholdskostnader
- Minimal risiko for brann
- Oppfyller de strengeste kriteriene og kravene til miljømessig renhet
- Modulen kan enkelt integreres i et eksisterende system
- Skaper ikke trykktap i kanalen
- Lang levetid for UV-C-lamper
- Fjerner også bakterier, virus, gjær og muggsporer effektivt

AUTOMATISK KONTROLLSYSTEM

Automatisk styringssystem for kjøkkenventilasjon er et valgfritt tilbehør til kjøkkenhetter og ventilasjonstak. Det digitale styringssystemet sikrer økonomisk drift av ventilasjonen avhengig av kjøkkenapparatenes faktiske varmeproduksjon og forhindrer uøkonomisk viftedriftstid under matlaging eller ved redusert varmebelastning.

ATREA har sitt EGET styringssystem.



Styrings- system

- Oppfyller alle krav til det mest avanserte systemet
- Sikrer perfekte hygieniske forhold på kjøkkenet
- Eksternt signal til konveksjonsovn for maksimal ytelse
- Styring av ventilasjonseffekten (0–10 V)
- Mulighet for å bytte til helautomatisk ventilasjon i henhold til den faktiske belastningen på kjøkkenets ytelse
- Styring basert på temperatur og luftfuktighet
- Mulighet for å dele inn rommet i soner og definere hvordan de skal brukes
- Ekstern tilgang
- Feriemodus (mulig å bruke i forbindelse med helligdager)
- Mulighet for start- og slutforsinkelse

Hoved kontrollpanel



- Egnet for kontorer
- Berøringsskjerm og fullfargedisplay
- Utforming som ligner på ATREAs webgrensesnitt for enkel styring og orientering
- Innebygd temperatursensor for kontroll av omgivelsestemperatur
- Passordbeskyttet servicetilgang for økt sikkerhet
- Rekkevidde på 50 m
- Automatisk skjermsparer

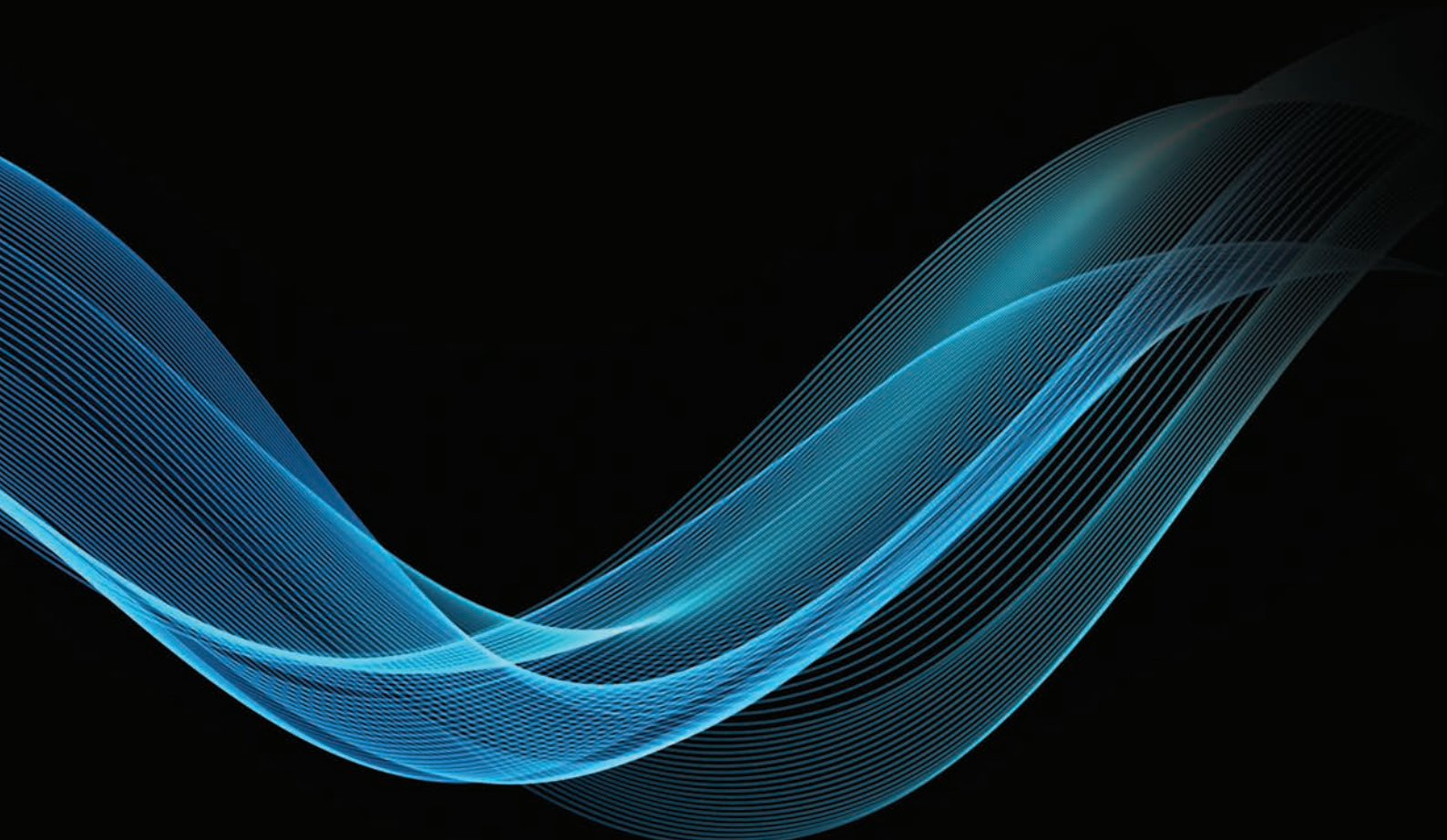
Manuelt kontrollpanel



- Egnet for kjøkken
- Billigere og enklere alternativ
- Intuitiv og enkel innstilling av effekt og temperatur
- Enkel av/på-knapp
- Beskyttelse mot inntrengning IP43

Webserver som standard ved bruk
av DUPLEX-enheter.





Atrepa[®]

NO

ATREA s. r. o.

Československé armády 32
466 05, Jablonec nad Nisou
Czech republic

www.atreanorway.no