

Top

XII. ROČNÍK, VYDANIE JESEŇ/ZIMA 2018 // CENA 4,40 € / 112 Kč



Zlatá vrchná

hotelierstvo/hotelnictví

magazine for hospitality and hotel professionals

DIGITÁLNY DETOX

LABKY NA CESTÁCH

JÉ LIBO ŠÁLEK
ČAJE?

HO(S)TELS:
PRIVACY&SHARE

INFLUENCER
MARKETING
FENOMÉN DNEŠKA

Atmosféra

OD NEJ SA ODVÍJA VŠETKO
OSTATNÉ



9 788089 532391

VĚTRÁNÍ (VELKO)KUCHYNÍ JE ZÁSADNÍ

PŘIPRAVILA **Alena Reháková** FOTO **Atrea**

Odvětrávání pachů je téma, které řeší každý hoteliér nebo restaurátér. O tom, jaké jsou možnosti řešení tohoto problému, jsme si povídali s Janem Foretem, produktovým a projektovým manažerem společnosti ATREA s. r. o., která se větráním velkokuchyní už několik let úspěšně zabývá.

Jsem hoteliér nebo restaurátér a chci řešit větrání kuchyně. Z jakých systémů si mohu u vás vybrat?

V současné době je možné řešit větrání kuchyní dvěma způsoby: pomocí digestoří, což je standardní řešení, nebo pomocí celoplošného větracího stropu, což se považuje za moderní a designové řešení. Mezi hlavní výhody větracích stropů patří dokonalé odvětrání prostoru, zajištění ideálního klimatu pro kuchaře, bezproblémové osvětlení celého prostoru a dokonalá ochrana stavebních konstrukcí před plísněmi.

Na jaké bázi probíhá odsávání pachů? Je řízeno manuální obsluhou, nebo je možné pořídit si systém s automatickým odsáváním?

Správné dimenzování a návrh větracích stropů zajistí odvětrání pachů, které vznikají při vaření, z objektu. Větrání pak může být řešeno jak manuálně, tak automaticky. Automatický systém snímá teplotu v prostoru a teplotu pod stropem (nad spotřebiči) a výkon větrání se řídí na základě teplotní diference – čím větší rozdíl mezi teplotou v prostoru a pod stropem, tím se bude zvyšovat vzduchový výkon.

Když je zajištěno odvětrání pachů z kuchyně, kam jdou pachy poté?

Nejdůležitější je správně navrhnout výfukové potrubí. Pokud je výfuk na střechu objektu, je třeba brát zřetel na okolní budovy (jak jsou vysoké, jestli jsou v okolí byty atd.). Horší variantou je výfuk odpadního vzduchu například do dvora nebo hotelového atria, jelikož hrozí, že

se pachy z vaření mohou dostat, v případě otevřených oken, i do hotelových pokojů. Pro oba systémy, které nabízíme, pak doporučujeme instalovat dodatečnou filtraci pachů – tzv. UV-C filtraci, která eliminuje zbytkové aerosoly ob-

Dalším velkým problémem ve velkokuchyních gastro zařízení je nadměrné teplo, které je pro zaměstnance stresující a přináší nižší produktivitu práce. Jaké řešení nabízíte, co se týče regulace teploty?



“ VĚTRÁNÍ VELKOKUCHYNÍ JE MOŽNÉ ŘEŠIT STANDARDNĚ DIGESTOŘEMI, NEBO MODERNĚ A DESIGNOVĚ POMOCÍ CELOPLOŠNÝCH VĚTRACÍCH STROPŮ. ”

Jan Foret, Atrea s.r.o.

sažené ve vzduchu a rozloží je pomocí ozónu na jemný prášek. Díky tomu pak z výfukového potrubí není cítit kuchyně, ale naopak, čistý až dezinfikovaný vzduch.

Je možné během provozu měnit intenzitu odsávání? Pokud ano, mění se tím i hlučnost?

Ano je možné tzv. zónově větrat. Těto možnosti se využívá hlavně ve školách, kde mají každý den stejný provoz. Dopoledne se vaří, a proto se kompletně větrá varna. V době výdeje se pak varna nevětrá a větrání se upravuje na větrání výdeje, myčky a jídelny. Tento požadavek je dobré vzít už v době vzniku projektové dokumentace, aby s tím projektant počítal. Hlučnost se pak nezvyšuje. Již v projektové dokumentaci se počítá s tlumením, pokud vychází vysoké rychlosti a vysoká hlučnost.

Nadměrné teplo je způsobené špatně zvoleným větracím systémem. Konkrétně poddimenzováním systému. Systém je třeba dimenzovat na příslušné (plánované) gastro vybavení, počet jídel a plochu celé kuchyně. Pokud je systém správně navržen, je veškeré vznikající teplo odvedeno. Systém je pak možné doplnit chlazením přírodního vzduchu pro udržení příjemného klimatu pro personál.

Věnujete se také řešením pro ostatní části hotelových zařízení?

Ano, jsme schopni zajistit podporu a řešení větrání, rekuperaci a chlazení pro jakýkoliv provoz v hotelech, restauracích a ostatních objektech.

www.atrea.cz
www.atrea.sk