



MODERNE INDUSTRIEL

KØKKENVENTILATION

Aturala®



HISTORIE

ATREA startede som en privat virksomhed i 1990 i Tjekket. Meget hurtigt begyndte man at fokusere på produktion af ventilationsenheder med genvinding af spildvarme, og senere blev industriventilation til køkkener endnu en del af ATREAs komplekse produktportefølje.

ATREAs produkter af høj kvalitet begyndte også at gøre sig gældende på de krævende markeder i Vesteuropa. Den økonomiske og geografiske nærhed fik ATREA til primært at fokusere på Tyskland, hvor virksomheden har etableret sig rigtig godt som følge af et godt partnerskab og produkter i topkvalitet, mens Holland, Danmark, Schweiz, Storbritannien, Italien, Litauen og andre lande følger efter.

I øjeblikket udvider ATREA også sin forretning i udlandet med ventilations- og klimaanlæg til køkkener. De tilbyder væg til væg-ventilationslofter, emhætter med varmegenvinding og styresystemer. Med så meget erfaring gennem årene er denne del af ATREAs produktsortiment langsomt ved at blive en succes blandt designere over hele Europa.

For mere information besøg venligst www.atrea.eu

ATREAs produktsortiment

- Ventilation til køkkener
 - Væg-til-Væg ventilationslofter og emhætter
- Kommerciel ventilation
 - Luftbehandlingsenheder fra 500–15.000 m³/h
- Ventilation til boliger
 - Luftbehandlingsenheder fra 170–580 m³/h
- Skoleventilation



HVORFOR KØKKEN- VENTILATION?

ATREA er i stand til at levere en komplet løsning til køkken-ventilation – fra ventilationsloftet til luftbehandlingsenheden med varmegenvinding. At have hele servicen i én pakke giver os en kæmpe konkurrencefordel, fordi det er både praktisk og behageligt for kunden.

ATREAs ventilationssystem er designet i henhold til EN 16282. Konstruktionen af vores ventilationssystem opfylder de strengeste kriterier med hensyn til sundhedskrav såvel som design. Det velbelyste rum i hele køkkenet, den trækfrie tilførsel af frisk luft og den perfekte udsugning, alt sammen med den ekstra fordel ved et moderne kontrolsystem, skaber et behageligt og rent miljø for køkkenpersonalet.



Virksomhed

- Attraktivt design
- Nem vedligeholdelse
- Behageligt miljø for kokkene
- Let vægt
- Lyser op i rummet
- Lufttæt (lukket udsugningssystem)

Teknisk

- Ventilerer hele området i køkkenet
- Hygiejnisk luftudskiftning
- Høj filtreringseffektivitet
- TÜV-certificering i hele Europa
- Integreret tilførsel af frisk luft
- Integreret lys til hele området
- Perfekt beskyttelse af bygningskonstruktionen



FORRETNINGS- FORDELE

○ Attraktivt design

ATREAs ventilationslofter løfter køkkenets udseende op på et helt nyt niveau. Det tiltalende design skaber et indtryk af elegante og højklassede faciliteter sammen med et hyggeligt arbejdsmiljø.

○ Nem vedligeholdelse

Det er ekstremt nemt at rengøre loftet. Du behøver ikke tage fri hele dagen for at fjerne delene. Du skal blot vaske snavset af med en våd opvaskeklud.

○ Behageligt miljø for kokkene

Det er blevet bevist flere gange, at et rart miljø har en betydelig indvirkning på medarbejderne. Derfor har vi fundet en løsning, der skaber en hyggelig og tilstrækkeligt oplyst arbejdsplads.

○ Lav vægt

På grund af en ideel konstruktionstype er der ingen høje krav til statikken i konstruktionsloftet.

○ Lyser rummet op

Takket være de anvendte materialer i loftet spredes lyset ud over hele arbejdspladsen.

○ Lufttæt

Vi bruger et lukket udsugningssystem, som sikrer, at den forurenede luft ikke kommer ind i bygningskonstruktionen, og at der derfor ikke kan dannes skimmelsvamp.

VÆG-TIL-VÆG
VENTILATION
OG UDSUG-
NINGSLOFTER





TEKNISKE FORDELE

○ Ventilrer hele området i køkkenet

Ventilationslofter er en fantastisk løsning til køkkener, hvor der er placeret flere konvektionsovne. Der er ikke brug for emhætter, loftet suger al den forurenede luft ud og forsyner køkkenet med frisk og ren luft.

○ Hygiejnisk luftudskiftning

Når man laver mad, dannes der mange skadelige stoffer. For at undgå dem skal udblæsningsluften suges perfekt ud, og der skal tilføres frisk udeluft, hvilket ikke kan opnås ved at åbne vinduer for at ventilere.

○ Høj filtreringseffektivitet

Det er muligt at tilføje UV-C-filtrering i henhold til kundens krav. Denne filtrering sikrer opløsningen af fedtpartikler og eliminerer lugten fra madlavningen.

○ TÜV-certificering i hele Europa

Vores produkt er TÜV-certificeret. Denne certificering overvåger kvaliteten af det anvendte materiale og designkvaliteten. Den beskriver, at loftet er fremstillet under bestemte forhold og med bestemte værktøjer. Det skal også opfylde en bestemt foreskrevet kvalitet.

○ Integreret tilførsel af frisk luft

Tilførslen af frisk luft er integreret i loftet ved hjælp af en stofdiffusor, som er fremstillet specielt til hvert projekt.



EN 16282



DE BEDSTE LUGT- OG FEDTFILTRE MED EN EFFEKTIVITET PÅ OP TIL 95 %.

EGEN UDVIKLING, KONSTRUKTION OG PRODUKTION

ATREAs lamel- og cyklonfiltre er blandt de bedste på markedet. Takket være deres eget, originale design har filtrene en meget høj effektivitet, som ikke tillader selv de mindste aerosolpartikler fra luften at trænge ind i enhederne eller ventilationskanalerne. Cyklonfiltre har en effektivitet på 95 %, lamelfiltre har en effektivitet på 75 %.

Separatoren af lameltypen

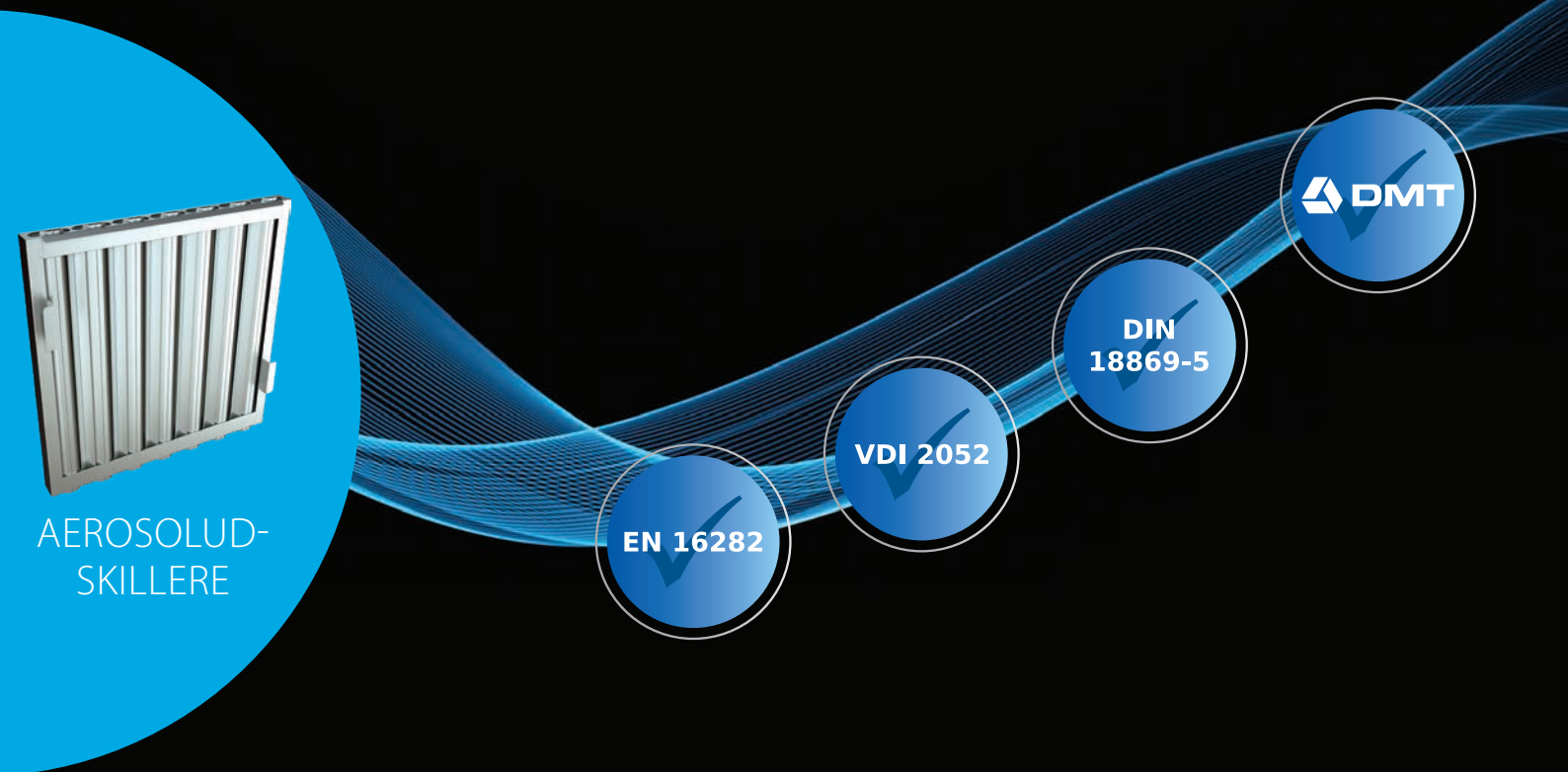
Har været i vores sortiment i flere år. Dens design er så unikt, at da den nye standard for køkkenfaciliteter (EN16282) blev udstedt, opfyldte denne separator allerede dens strengeste krav. Alle tekniske specifikationer for denne separator kan findes i et separat katalog.

Begge serier af udskillere har gennemgået strenge tests på et førende europæisk DMT-laboratorium. Separatorerne har bestået både flammehæmmende og flammeseparerende tests. Det giver os mulighed for at opfylde de strengeste standarder (VDI 2052, EN1 6282, DIN 18869-5 osv.), der kræves i køkkener.

Som en valgfri tilføjelse til den mekaniske filtrering tilbyder vi den nyeste UV-C-teknologi fra det schweiziske firma Oxytec, som ødelægger alle resterende fedtpartikler og de fleste lugte. For 100% lugteliminering i udsugningsluften anbefaler vi aktive kulfiltre.

Separatoren af cyklontypen

Er en førsteklasses nyhed i vores produktsortiment, som er blevet udviklet. Det er en separator, der takket være sit design sikrer adskillelse af selv de mindste aerosolpartikler i luften. Samtidig er den lavet på en sådan måde, at den selv med en meget høj separationseffektivitet tilstoppes så lidt som muligt med den separerede aerosol.



AEROSOLUD-
SKILLERE

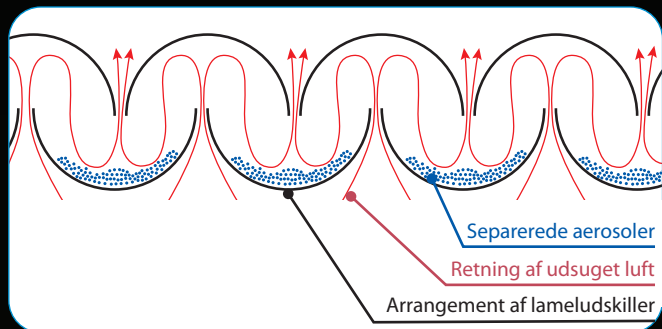
EN 16282

VDI 2052

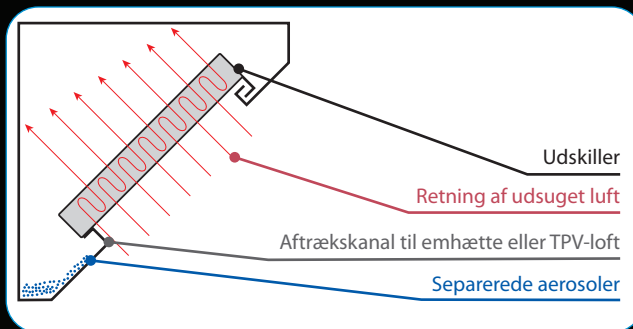
DIN
18869-5

DMT

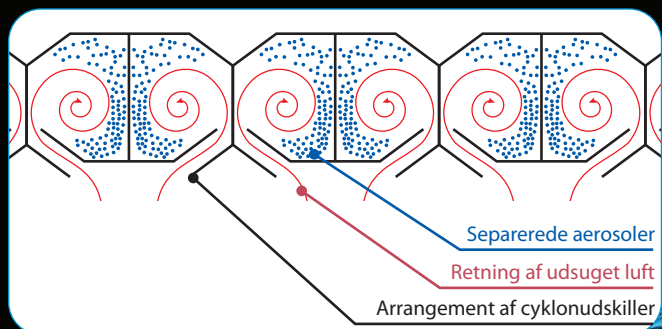
Funktionskema for separator af lameltypen



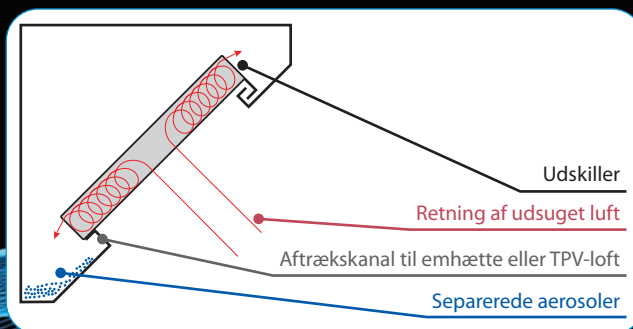
Placering af separator



Funktionskema for separator af cyklonudskilleren

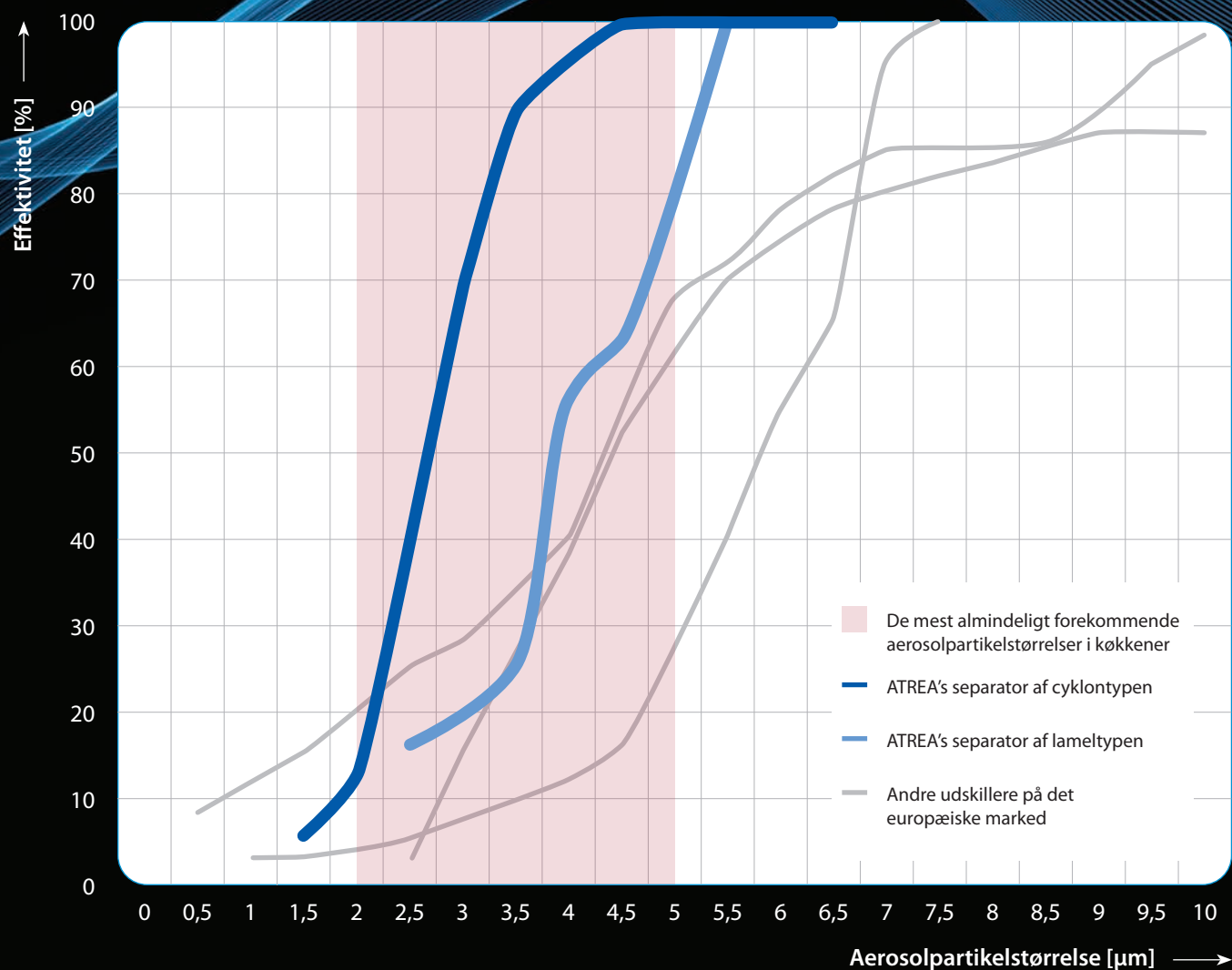


Placering af separator



Sammenligning af effektiviteten af aerosoludskillere

Aerosolpartikelstørrelsen i køkkener antages at være 0,5–10 µm, mest almindeligt 2–5 µm.



ANDRE UDSKILLERE PÅ DET EUROPÆISKE MARKED

EN16282

Dette er den første europæiske standard, der er designet til beregning og design af køkkenventilation. Den er baseret på VDI 2052, da de fleste europæiske producenter designer køkkenventilationssystemer i henhold til denne forordning. Den har gentagne gange i løbet af de sidste par år vist sig at være den perfekte standard til design af køkkenventilation. Selvom den nye EN16282-standard er baseret på VDI 2052, kan nogle punkter variere (f.eks. de anbefalede overlapninger af emhætter over kogebløkken).

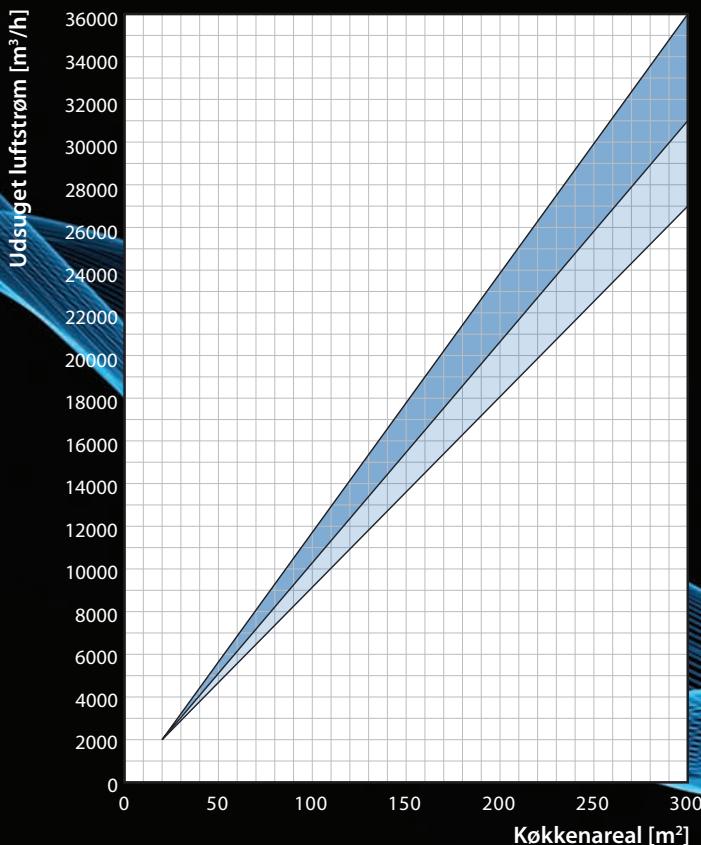
VDI 2052

Den tyske VDI 2052 er i øjeblikket den mest udbredte standard for design af ventilationsrum i køkkener. Den blev ikke kun vedtaget af Tjekkiet, men også af en lang række andre lande i Europa. Til beregninger foretaget i henhold til VDI 2052 er det nødvendigt at kende flere faktorer, der påvirker den endelige beregning.

De vigtigste faktorer omfatter:

- Køkkenets areal
- Brug af køkkenpladsen
- Liste over foreslåede apparater (strøm, placering)
- Simultan faktor for foreslået teknologi

Baseret på disse parametre er det muligt at designe både det mest egnede og også det mest funktionelle system.



Omfang af stegning, grillning og bagning

Omfang af vask (skylning)

Omfang af madlavning og dampning

Køkkenets samlede udvalgte

Forslag til nomogram for køkken
køkkenventilation i henhold til VDI 2052



UDVÆLGELSE SOFTWARE

ATREA er den eneste producent med meget avanceret software, der også kan bruges til at designe køkkenventilationssystemer sammen med kommerciel ventilation og boligventilation.

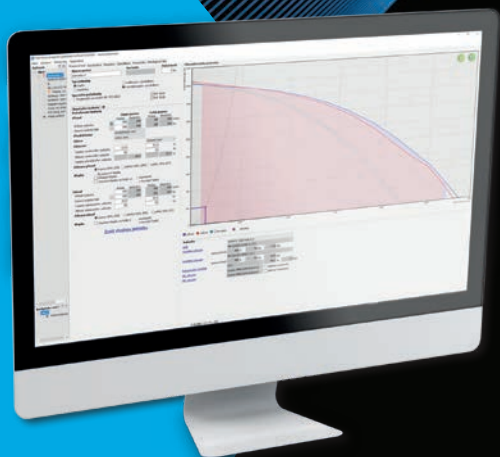
ATREA tilbyder sin egen designsoftware, som er et meget nyttigt og praktisk værktøj til at vælge ikke bare køkkenventilationssystemet, men også DUPLEX-luftbehandlingsenheder og yde stor markedsføringsstøtte!

Meget detaljerede beregninger af alle specifikationer er standard.

Softwareen kontrollerer, om alle komponenter er valgt, og om det valgte system fungerer. På den måde kan du undgå eventuelle fejl.

Det omfatter:

- Valg af ventilationsloft, emhætte, luftbehandlingsenhed inklusive tilbehør
- Visning af parametre for det valgte apparat og dets komponenter
- Valg af kontrolsystem med tilbehør i et funktionelt sæt
- Elektriske ledningsdiagrammer
- Visning og udskrivning af de installerede komponenter, et h-x-diagram og HVAC-diagrammer
- Prisspecifikationer for individuelle komponenter
- Udskriv output til en printer eller PDF
- Eksport af tegninger og diagrammer i DXF i 2D eller 3D
- Afsendelse af design og eksport via e-mail
- Derudover indeholder designsoftwaren et komplet katalog over ATREAs produkter i PDF-format.



Meget positiv feedback fra designere fra hele Europa bruges til yderligere forbedringer med det mål at skabe hurtigt og nemt design.

TYPER AF VENTILATIONSLOFTER TIL KØKKENER

ATREA leverer **en komplet løsning = nøglefærdig projektstyring!**



TPV

Standarddesign af det fuldt belyste ventilationsloft. Belysningen har ikke kun en designmæssig effekt, men skaber også et mere behageligt arbejdsmiljø for køkkenpersonalet end et standarddesign i rustfrit stål.



TPV-N

Rustfrit stål design af TPV-ventilationsloftet med rustfri stålfyldninger mellem luftkanalerne.



TPV-K

Rustfrit stål design af TPV-ventilationsloftet med hvidmalede aluminiumskanaler mellem luftkanalerne.

BESTILLINGSPROCEDURE SÅDAN FUNGERER DET

Altraa®

Førende inden for ventilation
og varmegenvinding

Fremgangsmåde

1. Tekniske dokumenter
2. Gratis rådgivning
3. Pristilbud
4. Opmåling af køkkenet
5. Produktion
6. **Installation og levering**

Nødvendige tekniske dokumenter

- Liste over køkkenmaskiner
- Effekt for hvert apparat
- Apparaternes placering i køkkenet
- Loftshøjde
- Projekttegning i .dwg-fil

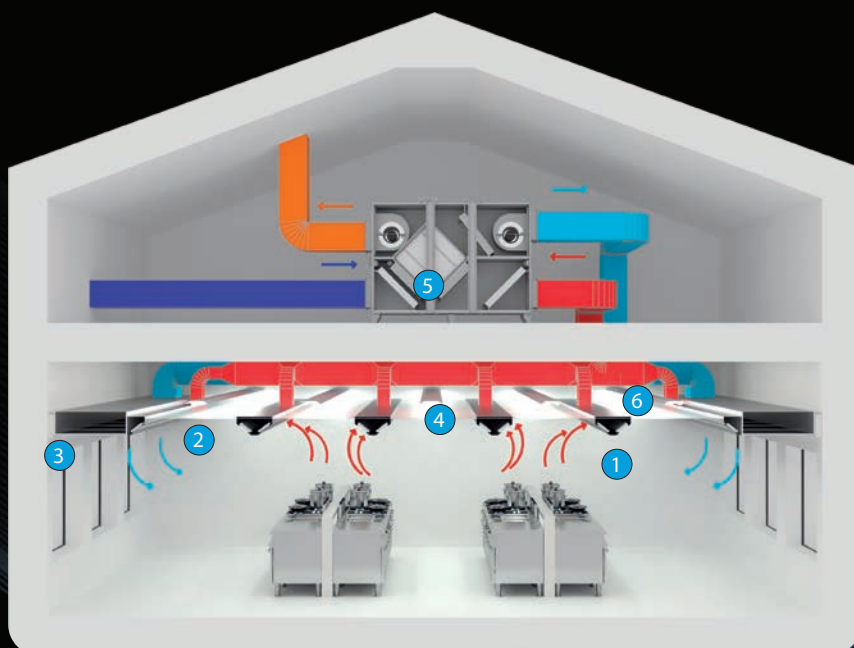
Udtalelser – vores kunders erfaringer



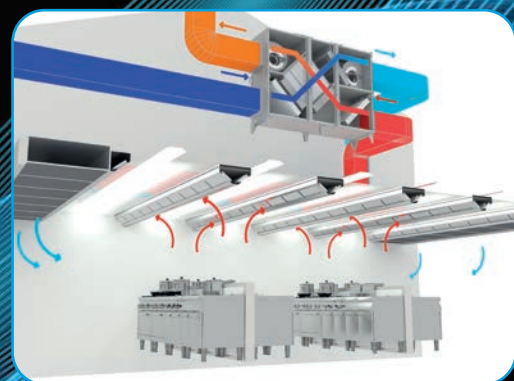
Škoda Auto – Mladá Boleslav



Potrefená Husa – Liberec



1. Udsugningskanaler med aerosoludskillere
2. Transparente, gennemsigle paneler
3. Forsyningskanaler med diffusorer
4. LED-belysning
5. HVAC-enhed
6. Udsugningskanaler over hovedhøjde



ŠKODA AUTO MLADA BOLESLAV

KØKKENVENTILATIONSLOFTER / TPV



ŠKODA



I 2019 begyndte opførelsen af et nyt centralkøkken til hele Škoda Autos produktionsområde. Dette køkken er unikt i sin størrelse. Selve tilberedningskøkkenet er på 860 m², og med forberedelsesrummene er det på mere end 1.000 m², hvilket gør det til det største kommercielle køkken i Tjekkiet og et af de største i Europa. Det centrale tilberedningsrum er designet til automatisk drift, så der kan tilberedes mere end 35.000 måltider om dagen. Ikke kun flere store kedler, men også flere multifunktionelle pander, kedler og en dejforarbejdningslinje (dumpling room) er blevet designet til denne arbejdsbyrde. Der blev lagt stor vægt på, at hele HVAC-systemet fungerede korrekt, fordi der kræves mere end 3.000 kW samlet indgangseffekt til gastroteknologien. To varmegenvindingsenheder på taget med en ydelse på 90.000 m³/t bruges til at sikre ventilation af hele madlavningsområdet. De kan udskifte luften i hele madlavningslokalet 40 gange i timen.



For mere information besøg venligst www.atrea.eu

AIREST VÁCLAV HAVEL INTERNATIONAL LUFTHAVN



TPV



Václav Havel Airport har gennemgået en ombygning af lufthavnens køkken. Dette køkken leverer mad til hele flytrafikken. Ombygningen af køkkenet blev udført for 10 år siden, hvor vi desværre blev erstattet af en teknisk utilfredsstillende og paradoksalt nok dyrere løsning. Efterfølgende besluttede lufthavnsledelsen at erstatte dette system med den oprindeligt foreslåede løsning, som er et fuldt ventilationsloft TPV, efter lang tids utilfredshed (dårlig belysning af rummet, dryppende fedt fra loftet, forstyrrelse af bygningskonstruktionerne, besværlig og krævende vedligeholdelse). Dette er den tredje installation, og yderligere installationer er på vej.



MILITÆRHOSPITAL PITESTI, RUMÆNIEN

KØKKENVENTILATIONSLOFTER / TPV



TPV



Projektet omfattede installation af et loft, hvorigennem udsugningsluften suges ud fra køkkenområdet på et areal på 96 m². Loftet er udstyret med højeffektive fedtudskillere, gennemsigtige polykarbonatpaneler med LED-belysning, udsugningskanaler reguleret med manuelle spjæld og frisklufttilførselsdiffusorer. Den samlede luftstrømskapacitet er 10.000 m³/t for både udsugning og indblæsning. Ud over den permanente tilførsel af frisk luft, som ikke kræver energi til opvarmning, har denne løsning muliggjort en langt mere effektiv organisering af madlavning og opbevaringsudstyr i køkkenet. Kantineens produktionskapacitet er 350 måltider om dagen.



HOTEL SPO SJENJAK TUZLA, BOSNIEN-HERCEGOVINA

KØKKENVENTILATIONSLOFTER / TPV



SPO Sjenjak er en nyopført bygning i Tuzla, der bruges til bolig- og forretningsformål.

På bygningens øverste etage er der også en luksusrestaurant med et køkken af moderat størrelse (55 m²).

ATREA TPV ventilations- og belysningsloft blev sammen med en DUPLEX Basic ventilationsenhed og et kontrolsystem valgt som en løsning til at opfylde køkkenets krav til effektiv luftudsugning og lysstyrke på arbejdspladsen.



POTREFENA HUSA LIBEREC, TJEKKIET

KØKKENVENTILATIONSLOFTER / TPV



TPV



I dette tilfælde har vi håndteret projektet for luksusrestauranten Potrefená Husa i Tjekkiet. Loftarealet er 33 m², og ventilationsloftet omfatter en DUPLEX 10100 Basic-N udendørsenhed og et styresystem - altså hele pakken inklusive installation.



PETRAM RESORT SAVUDRIJA, KROATIEN

KØKKENVENTILATIONSLOFTER / TPV



TPV



Petram Resort and Residences er det største og mest attraktive turistprojekt, der er bygget i Kroatien i de sidste ti år. Komplekset har 252 luksusejendomme – 55 turistvillaer, et lejlighedshotel med 179 ferielejligheder og 18 beboelseslejligheder.

På hotellets sidste etage er der en fremragende restaurant, som har et ATREA TPV-ventilationsloft med UV-C og et brandbeskyttelsessystem. Atrea-køkkenemhætter er også installeret i mindre restauranter i selve komplekset.



EMHÆTTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



KUBUS



KUBUS

En enkel emhætte med kun udsugning, der passer til apparater som opvaskemaskiner og konvektionsovne til køkkener af alle typer og størrelser. Driften af sådanne apparater resulterer ikke i, at fedtpartiklerne bliver indeholdt i udsugningsluften, så det er ikke nødvendigt at installere fedtfiltere.

Fordele:

- Fuldt svejset konstruktion
- Holdbart AISI 304 rustfrit stål



MODIS 2

MODIS 2

Emhætterne i MODIS 2-serien er en del af en komplet produktlinje – ATREA-samlede emhætter. Den unikke designløsning baseret på et modulært system giver kunden mulighed for at vælge mellem levering i et adskilt system uden tilslutningsport, adskilt med en tilslutningsport (montering af emhætten på stedet, enten af dig selv eller af producenten) eller levering som en helhed. De kan samles side om side for at skabe en længere enhed eller hænges ryg mod ryg for at skabe en central enhed over kogebløkken.

Fordele:

- 5 års garanti
- Tjekkisk produkt fra en anerkendt producent med mere end 25 års professionel erfaring
- Et attraktivt design
- Integreerede LED-lys
- Levering inden for 3 arbejdsdage



EMHÆTTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



GRANDE



GRANDE

Den svejsede emhætte Grande i rustfrit stål er udviklet til at opfylde både de strenge tekniske parametre i VDI 2052 og EN 16282 og kundens designkrav. Takket være disse parametre kan den bruges både til udsugning af kogebløkke med store belastninger og som et designelement i udstødningen.

Fordele:

- Design i rustfrit stål
- Energibesparende belysning
- Trådløs lysstyring
- Undertrykkelse af præfabrikerede samlinger til et minimum (udseende af den fuldsvejsede version)
- Kæmpe akkumuleringsplads
- Høj effektivitet af separatorer



VARIANT

VARIANT

VARIANT-køkkenemhætter giver effektiv udsugning med filtrering af spildluft og samtidig tilførsel af behandlet frisk luft til køkkener i alle størrelser og konfigurationer, også med automatisk driftskontrol på forespørgsel.

Fordele:

- Integreret frisklufttilførsel til køkkenområdet
- Integrerede LED-lys med IP65-beskyttelse
- Lav vægt
- Elegant design
- Mulighed for at dirigere frisklufttilførslen
- Kompakthed



EMHÆTTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



Integrated Heat Recovery Core

OPTIMA



OPTIMA

Unik kompakt emhætte med varmegenvinding, genopvarmning, filtrering, lufttilførsel og belysning. OPTIMA er velegnet til både nye bygninger og renoveringer med begrænset plads til installation af luftbehandlingsenheder. Alle funktioner findes direkte i emhætten, kun ventilatorerne med de nødvendige parametre installeres i de centrale indblæsnings- og udsugningskanaler.

Fordele:

- Kompakthed
- Integreret friskluftforsyning
- Sofistikeret kontrolsystem fra ATREA
- Indbygget varmegenvindingsveksler med op til 68 % effektivitet
- Indbyggede spoler: elektrisk eftervarmer eller vandopvarmning / kølespiral
- Integreerede LED-lys med IP65-beskyttelse

EMHÆTTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



EMHÆTTER I STOR SKALA

TPV-emhætte i stor skala

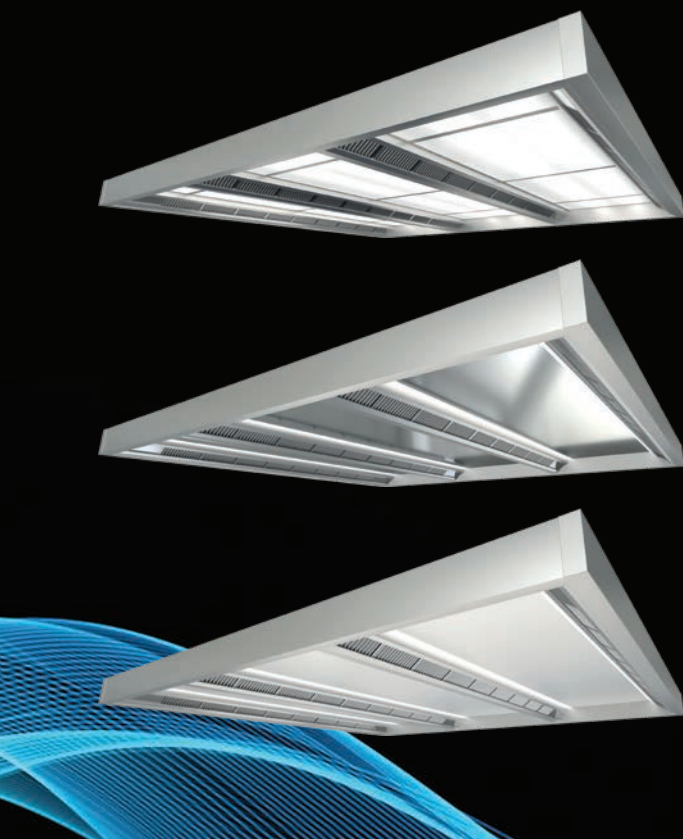
Standarddesign af storskala emhætte med transparente lyspaneler.

TPV-N emhætte i stor skala

Fuldt rustfrit stål design af TPV-emhætte i stor skala.

TPV-K emhætte i stor skala

Rustfrit stål design af TPV-emhætte med hvidmalede aluminiumskanaler mellem luftkanalerne.



EMHÆTTER

KUBUS / MODIS 2 / GRANDE / VARIANT / OPTIMA



EMHÆTTER I STOR SKALA

EMHÆTTER I STOR SKALA

Store emhætter er velegnede til køkkener med flere kogecentre. Den ubestridelige fordel ved denne løsning er det flotte udseende og de lavere anskaffelsesomkostninger sammenlignet med installation af flere emhætter og komplekse kanaler. De fås i et komplekst design med dimensioner efter behov, eventuelt med lufttilførsel. ATREAs emhætter til store områder er blevet standarden for funktionelle og arkitektoniske loftsløsninger til åbne designkøkkener.

Fordele:

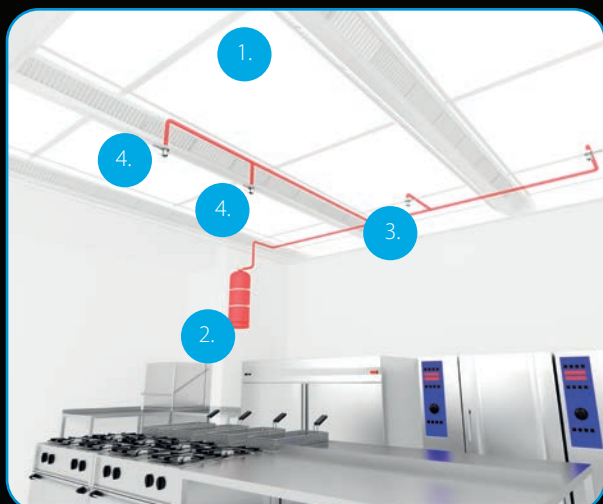
- 5 års garanti
- Tjekkisk produkt fra en anerkendt producent med mere end 25 års professionel erfaring
- Aktraktivt design
- Integreret fuldt belysningspanel
- Mulighed for indbygget UV-C-filtrering

LED-lys

- Muligt for alle typer køkkenventilationslofter (som standard til TPV Exclusive)
- Optimal lysstyrke
- Lave driftsomkostninger

Selvslukkende system

- Det registrerer automatisk brand og begynder at slukke den
- Beskytter ventilationssystemet og køkkenudstyret
- Kompakt løsning
- Attraktivt design
- Opfylder kravene til brandsikkerhed



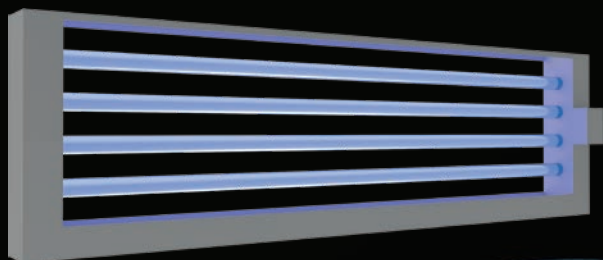
1. ATREA væg-til-væg ventilation loft
2. Opbevaret tryk brandslukker
3. Selvslukkende system
4. Automatiske dyser



UV-C-TEKNOLOGI

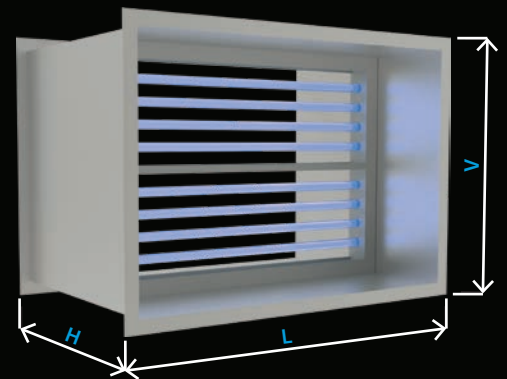
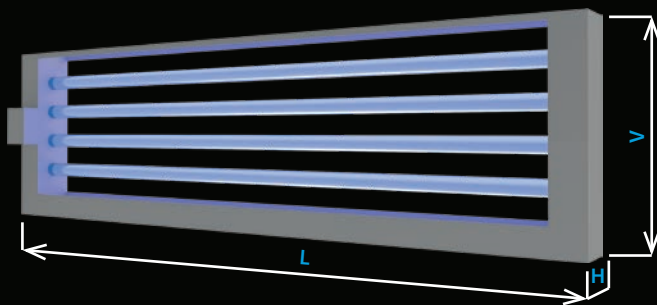
ATREA-køkkenventilationssystemet løser også problemet med pålidelig filtrering af udsugningsluften, hvor der ud over den mekaniske standardfedtfiltrering også kan monteres et andet trin med UV-C-filtrering - og dermed opnås en **topeffektivitet på op til 99,9 %** i bortskaffelsen af udsugede aerosoler!

Resultatet er betydeligt mindre vedligeholdelse og, vigtigst af alt, renere udsugningsluft uden ubehagelige lugte. Beviset på dette systems kvalitet og funktionalitet er også den europæiske TÜV-certificering.



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

Dimensioner



Fordele:

- Hele systemet holdes helt rent, ingen ældning af systemet
- Udstødningsluften er lugtfri
- Betydeligt lavere rengørings- og vedligeholdelsesomkostninger
- Minimal risiko for brand
- Opfylder de strengeste kriterier og krav til miljømæssig renhed
- Modulet kan nemt integreres i et eksisterende system
- Skaber ikke tryktab i kanalen
- Lang levetid for UV-C-lamper
- Fjerner også effektivt bakterier, vira, gær og skimmelsporer

AUTOMATISK KONTROLSYSTEM

Automatisk kontrolsystem til køkkenventilation er et valgfrit tilbehør til emhætter og ventilationslofter. Det digitale kontrolsystem sikrer økonomisk drift af ventilationen afhængigt af køkkenapparaternes faktiske varmeproduktion og forhindrer uøkonomisk ventilatordriftstid under madlavning eller ved reduceret varmebelastning.

ATREA har sit EGET styresystem.



Kontrolsystem

- Opfylder alle krav til det mest avancerede system
- Sikrer perfekte hygiejniske forhold i køkkenet
- Eksternt signal til konvektionsovn for maksimal effekt
- Styring af ventilationsydelsen (0–10 V)
- Mulighed for at skifte til fuldautomatisk ventilation i henhold til den aktuelle belastning i køkkenets ydeevne
- Styring baseret på temperatur og luftfugtighed
- Mulighed for at opdele rummet i zoner og definere deres funktion
- Fjernadgang
- Ferietilstand (muligt at bruge til helligdage)
- Mulighed for start- og slutforsinkelse



Hoved kontrolpanel



- Velegnet til kontorer
- Touchscreen og fuldfarvedisplay
- Samme design som ATREA's webinterface for nem kontrol og orientering
- Indbygget temperatursensor til styring af temperaturen i det frie rum
- Adgangskodebeskyttet serviceadgang for øget sikkerhed
- Rækkevidde på 50 m
- Automatisk pauseskærm

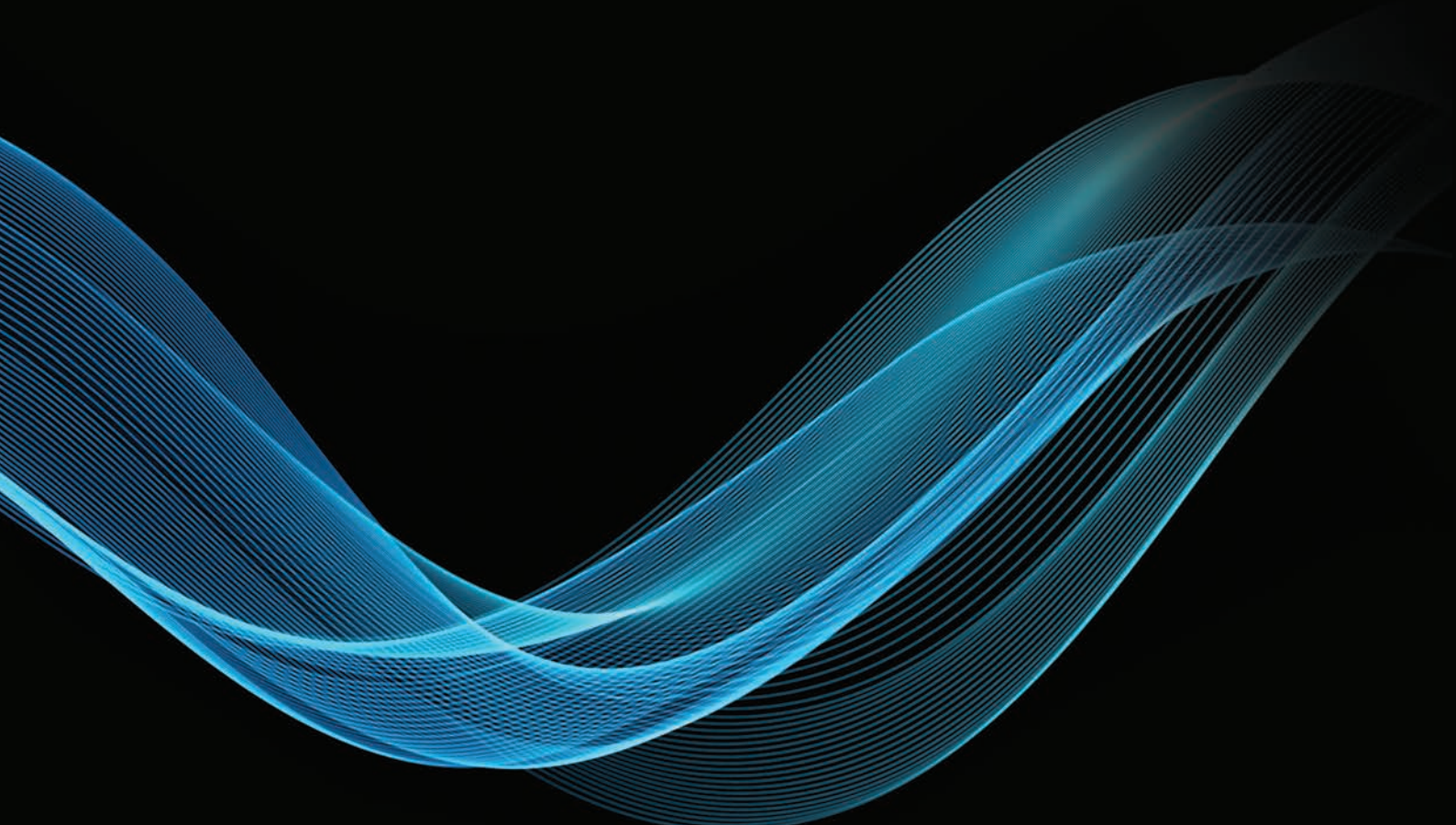
Manuelt kontrolpanel



- Velegnet til køkkener
- Billigere og enklere løsning
- Intuitiv og nem indstilling af effekt og temperatur
- Enkel tænd/sluk-knap
- Beskyttelse mod indtrængen IP43

Webserver som standard ved brug
af DUPLEX-enheder.





Atreol®

ATREA Denmark

e-mail: atrea@atrea.dk
www.atrea.dk