



Attea

Attea®

Specialista na větrání a rekuperaci tepla



**ENERGETICKÉ ÚSPORY PŘI SPRÁVĚ VEŘEJNÝCH
BUDOV - ŠKOLY, ŠKOLNÍ KUCHYNĚ**

ENERGETICKÉ ÚSPORY VE VEŘEJNÝCH BUDOVÁCH



- Školy a školní kuchyně patří mezi energeticky nejnáročnější veřejné budovy.
- Vysoké provozní náklady lze snížit bez omezení komfortu žáků a personálu.
- Klíčem je kombinace správného návrhu technologií a inteligentního řízení provozu.

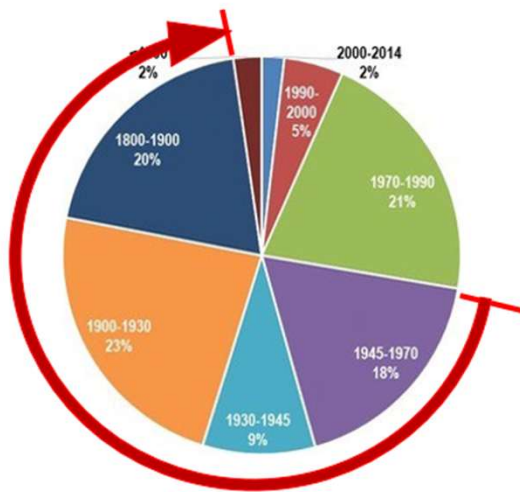


Kde ve školách vznikají největší ztráty

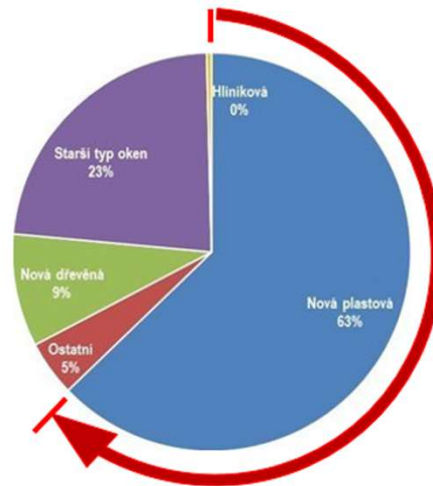


- Přetápění a špatné časové řízení
- Větrání okny v zimě
- Nevyužitý potenciál moderních technologií

Utěsněné budovy = nutnost řízeného větrání



70% škol v ČR bylo postaveno před Rokem 1970 – bez větrání

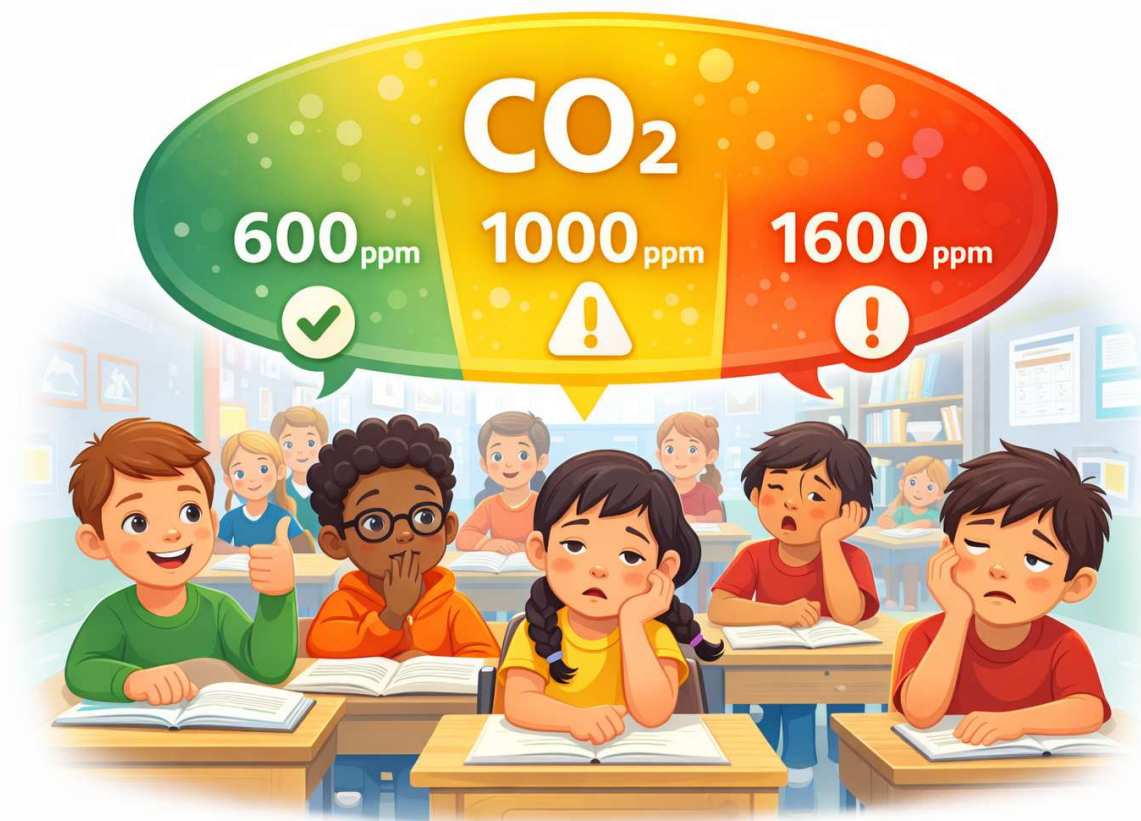


Ale více jak 60% z nich již bylo zatepleno a utěsněno = vznik problému.



- Zateplení a výměna oken výrazně omezily přirozenou infiltraci vzduchu.
- Větrání okny je nepravidelné a způsobuje tepelné ztráty.
- Řízené větrání je dnes standardem moderních školních budov.

Proč je větrání ve školách zásadní



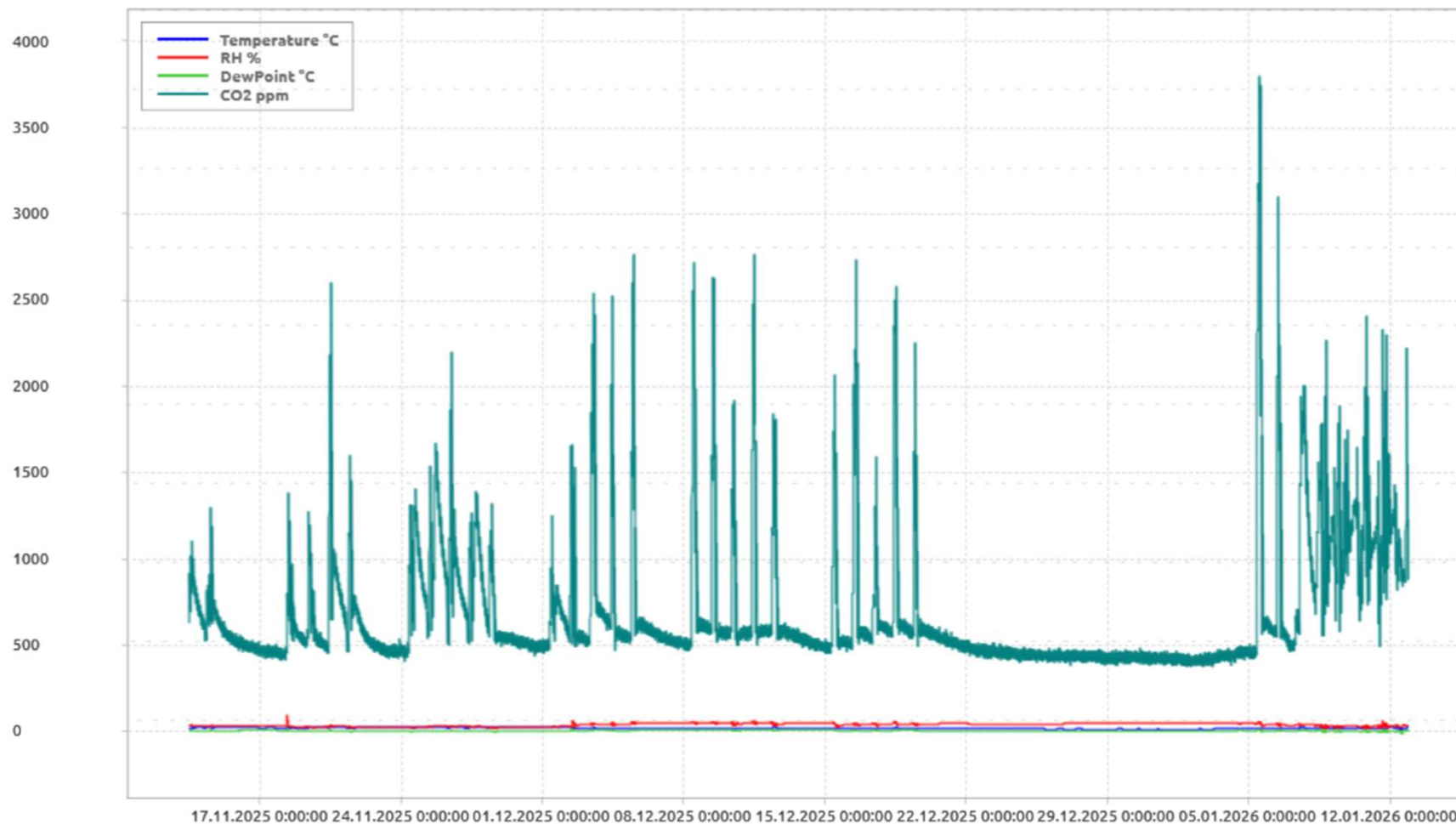
- Vysoká koncentrace CO₂ → únava, horší soustředění
- Vlhkost a plísně při nedostatečném větrání
- Zdraví dětí a zaměstnanců je prioritou

Proč je větrání ve školách zásadní

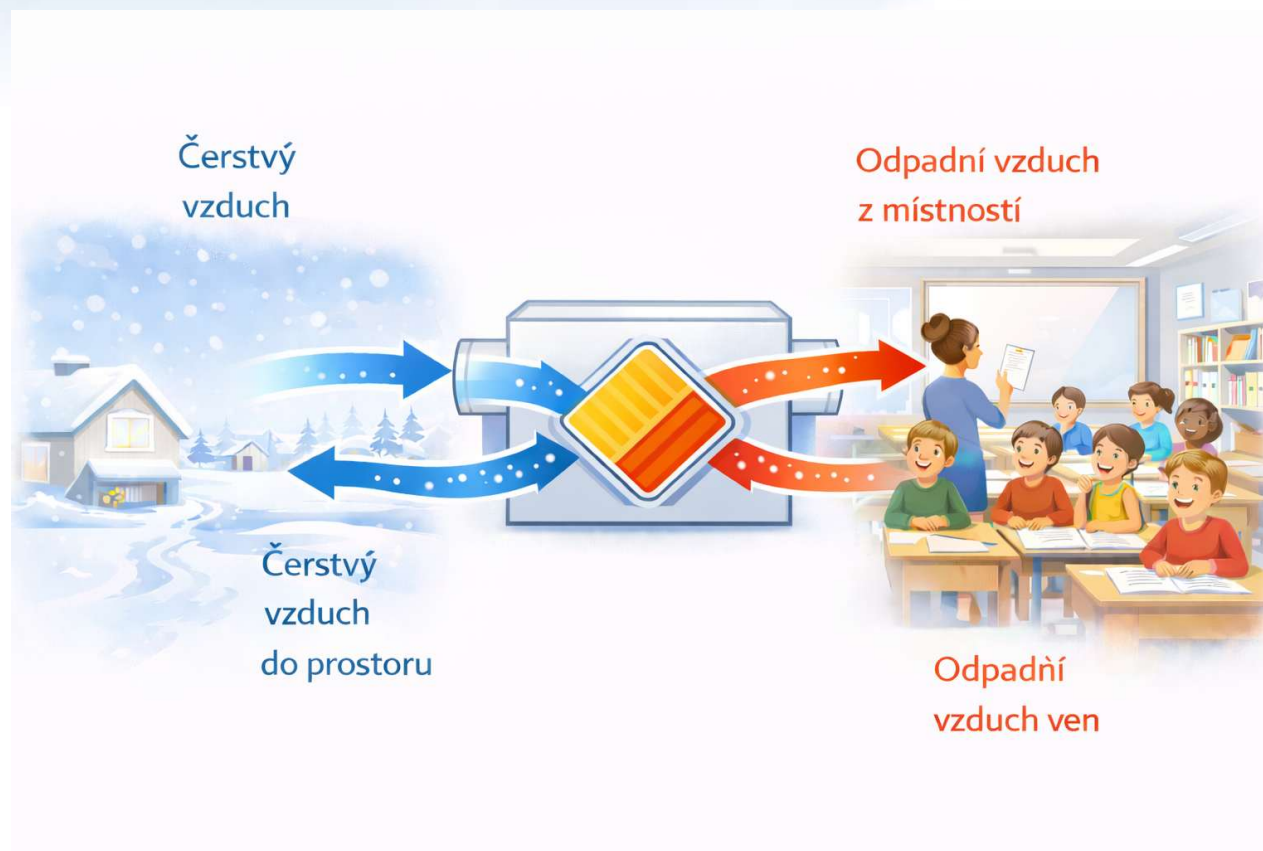
AKTUÁLNÍ MĚŘENÍ CO₂ - Měřín

Rozsah dat: od 10.11.2025 11:31:11 do 15.01.2026 21:59:33

Popis: MŠ a ZŠ Měřín



Co je větrání s rekuperací tepla



- Čerstvý vzduch přiváděn dovnitř
- Odpadní vzduch odváděn ven
- Teplo se předává zpět – neuniká pryč

Přínosy řízeného větrání pro města a obce



Větrání kuchyní

Jak by to být nemělo, ale...



Mikroklimatické podmínky v kuchyni

Stanovení vzduchového množství

VDI 2052

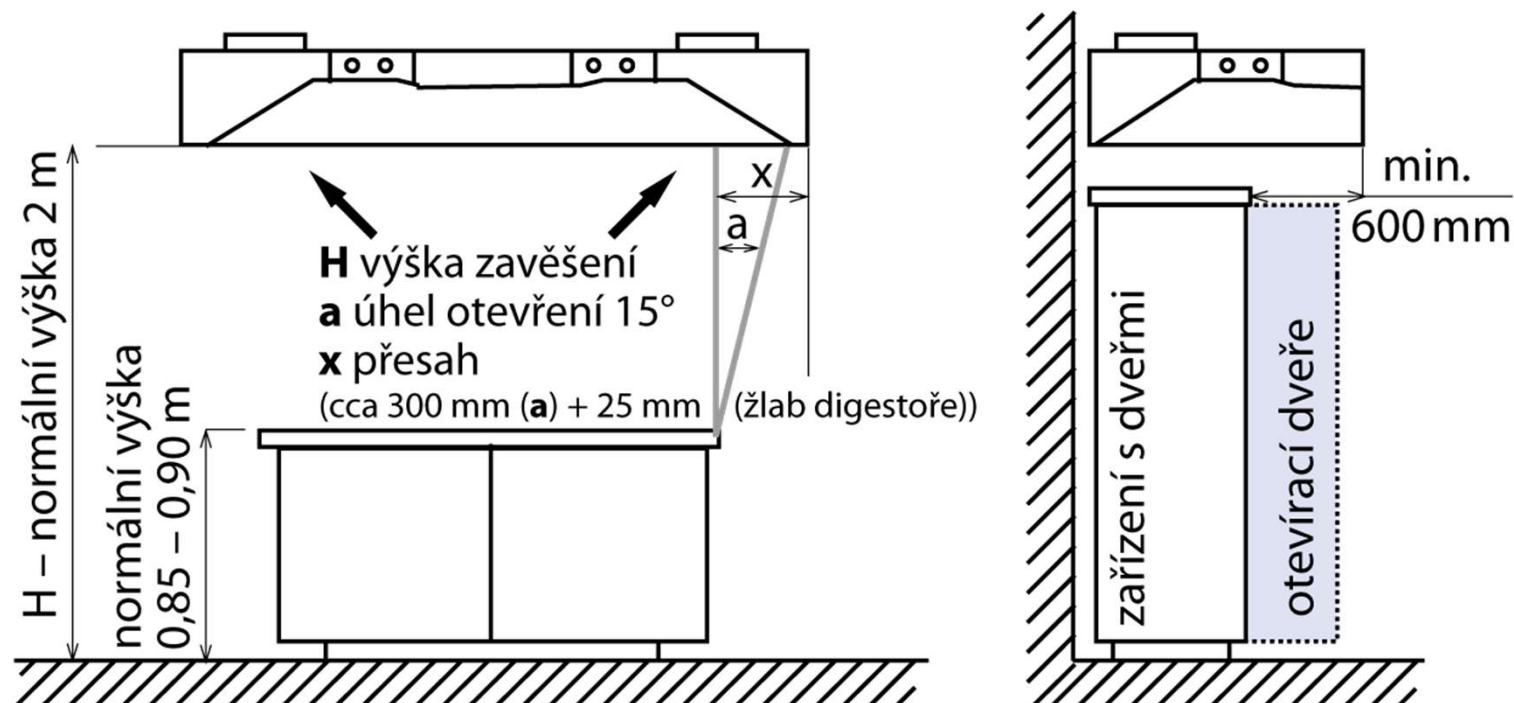
EN 16282

Nutné údaje (podklady) pro správný návrh vzduchotechniky :

- geometrie místnosti
- **druh kuchyně** (fast food, školní kuchyně, zdravá výživa, závodní kuchyně na polotovary aj.)
- počet připravovaných jídel za časovou jednotku
- provozní doba kuchyně
- druh a intenzita osvětlení
- **druh spotřebičů a** jejich instalovaný **příkon**
- **rozestavení** a rozměry spotřebičů
- doba použití spotřebičů nebo **současnost** používání spotřebičů

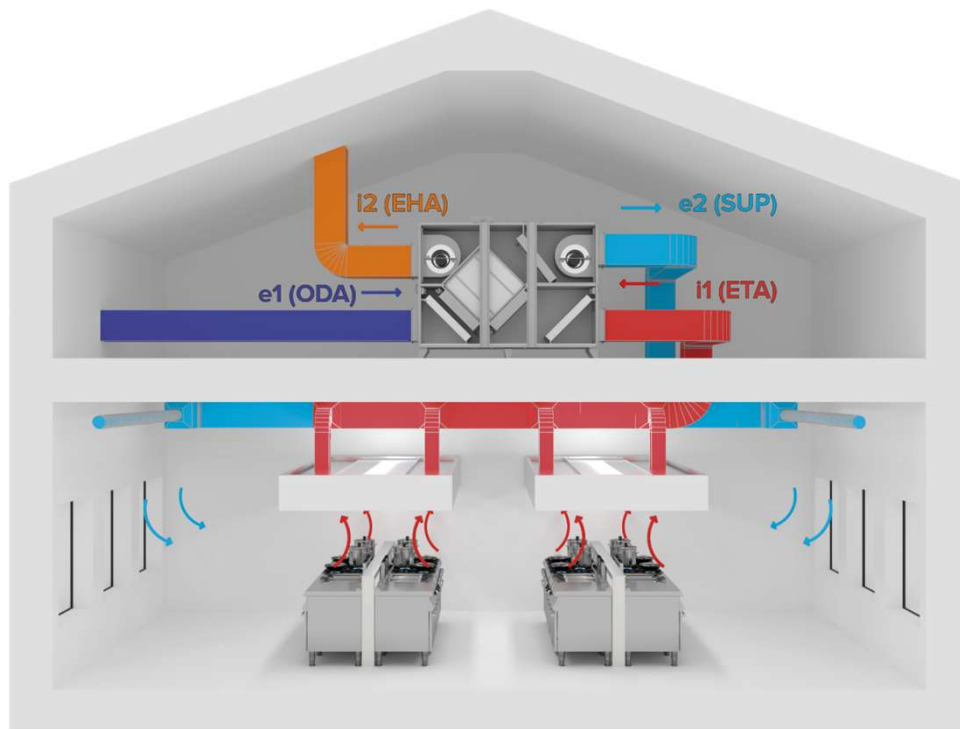
Oblast kuchyně	Vzduchový výkon
Celková oblast kuchyně	90 m ³ /h / m ²
Paření, smažení, grilování a pečení / mytí nádobí	120 m ³ /h / m ²

Správné osazení distribučních prvků

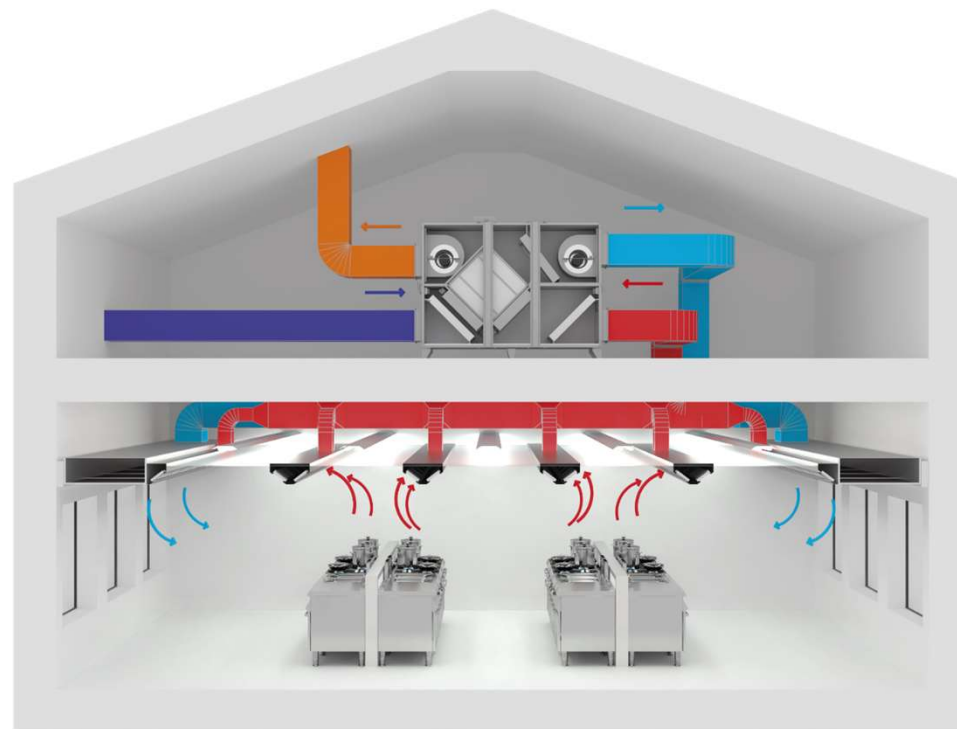


Správná řešení větrání kuchyní

- Návrh digestoří

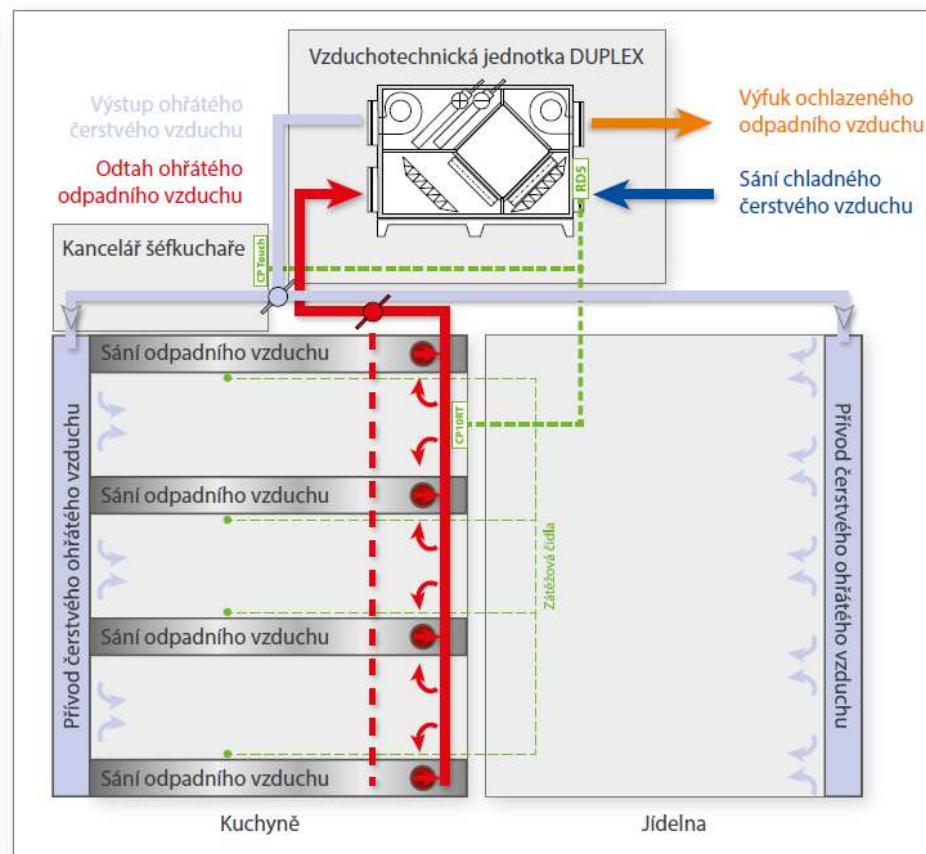
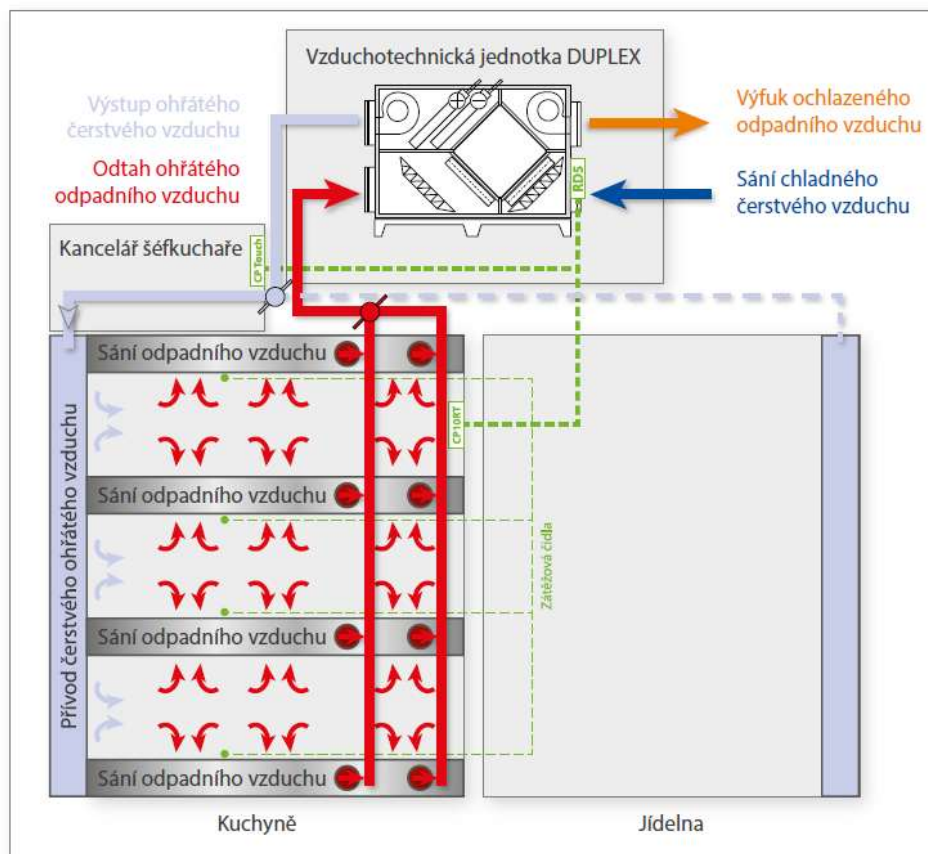


- Návrh větracího stropu



Automatická regulace

Zónové větrání



Větrací a osvětlovací stropy

TPV



Digestoře

Ucelený program nerezových digestoří



- Odtahová digestoř s filtry
- LED světlo
- Možnost volby velikostí a připojení



DĚKUJI ZA POZORNOST

Barbora Paříková

Barbora.parikova@atrea.cz / (+420) 608 644 649

Atrea®



www.atrea.cz