



NORDcanopy

ETS NORD AS on spetsialiseerunud ventilatsiooniseadmete ja tarvikute tootmisele ning müügile. Tänu ulatuslikele kogemustele tööstusharus ja erakordsetele partneritele oleme endiselt köögiventilatsiooni tootearenduse, uuenduslikkuse ja kvaliteedi vallas teerajajad. Kõiki selles kataloogis toodud köögiventilatsiooni komponente toodab ja turustab ETS NORD AS.

Unustamatu söögielamus koosneb kolmest komponendist: suurepärase toit, rõõmsad inimesed ja mõnus keskkond.



Ja täiuslikke roogasid suudab luua ainult õnnelik kokk.

NORDcanopy köögikubud võimaldavad teie kokkadel keskenduda sellele, milles nad on parimad: võrratute roogade valmistamisele, mis saavad kiitvaid arvustusi. Nüüd saate jätta hüvasti keskpäraste roogade ja halva õhukvaliteediga.



- **NORDcanopy** koos ventilatsioonisüsteemidega tagab tõhusa värsket õhu ringluse teie köögis, tänu millele on personal rõõmsam ning kaitstud võimaliku tulekahju ja muude ohtude eest.

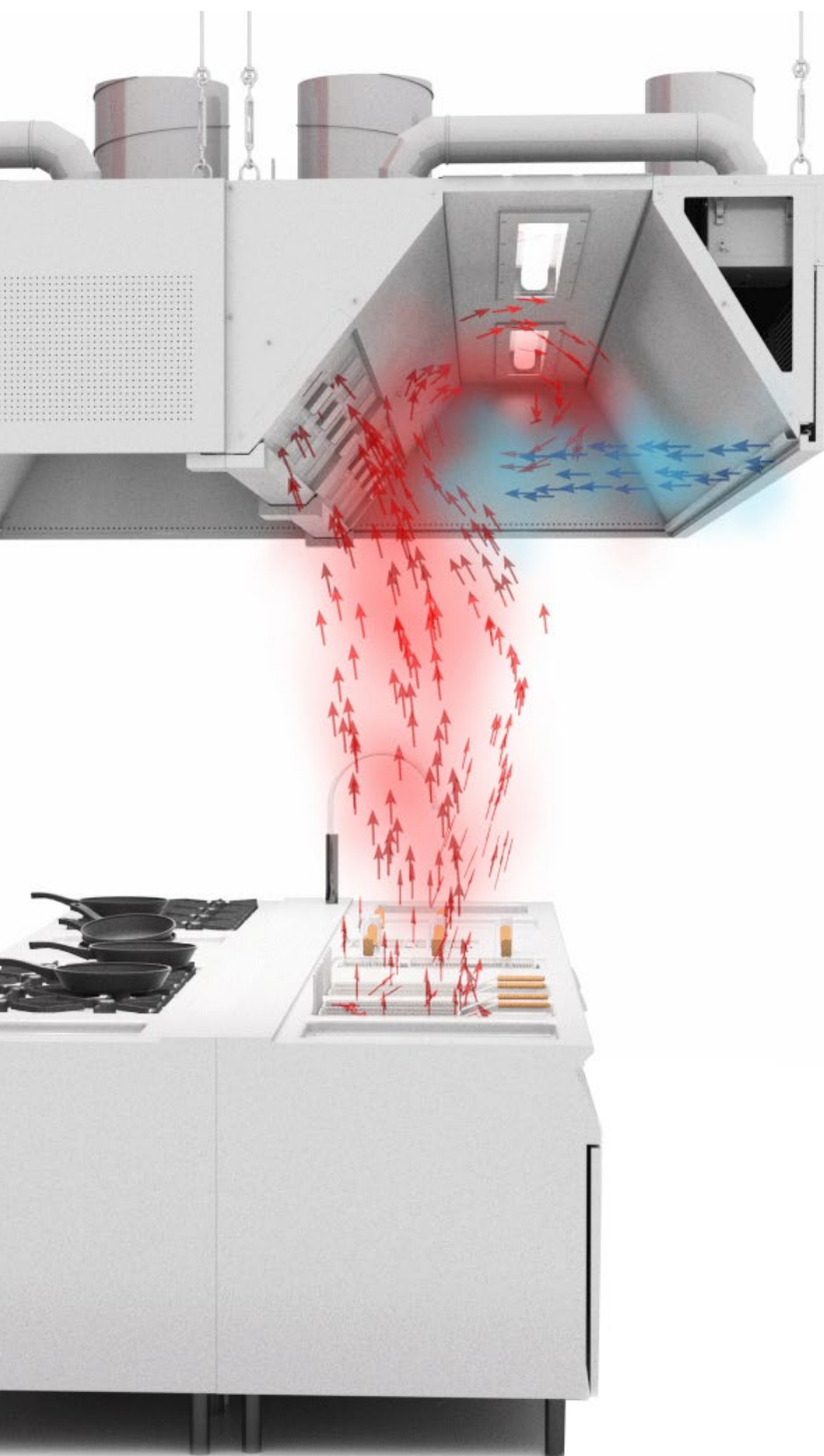
- Lõhnade, suitsu ja muude saasteainete eemaldamisega teie restoraniköögist aitavad meie suürköögikubud hoida töökoha ohutuma, tagades samas turvalisema ja värskema keskkonna nii personalile kui ka klientidele.



NORDcanopy kubud aitavad vähendada teie tööka köögipersonali koormust, tagades neile mugaval reguleeritud temperatuuril hingamiseks puhta õhu.

- ☐ Vähendab suuremahulisest toidutegemisest tulenevat vaimset ja füüsilist pinget
- ☐ Tõstab keskendumisvõimet ja loovust
- ☐ Aitab hoida töökohas optimaalset temperatuuri
- ☐ Eemaldab suitsu ja saasteaineid
- ☐ Aitab minimeerida hingamisteede probleeme
- ☐ Kaitseb peavalu ja silmärrituse eest
- ☐ Aitab kaasa personali ja klientide mugavusele ja heaolule
- ☐ Aitab vähendada tuleohtu ja suitsuga seotud turvaprobleeme

Tänu õigele ventilatsiooni- ja kubusüsteemile saab teie personal kergemini hingata ja püsib terve.

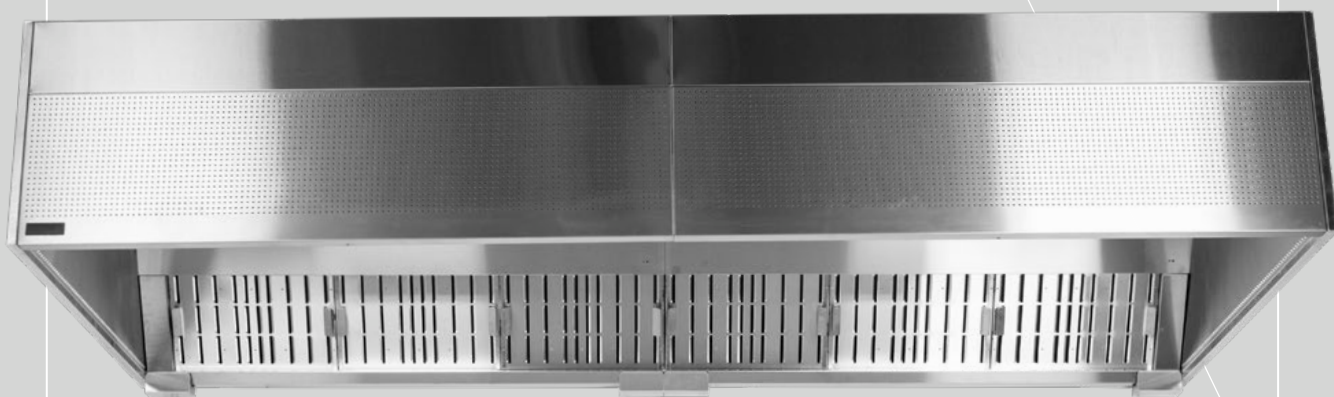


AirGrip.

Iga restoraniomanik peaks mõistma köögihügieeni tähtsust ja seda, et õhu kvaliteedil on oluline osa köögi-keskkonna ohutuses ja mugavuses. Optimaalseks toiduhügieeniks peavad temperatuur, niiskus ja õhuvahetus olema kindla kontrolli all. NORDcanopy köögikubud täidavad kõiki neid kolme funktsiooni ega vaja lisaseadistamist.

- ☐ Parandavad toiduhügieeni
- ☐ Vähendavad mustuse ladestumist
- ☐ Vähendavad õhusaastet
- ☐ Kontrollivad temperatuuri
- ☐ Peatavad õhuniiskuse liigse suurenemise
- ☐ Pikendavad restoraniseadmete tööiga
- ☐ Kaitsevad toitu saasteainete eest
- ☐ Vähendavad energiatarbimist

Meie AirGrip'i tehnoloogiaga aerodünaamilise konstruktsiooniga köögikubud püüavad kinni toiduvalmistamisel tekkivad osakesed ja peatavad nende leviku teistesse piirkondadesse.



NORDcanopy
on täis uuenduslikke lahendusi ja
tarvikuid.



Õhu kaudu levivad mikroosakesed on toidu valmistamise vältimatu, kuid samas ebameeldiv saadus. Tänu NORDcanopy köögikubudele pole enam vaja muretseda mikroosakeste või muude häirivate tegurite pärast.

HFK-tsüklonfiltrid eemaldavad heitõhust rasvaosakesed ja muud toiduga seotud saasteained. Rasvavabad ventilatsioonikanalid ja filtrite konstruktsioon tagavad tuleohutuse ning vähendavad köögi hooldusvajadust.

HZ osonaatori tehnoloogia – osoontöötlus tõstab rasvavaba ventilatsioonisüsteemi uuele tasemele, lagundades ka kõige väiksemad rasva- ja lõhnaosakesed. See aitab säästa energiat ja raha, võimaldades kasutada soojusvahetit köögi heitõhus sisalduva soojuse taaskasutamiseks. Köögiseadmete tekitatud

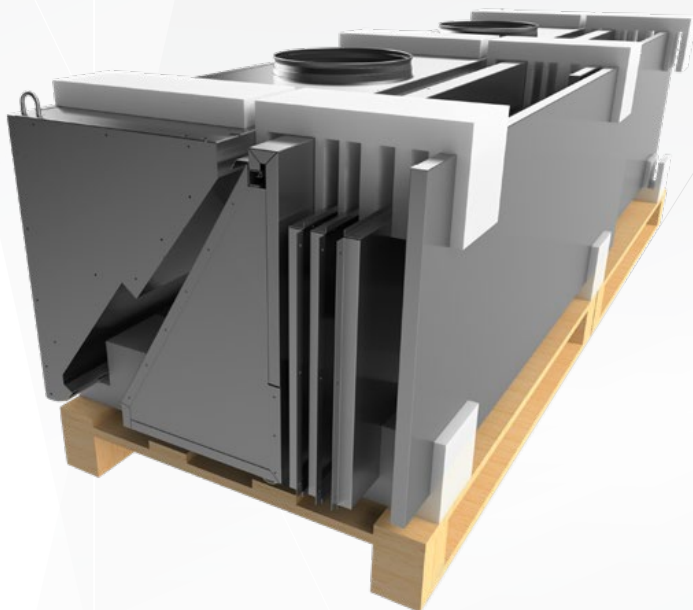
soojuse tagasitoomine siseruumidesse võib olla teie panus rohelisse tulevikku. Võrreldes konkureerivate lahendustega on osonaatori tehnoloogia hooldamine lihtsam, samuti hoiate töökulud madalad. Teie köögikubu optimaalse töötamise tagamiseks kasutatakse meie HZ-osoonikubus ka nutikat tehnoloogiat, mis teavitab kasutajat võimalikest talitlushäiretest ja saadab hoolduse kohta meeldetuletusi. Peale selle võimaldab see tehnoloogia meil nõustada teid ventilatsiooniga seotud probleemide või talitlushäirete korral.

LED-tuled.



Nii nagu iga teine kunstnik, peab ka peakokk teadma, et iga söögikord on maitsev ja esteetiliselt nauditav, kui stimuleeritakse **kõiki viit meelt.**

LED-tuled – NORDcanopy kubudel on tiptasemel LED-tuled, mis ei koorma silmi, kuid on piisavalt eredad, et teie kokad näeksid oma meistriteoste igit üksikasja. Õige valgusallika valimisel tuleb arvestada kuby suurusega, et oleks tagatud kogu tööruumi piisav valgustamine.



aSAP lahendus – a Self Assembly Package (ise kokkupandav pakett) levitab toiduvalmistamise rõõmu kogu maailmas. See on meie kubude kompaktne ja hõlpsasti tarnitav versioon, tänu millele on tarne kiire ja soodne ka maailma kaugematesse nurkadesse. Kubu on mõeldud töökohas kokkupanemiseks ja see tarnitakse valismoodulitena. Kaasas on ka 5-etapiline paigaldusjuhend. Kui ligipääs töökohale või köögipinnale on piiratud, võib ise kokkupandav pakett ETS NORD aSAP olla ideaalne lahendus. Kitsad koridorid ja keerulised korruseplaanid ei ole enam takistuseks.

Taaskasutatav olelustersükkel –

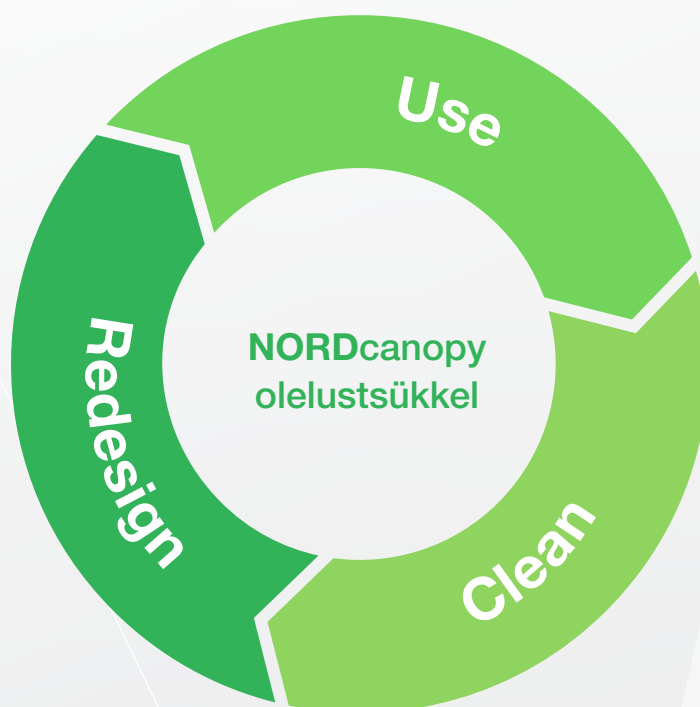
ETS NORD keskendub pika olelustersükliga jätkusuutlike toodete loomisele. Meie modulaarne konstruktsioon lihtsustab moodulite lisamist ja eemaldamist, võimaldades kasutajal olemasoleva kubusüsteemi uue köögi paigutuse jaoks ümber tõsta või seda muuta. Selle ainulaadset laserkeevitatud roostevabast terasest konstruktsiooni on lihtne puhastada ning see tagab tugevuse ja funktsionaalsuse kogu eluks.



Jätkusuutlikkuse võti on modulaarne konstruktsioon, vajaduse põhjal juhitud ventilatsioon ja moodne tootmistehnoloogia.

aSAP lahendus tagab **kiire tarne** ja peale selle
**vähendab ka süsiniku jalajälge vähemalt
kaks korda.**

70% restoranidest kujundab vaid viie aasta jooksul oma kontseptsiooni ümber või muudab seda. ETS NORDI köögikubude modulaarne ja taaskasutatav disain vähendab ka restoraniomanike finantsriske.

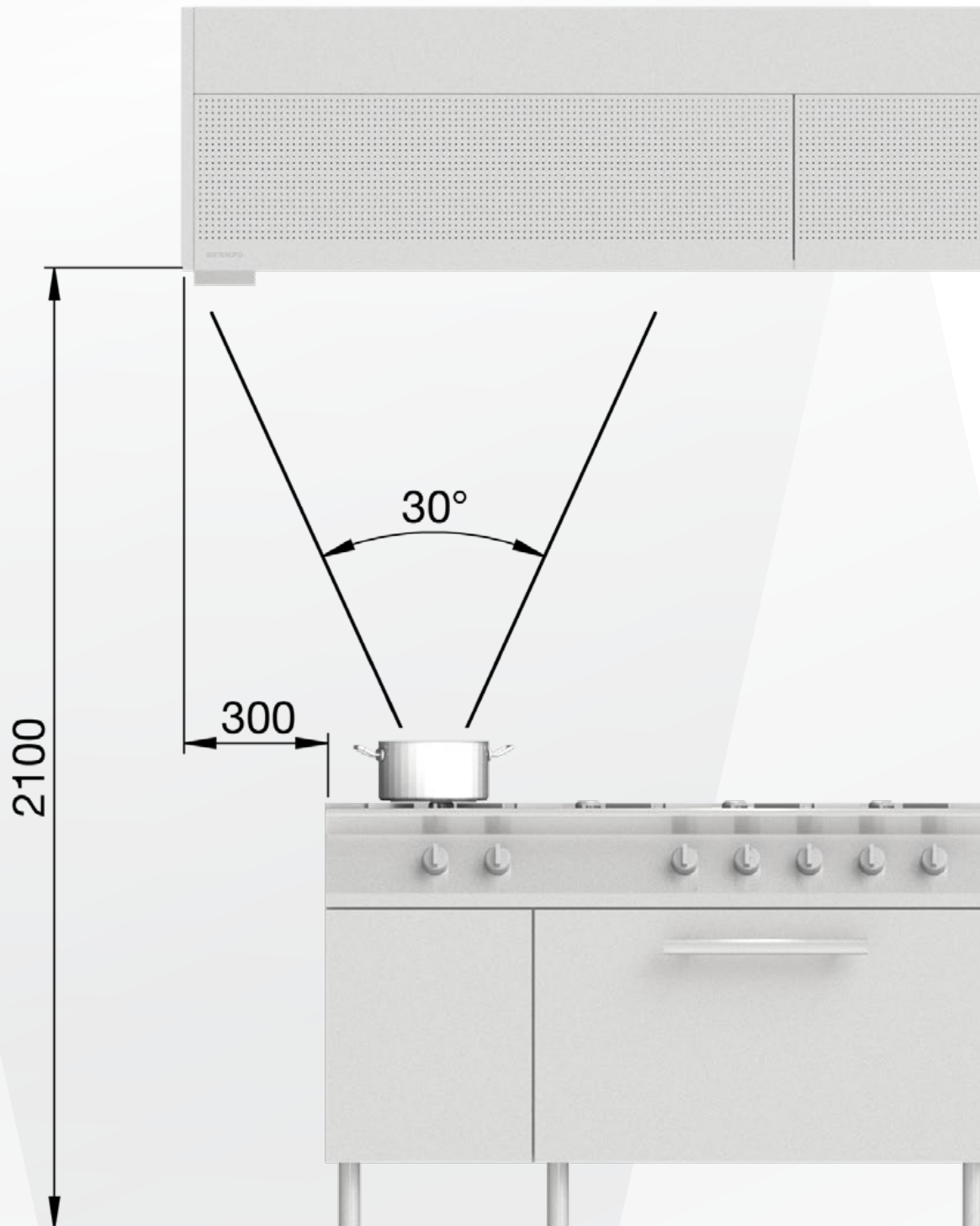


Timo Olesk
Tootearendusjuht

„Näiteks kui ehitame Dubai Expo Eesti paviljoni jaoks restorani, saame samu köögikubumooduleid kasutada ka oma järgmistes projektides. Komponentide taaskasutamisega vähendame oma süsiniku jalajälge kaks korda.“

Köögis on suurus väga oluline

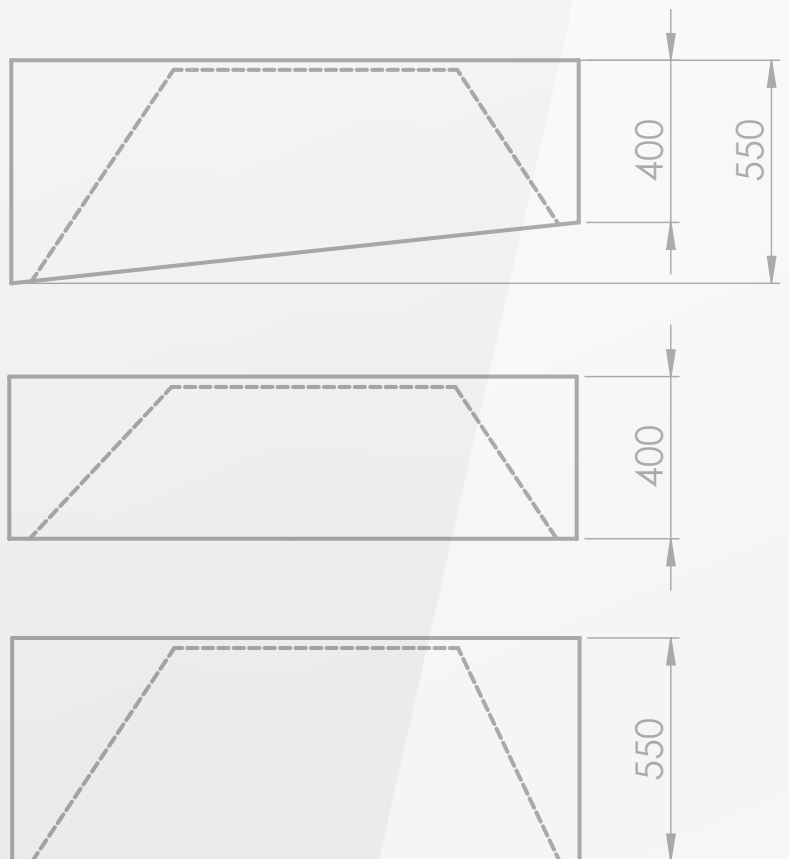
Selleks et kuhu toimiks täies mahus, peab selles olema piisavalt ruumi õhu tõhusaks ringluseks. Nii nagu täiusliku al dente pasta valmistamiseks on vaja kindlat kogust vett, peab tõhus köögikuhu olema piisavalt suur, et töödelda õige kogus õhku olenevalt köögi üldisest suurusest ja kujust.



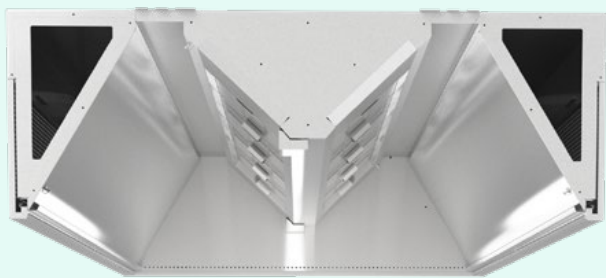
Trapets.

Enamiku meie kubude kõrgus on 550 mm, kuid pakume ka 400 mm kõrguseid kubusid, mis on optimaalsed väiksemate ruumide jaoks. Üks meie uuenduslikumatest konstruktsioonidest on hübriidköögikubu, mille trapetsikujulised küljed ja rasvafiltrid on tööpinnale lähemal. Tänu 400 mm kõrgusele sissepuhketsoonile tagab meie hübriidköögikubu saastunud õhu kontsentreerituma eemaldamise.

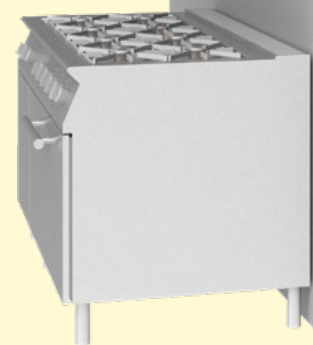
Kubude pikkus ja laius projekteeritakse ning ehitatakse tavaliselt 100 mm sammuga. Pikemate kubude (2900 mm ja rohkem) mahutamiseks kombineerime mooduleid. Meie saarekubud koosnevad erinevatest seljakuti kokku asetatud elementidest.



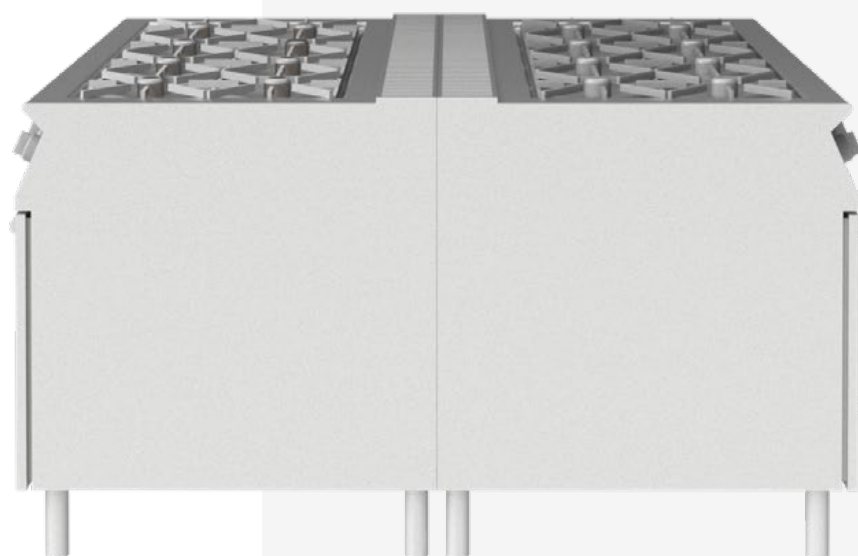
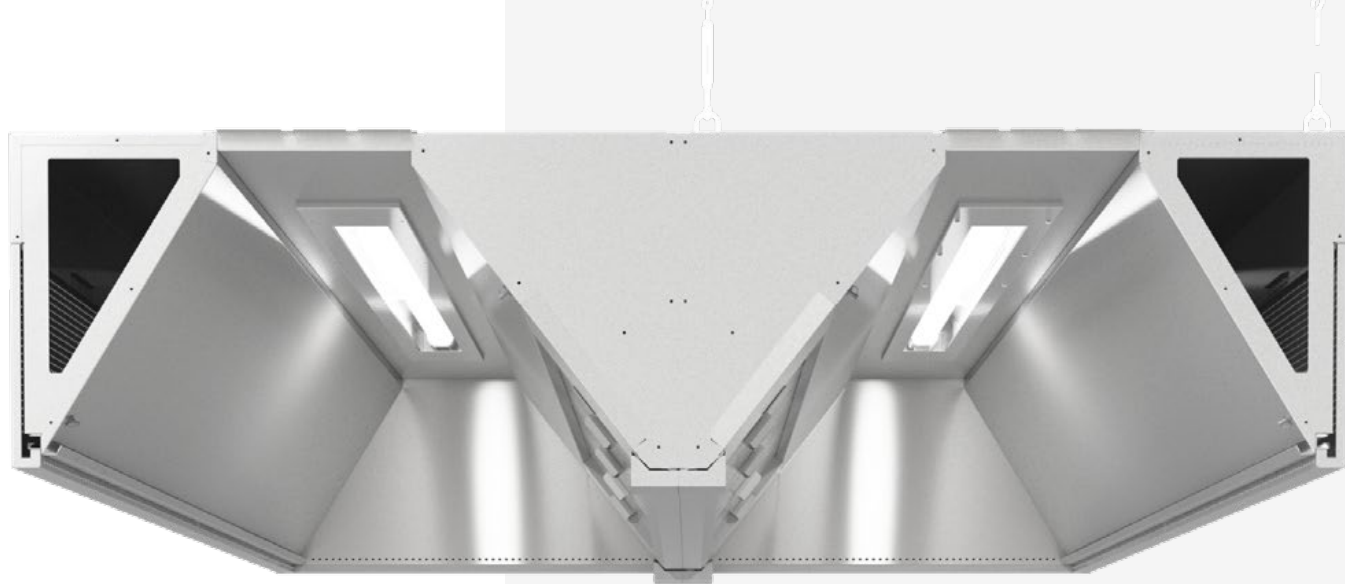
Meie valikus on mitmesugused köögikubud,
et pakkuda erinevate ruumiliste ja
funktsionaalsete vajadustega projektide
jaoks just see õige.



HR-V ja HZ-V väikestesse saar-tüüpi köökidesse



HR-C ja HZ-C seinale paigaldamiseks



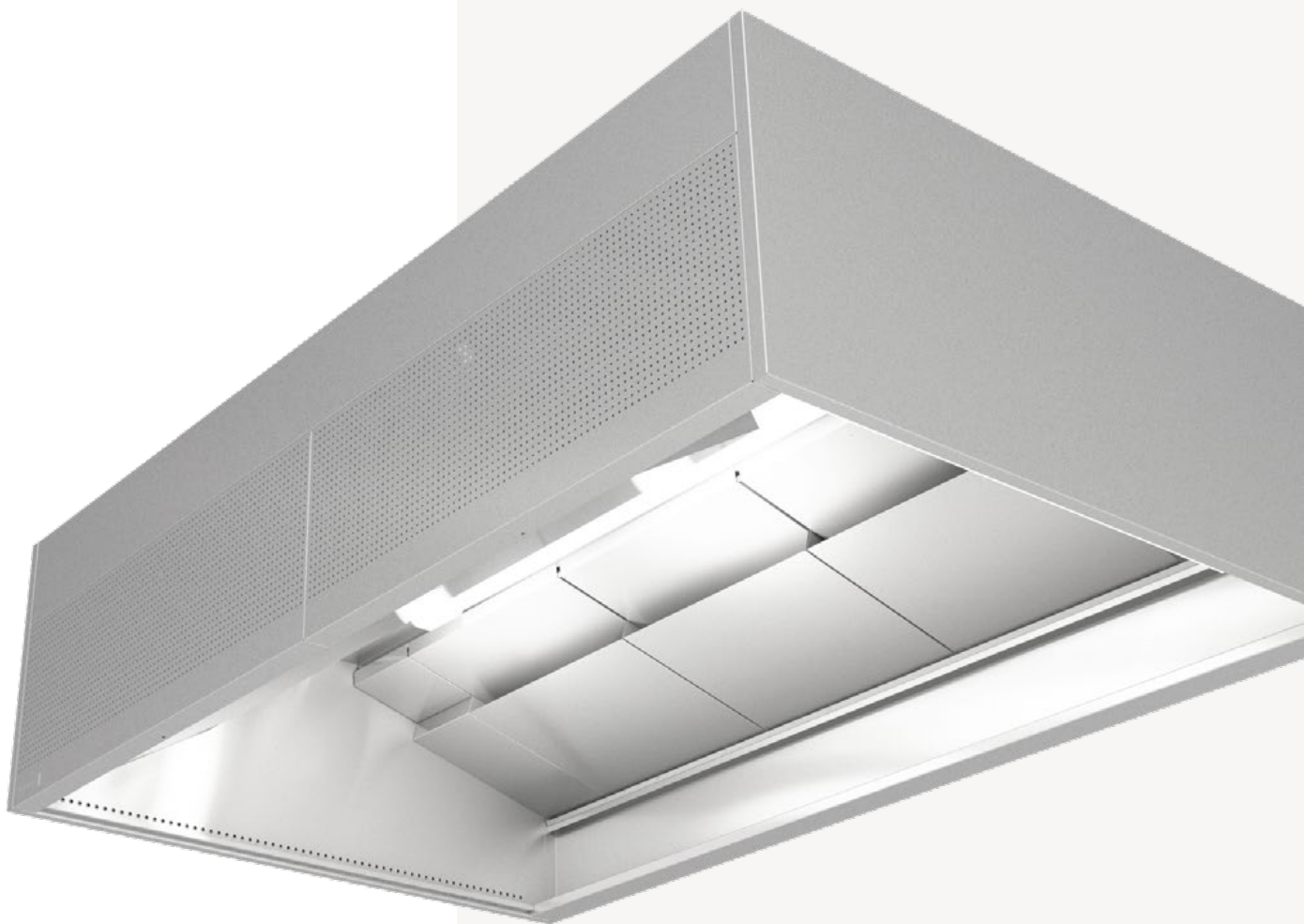
HR-C ja HZ-C modulaarsed kubud
saar-tüüpi köökidesse.



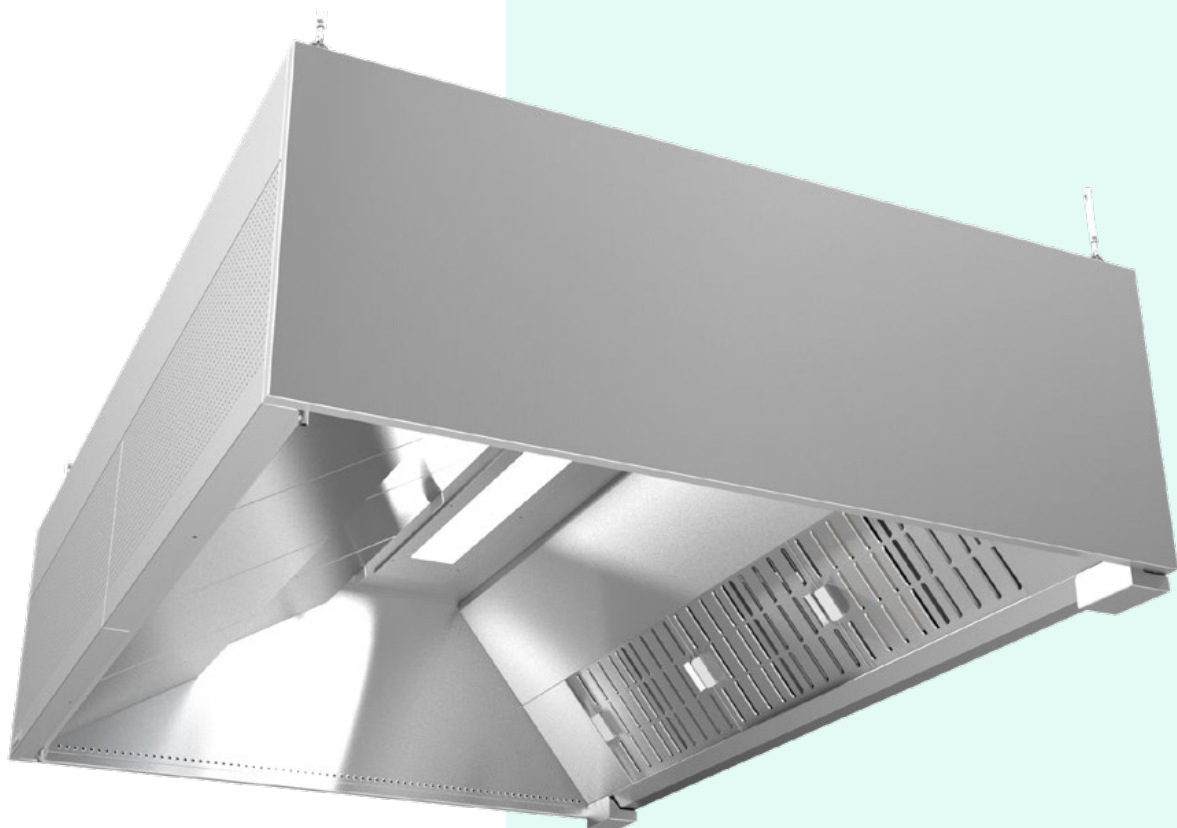
HR-G-kubu tuleb toime seadmetega, mille õhuvooluvajadus on väga suur, kuni kaks korda suurem, kui on võimalik tagada enamiku muude standardsete rasvakubudega.



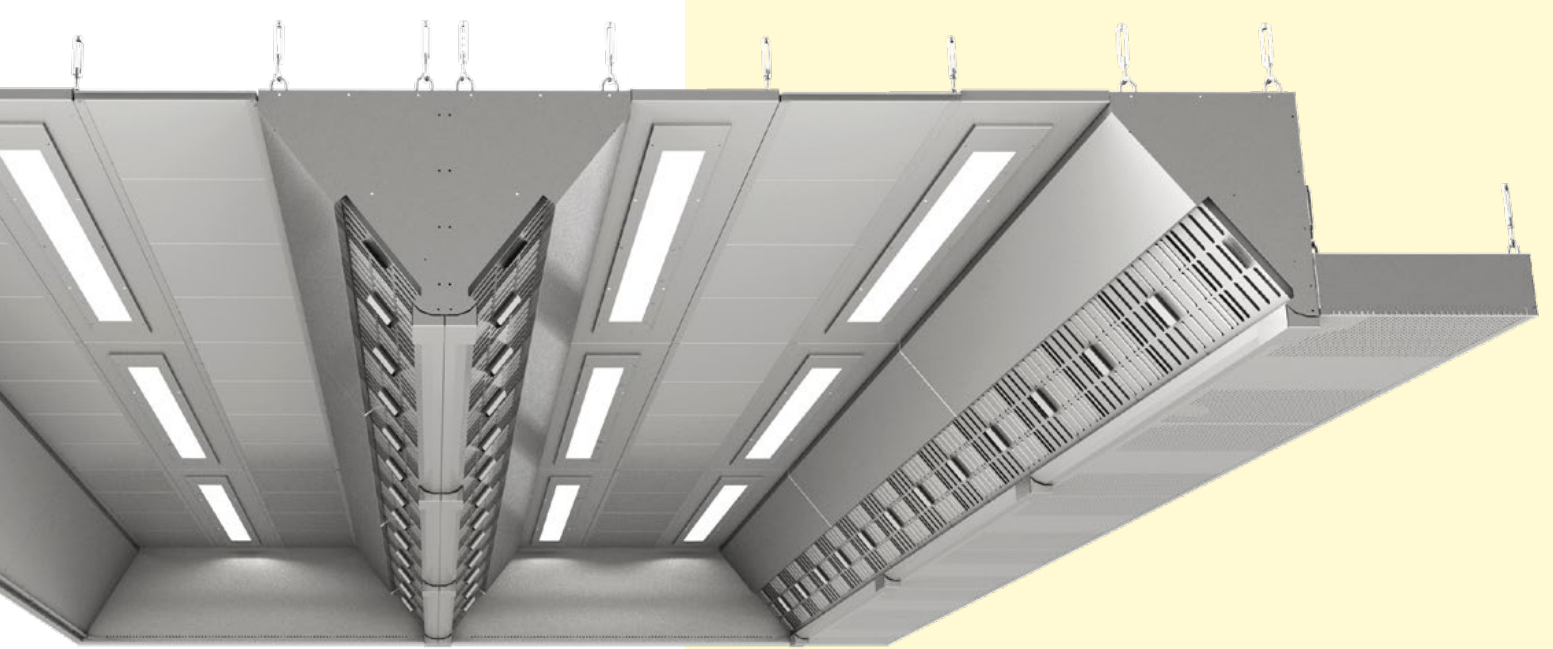
Meie **HG grillkubud** on mõeldud suuremahuliseks toiduvalmistamiseks. See väike ja energiasäästlik kuhu tuleb hõlpsalt toime grillide ja fritüüridega ning tänu madalale õhu väljatõmbepunktile tagab väga tõhusa õhueemalduse. Tänu kasutusmugavale konstruktsioonile ja pealmisele lisariiulile on HG köögiergonoomikas väga oluline.



HU on meie lahendus nõudepesumasina tööala jaoks. See köögikubu välistab niiskuse kogunemise nõudepesumasina tööaladelt ja kuhu pindadelt. Köögitoimingud võivad jätkuda hea õhukvaliteedi ja ühtlase temperatuuriga, ilma probleemsest niiskusest tulenevate takistusteta. HU-köögikubu on saadaval sissepuhkega või ilma.



HR-H on hübriidne rasva- ja kondensaadikubude kombinatsioon, mis on ideaalne lahendus õhu eemaldamiseks ahjude kohalt. Rasvafiltritele lisaks on kubul kondensatsiooniplaadid, mis on paigutatud ahjuukse kohale, et ukse avamisel kerkiv aur tõhusalt kokku koguda.



HC-ventilatsioonilagi katab kogu köögilae. Selles kasutatakse sama põhitehnoloogiat ja funktsioone kui meie HR-rasvakubudes. Nii nagu meie aSAP-kubude puhul on lagi modulaarse konstruktsiooniga ja sobib keeruka paigutusega köökidesse, kus muidu oleks vaja kasutada mitut rasvakubu. HC on lahendus, mis võimaldab muuta köögi paigutust ilma, et oleks vaja kogu ventilatsioonisüsteemi ümber ehitada.

Meie prioriteet on tervisliku köögikeskkonna tagamine klientidele.

