

Větrací systémy pro kuchyně

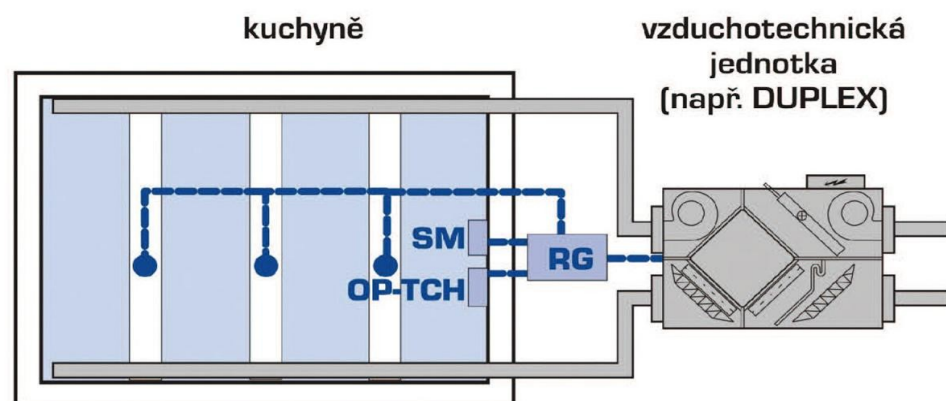
K O M P L E X N Í Ř E Š E N Í O D S P O L E Č N O S T I A T R E A

Vzduchotechnické a klimatizační systémy v kuchyňských provozech v České a Slovenské republice jsou ve většině případů ve špatném technickém stavu nebo zcela nefunkční. Na jednu stranu je dnes samozřejmostí honosné vybavení interiérů, kam mají přímý přístup zákazníci, například společenské prostory, restaurace nebo jednotlivá sportoviště typu fitness, squash a podobně, na druhou stranu zázemí vypadá zcela jinak.

■ Z pohledu provozovatelů je tento jev pochopitelný, je nezbytně nutné zajistit maximální komfort a nabídku služeb pro zákazníky, kteří zajišťují přísun finančních prostředků a tím rentabilitu celého provozu. Celkový dojem zákazníka však může zásadně ovlivnit kvalita ovzduší v místnostech sousedících s kuchyňským provozem a příčinou nemusí být jen zápach cigaretového kouře. Nefunkční, neudržovaný nebo nevhodně navržený systém větrání kuchyně totiž způsobuje pronikání kontaminovaného vzduchu, obsahujícího ve velké koncentraci vlhkost a tukové částice, do okolních prostor. Jinak spokojený zákazník si s sebou odnáší zápachající oblečení, dámy pak nevábný zápach z nově upraveného účesu od nákladného kadeřníka.

Řešení však existují – je to především správně navržený a spočítaný systém větrání. Při návrhu větracích systémů společnosti ATREA je kladen hlavní důraz na zamezení šíření odpadního vzduchu mimo kuchyňský provoz.

Při návrhu větrání kuchyní se dnes mimo požadavek na vysokou hygienu dbá i na úspory energií. V běžné kuchyni se dá vhodným technickým opatřením dosáhnout úspor energií na větrání



Obr. 1 – Kompletní větrací systém ATREA s centrální VZT jednotkou Duplex, větracím stropem SKV nebo TPV v kuchyni a automatickou regulací provozu

o více než 70 %. Je to především využitím systému zpětného získávání tepla z odpadního vzduchu – rekuperací, která dokáže ušetřit až 75 % nákladů na dohřev přiváděného chladného vzduchu. A dalším krokem vedoucím k úspoře energií je vhodný automatický řídicí systém, který větrání spíná pouze po dobu nezbytně nutnou.

Všechny tyto komponenty vyrábí a dodává společnost ATREA, zařízení tvoří kompletní systém od jednoho výrobce, s minimálními provozními náklady a požadavky na údržbu, ověřený z několika stovek realizací.

PODÍVEJME SE NYNÍ NA JEDNOTLIVÉ ČÁSTI SYSTÉMU PODROBNĚJI:

Kompaktní větrací jednotky řady DUPLEX

■ Srdcem celého větracího systému jsou kompaktní vzduchotechnické jednotky řady DUPLEX. Jednotky jsou vybaveny vysouvacím rekuperačním výměníkem s vysokou účinností zpětného získávání tepla až 75 %, který i v chladném období umožní větrat s minimálními nároky na dohřev vzduchu. Jednotka dále obsahuje dva nezávisle ovládané ventilátory a rovněž filtry přiváděného a odváděného vzduchu. Jednotky řady DUPLEX se vyznačují velmi nízkou hlučností, nízkým instalovaným příkonem ventilátorů,

snadnou údržbou a širokým sortimentem volitelného příslušenství – podle požadavku je možno jednotky vybavit jak dohřevem, tak i chlazením.

Celoplošné větrací a osvětlovací stropy SKV a TPV

■ Pro všechny velikosti a typy kuchyní je možné navrhnout a dodat celoplošné větrací a osvětlovací stropy řady SKV nebo TPV. Při vývoji tohoto zařízení byl kladen důraz na maximální funkčnost, splnění všech hygienických požadavků a v neposlední řadě na špičkový design a zajištění maximální rovnoměrnosti osvětlení s požadovanou intenzitou.

Obě řady stropů jsou navrženy jako uzavřený systém splňující nejprísnejší hygienické požadavky. Uzavřeným systémem se rozumí vzduchotěsná konstrukce, která brání pronikání tepla a vlhkosti nad větrací strop. Tím je zajištěna dokonalá ochrana stropní konstrukce, osvětlovací soustavy a ostatních inženýrských sítí vedených v meziprostoru mezi větracím stropem a stropní konstrukcí. Čištění povrchů se provádí maximálně dvakrát ročně bez nutnosti použití lešení nebo zvedacího zařízení.

Díky atraktivnímu vzhledu se větrací stropy používají v nejprestižnějších prostorech, jako například showkitchen hotelu Imperial v Karlových Varech (obr. 2). Z pohledu finančního se cena systému s větracím stropem zásadně neliší



Obr. 2 – Showkitchen hotelu Imperial v Karlových Varech

od systémů s digestořemi. Již v několika případech bylo nutné při náhradě digestoří za větrací strop dodržet plánované finanční prostředky.

Řídicí systém – automatická regulace celého provozu

■ Systém automatické regulace zajišťuje ekonomický provoz větrání v závislosti

na okamžité tepelné produkci kuchyňského zařízení. Díky tomu je větrání vypnuto nebo sníženo v čase, kdy se nevaří, nebo při snížené tepelné zátěži.

Díky tomu je dosaženo výrazných úspor jak na pohon ventilátorů, tak i na dohřevu větracího vzduchu.

Závěrem

Společnost ATREA nabízí ucelený systém pro větrání všech typů a velikostí kuchyní. Výhodou je dlouholetá zkušenost v oboru a především stovky zrealizovaných funkčních systémů.

Zákazníkům nabízíme i bezplatnou konzultaci konkrétních případů našimi technicko-obchodními zástupci kdekoli v České a Slovenské republice. Zajišťujeme i vypracování studií a projektových dokumentací proskolenými projektanty vzduchotechniky a realizaci autorizovanými montážními firmami.

Více informací naleznete na internetových stránkách www.atrea.cz

moderní systémy

VĚTRÁNÍ KUCHYNÍ A RESTAURACÍ

Firma **ATREA s.r.o.** se již více jak 10 let zabývá problematikou **větrání (velko)kuchyní**. Výsledkem je několik stovek realizací na území České a Slovenské republiky.

Nabízíme kompletní sortiment pro větrání všech typů a velikostí velkokuchyní, při návrhu se snažíme maximálně respektovat specifické požadavky každého stravovacího provozu a navrhnout optimální řešení nejenom z hlediska pořizovacích nákladů, ale i z hlediska dlouhodobých provozních nákladů.

Poskytujeme komplexní služby tj. poradenství, zpracování technických a ekonomických studií, projektů a zajištění dodávky, montáže a servisu celého vzduchotechnického systému.



ATREA
šetříme Vaši energii

ATREA s.r.o., V Aleji 20, 466 01 Jablonec nad Nisou
tel.: (+420) 483 368 122, kuchyne@atrea.cz

www.atrea.cz