



NORDcanopy

ETS NORD AS on erikoistunut ilmanvaihtolaitteiden ja -ratkaisujen suunnitteluun, valmistukseen ja myyntiin. Pitkällä kokemuksella ja tarkoin valittujen, erinomaisten yhteistyökumppanien avulla voimme jatkossakin luvata olevamme keittiön ilmanvaihtoratkaisujen tuotekehityksen, laadun ja innovaatioiden edelläkävijä.

Unohtumattomat makuelämykset koostuvat erinomaisesta ruoasta, tyytyväisistä, hyväntuulisista ihmisistä ja miellyttävästä ruokailuympäristöstä.



Jotta aterian jokainen ruokalaji olisi aisteja hivelevän viimeistelty, tarvitaan myös omistautunut, taitava ja luova keittiömestari.

NORDcanopy-keittiöhuuvat huolehtivat keittiön ilmanvaihdesta ja auttavat keittiömestaria keskittymään olennaiseen.



◦ **NORDcanopy**

huuvat poistavat keittiöilmasta käryt ja rasvan, minimoivat palovaaran, kierrättävät raikasta ilmaa tehokkaasti ympäri ravintolatilaa, ja varmistavat samalla henkilökunnalle erinomaiset työskentelyolosuhteet.

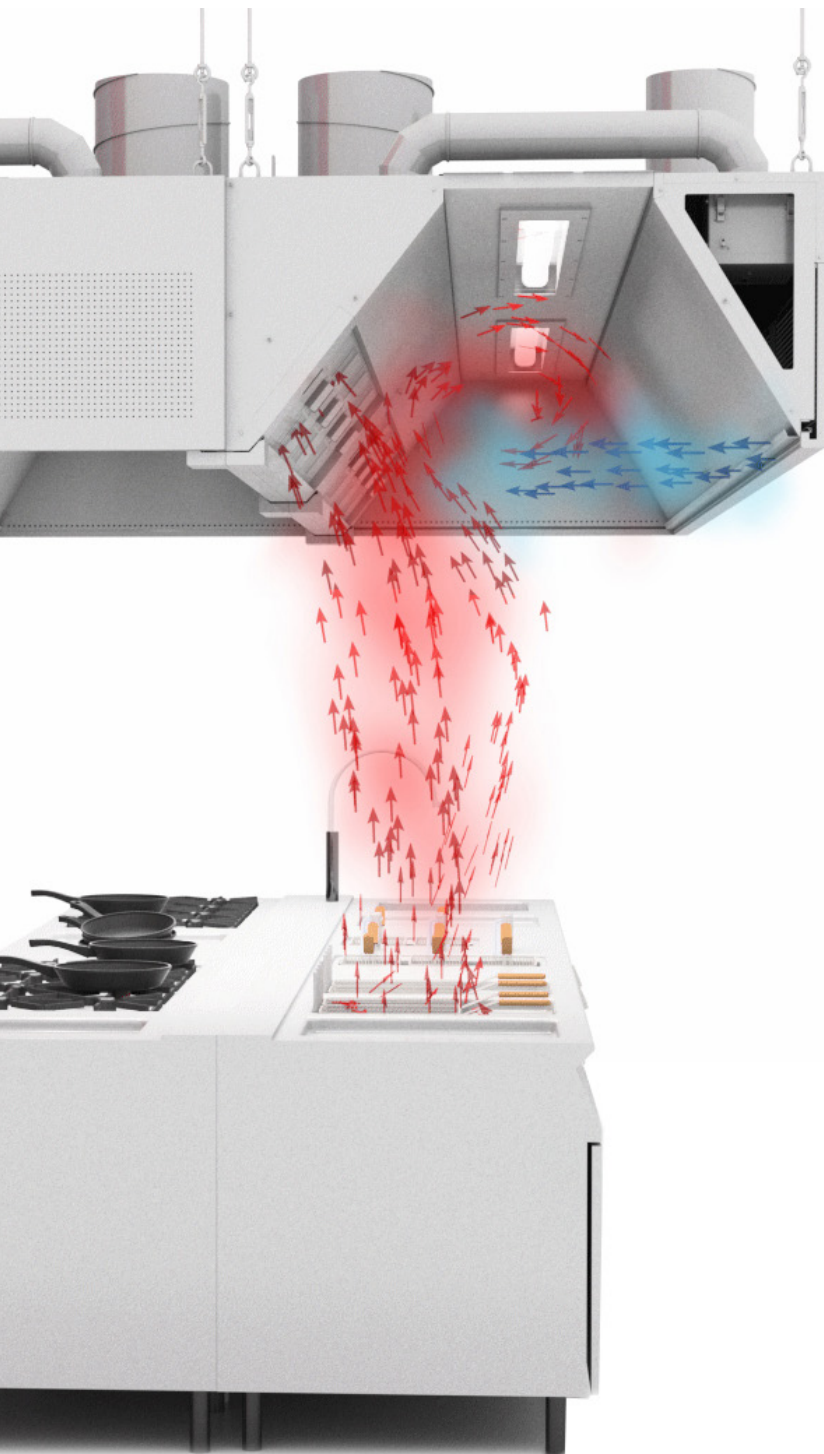
- Poistamalla keittiöstä hajun, savun ja muut ilman epäpuhtaudet ravintolahuuvamme auttavat pitämään sisäilman raikkaana ja turvallisena niin ravintolahenkilökunnalle kuin asiakkaillekin.



NORDcanopy-huuvat vähentävät tiukkojen aikataulujen armoilla työskentelevän henkilökunnan kuormitusta varmistamalla, että sisäilma säilyy olosuhteista riippumatta aina tasalämpöisenä ja miellyttävän raikkaana.

- ☐ Vähentää henkilökunnan henkistä ja fyysistä rasitusta
- ☐ Edesauttaa keskittymistä ja luovuutta
- ☐ Pitää lämpötilan aina optimaalisena
- ☐ Pitää savun ja epäpuhtaudet poissa sisäilmasta
- ☐ Vähentää henkilökunnan hengityselinperäisiä terveysongelmia
- ☐ Vähentää altistusta päänsärylle ja silmien ärsytykselle
- ☐ Huolehtii henkilökunnan ja asiakkaiden mukavuudesta ja hyvinvoinnista
- ☐ Vähentää palovaaraa ja savuun liittyviä turvallisuusongelmia

Hyvin valitulla ja oikein mitoitetulla keittiön ilmanvaihto-järjestelmällä henkilökunta hengittää helpommin, säilyy terveenä ja pystyy parhaaseen mahdolliseen suoritukseen.

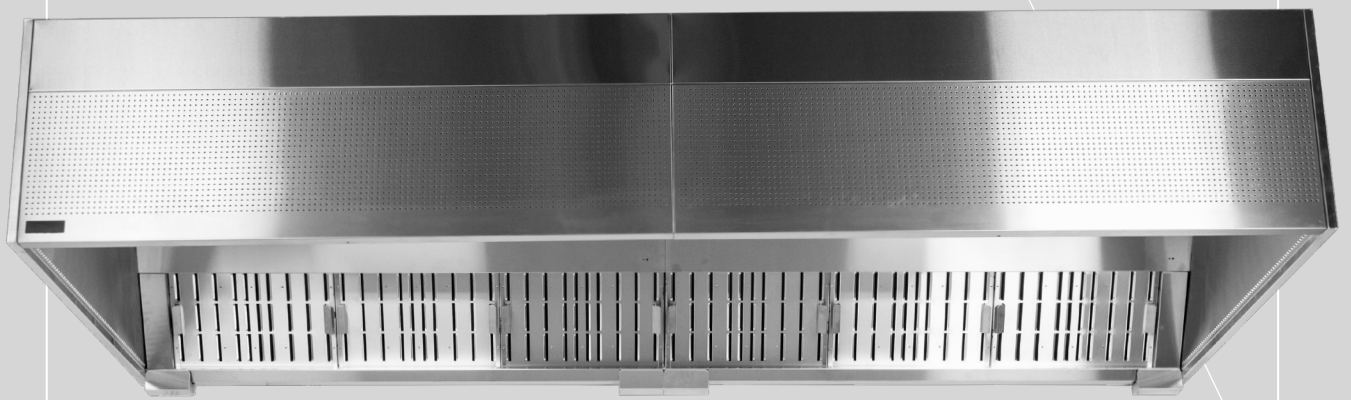


AirGrip.

Jokainen ammattimainen ravintoloitsija ymmärtää elintarvikehygienian merkityksen, sekä sen että ilmanlaadulla on iso merkitys keittiöympäristön turvallisuudelle ja mukavuudelle. Hyvä elintarvikehygienia varmistetaan hallitsemalla lämpötilaa, kosteusolosuhteita ja ilmanvaihtoa. NORDcanopy-huuvat huolehtivat kaikista näistä ilman lisälaitteistoja.

- Parantavat elintarvikehygieniaa
- Estävät lian kertymistä
- Vähentävät ilman epäpuhtauksia
- Pitävät lämpötilan tasaisena
- Ehkäisevät liiallista kosteutta
- Pidentävät ravintolalaitteiden käyttöikää
- Suojaavat elintarvikkeita epäpuhtauksilta
- Vähentävät energiankulutusta

AirGrip-teknologialla varustetut, aerodynaamiset keittiöhuuvamme sieppaavat ruoanlaitossa syntyvät mikrohiukkaset ja ehkäisevät tehokkaasti niiden leviämistä.



NORDcanopy

huuvat - täynnä innovaatioita



Ruoanvalmistuksen epämiellyttävänä sivutuotteena
syntyy mikrohiukkasia, rasvaa ja hajuja.
NORDcanopy- keittiöhuuvat varmistavat,
ettei niistä tarvitse kantaa huolta.

HFK-rasvasuodattimet erottelevat rasvahiukkaset ja muut elintarvikeperäiset epäpuhtaudet keittiön poistoilmasta jo ennen niiden pääsyä ilmanvaihtokanaviin. HFK-rasvasuodattimet poistavat suurimman osan ilmanvaihtokanaviin kulkeutuvasta rasvasta, jolloin ravintola on samalla mahdollisimman paloturvallinen. Puhtaat ilmanvaihtokanavat vähentävät merkittävästi myös huoltotarpeita.

HZ Otsonaattorihuuva hajottaa tehokkaasti kaikkein pienimmätkin rasva- ja hajumolekyylit. Otsonointi takaa tehokkaan energian talteenoton; lämmön talteenottopatteri pysyy puhtaana ja

hyötysuhde suunniteltuna. Voisiko keittiölaitteiden tuottaman lämmön talteenotto ja uudelleen hyödyntäminen olla sinunkin panoksesi kestävään tulevaisuuteen?

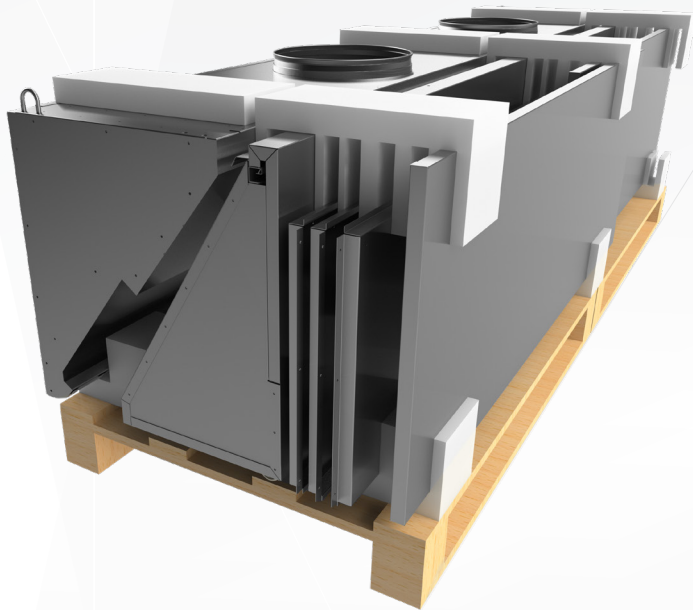
ETS NORDin Otsonaattorihuuva on helppo huoltaa, ja se pitää käyttökustannukset alhaisina. HZ Otsonaattorihuuvaan sisältyy älykästä teknologiaa, joka varmistaa sen optimaalisen toiminnan: huuva ilmoittaa mahdollisista toimintahäiriöistä ja lähettää huoltomuistutuksia. Otsonaattorihuuvan älykkyys auttaa meitä ratkaisemaan mahdollisia ilmanvaihtoon liittyviä ongelmia tai toimintahäiriöitä

LED-valot



Myös keittiömestari on taiteilija, ja haluaa varmistua siitä, että jokainen ateria on sekä huippuunsa viimeistelty makuelämys että myös esteettinen, **kaikkia viittä aistia** hivelevä kokemus.

NORDcanopy-huuvat on varustettu uusimmilla häikäisemättömillä LED-valoilla, jotka ovat riittävän kirkkaita tuomaan esiin pienimmätkin yksityiskohdat. Valontarve määritetään huuvan koon mukaan, jolloin varmistetaan, että koko työtaso on hyvin valaistu.



aSAP-ratkaisu levittää iloa ruoanlaitosta eri puolille maailmaa. Kun pääsy työmaalle tai keittiötiloihin on hankalaa, on koottava huuva täydellinen ratkaisu. aSAP-ratkaisu on kompakti ja helposti kuljetettava huuva, joka on suunniteltu koottavaksi paikan päällä. Huuva toimitetaan valmiina moduuleina yhdessä asennusohjeiden kanssa - nopeasti ja edullisesti melkein minne tahansa päin maailmaa.

Uudelleenkäytettävyys

ETS NORD suunnittelee elinkaareltaan pitkiä ja kestäviä tuotteita. Huuvien ainutlaatuinen modulaarinen rakenne mahdollistaa ilmanvaihtojärjestelmän joustavuuden, jolloin keittiön muutostyötkään eivät välttämättä edellytä koko järjestelmän uusimista – yksi lisämoduuli voi riittää. Huuvan laserhitsattu ruostumaton teräsrakenne on helppo pitää puhtaana ja takaa elinikäisen lujuuden ja toimivuuden.



Pitkä elinkaaren avain on huuvan modulaarisessa rakenteessa, tarpeenmukaisessa ilmanvaihdon ohjauksessa ja modernissa valmistusteknologiassa.

aSAP-ratkaisu mahdollistaa erittäin **nopean toimituksen** ja **puolittaa hiilijalanjäljen**.

Valtaosa ravintoloista uudistuu tai muuttaa konseptiaan viiden vuoden välein. ETS NORD keittiöhuuvien modulaarinen ja keittiön muutosten myötä mukautuva, joustava design pienentää myös ravintolan taloudellisia riskejä

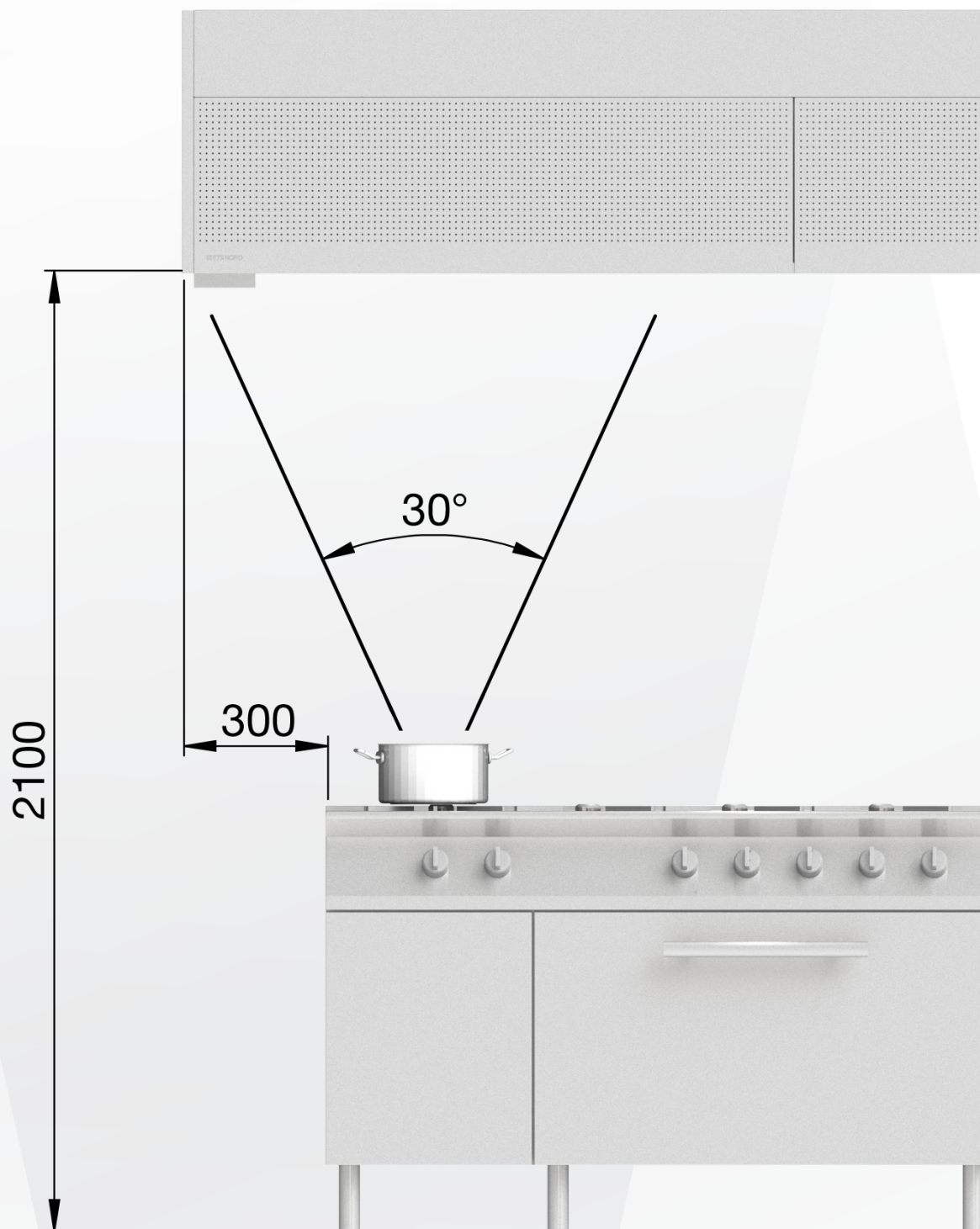


Timo Olesk
Tuotekehityspäällikkö

”Rakensimme ravintolan Dubain maailmannäyttelyn Viron paviljonkiin, ja huuviemme modulaarinen rakenne mahdollistaa sen, että voimme käyttää samoja keittiöhuuvia uudelleen, tulevilla esittelyhankkeissamme. Komponenttien kierrätys puolittaa hiilijalanjälkemme.”

Keittiössä koolla on merkitystä

Jotta huuva toimisi tehokkaasti, on ilman kierrettävä tehokkaasti huuvan sisällä. Keittiöhuuvun vastaanottokapasiteetin tulee olla riittävän suuri käsittelemään keittiön tilavuuteen ja muotoon nähden oikean määrän ilmaa.

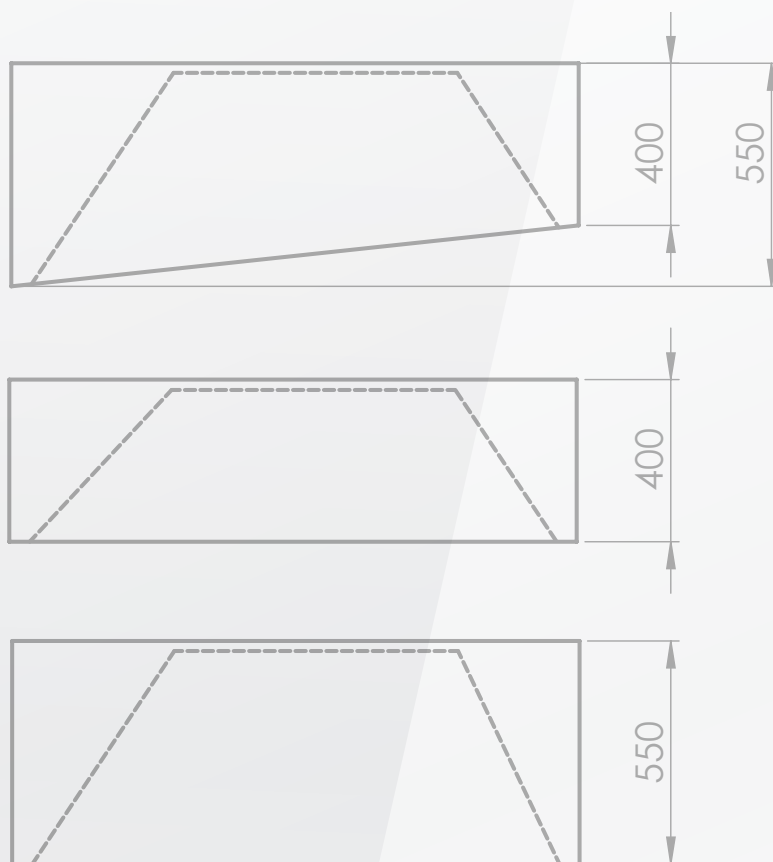


Trapetsihuuva

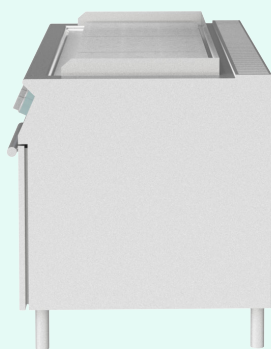
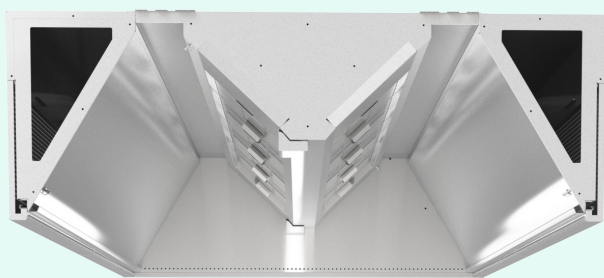


Trapetsihuuvassamme on yhdistetty 550 mm ja 400 mm korkeudet. Huuvan puolisuunnikkaan muotoiset sivut jättävät enemmän tilaa työpisteen yläpuolelle tinkimättä kuitenkaan huuvan vastaanottokapasiteetista. Trapetsihuuva sopii erinomaisesti ”In-restaurant” -keittiöihin, joihin sen kevennetty ratkaisu tuo tyylikkyyttä. Yksi innovatiivisimmista ratkaisuitamme on hybridihuuva HR-H. Hybridihuuva on ainutlaatuinen ratkaisu, jossa yhdistyy kondenssi- ja rasvahuuvan ominaisuudet, ja joka käsittelee tehokkaasti niin monitoimiuunien tuottaman höyryn kuin poistoilman rasvan.

Yleensä keittiöhuuvien koko määritellään 100 mm:n välein. Voimme tarjota myös pidempiä huuvia (2900 mm ja jopa enemmän) moduuleja yhdistelemällä. Saarekehuuvat on koottu erilaisista peräkkäisistä elementeistä.



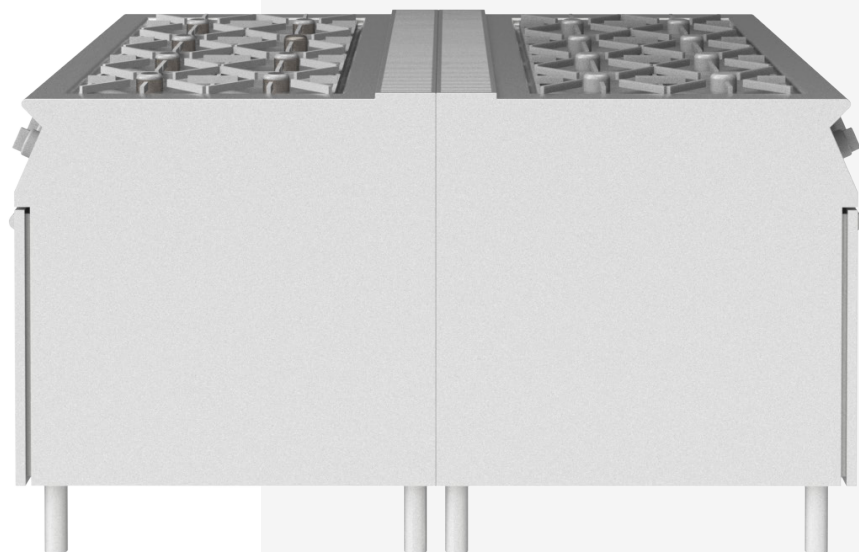
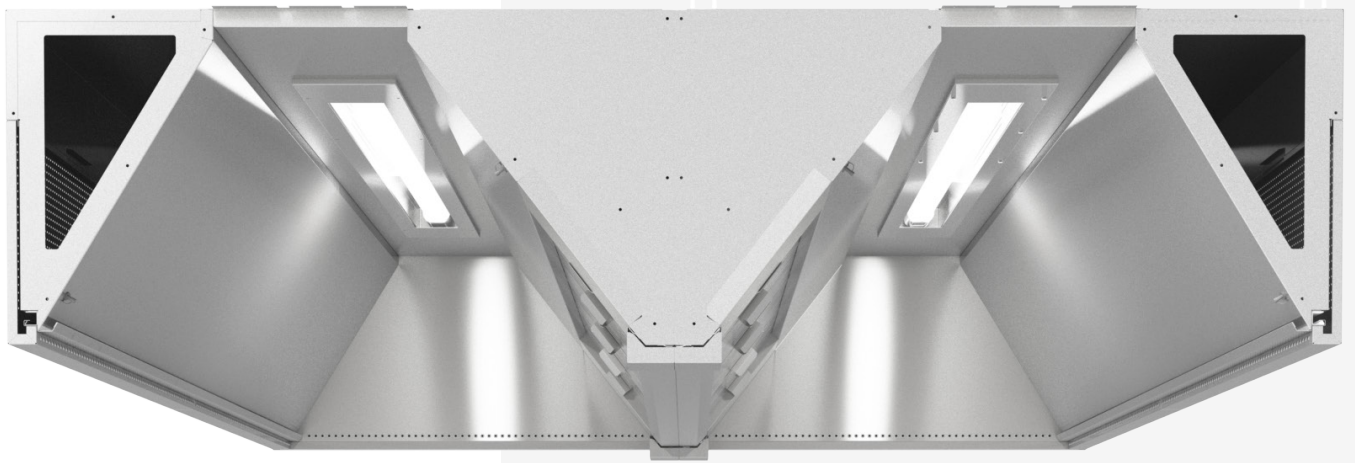
Valikoimassamme on useita erilaisia poistoilmahuuvia, josta löydät varmasti juuri sinun keittiösi vaatimuksia vastaavat ratkaisut.



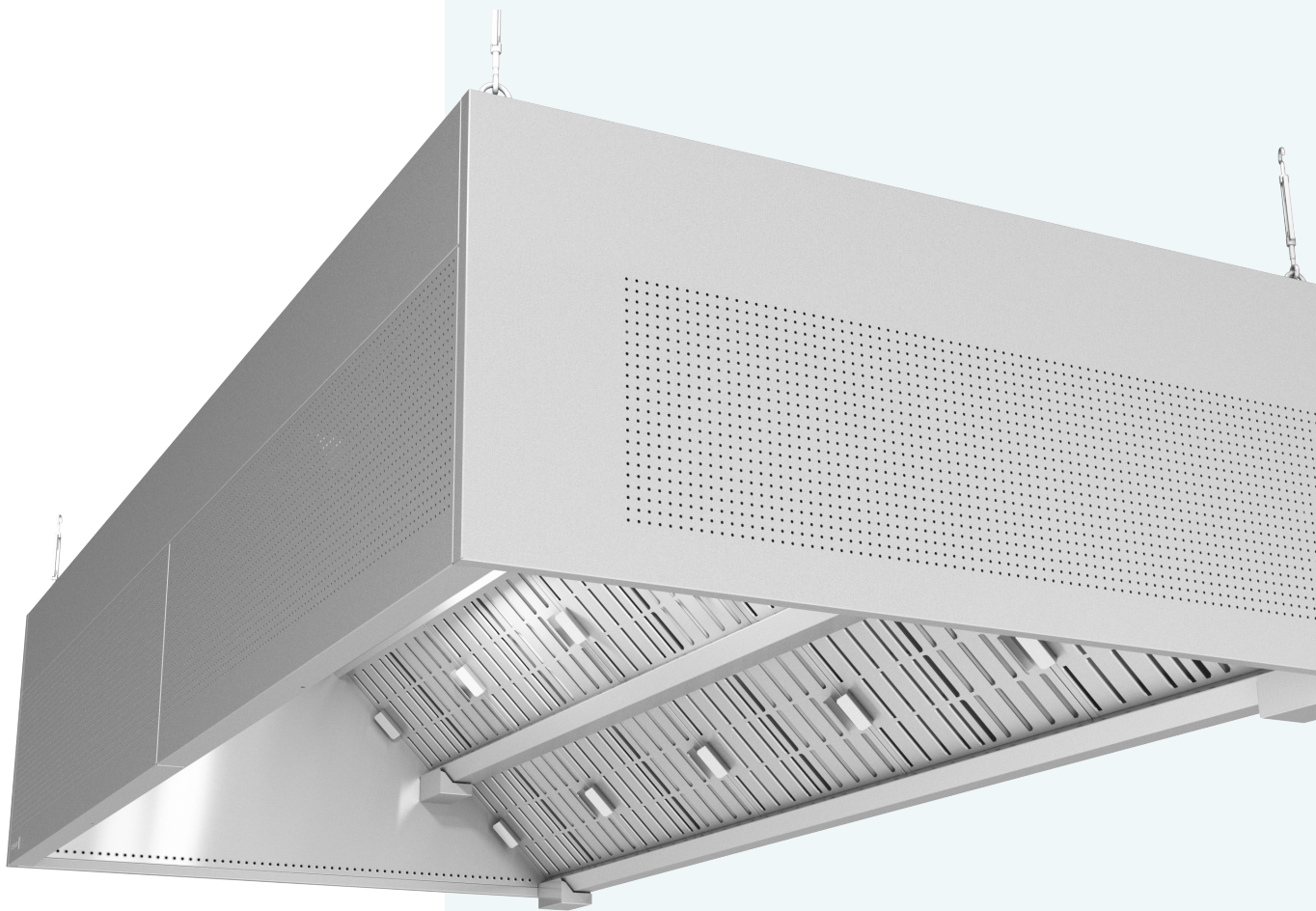
HR-V ja HZ-V soveltuvat pieniin, saareketyyppisiin keittiöihin.



HR-C ja HZ-C on tarkoitettu asennettavaksi seinään.



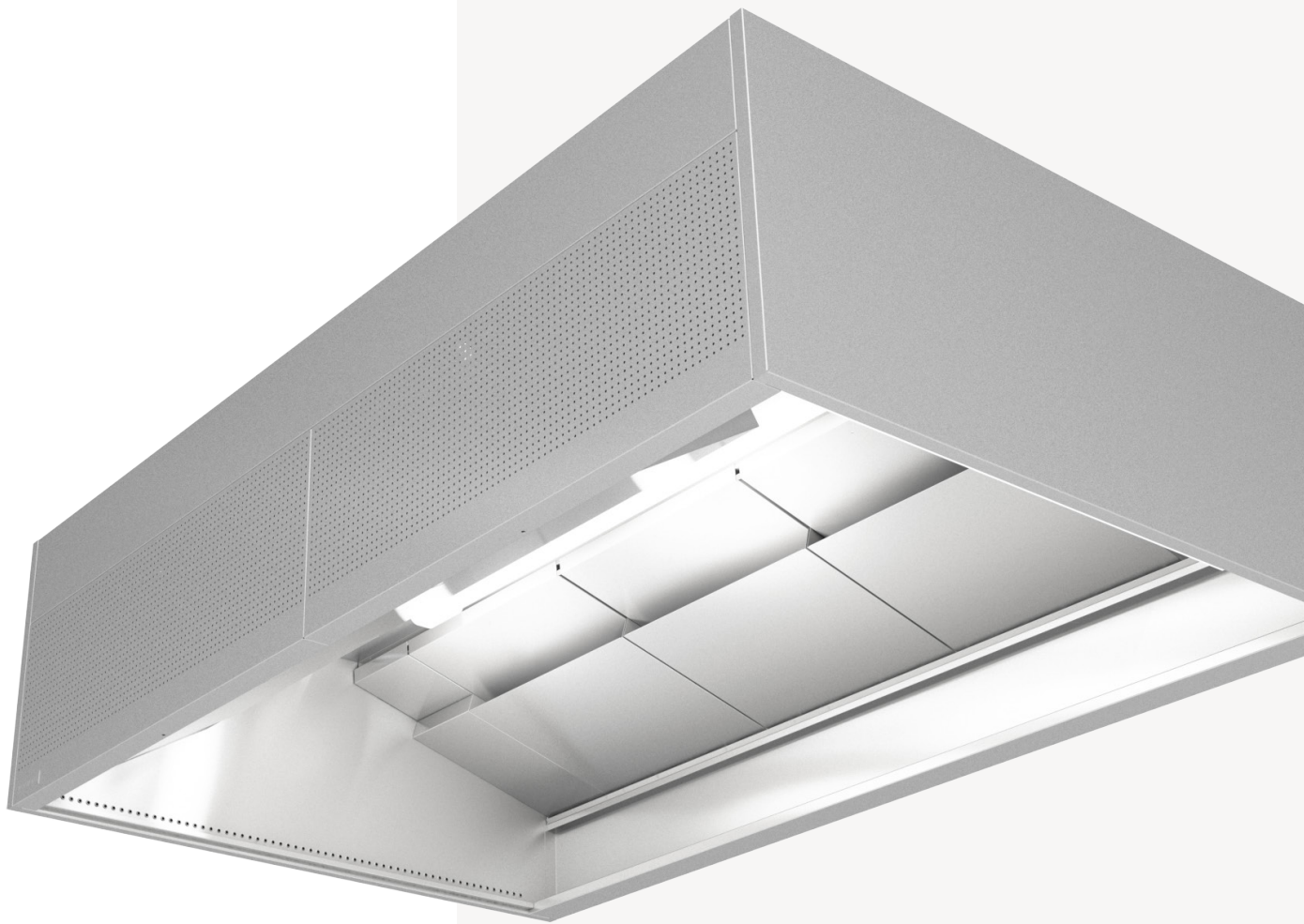
HR-C ja HZ-C modulaariset huuvat
soveltuvat keittiösaarekkeisiin.



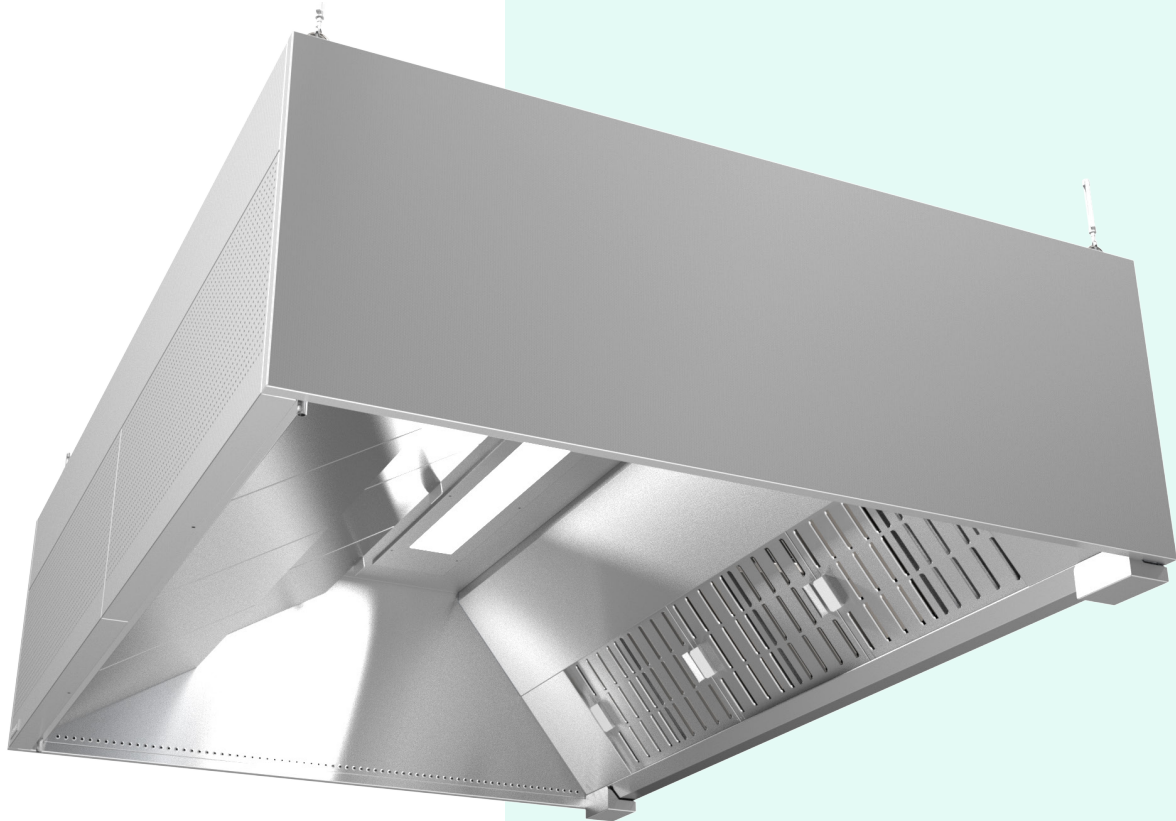
HR-G huuven kaksiriviset rasvasuodattimet toimivat tehokkaasti esimerkiksi hiiligrillien kanssa, jotka vaativat suhteellisen paljon poistoilmaa ja jotka on yleensä sijoitettu ahtaisiin tiloihin.



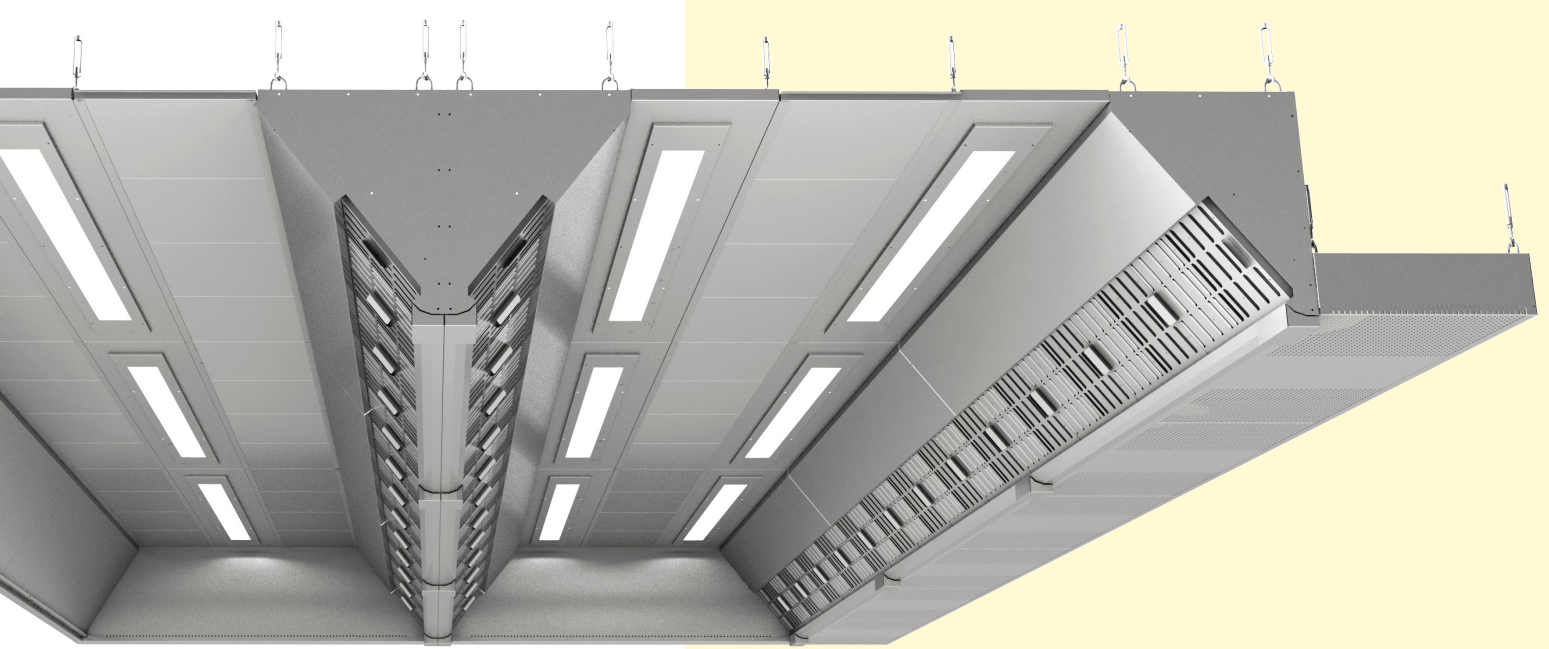
HG Grillhuvu on suunniteltu erityisesti pikaruokaravintoloihin, kuten hampurilais- ja kebabravintoloihin. Pieni ja energiatehokas HG Grillhuvu soveltuu hyvin grillien ja rasvakeitinten yhteyteen. Sillä on erinomainen hiukkasten sieppauskyky huuvan alaosassa sijaitsevan ilmanpoistopisteen ansiosta. HG Grillhuvun ergonominen muotoilu ja huuvan yläosassa sijaitseva lisähylly tuovat lisämukavuutta ahtaisiin tiloihin.



HU on huuvaratkaisumme astianpesulinjalle. HU kondenssihuuva on varustettu isoilla irrotettavilla kondenssilevyillä, jotka kondensoivat pesulinjan höyryn. Kondenssivesi poistuu lattiakaivon kautta. Pesutilan ilmanlaatu ja lämpötila pysyvät tasaisena. HU on saatavilla joko tuloilmajärjestelmällä varustettuna tai ilman.



HR-H on hybridihuuva, yhdistelmä tehokasta rasvasuodatusta ja höyrynlauhdutusta - ihanteellinen ratkaisu monitoimiuunien yläpuolelle. Rasvasuodattimien lisäksi huuvassa on uunin oven yläpuolella sijaitsevat kondenssilevyt, jotka keräävät tehokkaasti uunin avonaisesta ovesta nousevaa höyryä.



HC Ilmanvahtokatto peittää keittiön koko kattopinnan. Sen perusteknologia ja -ominaisuudet ovat samat kuin HR Rasvahuuvissa. Ilmanvaihtokatto on moduulirakenteinen ja sopii kaikenlaisiin keittiön pohjaratkaisuihin, jotka muutoin tarvitsisivat useamman rasvahuuvan. aSAP-ratkaisulla toteutettujen huuvien lisäksi myös ilmanvaihtokatto mahdollistaa keittiölaitteiden siirtämisen keittiössä.

**Tärkein päämäärämme on varmistaa
asiakkaillemme terveellinen
keittiöympäristö.**

