





## Vážení obchodní přátelé,

obor větrání (velko)kuchyní má ve společnosti ATREA dlouholetou tradici. Za posledních 30 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.

**Jednou ze zásadních novinek je technologie UV-C filtrace, která likviduje tukové částice v odpadním vzduchu. Tento systém je možný použít jak pro nové aplikace, tak pro již provozované systémy. I v této oblasti máme bohaté zkušenosti. V současné době je v provozu několik aplikací, nejstarší od roku 2011.**

Kompletní informace, nejenom o novinkách, se dočtete v tomto katalogu, který pro Vás připravil projektový tým větrání (velko)kuchyní. Seznámíte se s problematikou návrhu větracích systémů, kompletním výrobním programem digestoří a větracích a klimatických stropů. Velmi zajímavou částí katalogu jsou reference, které obsahují obrázkovou část a krátký popis. Moderním trendem jsou otevřené kuchyně, tzv. showkitchen. Toto řešení je velmi populární u restaurátérů a hoteliérů. Je to nejlepší způsob, jak dokázat zákazníkovi, že právě tato restaurace je pro zákazníka nejlepší volba. I tyto provozy naleznete v části referencí.

Nedílnou a velmi důležitou součástí systému je regulace. Kuchyňský provoz je zatížen extrémní produkcí tepla, vlhkosti a odpadních látek. Proto jsme vyvinuli plně automatický systém regulace, určený výhradně pro tyto provozy. V základním provedení nechybí plynulé řízení výkonu na základě teploty a vlhkosti, zónové větrání nebo funkce intenzivního odsávání od myček a konvektomatů.

**Další z mnoha zásadních novinek v roce 2021 je uvedení digestoří s rekuperací tepla OPTIMA na trh.**

Na poslední straně katalogu naleznete kontakty na členy projektového týmu. Kolegové jsou připraveni Vám poskytnout kompletní technickou podporu, od výpočtu výkonu větrání až po stanovení celkové koncepce větrání stravovacího provozu. Standardní službou pro koncové zákazníky je vypracování studie s aproximativním rozpočtem, a to zdarma.

Doufáme, že v tomto katalogu naleznete vše potřebné. A pokud ne, neváhejte nás oslovit. Kontakty naleznete na konci katalogu, nebo na našich webových stránkách [www.atrea.cz](http://www.atrea.cz).

**Za společnost ATREA s.r.o.**

**Ing. Daniel Morávek**  
[daniel.moravek@atrea.cz](mailto:daniel.moravek@atrea.cz)





## Historie společnosti

Společnost ATREA vznikla v roce 1990 jako soukromá firma Ing. Petra Morávka, CSc.

Při svém založení se opírá o dlouholeté zkušenosti v oblasti mikroklimatu budov a hlavně rekuperace odpadního tepla. V této oblasti je zakladatel společnosti autorem mnoha autorských osvědčení, patentů a průmyslových vzorů. Postupně se formuje výrobní program, jehož podstatou je rekuperace tepla.

V roce 1996 dochází k transformaci na právnickou osobu – ATREA s. r. o. V roce 2003 je dokončena realizace nové aerodynamické zkušebny s nejmodernějším vybavením v ČR. Postupně vznikají zahraniční zastoupení a probíhá certifikace podle evropských standardů ve spolupráci s TÜV Berlin.

V roce 2005 dochází k založení sesterské společnosti ATREA SK s.r.o. na Slovensku, která postupně přebírá veškeré technicko-obchodní aktivity na slovenském trhu.

## Současnost

Společnosti ATREA s. r. o. v současné době zaměstnává více než 300 spolupracovníků v moderním objektu o celkové ploše více jak 25 000 m<sup>2</sup>, s kompletním výrobním a administrativně technickým zázemím.

Společnost se výrazněji orientuje na export výrobků do celé Evropy, který již převyšuje 60 % celkového objemu produkce. Výrobky firmy jsou pravidelně prezentovány na mezinárodních odborných výstavách, kde jsou vysoce ceněny z hlediska designu, užitných vlastností a vestavěné regulace.

více informací na [www.atrea.cz](http://www.atrea.cz)



# METODIKA NÁVRHU VĚTRÁNÍ KUCHYNÍ

## EN 16282

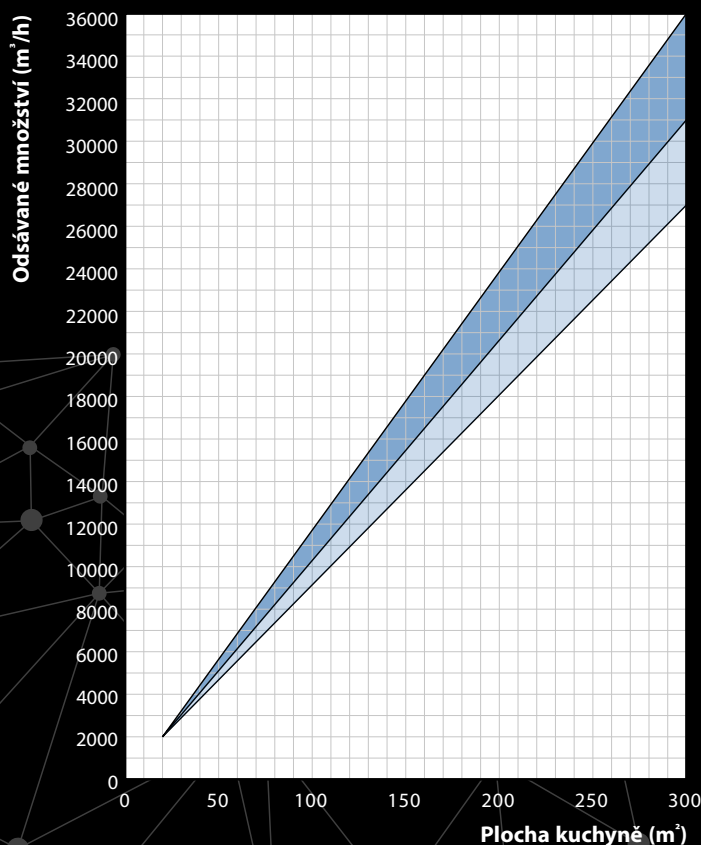
Zásady podrobného výpočtu dle VDI 2052 převzala nová evropská norma EN 16282. I přesto že nová norma vychází z normy VDI, tak se v určitých svých bodech návrhu může lišit, jako např. v doporučených přesazích digestoří nad varným blokem.

## 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](http://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 toho 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 zanášelo 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 prořehnutí plamene, tak na odlučivost. Tím splňujeme nejpřísnější normy (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5, atd.), které jsou v kuchyňských provozech vyžadovány.

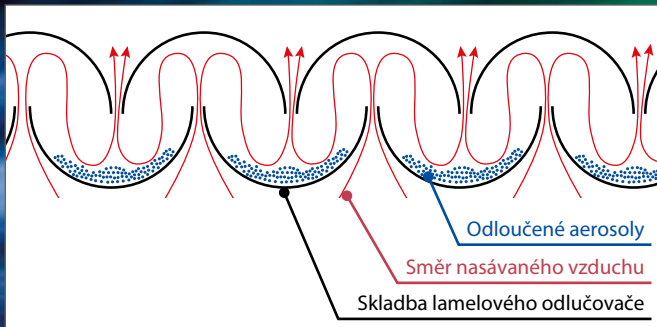
Dobrý příkladem funkčnosti odlučovačů z praxe je konkrétní zkušenost zákazníka, přinášíme tedy jeden příklad za všechny, slovy provozovatele a majitele Q-Burger Bar:

*„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.“*

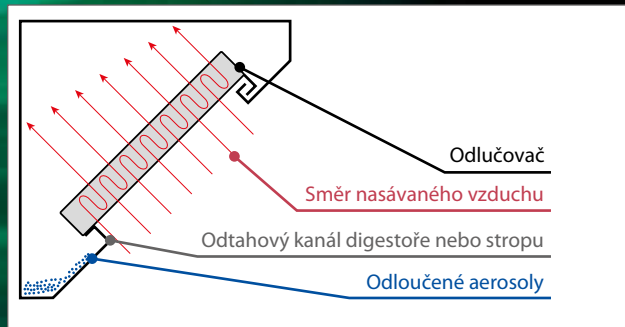




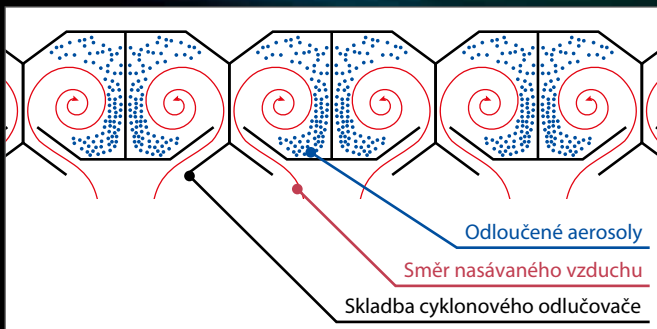
### Schéma funkce lamelového odlučovače



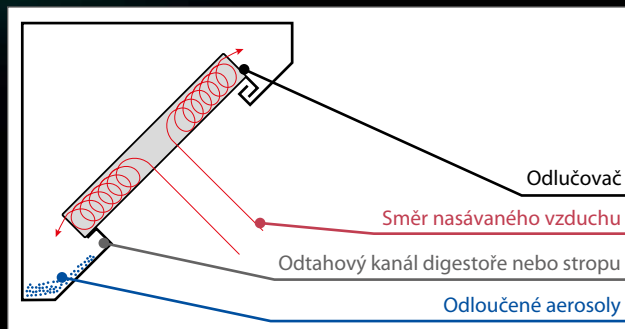
### Osazení odlučovače



### Schéma funkce cyklonového odlučovače

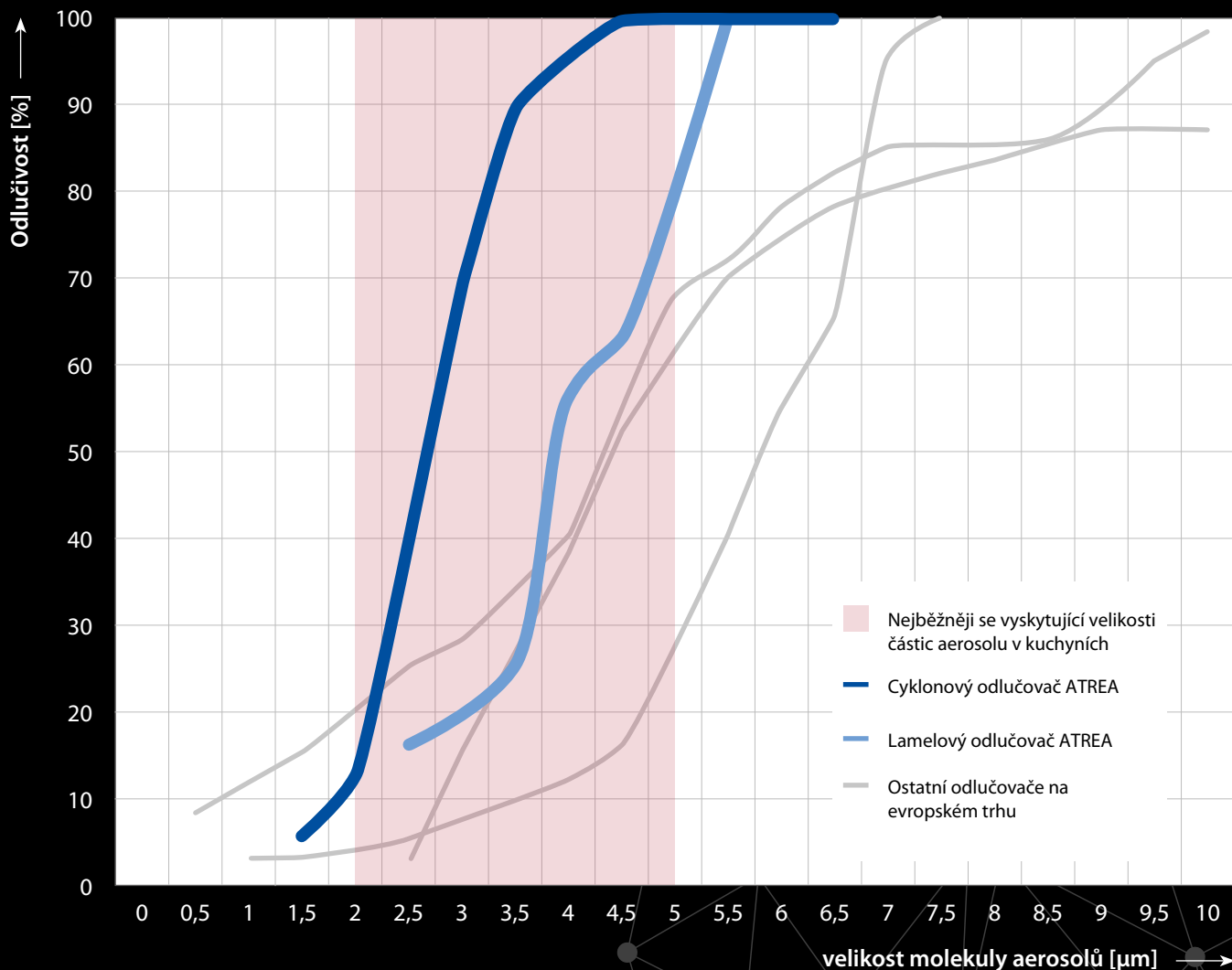


### Osazení odlučovače



### 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



### 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.



### TPV Exclusive

Exkluzivní provedení, které vzniklo hlavně pro větrání otevřených designových kuchyní. Díky použití LED technologie a translucitních prvků získává případná show kitchen opravdu jedinečný vzhled.



### TPV-N

Nerezové provedení odvětrávacího stropu TPV s nerezovými výplněmi mezi vzduchovody.



### TPV-K

Nerezové provedení odvětrávacího stropu TPV s lakovanými bílými hliníkovými výplněmi mezi vzduchovody.



# MODERNÍ SYSTÉMY VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ

## MODERNÍ ŘEŠENÍ PRO (VELKO)KUCHYŇ VĚTRACÍ A KLIMATIZACNÍ STROPY

Větrací stropy jsou vlajkovou lodí v nabídce společnosti ATREA pro větrání velkokuchyní. Moderní a účinný systém se dodává úspěšně již více než 25 let, ověřený více než tisíci velkými akcemi nejen v české a slovenské republice, ale v současné době se dostává také do ostatních zemí po celém světě.

Větrací a klimatizační stropy po konstrukční stránce splňují nejpřísnější požadavky a to jak z pohledu designu, tak i z hlediska hygieny. Kvalitní osvětlení celého prostoru kuchyně, bezprůvanový přívod čerstvého vzduchu a dokonalé odsávání, to vše navíc ve spojení s moderním systémem regulace – to vše vytváří příjemné prostředí pro personál kuchyně.

Díky vysoké účinnosti odlučovačů použitých ve větracích a klimatizačních stropích dosahujeme výborné účinnosti odloučení tukových částic ze vzduchu. Výsledkem je výrazně nižší údržba a hlavně čistší odpadní vzduch. Důkazem kvality a funkčnosti tohoto systému je i celoevropská certifikace TÜV.

### HLAVNÍ VÝHODY

- Atraktivní design
- Nízké pořizovací náklady
- LED technologie
- Široká škála volitelného příslušenství (UV-C filtrace, automatický hasicí 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](http://www.atrea.cz)

**ATREA**® Specialista na větrání a rekuperaci tepla



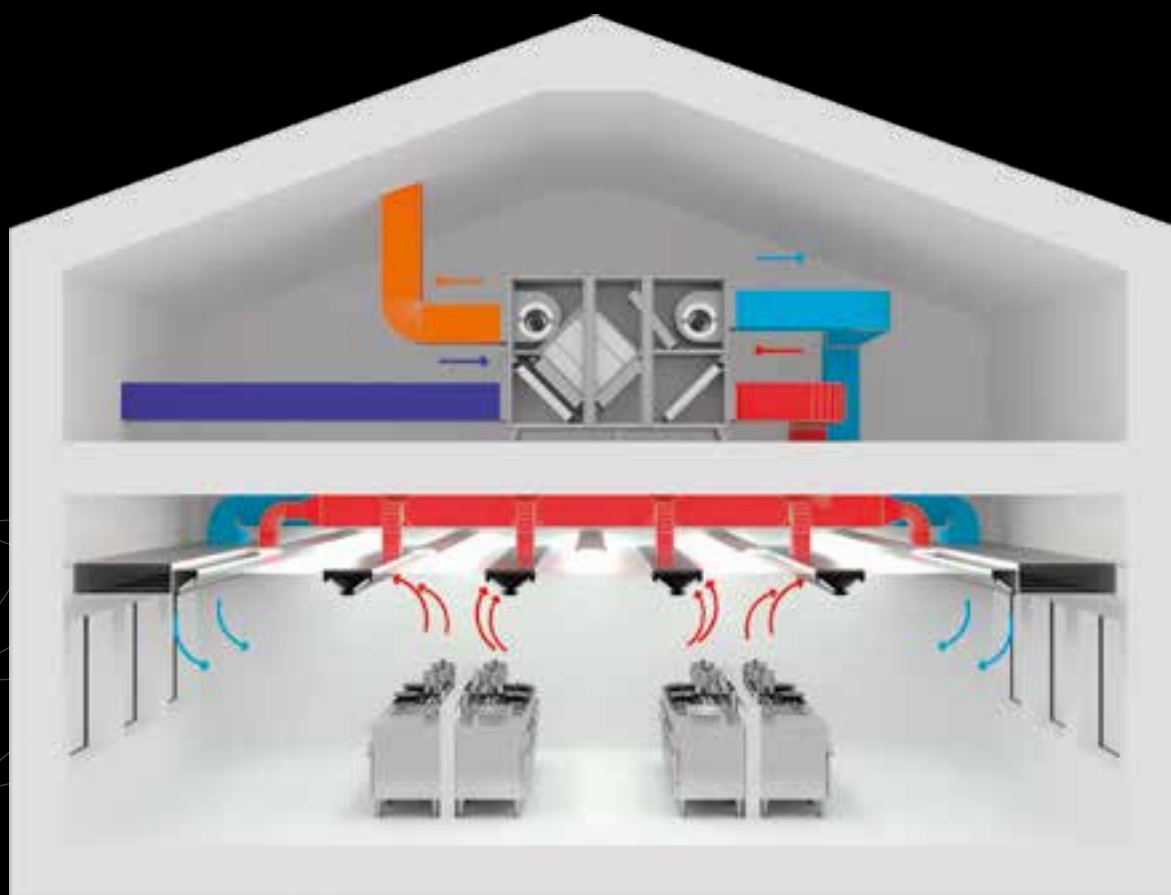
# VĚTRACÍ A KLIMATIZAČNÍ STROPY

## SCHÉMA VĚTRACÍHO STROPU

### VĚTRACÍ A KLIMATIZACNÍ 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 investrovi, architektovi nebo projektantovi, jaký typ zvolí. V případě potřeby je možné navrhnout atypické provedení (kombinace jednotlivých typů) na míru podle daného provozu.

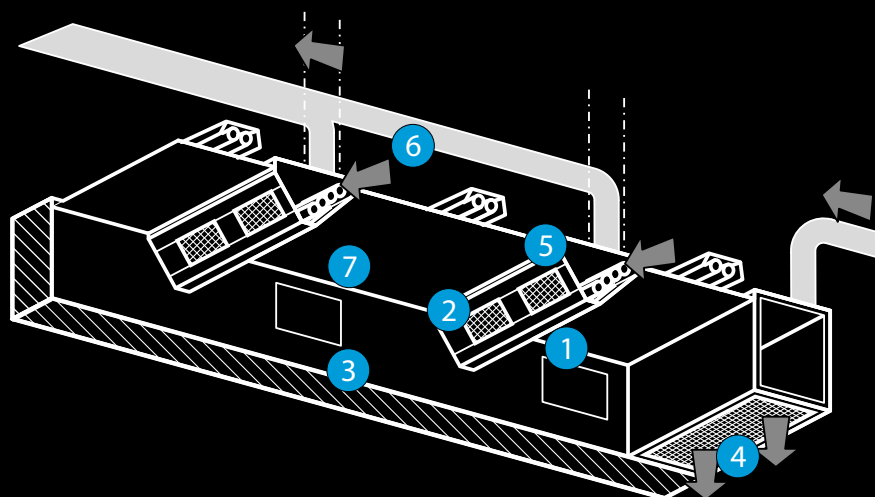
IDEÁLNÍ ŘEŠENÍ





## MODERNÍ SYSTÉMY VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ

PRO VŠECHNY  
TYPY A VELIKOSTI  
KUCHYNÍ



1. odsávací vzduchovod
2. transparentní, translucdní výplň
3. čistící a revizní otvory
4. vzduchovod přívodní boční
5. zářivkové nebo 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 m<sup>2</sup> a s přípravkami je to pak více než 1 000 m<sup>2</sup>. 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 m<sup>3</sup>/h, které zvládnou vyměnit vzduch v celé varně 40x za hodinu.





## TPV

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  $\mu\text{m}$  – v kuchyňském prostoru se standardně pracuje s aerosolem velikosti 0,5–10  $\mu\text{m}$ )
- Eliminaci zápachu, který by mohl být cítit na výfuku z VZT jednotek
- VZT potrubí bez jakýchkoliv usazenin tuku použitím vestavěné UV-C technologie
- Ochráně 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 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 %.







## 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



HOTEL IMPERIAL  
*Spa & Health Club*

# TPV

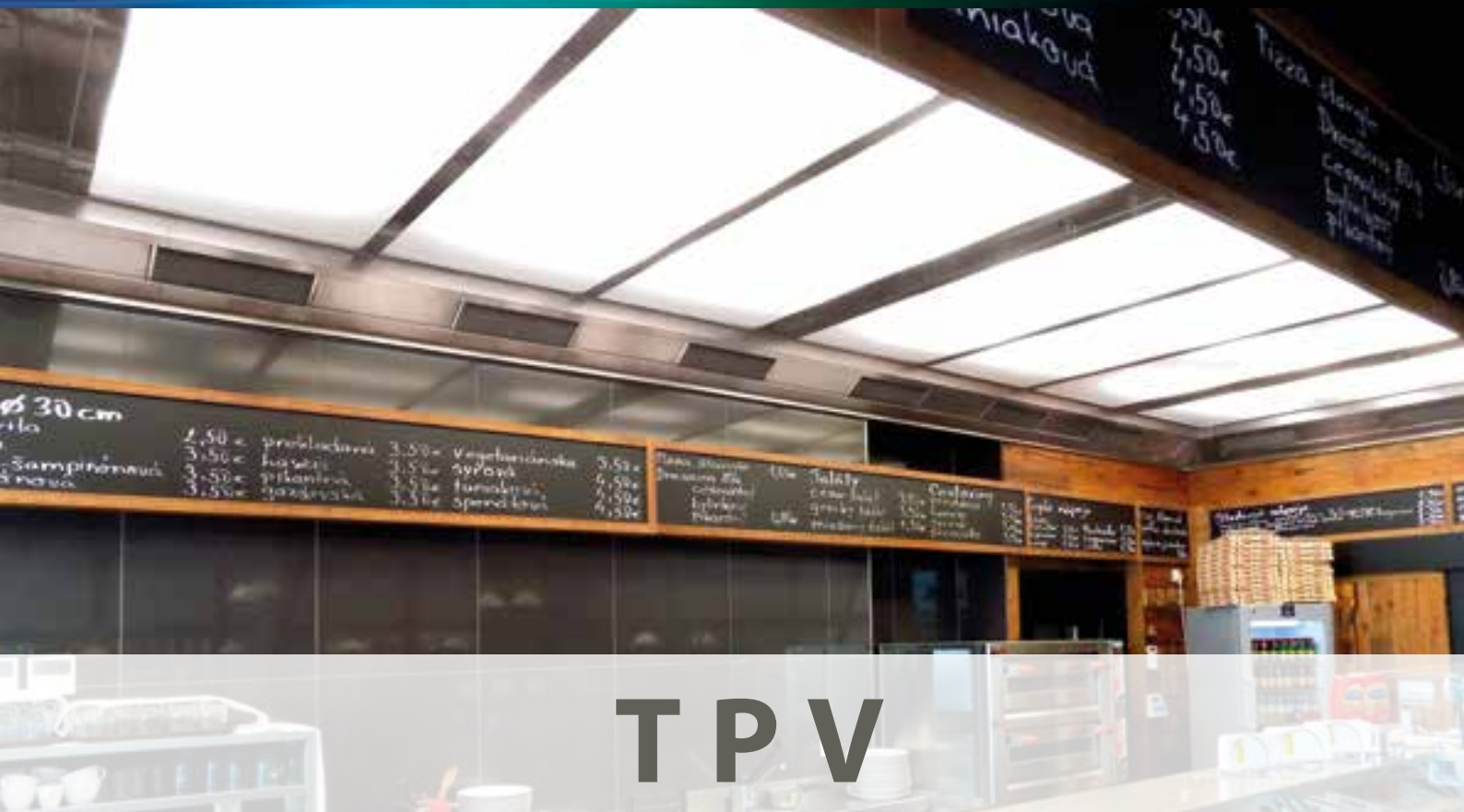
Při návrhu vzduchotechniky bylo nutné respektovat originalitu stávajících interiérů jídelny a zajistit účinné odsávání, které zamezí šíření odpadního vzduchu do pobytové oblasti klientů tohoto luxusního hotelu.





# SCONTO BRATISLAVA

TPV



## TPV

Restaurace byla navržena ve volném prostoru obchodního domu SCONTO Bratislava. Hlavními požadavky byly eliminace šíření pachů z prostor kuchyně do obchodního domu a nenarušením designu kuchyně. Realizovaný větrací strop TPV je proto ideálním řešením.





# HOSPŮDKA U FOŘTA

TPV



## TPV

Hospůdka u Fořta leží v samém srdci národního parku České Švýcarsko. Z hlediska malé plochy a nízké výšky kuchyně bylo nutné navrhnout atypické řešení přívodu čerstvého vzduchu pomocí prostorového vzduchovodu. Odsávací vzduchovody jsou osazeny do zbytku plochy kuchyně.



# HOTEL SPA DVOŘÁK

TPV



## TPV

Kuchyňský provoz je umístěn uvnitř budovy bez oken, pouze ve střešním plášti jsou tři světlíky zajišťující prostup denního světla. Díky použití větracího stropu s polykarbonátovými výplněmi je funkce světlíků zachována s minimálním útlumem intenzity světla. Zároveň byl zachován princip uzavřeného systému větracího stropu.





# AIREST, LETIŠTĚ VÁCLAVA HAVLA

TPV



## TPV

Na letišti Václava Havla proběhla rekonstrukce letištní kuchyně. Tato kuchyně zajišťuje jídlo pro kompletně celý letecký provoz. Rekonstrukce kuchyňského provozu proběhla již před 10 lety, kdy jsme bohužel byli nahrazeni technicky neuspokojivým a paradoxně dražším řešením. Následně se vedení letiště po dlouhodobé nespokojenosti (špatné osvětlení prostoru, skapávání mastnoty ze stropu, narušení stavebních konstrukcí, pracná a náročná údržba) rozhodlo tento systém nahradit původně navrženým řešením, což je celoplošný odvětrávací strop TPV. Jedná se již o třetí instalaci a další instalace se připravují.





# 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

## 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

## MODIS 2 | KUBUS



### 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**



### KUBUS

Akumulační odsávací zákryty KUBUS jsou určeny pro odsávání především myček nádobí ve velkokuchyních, u kterých není vyžadováno odloučení tuku v tukových filtrech a osvětlení pracovní plochy.







# DIGESTOŘE

## VARIANT



# VARIANT

## VARIANT

Kuchyňské digestoře VARIANT 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
- Možnost směřování přívodu čerstvého vzduchu
- Kompaktnost





## 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 dohříváče čerstvého vzduchu
- Integrované zářivkové osvětlení







# 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 TPV

Standardní provedení velkoplošné osvětlené digestoře.



## Velkoplošná digestoř TPV-N

Nerezové provedení velkoplošné digestoře TPV s nerezovými výplněmi mezi vzduchovody.



## Velkoplošná digestoř TPV-K

Nerezové provedení odvětrávacího stropu TPV s kovovými výplněmi mezi vzduchovody.





## VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



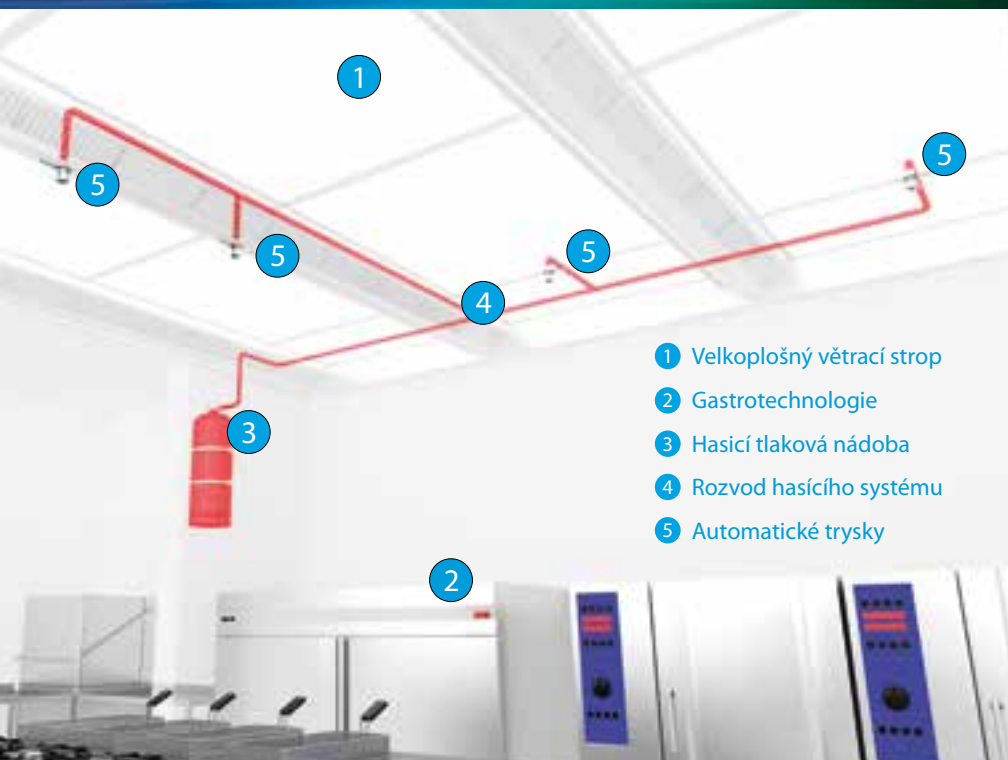
### VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

HASICÍ SYSTÉM  
LED OSVĚTLENÍ  
UV-C FILTRACE

# VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

## AUTOMATICKÝ HASÍCÍ SYSTÉM | LED OSVĚTLENÍ



- 1 Velkoplošný větrací strop
- 2 Gastrotechnologie
- 3 Hasicí tlaková nádoba
- 4 Rozvod hasicího 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 hasicí 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

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

#### Výhody:

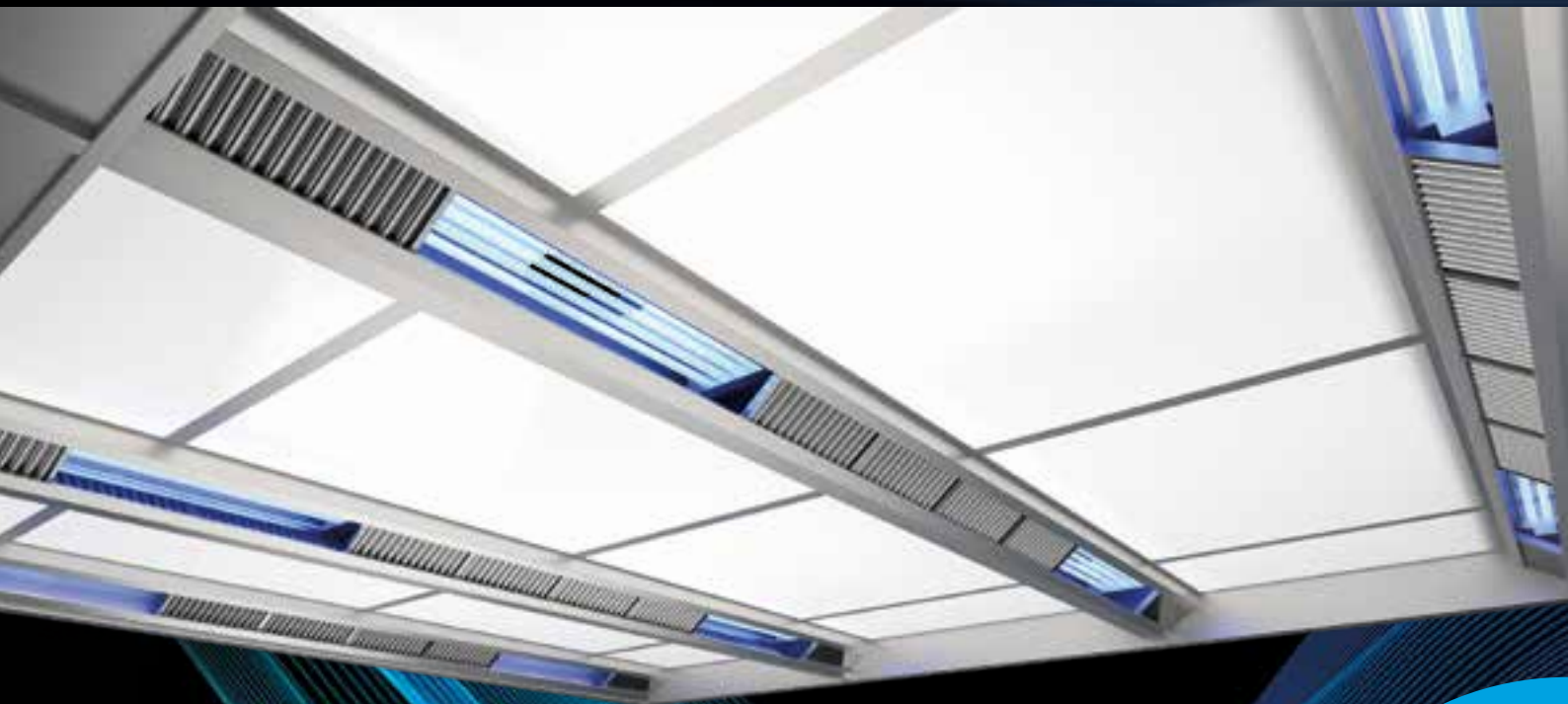
- Nízká pořizovací cena
- Rychlá návratnost investice
- Optimální svítivost
- Nízké provozní náklady





# 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.

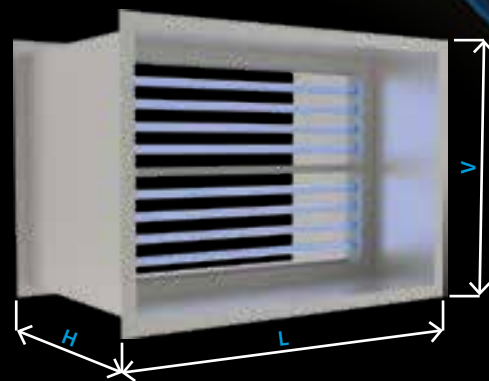
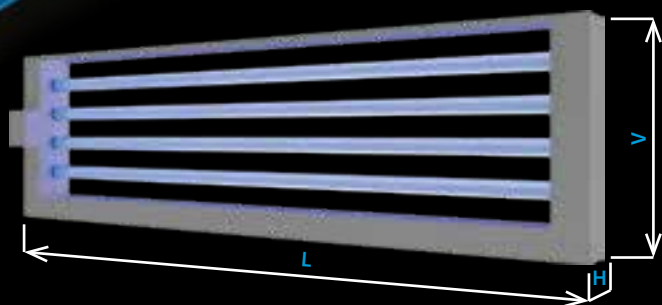
# VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

## UV-C FILTRACE



Typ	$V_{\max}$ [m <sup>3</sup> /h]	Délka <b>L</b> [mm]	Výška <b>V</b> [mm]	Hloubka <b>H</b> [mm]	Příkon [W]
UV-C lampa 1 000 m <sup>3</sup> /h, 158 W	1 000	1 712	178	72	158
UV-C lampa 2 000 m <sup>3</sup> /h, 316 W	2 000	1 712	304	72	316
UV-C lampa 3 000 m <sup>3</sup> /h, 474 W	3 000	1 712	304	72	474
UV-C Box 2 000 m <sup>3</sup> /h, 400 W	2 000	350	950	650	400
UV-C Box 4 000 m <sup>3</sup> /h, 800 W	4 000	650	950	650	800
UV-C Box 8 000 m <sup>3</sup> /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 nejpřísnější 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





# VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

## AUTOMATICKÁ REGULACE PROVOZU

### DIGITÁLNÍ REGULACE RD5

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

System 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 diference mezi teplotními čidly se automaticky zvyšuje výkon odtahového i přívodního ventilátoru. Ventilátory jsou plynule řízeny signálem 0–10 V. Při poklesu této diference dochází k automatickému snížení výkonu, případně i přechodu do základní, minimální výměny vzduchu.

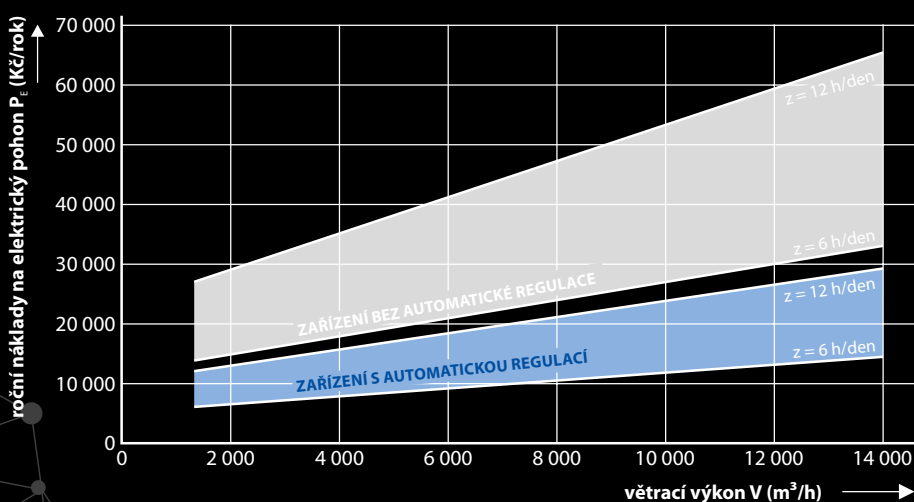
### VÝHODY REGULACE RD5

- 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 CP Touch



- 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

### Internetové rozhraní



#### Web server (standardně s použitím jednotek DUPLEX)

Vestavěný webový server v řídicím systému digitální regulace RD5 umožňuje vzdálené ovládání nebo monitorování jednotek DUPLEX přes internet. Intuitivní webové rozhraní poskytuje přístup ke všem uživatelským i servisním parametrům. To znamená nejen komfort v podobě dálkového ovládání pro uživatele, ale také velmi zjednodušený servis.





## 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



### 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



**Jan Foret**

projektový a produktový manažer

**e-mail:** jan.foret@atrea.cz

**tel.:** (+420) 608 644 690



**Pavla Vodvářková**

technická podpora ČR

**e-mail:** pavla.vodvarkova@atrea.cz

**tel.:** (+420) 608 644 674



**Róbert Plesník**

technická podpora SK

**e-mail:** zapad@atrea.sk

**tel.:** (+421) 918 404 273



**Michal Pavlata**

technická podpora ČR

**e-mail:** michal.pavlata@atrea.cz

**tel.:** (+420) 770 145 476







**Atrea**<sup>®</sup>

**ČR**

ATREA s. r. o.

Československé armády 32  
466 05, Jablonec nad Nisou  
Česká republika

[www.atrea.cz](http://www.atrea.cz)

**SR**

ATREA SK s. r. o.

Družstevná 2  
945 01, Komárno  
Slovenská republika

[www.atrea.sk](http://www.atrea.sk)