

# LINIA DE BUCATARIE GRANDE

hote de bucătărie, realizate  
complet din oțel inoxidabil



**Hotele din seria GRANDE** oferă o evacuare eficientă cu filtrarea aerului rezidual deasupra aparatelor de bucătărie în bucătării de toate dimensiunile și configurațiile, disponibile cu sisteme personalizate de control automat al funcționării.


Hotele sunt furnizate în dimensiuni standard conform tabelelor sau, contra cost, în dimensiuni atipice în intervalul specificat, cu o înălțime uniformă de 435 mm. Hotele din seria GRANDE sunt realizate din tablă de oțel inoxidabil CSN 17240 (AISI 304). Filtrarea aerului evacuat este asigurată de separatoare de grăsimi cu casetă de înaltă eficiență, de 400 x 400 mm. În mod standard, hotele sunt echipate cu colectoare de grăsimi extensibile, iluminare cu LED-uri mai economică, un bloc de conexiuni și un comutator opțional pentru lumină de la distanță.

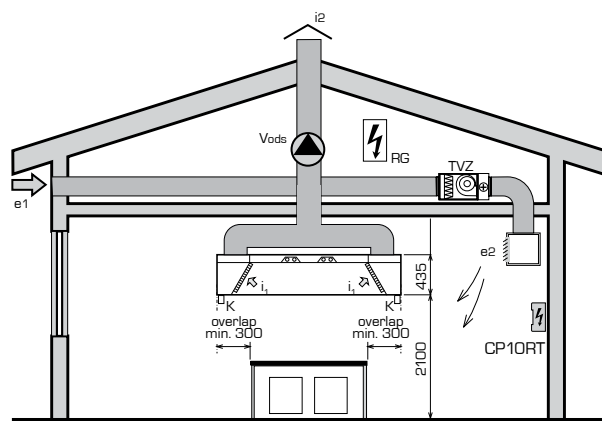
Ieșirile de extracție sunt circulare sau rectangulare, situate în partea de sus. Hotele sunt suspendate în tije de suspendare M8 ancorate în plafon cu șuruburi de expansiune, la distanța prezentată în schemă.

## Sistem de control aMotion pentru funcționarea automată

La cerere, hotele GRANDE pot fi echipate cu un sistem de control al funcționării complet microprocesor, care asigură funcționarea economică a ventilației în funcție de producția imediată de căldură a echipamentului de bucătărie, evitând astfel funcționarea neeconomică a ventilatoarelor atunci când nu se gătește sau când sarcina de căldură este redusă. Principiul de bază al controlului automat este detectarea temperaturii în zonele de deasupra aparatelor și în zona bucătăriei. Dacă temperaturile nu diferă, ventilatoarele funcționează doar la viteze minime pentru a asigura ratele unui schimb de aer de bază în bucătărie, iar funcționarea aparatelor pe gaz este permisă. Când diferența de temperatură dintre citirile senzorului de temperatură crește, ventilatoarele de evacuare și cele de alimentare comută automat la o putere mai mare. Când diferența de temperatură crește și mai mult, viteza ambelor ventilatoare se mărește continuu până la nivelul maxim de putere. Când diferența scade, puterea se reduce automat, eventual revenind la rata minimă a schimbului de aer de bază.

## LEGENDĂ

- $e_1$  ... alimentare cu aer proaspăt exterior
- $e_2$  ... ieșire de aer proaspăt preîncălzit în bucătărie
- $i_1$  ... aer evacuat din hota de aragaz
- $i_2$  ... refulare a aerului evacuat de la hota de bucătărie
- TVZ ... unitate de alimentare cu aer cald, cu filtrare, control al încălzirii și al protecției la îngheț
- K ... tavă de condens (extensibilă)
-  ... iluminare
- CP10RT ... panou de control (opțional)
- $V_{ods}$  ... ventilator de evacuare
- RG ... dulap sistem de control (opțional)



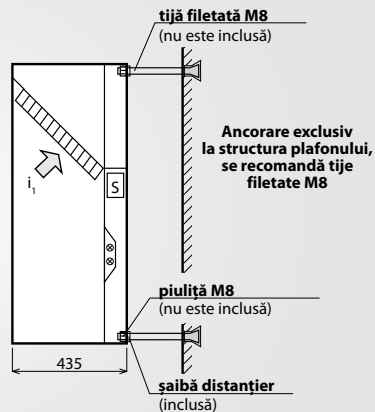
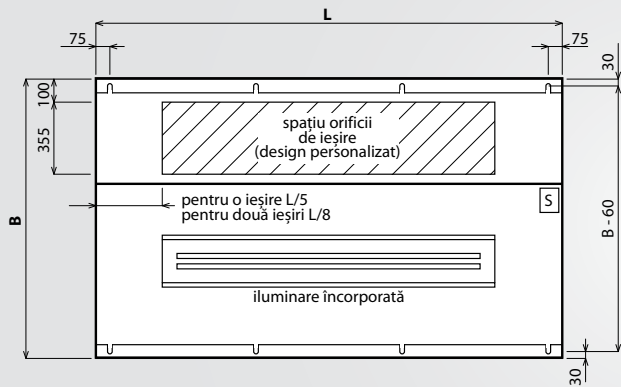
## Software de selecție

Pentru selecția detaliată a plafoanelor cu sisteme ventilate, a hotelor de bucătărie, a accesoriilor și a sistemelor de control, vă recomandăm să utilizați software-ul nostru de selecție specializat.

Este disponibil pe site-ul nostru  
[www.atrea.com](http://www.atrea.com)

# Atrea®

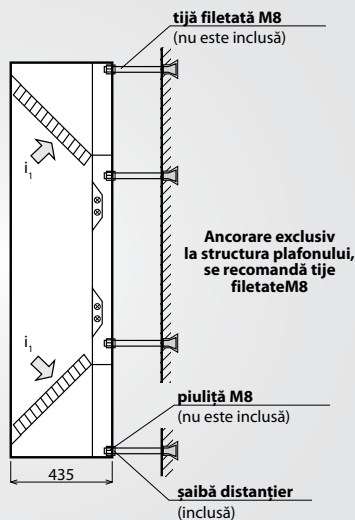
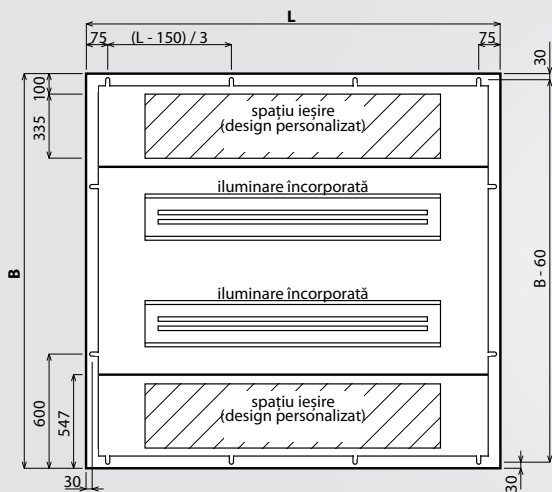
## GRANDE-1R ( PE UN RÂND )



## DIMENSIONARE ȘI DIMENSIUNI DE BAZĂ

Dimensiuni hotă					Număr maxim de separatoare	Debit maxim de aer (m <sup>3</sup> /h)	Cădere maximă de presiune (Pa)	Intrare alimentare electrică iluminare / LED-uri	Număr balamale
Lungime L	Lățime B								
1 000	1 000	1 200	1 400	1 500	2 ks	1 160	49	2x 14 W / 22 W	4 buc.
1 250	1 000	1 200	1 400	1 500	2 ks	1 160	49	2x 14 W / 22 W	4 buc.
1 500	1 000	1 200	1 400	1 500	3 ks	1 740	64	2x 28 W / 44 W	4 buc.
1 750	1 000	1 200	1 400	1 500	3 ks	1 740	64	2x 28 W / 44 W	4 buc.
2 000	1 000	1 200	1 400	1 500	4 ks	2 320	78	2x 49 W / 65 W	8 buc.
2 250	1 000	1 200	1 400	1 500	5 ks	2 900	93	2x 49 W / 65 W	8 buc.
2 500	1 000	1 200	1 400	1 500	5 ks	2 900	93	2x 49 W / 65 W	8 buc.
2 750	1 000	1 200	1 400	1 500	6 ks	3 480	107	2x 49 W / 65 W	8 buc.
3 000	1 000	1 200	1 400	1 500	7 ks	3 850	122	2x 49 W / 65 W	8 buc.

## GRANDE-2R (PE DOUĂ RÂNDURI)

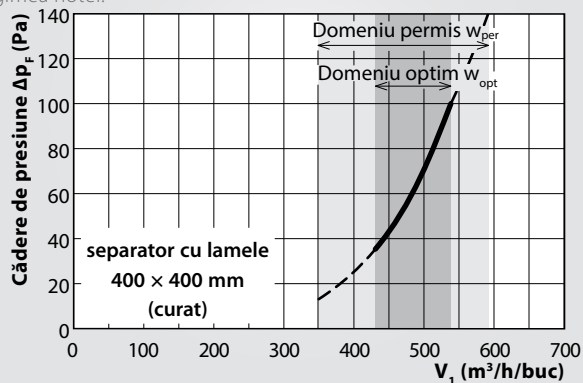


## DIMENSIONARE ȘI DIMENSIUNI DE BAZĂ

On one line L	Dimensiuni hotă						Număr maxim de separatoare	Debit maxim de aer (m <sup>3</sup> /h)	Cădere maximă de presiune (Pa)	Intrare alimentare electrică iluminare		Număr balamale
	Lățime B									B=1 500 la 1 950	B=2 000 la 2 500	
1 000	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	4 buc.	2 320	78	22 W	2x 22 W	8 buc.
1 250	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	4 buc.	2 320	78	22 W	2x 22 W	8 buc.
1 500	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	6 buc.	3 480	107	44 W	2x 44 W	8 buc.
1 750	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	6 buc.	3 480	107	44 W	2x 44 W	8 buc.
2 000	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	8 buc.	4 640	136	65 W	2x 65 W	12 buc.
2 250	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	10 buc.	5 800	165	65 W	2x 65 W	12 buc.
2 500	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	10 buc.	5 800	165	65 W	2x 65 W	12 buc.
2 750	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	12 buc.	6 960	194	65 W	2x 65 W	12 buc.
3 000	1 600	1 800	2 000	2 200	2 400	2 500	14 buc.	7 700	223	65 W	2x 65 W	12 buc.

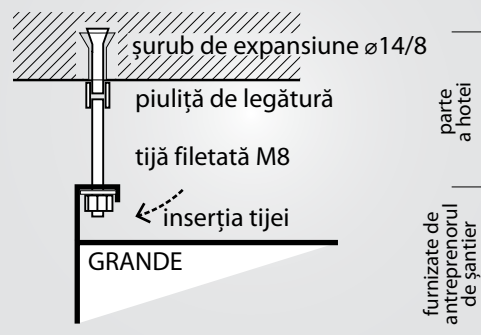
## SEPARATOARE CU LAMELE

Hotele sunt echipate standard cu separatoare cu lamele de 400 × 400 mm. Numărul de separatoare este întotdeauna determinat în funcție de debitul de aer maxim considerat al hotei conform graficului, astfel încât debitul de aer printr-un filtru să fie întotdeauna în intervalul optim. În cele din urmă, se va verifica dacă numărul de filtre calculat poate fi găzduit fizic pe lungimea hotei.



## ANCORARE ÎN PLAFON

Hotele GRANDE sunt echipate cu console speciale pentru suspendarea în tije filetate M10 ancorate de plafon cu șuruburi de expansiune  $\varnothing 14/8$  mm (nu sunt incluse). Consolele cu decupaje permit introducerea laterală ușoară a tijelor de suspendare și cu piulițe și reglarea ușoară a înălțimii hotei. Pentru numărul și tipul de balamale, consultați schemele.



## GREUTATE PENTRU PROIECTAREA CAPACITĂȚII DE ÎNCĂRCARE A CONSOLELOR DE SUSPENDARE

$$G_{\text{hotă}} = \sim L \times B \times (25 \text{ la } 35 \text{ kg} / \text{m}^2 \text{ plan de etaj})$$

$$G_{\text{separator}} = \sim 1,6 \text{ kg} / \text{buc}$$

## NOTE IMPORTANTE

- Hotele GRANDE livrate întotdeauna ca unitate completă.
- Temperatura maximă a aerului evacuat este de 60 °C.
- Aparatele pe gaz din clasa B trebuie să fie incluse în tubulatura coșului și nu trebuie să fie niciodată incluse în tubulatura hotei.
- Asigurați-vă că hota iese în afară suficient pentru a acoperi profilul aparatelor.

## INFORMAȚII DE COMANDĂ

Hota de bucătărie GRANDE –  $L \times B$  (mm) –  $V_{\text{exh}}$  (m³/h) –  $\times D_{\text{exh}}$  (mm), număr separatoare, control automat DA/NU – aM-XK, aTouch, CP10RT, tablou de comandă RGa – tipul, consumul de energie și tipul ventilatorului de evacuare (alimentare alternativă)

## SISTEM DE CONTROL MICROPROCESOR aMotion

### Ansamblu sistem

Sistemul de control automat este format din următoarele componente:

- tablou de comandă **RGa**
- modul microprocesor **aM-XK**
- panou de control **CP10RT** sau **aTouch**

Tabloul de comandă RGa este livrat în varianta montată pe perete, cu grad de protecție IP 54, și se instalează în camera HVAC, coridoare, depozite etc., întotdeauna în afara zonei bucătăriei lângă ventilatoare.

Panoul de control CP10RT este echipat cu controlul continuu al puterii de ventilație și al temperaturii și un indicator LED de funcționare.

Pentru controlul tactil, trebuie montat panoul aTouch, dar acesta nu trebuie montat în zona bucătăriei.

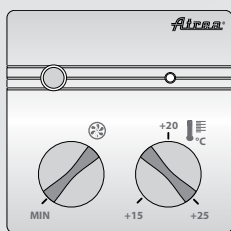
Panourile CP10RT sunt furnizate într-o cutie de plastic montată pe perete cu grad de protecție IP 43. Acestea se instalează în zona bucătăriei.

### Avantajele controlului automat

Controlul automat se distinge prin funcționarea sa extrem de economică și o rată scurtă de rentabilitate, ajutând în mod remarcabil la asigurarea unor condiții de igienă perfecte în bucătărie.

\* Sistemul de control aMotion trebuie utilizat numai cu un sistem de recuperare a căldurii.

## PANOURI DE CONTROL



### Locația CP10 RT:

În zona bucătăriei la o înălțime de aprox. 1.300 până la 1.500 mm.

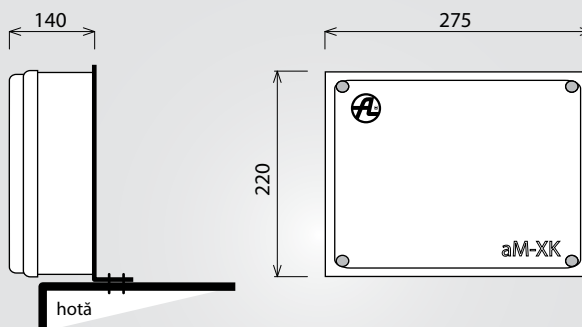
### Locația aTouch:

De ex. în zona de birou pentru a permite setarea modurilor automate.

### Gradul de protecție:

IP 43

## MODUL MICROPROCESOR aM-XK



**Locație:** Ca standard se montează pe marginea frontală sau superioară a hotei.

## SERVER WEB

### Server web (standard la unitățile DUPLEX)

Serverul web integrat în sistemul de control microprocesor aMotion asigură controlul de la distanță sau monitorizarea unităților DUPLEX prin Internet. Interfața web intuitivă oferă acces pentru toți parametrii de utilizare și de service. Acest lucru înseamnă nu doar confort sub formă de comandă la distanță pentru utilizator, ci și o întreținere simplificată semnificativ.

