



INDUSTRIAL MODERN

VENTILAȚIE BUCĂTĂRIE

Alupera[®]



ISTORIE

ATREA a fost înființată ca societate privată în 1990 în Republica Cehă. În scurt timp, aceasta a început să se concentreze pe producția de unități de ventilație cu recuperare de căldură, iar ulterior a adăugat și ventilația bucătărilor profesionale în portofoliul complex de produse ATREA.

Produsele de înaltă calitate ale ATREA au început să se impună și pe piețele exigente din Europa de Vest. Apropierea economică și geografică a determinat ATREA să se concentreze în primul rând pe Germania, unde s-a integrat foarte bine ca urmare a unui parteneriat bun și a unor produse de calitate superioară. Olanda, Danemarca, Elveția, Marea Britanie, Italia, Lituania și alte țări urmează.

În prezent, ATREA își extinde afacerile și în străinătate cu echipamente de ventilație și aer condiționat pentru bucătării. Acestea oferă plafoane de ventilație, hote de bucătărie cu recuperare de căldură și sistem de control. Având atât de multă experiență de-a lungul anilor, această parte a gamei de produse ATREA devine încet-încet un succes în rândul proiectanților din întreaga Europă.

Pentru mai multe informații, vizitați www.atrea.ro

Gama de produse ATREA

- Ventilație pentru bucătării
– Plafoane de ventilație și hote de bucătărie
- Ventilație comercială
– Unități de tratare a aerului de la 500–15.000 m³/h
- Ventilație rezidențială
– Unități de tratare a aerului de la 170–580 m³/h
- Ventilație școlară



DE CE VENTILA- ȚIA BUCĂȚĂRIEI?

ATREA poate furniza o soluție completă pentru ventilația bucătăriei – de la plafonul de ventilație până la unitatea de tratare a aerului cu recuperare de căldură. Faptul că avem întregul serviciu într-un singur pachet ne oferă un avantaj competitiv uriaș, deoarece este atât convenabil, cât și confortabil pentru client.

Sistemul de ventilație ATREA este proiectat în conformitate cu EN 16282. Construcția sistemului nostru de ventilație îndeplinește cele mai stricte criterii în ceea ce privește cerințele de sănătate, precum și designul. Spațiul bine luminat al întregii bucătărie, alimentarea fără curent de aer proaspăt și extracția perfectă, toate acestea cu avantajul suplimentar al unui sistem de control modern, creează un mediu plăcut și curat pentru personalul din bucătărie.



Afaceri

- Design atractiv
- Întreținere ușoară
- Mediu plăcut pentru bucătari
- Greutate redusă
- Luminează spațiul
- Etanșeitate (sistem de extracție închis)

Inginerie

- Ventilează întreaga zonă a bucătăriei
- Schimb igienic de aer
- Eficiență ridicată a filtrării
- Certificare TÜV la nivel european
- Alimentarea integrată cu aer proaspăt
- Lumină integrată pentru întreaga zonă
- Protecție perfectă pentru construcția clădirii



AVANTAJE DE AFACERI

○ Design atractiv

Plafonele de ventilație ATREA duc aspectul bucătăriei la un nivel cu totul nou. Designul său atrăgător creează o impresie de instalație elegantă și de înaltă clasă, împreună cu un mediu de lucru confortabil.

○ Întreținere ușoară

Plafonul este extrem de ușor de curățat. Nu este nevoie să vă luați toată ziua liberă pentru a îndepărta piesele. Pur și simplu spălați murdăria cu ajutorul unei lavete de vase umede.

○ Mediu plăcut pentru bucătari

S-a dovedit de mai multe ori, că un mediu plăcut are un impact semnificativ asupra angajaților. Astfel, am venit cu o soluție care creează un loc de muncă confortabil și iluminat în mod adecvat.

○ Greutate redusă

Datorită design-ului special, nu există cerințe ridicate pentru statica plafonului de construcție.

○ Luminează spațiul

Datorită materialelor utilizate în fabricarea plafonului de extracție luminile se răspândesc pe tot locul de muncă.

○ Etanș la aer

Folosim un sistem de extracție închis, care asigură că aerul poluat nu va ajunge în construcția clădirii. Astfel se elimină riscul formării de mușci.

PLAFOANE DE
VENTILAȚIE ȘI DE
EXTRACȚIE DE LA
PERETE LA PERETE





AVANTAJE TEHNICE

○ Ventilează întreaga zonă a bucătăriei

Plafonul de ventilație este o soluție excelentă pentru bucătăriile în care sunt amplasate mai multe cuptoare cu convecție. Nu mai este nevoie de hote de bucătărie, plafonul extrage tot aerul poluat și alimentează bucătăria cu aer viciat și curat.

○ Schimb igienic de aer

Atunci când gătiți, se creează multe substanțe nocive. Pentru a preveni prezența acestora, aerul evacuat trebuie să fie extras perfect, iar aer proaspăt trebuie adus din exterior. Acest fapt nu este posibil doar prin deschiderea ferestrelor pentru a ventila.

○ Eficiență de filtrare ridicată

Este posibil să se adauge filtrarea UV-C în funcție de cerințele clientului. Această filtrare asigură dezintegrarea particulelor de grăsime și elimină mirosurile de la gătit.

○ Certificare TÜV la nivel european

Produsul nostru este certificat TÜV. Această certificare monitorizează calitatea materialului utilizat și designului. Aceasta subliniază faptul că plafonul este fabricat în anumite condiții, cu anumite instrumente. De asemenea, trebuie să îndeplinească o anumită calitate prescrisă.

○ Alimentarea integrată cu aer proaspăt

Alimentarea este integrată în tavan, cu ajutorul unui difuzor din material textil, care este realizat exclusiv pentru fiecare proiect.



EN 16282



CELE MAI BUNE FILTRE PENTRU MIROSURI ȘI GRĂSIMI CU O EFICIENȚĂ DE PÂNĂ LA 95 %

PROIECTARE, CONSTRUCȚIE ȘI PRODUCȚIE PROPRII

Filtrele lamelare și ciclonice ATREA sunt printre cele mai bune de pe piață. Datorită designului lor original, filtrele au o eficiență foarte ridicată care nu permite nici celor mai mici particule de aerosoli din aer să pătrundă în dispozitive sau în conductele de ventilație. Filtrele ciclonice funcționează cu o eficiență de 95 %, iar filtrele lamelare cu o eficiență de 75 %.

Separatorul de tip lamelă

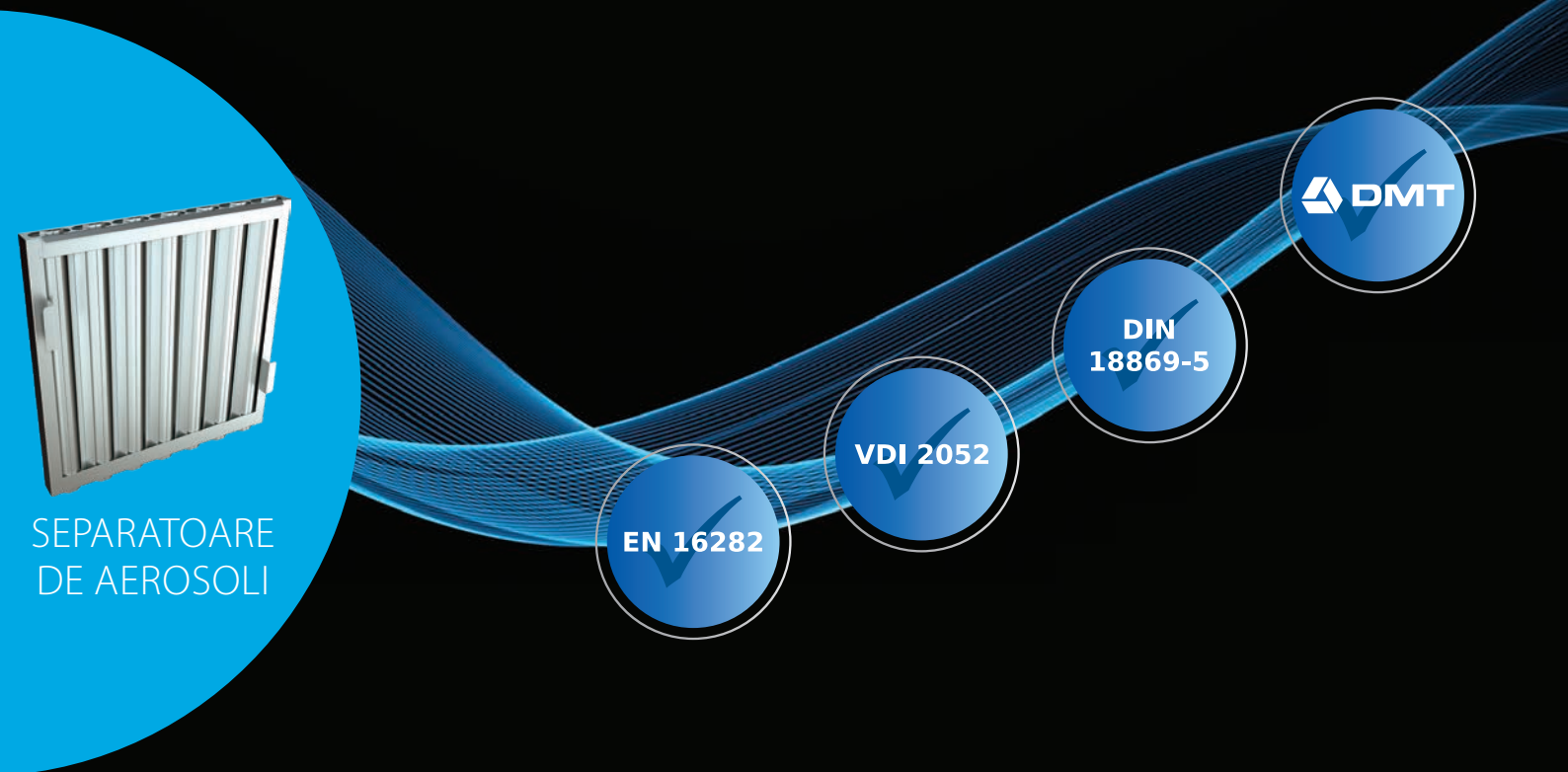
se află în oferta noastră de mai mulți ani. Designul său este unic: în momentul în care a fost emis noul standard pentru instalațiile de bucătărie (EN16282), acest separator îndeplinea deja cele mai stricte cerințe ale acestuia. Toate specificațiile tehnice ale acestui separator pot fi găsite într-un catalog separat.

Ambele serii de separatoare au fost supuse unor teste riguroase la un laborator european de top DMT. Separatoarele au trecut cu succes atât testele de ignifugare, cât și cele de separare a flăcării. Acest lucru ne permite să respectăm cele mai stricte standarde (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 etc.) cerute în operațiunile din bucătărie.

Ca o completare opțională la filtrarea mecanică, oferim tehnologie UV-C de ultimă generație de la compania elvețiană Oxytec, care distruge orice particule de grăsime rămase și majoritatea mirosurilor. Pentru o eliminare 100% a mirosurilor din aerul evacuat, recomandăm filtrele cu carbon activ.

Separatorul de tip ciclon

Este o inovație de primă clasă în gama ATREA de produse. Este un separator care, datorită designului, asigură separarea chiar și a celor mai mici particule de aerosoli din aer. În același timp, este realizat în așa fel încât, chiar și cu o eficiență de separare foarte mare, să fie colmatat cât mai puțin posibil cu aerosolul separat.



SEPARATOARE
DE AEROSOLI

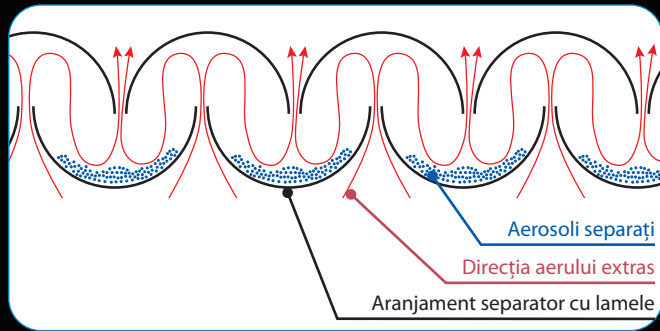
EN 16282

VDI 2052

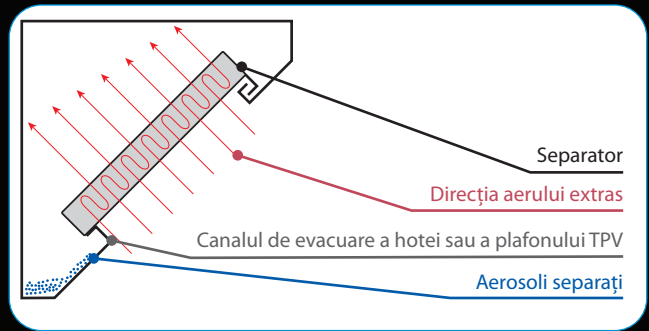
DIN
18869-5

DMT

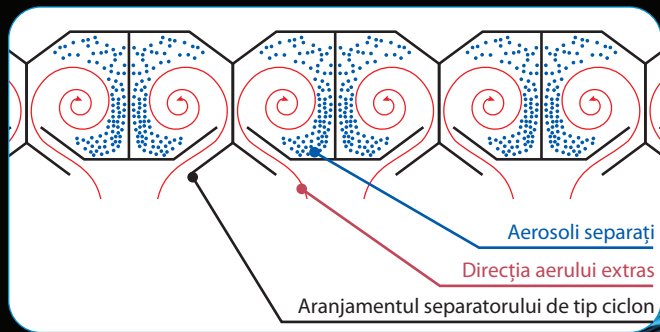
Schema de funcționalitate a separatorului lamelar



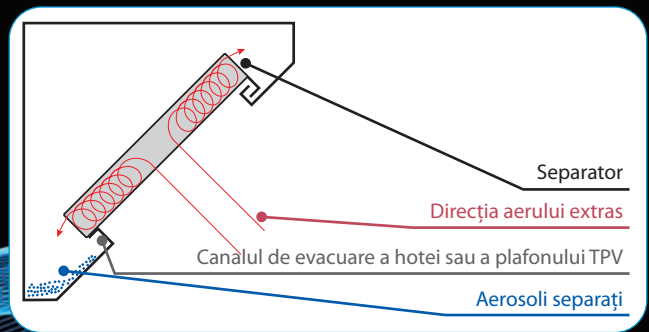
Amplasarea separatorului



Schema de funcționalitate a separatorului ciclonic

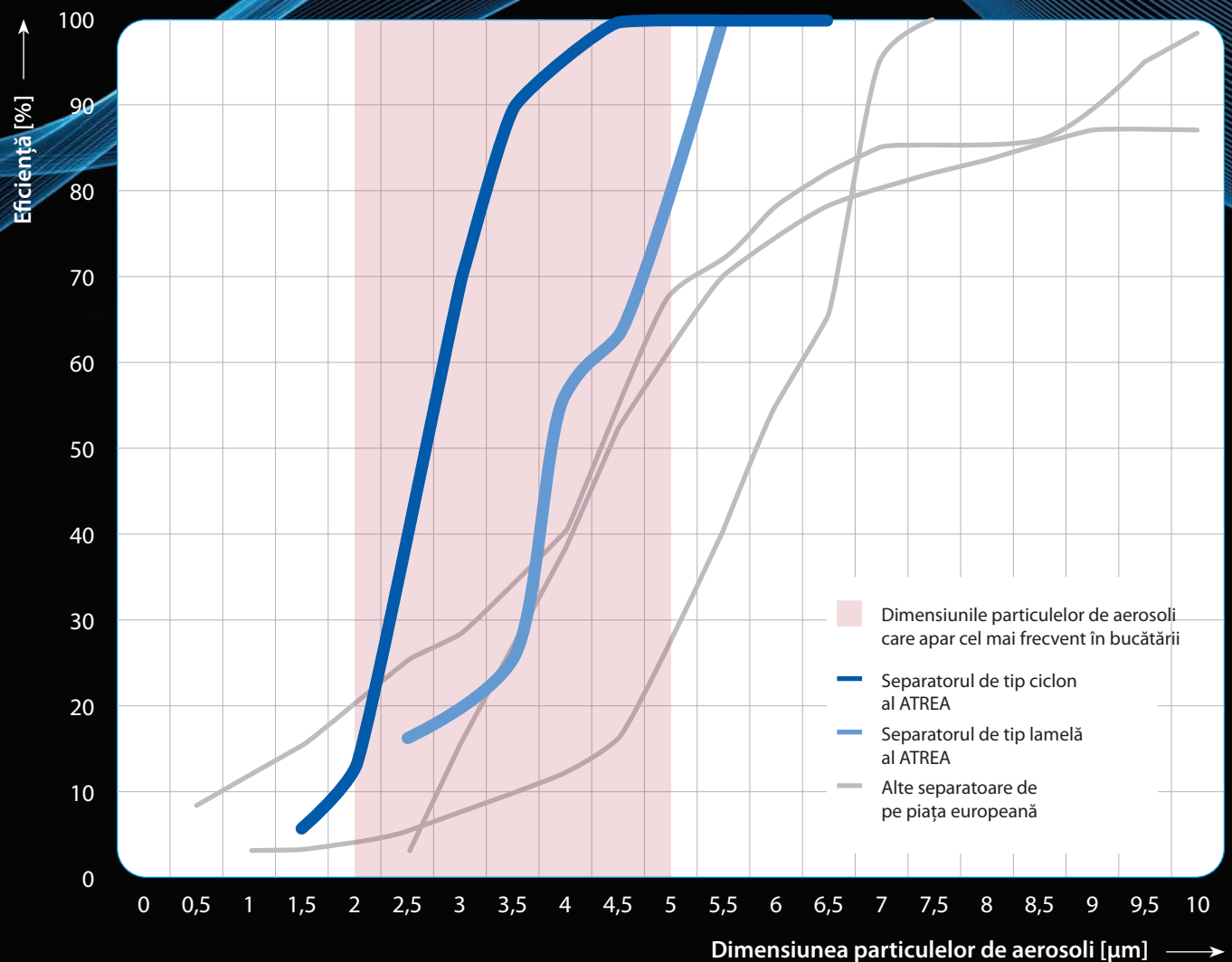


Amplasarea separatorului



Compararea eficienței separatoarelor de aerosoli

Se presupune că dimensiunea particulelor de aerosoli în bucătării este de 0,5–10 μm, cel mai frecvent de 2–5 μm.



METODOLOGIA DE PROIECTARE A VENTILAȚIEI BUCĂTĂRIEI

EN16282

Acesta este primul standard european care a fost conceput pentru calcularea și proiectarea ventilației bucătăriilor. Acesta se bazează pe VDI 2052, deoarece majoritatea producătorilor europeni proiectează sistemele de ventilație a bucătăriilor în conformitate cu acest regulament. Acesta s-a dovedit în mod repetat în ultimii ani ca fiind standardul perfect pentru proiectarea ventilației bucătăriilor. Deși noul standard EN16282 se bazează pe VDI 2052, unele puncte pot varia (de exemplu, suprapunerile recomandate ale hotelor peste blocul de gătit).

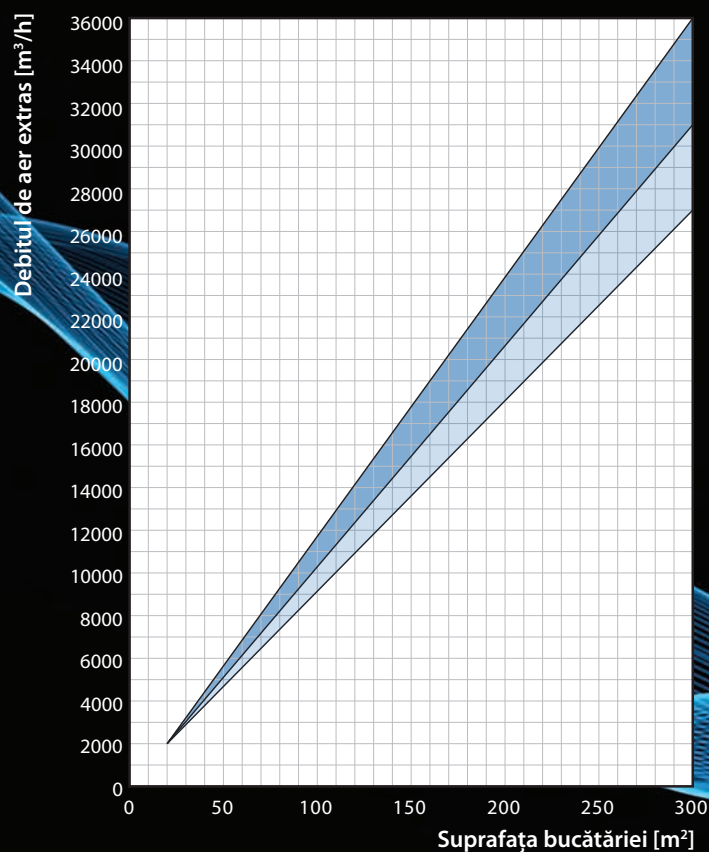
VDI 2052

Standardul german VDI 2052 este în prezent cel mai utilizat standard pentru proiectarea spațiului de ventilație a bucătăriilor. Acesta a fost adoptat nu numai de Republica Cehă, ci și de o mulțime de alte țări din Europa. Pentru calculele efectuate în conformitate cu VDI 2052 este necesar să se cunoască mai mulți factori care afectează calculul final.

Cei mai importanți factori includ:

- Suprafața bucătăriei
- Utilizarea spațiului din bucătărie
- Lista aparatelor propuse (putere, amplasare)
- Factorul de sincronizare al tehnologiei propuse

Pe baza acestor parametri, este posibil să se proiecteze atât cel mai potrivit, cât și cel mai funcțional sistem.



Gama de prăjire, grătar și coacere

Gama de spălare (clătire)

Gama de gătit și gătit la aburi

Gama totală a bucătăriei

Propunere de nomogramă pentru bucătărie
ventilație a bucătăriei în conformitate cu VDI2052



SOFTWARE DE SELECȚIE

ATREA este singurul producător care dispune de un software extrem de sofisticat, disponibil și pentru proiectarea sistemelor de ventilație a bucătăriilor împreună cu ventilația comercială și rezidențială.


ATREA oferă un software de proiectare propriu, care este un instrument extrem de util și practic pentru a selecta nu numai sistemul de ventilație pentru bucătării, ci și pentru unitățile de tratare a aerului DUPLEX și oferă un suport de marketing excelent!

Calculule foarte detaliate privind toate specificațiile sunt standard.

Software-ul verifică dacă au fost selectate toate componentele și dacă sistemul selectat funcționează. În acest fel puteți evita orice posibile greșeli.

Acesta include:

- Selectarea unui plafon de ventilație, hota de bucătărie, unitatea de tratare a aerului, inclusiv accesoriile
- Afișarea parametrilor aparatului selectat și a componentelor acestuia
- Selectarea sistemului de control cu accesorii într-un set funcțional
- Scheme de cablare electrică
- Afișarea și imprimarea componentelor instalate, o diagramă h-x și diagrame HVAC
- Specificațiile de preț ale componentelor individuale
- Leșire la imprimantă sau în format PDF
- Exportul de desene și diagrame do DXF în 2D sau 3D
- Trimiterea desenului și a exportului prin e-mail
- În plus, software-ul de proiectare include un catalog complet al produselor ATREA în format PDF



Feedback-ul foarte pozitiv din partea proiectanților din toată Europa este folosit pentru îmbunătățirea ulterioară, cu scopul de a crea o proiectare rapidă și ușoară.

TIPURI DE PLAFOANE DE VENTILAȚIE DE BUCĂTĂRIE

ATREA oferă **o soluție completă = management de proiect la cheie!**



TPV

Design standard al plafonului ventilat complet iluminat. Iluminarea nu numai că are un efect de design, dar creează și un mediu de lucru mai plăcut pentru personalul din bucătărie decât un design standard din oțel inoxidabil.



TPV-N

Design din oțel inoxidabil al plafonului ventilat TPV cu umpluturi din oțel inoxidabil între conductele de aer.



TPV-K

Design din oțel inoxidabil al plafonului de ventilație TPV cu panouri din aluminiu vopsit alb între conductele de aer.

PROCEDURA DE COMANDĂ CUM FUNCȚIONEAZĂ

Altepa[®]

Lider în domeniul ventilației
și al recuperării căldurii

Procedura

1. Documente tehnice
2. Consultanță gratuită
3. Oferta de preț
4. Măsurarea bucătăriei
5. Producție
6. Instalare și livrare

Documente tehnice necesare

- Lista de aparate de bucătărie
- Puterea fiecărui aparat
- Dispunerea aparatelor în bucătărie
- Înălțimea tavanului
- Desenul proiectului în fișier .dwg

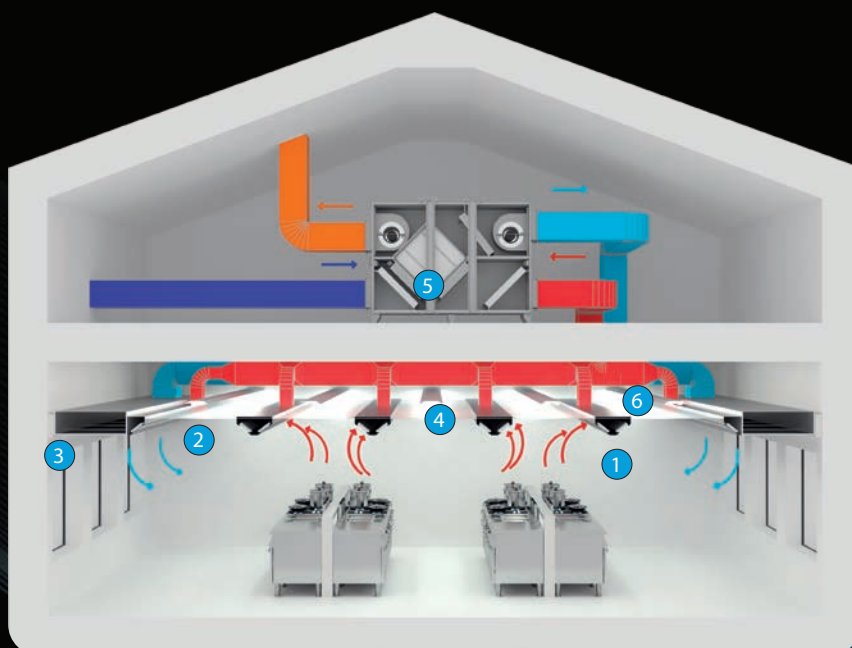
Reviews – experiența clienților noștri



Škoda Auto – Mladá Boleslav



Potrefená Husa – Liberec



1. Conducte de extracție cu separatoare de aerosoli
2. Panouri transparente, translucide
3. Conducte de alimentare cu difuzoare
4. Iluminat cu LED-uri
5. Unitate HVAC
6. Conducte de extracție aeriene



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



În 2019, a început construcția unei noi bucătării centrale pentru întreaga zonă de producție Škoda Auto. Această bucătărie este unică prin dimensiunile sale. Suprafața bucătăriei de gătit propriu-zise ocupă 860 m², iar cu camerele de pregătire este de peste 1.000 m², fiind astfel cea mai mare bucătărie comercială din Republica Cehă și una dintre cele mai mari din Europa. Camera centrală de gătit este proiectată pentru funcționare automată, astfel încât pot fi pregătite peste 35.000 de mese pe zi. Pentru acest volum de muncă au fost proiectate nu numai câteva cazane mari, ci și mai multe tigăi multifuncționale, cazane și o linie de prelucrare a aluatului (camera de găluște). S-a pus un mare accent pe buna funcționare a întregului sistem HVAC, deoarece este necesară o putere totală de intrare de peste 3.000 kW pentru tehnologia gastro. Două unități de recuperare a căldurii de pe acoperiș cu o putere de 90.000 m³/h sunt utilizate pentru a asigura ventilația întregii zone de gătit. Acestea pot schimba aerul din întreaga cameră de gătit de 40 de ori pe oră.



Pentru mai multe informații, vizitați www.atrea.ro

AIREST AEROPORTUL INTERNAȚIONAL PRAGA

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



TPV



Aeroportul Václav Havel a trecut printr-o renovare a bucătăriei aeroportului.. Această bucătărie asigură hrana pentru întregul trafic aerian. Reconstrucția funcționării bucătăriei a fost realizată în urmă cu 10 ani, când, din păcate, am fost înlocuiți cu o soluție nesatisfăcătoare din punct de vedere tehnic și, în mod paradoxal, mai scumpă. Ulterior, conducerea aeroportului a decis să înlocuiască acest sistem cu soluția propusă inițial, și anume un plafon de ventilație completă TPV, după o nemulțumire de lungă durată (iluminare slabă a spațiului, picurare de grăsime din tavan, perturbarea structurilor clădirii, întreținere laborioasă și solicitantă). Aceasta este cea de-a treia instalare, iar alte instalații sunt în curs de realizare.



SPITALUL MILITAR PITEȘTI, ROMÂNIA

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



TPV



Proiectul a presupus instalarea unui tavan prin care se extrage aerul evacuat din zona bucătăriei, pe o suprafață de 96 m². Plafonul este echipat cu separatoare de grăsimi de înaltă eficiență, panouri transparente din policarbonat cu iluminare LED, canale de extracție reglate prin clapete manuale și difuzoare de alimentare cu aer proaspăt. Capacitatea totală a fluxului de aer este de 10.000 m³/h atât pentru extracție, cât și pentru alimentare. Pe lângă alimentarea permanentă cu aer proaspăt, pentru care nu se consumă energie în timpul încălzirii, această soluție a permis o organizare mult mai eficientă a aparatelor de gătit și de depozitare din bucătărie. Capacitatea de producție a cantinei este de 350 de mese pe zi.



HOTEL SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIA ȘI HERȚEGOVINA

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



SPO Sjenjak este o clădire nou construită, situată în Tuzla, utilizată în scopuri rezidențiale și de afaceri.

La ultimul etaj al clădirii se află, de asemenea, un restaurant de lux cu o bucătărie de dimensiuni moderate (55 m²).

Plafonul de ventilație și iluminat ATREA TPV, împreună cu o unitate de ventilație și un sistem de control DUPLEX Basic, a fost ales ca soluție pentru a îndeplini cerințele bucătăriei în ceea ce privește extracția eficientă a aerului și luminozitatea locului de muncă.



POTREFENA HUSA LIBEREC, REPUBLICA CEHĂ

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



În acest caz, ne-am ocupat de proiectul unui restaurant de lux Potrefená Husa din Republica Cehă. Suprafața tavanului este de 33 m², iar plafonul de ventilație include o unitate exterioară DUPLEX 10100 Basic-N și un sistem de control - așadar, întregul pachet, inclusiv instalarea.



STAȚIUNEA PETRAM SAVUDRIJA, CROAȚIA

PLAFOANE DE VENTILAȚIE PENTRU BUCĂTĂRII / TPV



TPV



Petram Resort and Residences, cel mai mare și mai atractiv proiect turistic construit în Croația în ultimii zece ani. Complexul are 252 de proprietăți de lux – 55 de vile turistice, un aparthotel cu 179 de apartamente de vacanță și 18 apartamente rezidențiale.

La ultimul etaj al hotelului se află un restaurant superb, care dispune de un plafon de ventilație ATREA TPV cu UV-C și un sistem de protecție împotriva incendiilor. Hotele de bucătărie ATREA sunt, de asemenea, instalate în restaurantele mai mici din complexul propriu-zis.



HOTE

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



KUBUS



KUBUS

O hotă simplă cu evacuare exclusivă, potrivită pentru aparate precum mașini de spălat vase și cuptoare cu convecție pentru bucătării de toate tipurile și dimensiunile. Funcționarea elimină particulele de grăsime din aerul evacuat, astfel încât nu este necesară instalarea de filtre de grăsime.

Avantaje:

- Construcție complet sudată
- Oțel inoxidabil AISI 304 durabil



MODIS 2

MODIS 2

Hotele de bucătărie din seria MODIS 2 fac parte dintr-o linie completă de produse – hotele asamblate ATREA. Soluția unică de proiectare bazată pe un sistem modular oferă clientului opțiunea de livrare în sistem dezasamblat, fără port de conectare, dezasamblat cu port de conectare (asamblarea hotei la fața locului, fie de către dumneavoastră, fie de către producător), sau livrarea ca întreg. Acestea pot fi asamblate una lângă alta pentru a crea un ansamblu mai lung sau suspendate spate în spate pentru a crea un ansamblu central deasupra blocului de gătit.

Avantaje:

- Garanție de 5 ani
- Produs ceh de la un producător de renume, cu o experiență profesională de peste 25 de ani
- Un design atractiv
- Lumini LED integrate
- Livrare în termen de 3 zile lucrătoare



HOTE

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



GRANDE



GRANDE

Plafon sudat GRANDE, realizat integral din oțel inoxidabil, a fost dezvoltată pentru a îndeplini atât parametrii tehnici stricți ai VDI 2052 și EN 16282, cât și cerințele de proiectare ale clientului. Datorită acestor parametri, ea poate fi utilizată atât pentru extragerea blocurilor de gătit cu sarcini uriașe, cât și ca element de design al evacuării.

Avantaje:

- Design din oțel inoxidabil
- Iluminare cu economie de energie
- Control wireless al luminii
- Suprimarea la minimum a îmbinărilor prefabricate (aspect al versiunii complet sudate)
- Spațiu de acumulare uriaș
- Eficiență ridicată a separatoarelor



VARIANT

Hotele de bucătărie VARIANT asigură o extracție eficientă cu filtrare a aerului rezidual și, în același timp, furnizarea de aer proaspăt tratat pentru bucătării de toate dimensiunile și configurațiile, de asemenea cu control automat al funcționării, la cerere.

Avantaje:

- Alimentarea integrată cu aer proaspăt în zona bucătăriei
- Lumini LED integrate cu protecție IP65
- Greutate redusă
- Design elegant
- Posibilitatea de a direcționa alimentarea cu aer proaspăt
- Compactitate



HOTE

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



Integrated Heat Recovery Core

OPTIMA



OPTIMA

Hotă compactă unică cu recuperare de căldură, reîncălzire, filtrare, alimentare cu aer și iluminare. OPTIMA este potrivită atât pentru clădiri noi, cât și pentru renovări cu spațiu limitat pentru instalarea unei unități de tratare a aerului. Toate funcțiile sunt asigurate direct în hotă, doar ventilatoarele cu parametrii necesari sunt instalate în conductele centrale de alimentare și evacuare.

Avantaje:

- Dimensiuni reduse
- Alimentarea integrată cu aer proaspăt
- Sistem de control sofisticat realizat de ATREA
- Schimbător de recuperare a căldurii încorporat cu o eficiență de până la 68 %.
- Serpentine încorporate: reîncălzire electrică sau serpentină de încălzire/răcire cu apă
- Lumini LED integrate cu protecție IP65

HOTE

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



HOTE DE DIMENSIUNI MARI



Hota de mari dimensiuni TPV

Model standard de hotă de mari dimensiuni cu panouri de iluminat transparente.

Hota de mari dimensiuni TPV-N

Hotă de mari dimensiuni TPV cu design complet din oțel inoxidabil.

Hota de mari dimensiuni TPV-K

Hotă de dimensiuni mari TPV din oțel inoxidabil, cu panouri din aluminiu vopsit alb între conductele de aer.

HOTE

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



HOTE DE DIMENSIUNI MARI

HOTE DE DIMENSIUNI MARI

Hotele de dimensiuni mari sunt potrivite pentru bucătăriile cu mai multe centre de gătit. Avantajul incontestabil al acestei soluții este aspectul rezultat și costurile de achiziție mai mici în comparație cu instalarea mai multor hote și a unor conducte complexe. Acestea sunt disponibile într-un design complex, cu dimensiunile solicitate, opțional cu alimentare cu aer. Hotele de suprafață mare ATREA au devenit standardul pentru soluțiile de plafonare funcționale și arhitecturale pentru bucătăriile cu design deschis.

Avantaje:

- Garanție de 5 ani
- Produs ceh de la un producător de renume cu o experiență profesională de peste 25 de ani
- Design atrăgător
- Panou de iluminat complet integrat
- Posibilitate de filtrare UV-C încorporată

ACCESORII OPȚIONALE

Atrea®

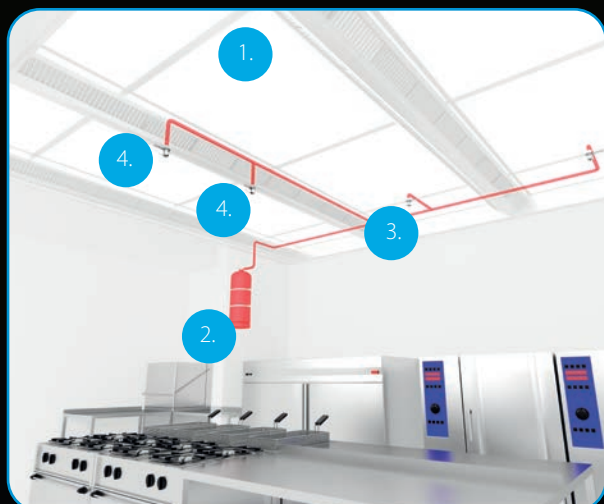
Lider în domeniul ventilației
și al recuperării căldurii

Lumini LED

- Posibil pentru toate tipurile de plafoane de ventilație pentru bucătării (ca standard pentru TPV Exclusive)
- Luminozitate optimă
- Costuri de exploatare reduse

Sistem de autoextincție

- Va detecta automat focul și va începe să îl stingă
- Protejează sistemul de ventilație și aparatele de bucătărie
- Soluție compactă
- Design atractiv
- Îndeplinește condițiile de siguranță la incendiu



1. Plafonul de ventilație de perete la perete ATREA
2. Stingător de incendiu cu presiune stocată
3. Sistem de autoextincție
4. Duze automate

Atrea®

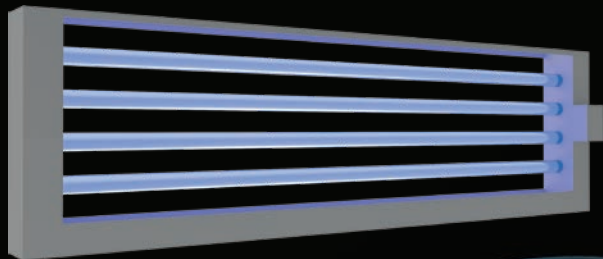
Lider în domeniul ventilației și al recuperării căldurii



TEHNOLOGIE UV-C

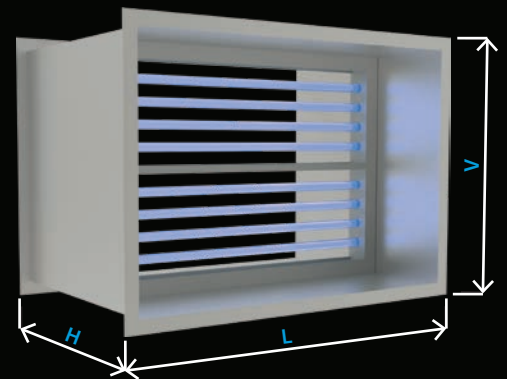
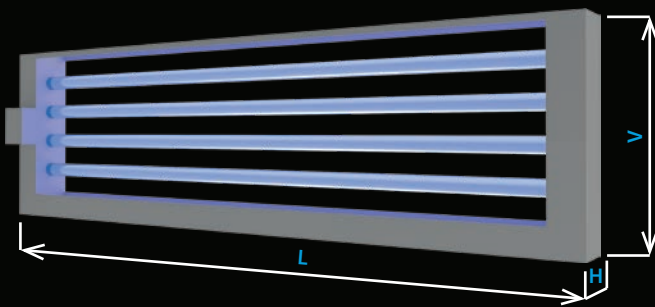
Sistemul de ventilație pentru bucătării ATREA rezolvă, de asemenea, problema filtrării fiabile a aerului rezidual, unde, pe lângă filtrarea mecanică standard a grăsimilor, poate fi montată și o a doua etapă de filtrare UV-C - obținându-se astfel o **eficiență de top de până la 99,9%** în eliminarea aerosolilor epuizați!

Rezultatul este un cost semnificativ mai redus de întreținere și, cel mai important, un aer evacuat mai curat, fără mirosuri neplăcute. Dovada calității și funcționalității acestui sistem este și certificarea TÜV la nivel european.



Tip	V_{max} [m ³ /h]	Lungime L [mm]	Înălțime V [mm]	Adâncime H [mm]	Putere de intrare [W]
Lampă UV-C 1 000 m ³ /h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
Lampă UV-C 2 000 m ³ /h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
Lampă UV-C 3 000 m ³ /h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
Cutie UV-C 2 000 m ³ /h, 400 W	2 000	350	950	650	400
Cutie UV-C 4 000 m ³ /h, 800 W	4 000	650	950	650	800
Cutie UV-C 8 000 m ³ /h, 1 600 W	8 000	650	950	650	1 600

Dimensiuni



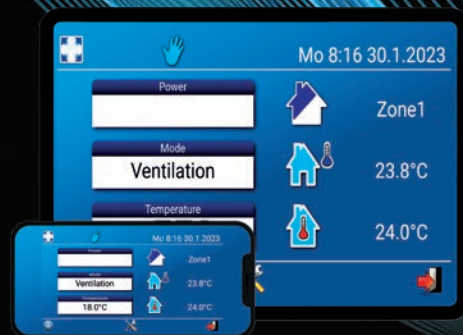
Avantaje:

- Întregul sistem este păstrat complet curat, fără îmbătrânire a sistemului.
- Aerul rezidual este inodor
- Costuri de curățare și întreținere semnificativ mai mici
- Risc minim de incendiu
- Îndeplinește cele mai stricte criterii și cerințe de curățenie a mediului înconjurător
- Modulul poate fi integrat cu ușurință într-un sistem existent
- Nu creează pierderi de presiune în conductă
- Durată de viață lungă a lămpilor UV-C
- De asemenea, elimină eficient bacteriile, virușii, drojdiile și sporii de mucegai

SISTEM DE CONTROL AUTOMAT

Sistemul de control automat pentru ventilația bucătăriei este un accesoriu opțional pentru hotele de bucătărie și plafoanele de ventilație. Sistemul de control digital asigură o funcționare economică a ventilației în funcție de producția reală de căldură a aparatelor de bucătărie și previne timpul de funcționare neeconomic al ventilatorului în timpul gătitului sau la o sarcină termică redusă.

ATREA dispune de propriul sistem de control.



Sistem de control

- Îndeplinește toate cerințele pentru cel mai avansat sistem
- Asigurarea unor condiții de igienă perfectă în bucătărie
- Acces de la distanță
- Control al performanței de ventilație (0–10 V)
- Posibilitatea de a trece la ventilație complet automată în funcție de solicitarea reală în performanța bucătăriei
- Control pe baza temperaturii și a umidității
- Posibilitatea de a împărți spațiul în zone și de a defini funcționarea acestora
- Semnal extern pentru cuptorul de convecție pentru o putere maximă
- Mod de vacanță (posibilitate de utilizare pentru sărbătorile de stat)
- Opțiunea de întârziere a începerii și a finalizării

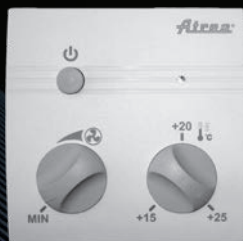


Panoul principal de control



- Potrivit pentru birouri
- Ecran tactil și afișaj în toate culorile
- Design similar cu interfața web ATREA pentru un control și o orientare ușoară
- Senzor de temperatură încorporat pentru controlul temperaturii în mediul liber
- Acces la service protejat prin parolă pentru o siguranță sporită
- Distanță de acoperire de 50 m
- Economizor de ecran automat

Manual panou de control



- Potrivit pentru bucătării
- Opțiune mai ieftină și mai simplă
- Setare intuitivă și ușoară a puterii și temperaturii
- Buton simplu de pornire/oprire
- Protecție IP43

Server web standard la utilizarea
unităților DUPLEX.





AtreA®

RO

ATREA ROMÂNIA S.R.L.

Otopeni, str. Ion Creangă 10K
Zona Odăile, Ilfov
România

email: contact@atrea.ro

www.atrea.ro