

Ročník III., 3/2009 Cena 2,95 eura 89 Sk/Kč

Časopis, ktorý si vás nájde

hotelier

Vetracie systémy pre kuchyne

Komplexné riešenie od spoločnosti ATREA

Vzduchotechnické a klimatizačné systémy v kuchynských prevádzkach v Českej a Slovenskej republike sú vo väčšine prípadov vo veľmi zlom technickom stave alebo úplne nefunkčné. Na jednej strane je dnes samozrejmosťou honosné vybavenie interiérov, kam majú hostia prístup, napríklad spoločenské priestory, reštaurácie alebo jednotlivé športoviská typu fitnes, squash a podobne. Na druhej strane zázemie vyzerá úplne inak.

Z pohľadu prevádzkovateľov je tento jav pochopiteľný. Je nevyhnutné poskytnúť hosťom maximálny komfort a ponuku služieb, lebo sú zdrojom finančných prostriedkov a tým aj rentability celej prevádzky. Celkový dojem zákazníka však môže zásadne ovplyvniť zlá kvalita ovzdušia v miestnostiach susediacich s kuchynskou prevádzkou. Príčinou nemusí byť len zápach cigaretového dymu. Nefunkčný, neudržiavaný alebo nevhodne navrhnutý systém vetrania kuchyne totiž spôsobuje prenikanie kontaminovaného vzduchu, obsahujúceho vo veľkej koncentrácii vlhkosť a tukové častice, do okolitých priestorov. Inak spokojný zákazník si so sebou odnáša zapáchajúce oblečenie, dámy aj nevábnny pach novoupraveného účesu od kaderníka.

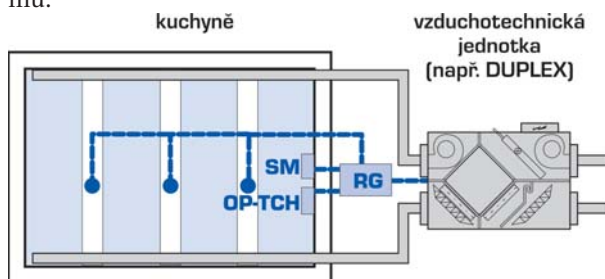
Riešenia však existujú. Je ním predovšetkým správne navrhnutý a vypočítaný systém vetrania. Pri návrhu vetracích systémov spoločnosti ATREA sa hlavný dôraz kladie na zamedzenie šírenia odpadového vzduchu mimo kuchynskej prevádzky.

Pri návrhu vetrania kuchýň sa dnes okrem požiadavky na vysokú hygienu dbá aj na úspory energií. V bežnej kuchyni sa dá vhodným technickým opatrením dosiahnuť úspora energií na vetranie o viac ako 70%. Je to predovšetkým využitím systému spätného získavania tepla z odpadového vzduchu – rekuperáciou, ktorá dokáže ušetriť až 75% nákladov na doohreve privádzaného chladného vzduchu. Ďalším krokom vedúcim k úspore energií je vhodný automatický riadiaci systém, ktorý vetranie zapína iba na nevyhnutnú dobu.

Všetky tieto komponenty vyrába a dodáva spoločnosť ATREA, zariadenie tvorí kompletný systém od jedného výrobcu, s minimálnymi prevádzkovými nákladmi

a požiadavkami na údržbu, overený v niekoľkých stovkách realizácií.

Pozrime sa teraz podrobnejšie na jednotlivé časti systému:



Obr. 1: Kompletný vetrací systém ATREA s centrálnou VZT jednotkou DUPLEX, vetracím stropom SKV alebo TPV v kuchyni a automatickou reguláciou prevádzky.

Kompaktné vetracie jednotky rady DUPLEX

Srdcom celého vetracieho systému sú kompaktné vzduchotechnické jednotky rady DUPLEX. Jednotky sú vybavené vysúvacím rekuperačným výmenníkom s vysokou účinnosťou spätného získavania tepla až 75%, ktorý aj v chladnom období umožní vetrať s minimálnymi nárokmi na doohrev vzduchu. Jednotka ďalej obsahuje dva nezávisle ovládané ventilátory a filtre privádzaného a odvádzaného vzduchu. Jednotky rady DUPLEX sa vyznačujú veľmi nízkou hlučnosťou, nízkym inštalovaným príkonom ventilátorov, jednoduchou údržbou a širokým sortimentom voliteľného príslušenstva. Podľa požiadaviek je možné jednotky vybaviť ako doohrevom, tak aj chladením.

V dnešnej dobe sa jednotky DUPLEX hojne využívajú na vetranie kuchynských prevádzok spolu s digestormi alebo vetracími stropmi rady SKV a TPV.



Obr. 2: Showkitchen Hotela Imperial v Karlových Varoch.

Celoplošné vetracie a osvetľovacie stropy SKV a TPV

Pre všetky veľkosti a typy kuchýň je možné navrhnuť a dodať celoplošné vetracie a osvetľovacie stropy rady SKV alebo TPV. Pri vývoji tohto zariadenia sa kládol dôraz na maximálnu funkčnosť, splnenie všetkých hygienických požiadaviek a v neposlednom rade na špičkový dizajn a zaistenie maximálnej rovnomernosti osvetlenia s požadovanou intenzitou.

Oba rady stropov sú navrhnuté ako **uzavretý systém** spĺňajúci najprísnejšie hygienické požiadavky. Uzavretým systémom sa rozumie vzduchotesná konštrukcia, ktorá bráni prenikaniu tepla a vlhkosti nad vetrací strop. Tým je zaistená dokonalá ochrana stropnej konštrukcie, osvetľovacej sústavy a ostatných inžinierskych sietí vedených v priestore medzi vetracím stropom a stropnou konštrukciou. Čistenie povrchov sa robí maximálne dvakrát ročne bez nutnosti použitia lešenia alebo zdvíhacieho zariadenia. Konštrukcia uchytania podhládov na vzduchovody je riešená tak, aby bolo možné kedykoľvek daný podhľad demontovať a vymeniť trubice v žiarivke.

Vďaka atraktívnemu vzhľadu sa vetracie stropy používajú v najprestížnejších priestoroch ako napríklad showkitchen Hotela Imperial v Karlových Varoch (Obr. 2). Z pohľadu financií sa cena systému s vetracím stropom zásadne nelíši od systémov s digestormi. Už v niekoľkých prípadoch bolo nutné pri náhrade digestorov za vetrací strop dodržať plánované finančné prostriedky.

Digestory DiNER-T s rekuperáciou tepla

Digestory DiNER-T sú unikátne zariadenia, ktoré obsahujú celý rad funkcií, a pritom sú to kompaktné digestory nevyžadujúce vlastnú strojovňu vzduchotechniky. Sú vhodné pre menšie a stredné kuchyne. Výrazne sa

uplatňujú pri rekonštrukciách, keď pôvodná projektová dokumentácia neuvažovala o osadení rekuperačnej jednotky, ohrevu, prípadne chladení.

Digestory DiNER-T sú vybavené účinnou filtráciou odpadového vzduchu s účinnosťou až 94%, rekuperačnými výmenníkmi s účinnosťou spätného získavania tepla (rekuperáciou) až 65% a ohrevom vzduchu na požadovanú komfortnú teplotu. Pomocou ovládača je možné voliť zimnú alebo letnú prevádzku, podľa aktuálnej potreby. Tieto popísané procesy prebiehajú v priestore nad varným centrom, ktorý je v ostatných prípadoch nevyužitý. Do prívodného a odvodného potrubia potom stačí osadiť ventilátory požadovaného výkonu.

Riadiaci systém – automatická regulácia celej prevádzky

Systém automatickej regulácie zaisťuje ekonomický chod vetrania v závislosti na okamžitej tepelnej produkcii kuchynského zariadenia. Vďaka tomu je vetranie vypnuté alebo znížené v čase, kedy sa nevarí alebo pri zníženej tepelnej záťaži. Dosahujú sa tak výrazné úspory ako na pohone ventilátorov, tak i na doohreve vetracieho vzduchu.

Na záver

Spoločnosť ATREA ponúka ucelený systém pre vetranie všetkých typov a veľkostí kuchýň. Výhodou je dlhoročná skúsenosť v odbore a predovšetkým stovky realizovaných funkčných systémov.

Zákazníkom ponúkame aj bezplatnú konzultáciu konkrétnych prípadov s našimi technicko-obchodnými zástupcami kdekoľvek v Českej a Slovenskej republike. Zaisťujeme i vypracovanie štúdií a projektových dokumentácií preškolenými projektantmi vzduchotechniky a realizáciu autorizovanými montážnymi firmami. ■

Kontakt:

ATREA s.r.o.

V Aleji 20, 466 01 Jablonec nad Nisou

Česká republika

tel.: (+420) 483 368 111, fax: (+420) 483 368 112

e-mail: kuchyne@atrea.cz

www.atrea.cz

ATREA SK s.r.o.

Družstevná 2, 945 01 Komárno

Slovenská republika

tel.: (+421) 35 774 2815

fax: (+421) 35 774 2816

e-mail: atrea@atrea.sk

www.atrea.sk

