



NORDcanopy

ETS NORD AS är specialiserat på produktion och försäljning av ventilationsutrustning och tillbehör. Tack vare en kombination av omfattande branscherfarenhet och en grupp enastående partners fortsätter vi att leda utvecklingen av köksventilationsprodukter, med fokus på innovation och kvalitet. Alla komponenter i de köksventilationsprodukter som presenteras i denna katalog tillverkas och marknadsförs av ETS NORD AS.

En oförglömlig matupplevelse består av tre ingredienser: **fantastisk mat, glada människor och bra miljö.**



Och det behövs en glad kock för att lyfta varje maträtt till perfektion.

Kökskåpor från **NORD**canopy hjälper dina kockar att fokusera på vad de gör bäst: att skapa enastående rätter som får topprecensioner. Säg farväl till medelmåttig mat och dålig luftkvalitet.



◦ **NORDcanopy**

med ventilationssystem låter frisk luft cirkulera genom ditt kök. Personalen blir nöjdare och samtidigt skyddas de mot bränder och andra faror.

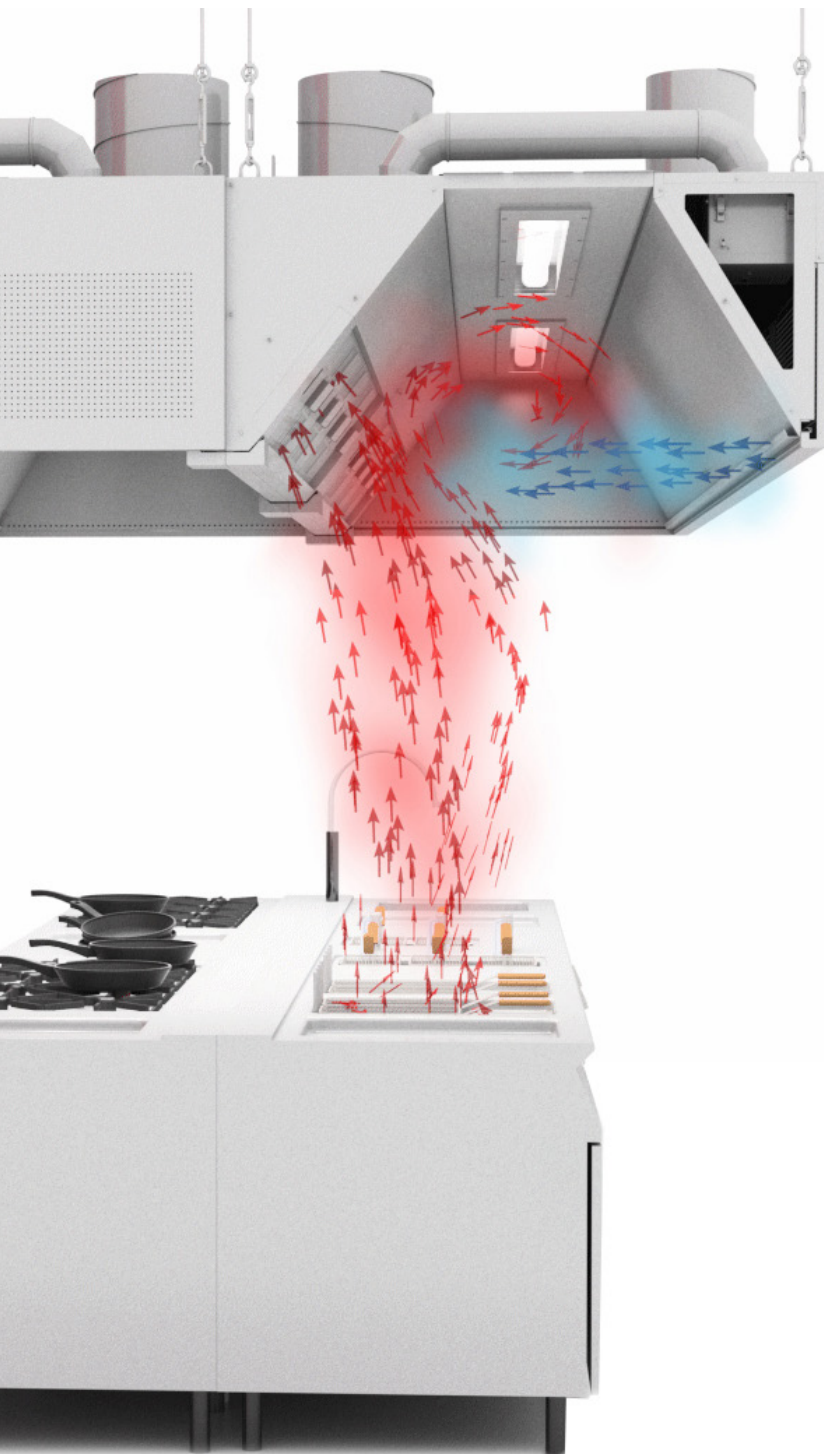
◦ Våra kåpor för yrkeskök suger ut lukt, rök och föroreningar från ditt restaurangkök och bidrar till en säkrare arbetsplats samtidigt som både personal och gäster får en hälsosammare och trevligare miljö.



Kökskåpor från NORDcanopy avlastar din hårt arbetande kökspersonal genom att leverera ren luft med behaglig och reglerad temperatur.

- Minskar den mentala och fysiska stressen vid matlagning i stor skala
- Uppmuntrar till fokusering och kreativitet
- Bidrar till optimal arbetsplatstemperatur
- Håller rök och föroreningar under kontroll
- Reducerar problem med andningsvägarna hos personalen
- Förebygger huvudvärk och ögonirritation
- Ökar komfort och välbefinnande hos personal och gäster
- Minskar risken för brand- och rökrelaterade säkerhetsproblem

Med rätt typ av ventilation och rätt typ av kåpor kommer din personal att andas lättare och bevara sin hälsa.



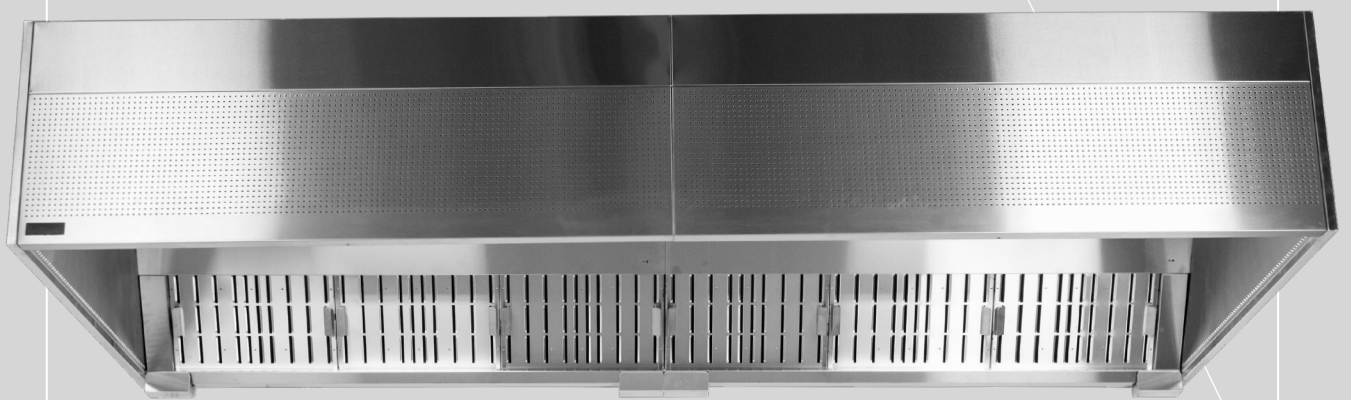
AirGrip.

Varje restaurangägare måste förstå vikten av kökshygien, och luftkvaliteten är avgörande för att hålla din köksmiljö säker och behaglig.

För optimal livsmedelshygien måste temperatur, luftfuktighet och luftutbyte vara väl kontrollerade. Kökskåpor från NORDcanopy hanterar alla tre aspekterna och kräver ingen ytterligare inställning.

- Bättre livsmedelshygien
- Förebygger ansamling av smuts
- Minskade luftföroreningar
- Styrd temperatur
- Hög luftfuktighet motverkas
- Ökad livslängd för restaurangutrustning
- Livsmedel skyddas mot föroreningar
- Minskad energiförbrukning.

Våra aerodynamiskt utformade kökskåpor, i kombination med vår AirGrip-teknik, fångar upp partiklar från matlagningen och hindrar dem från att sprida sig till andra områden.



NORDcanopy

präglas av innovativa lösningar
och rikliga tillbehör.



Luftburna mikropartiklar är en oundviklig och
oönskad konsekvens av matlagning.
Med kökskåpor från NORDcanopy behöver
man inte oroa sig för mikropartiklar eller andra
distraktioner.

Cyklonfilter HFK avlägsnar fettpartiklar och andra livsmedelsrelaterade föroreningar som finns i frånluften. Fettfria ventilationskanaler och smart konstruerade filter ger hög brandsäkerhet och minskar behovet av köksunderhåll.

Ozongeneratorteknik HZ – Ozonbehandling lyfter det fettfria ventilationssystemet till nästa nivå genom att bryta ner även de allra minsta fett- och luktpartiklarna. Tack vare den behandlingen kan värmeväxlare installeras i systemet, en lösning som sparar energi och pengar genom att återvinna

värmen i kökets frånluft.

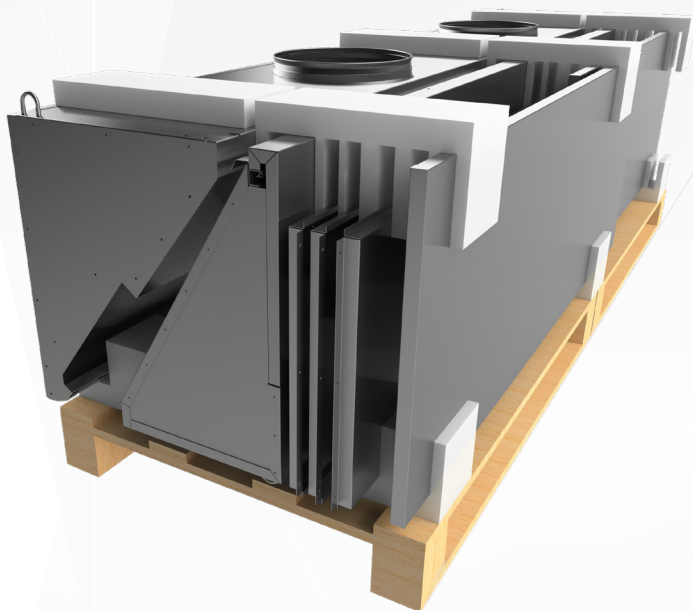
Att utnyttja värmen från köket för att värma byggnaden bidrar till en grönare framtid. Ozongeneratortekniken kräver mindre underhåll än konkurrerande lösningar och ger låga driftkostnader. För att säkerställa att din kökskåpa alltid fungerar optimalt innehåller våra HZ-kåpor med ozonteknik smarta funktioner för att meddela användaren om eventuella fel och skicka underhållspåminnelser. Med denna teknik kan vi dessutom ge dig råd om ventilationsrelaterade problem eller fel.

LED belysning



Precis som alla andra konstnärer vet
en kock att varje måltid är
både läcker och estetiskt
tilltalande, och att den stimulerar
alla fem sinnena.

LED-belysning – NORDcanopy-kåpor är utrustade med modern LED-belysning som är skonsam för ögonen men tillräckligt ljusstark för att dina kockar ska kunna se varje detalj i sina kulinariska mästerverk. Den optimala ljuskällan beror på kåpens storlek – den måste ge ett tillräckligt ljusflöde över hela arbetsytan.



Självmonteringspaket

utan hantverkare

Med våra självmonteringspaket sprider vi matlagningsglädje över hela världen. Detta är en kompakt version av våra kökskåpor, som är enkel, snabb och billig att leverera, även till avlägsna hörn av världen. Kåporna är avsedda att monteras på arbetsplatsen och levereras som färdiga moduler med installationsanvisningar i 5 steg.

När framkomligheten till arbetsplatsen eller kökslokalerna är begränsad kan ett självmonteringspaket från ETS NORD vara den perfekta lösningen. Smala korridorer och komplexa planlösningar är inte längre något hinder!

Byggda för att återanvändas

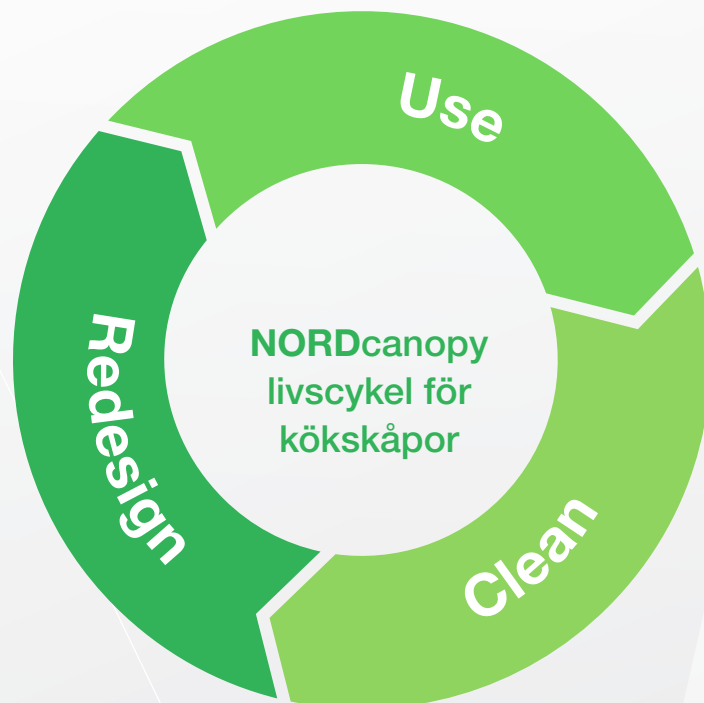
– På ETS NORD fokuserar vi på att skapa hållbara produkter med lång livscykel. Våra modulära lösningar gör det enkelt att lägga till eller ta bort moduler, så att användaren kan flytta eller ändra ett befintligt system av kåpor för en ny kökslayout. Deras unika lasersvetsade konstruktion i rostfritt stål är enkel att rengöra och ger hållbarhet och funktionalitet för många års användning.



Nyckeln till hållbarhet ligger i modulär uppbyggnad, behovsstyrd ventilation och modern tillverkningsteknik.

Självmonteringspaket erbjuder inte bara snabb leverans, utan minskar dessutom koldioxidavtrycket till högst hälften.

70% av alla restauranger kommer att ha renoverats eller ändrat sitt koncept inom bara 5 år. Den modulära och återanvändbara konstruktionen hos kökskåpor från ETS NORD minskar också de ekonomiska riskerna för restaurangägarna.

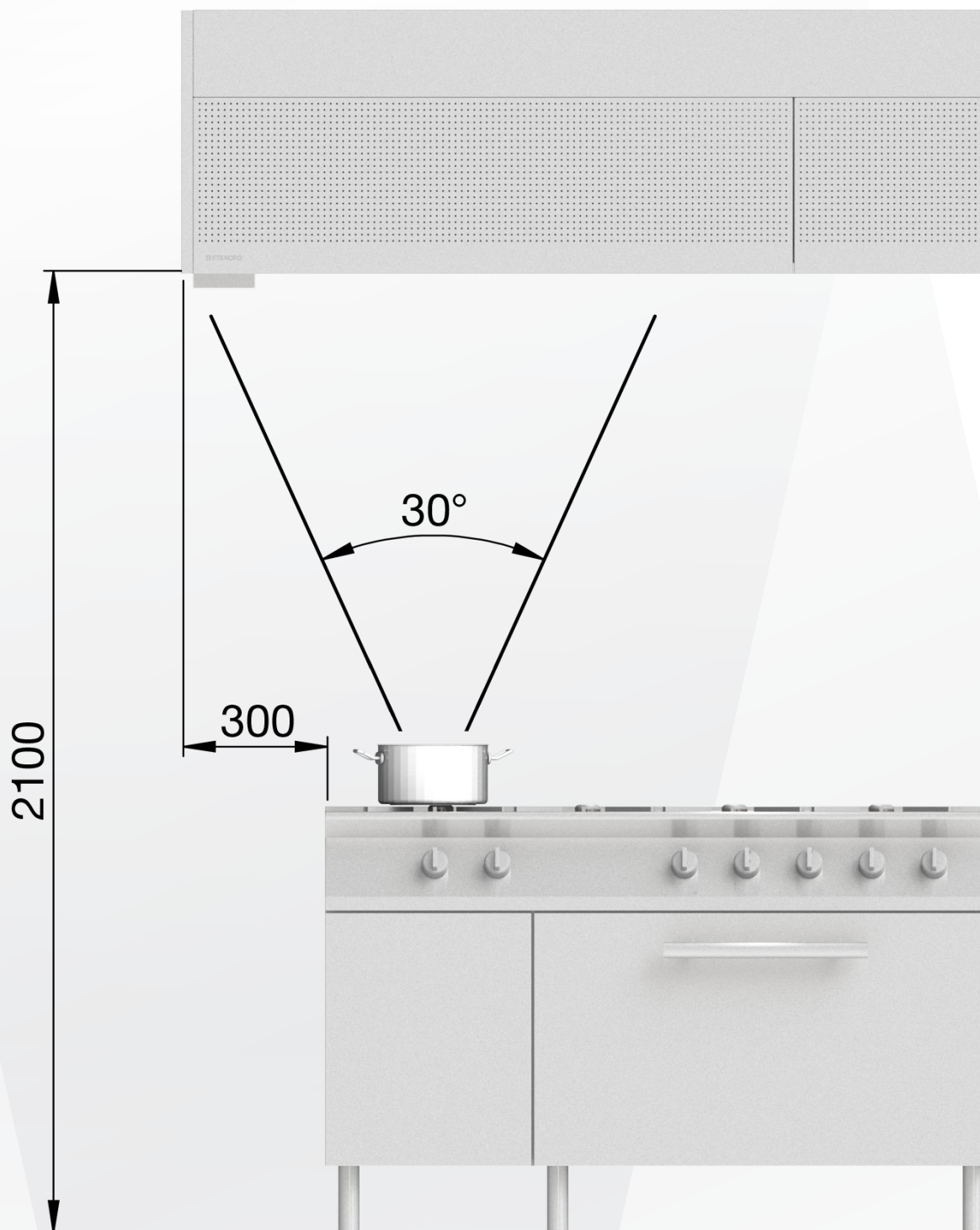


Timo Olesk
Produktutvecklingschef

“Om vi till exempel bygger en restaurang för vid Dubai Expo kan vi använda samma kökskåpmoduler i nästa projekt. Genom att återanvända komponenter halverar vi vårt koldioxidavtryck.”

I ett kök spelar storleken roll

För att en kökskåpa ska fungera optimalt måste den vara tillräckligt stor för att låta luften cirkulera. Precis som det krävs en viss mängd vatten för att pastan ska bli perfekt al dente måste en kökskåpa vara tillräckligt stor för att kunna bearbeta rätt andel luft i förhållande till kökets totala volym och form.



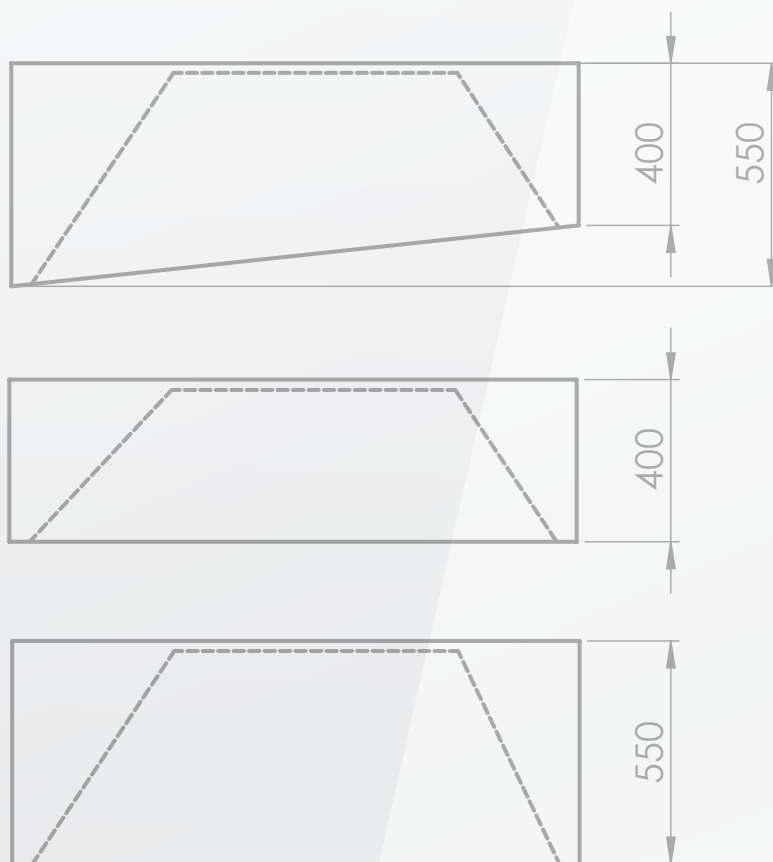
Ergonomi

De flesta av våra kökskåpor är 550 mm höga, men vi erbjuder även ett alternativ med höjden 400 mm, framtaget för trängre utrymmen.

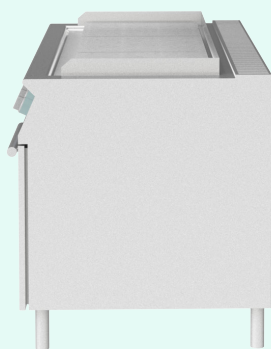
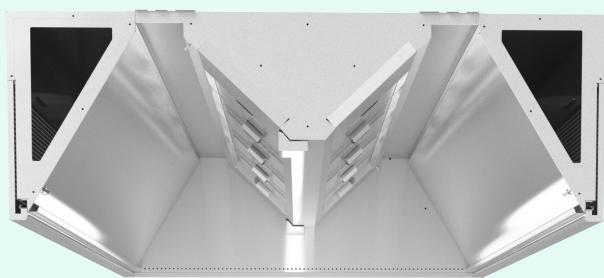
En av våra mer innovativa lösningar är en hybridkökskåpa med snedställda sidor och ett fettfilter närmare arbetsytan.

Med tilluftszonen på 400 mm garanterar vår hybridkökskåpa en mer koncentrerad utsugning av förorenad luft.

Kökskåporna tillverkas normalt med längd och bredd i steg om 100 mm. Vi kombinerar moduler för att skapa längre kåpor (2 900 mm och uppåt). Våra kåpor består av olika element som monteras rygg mot rygg.



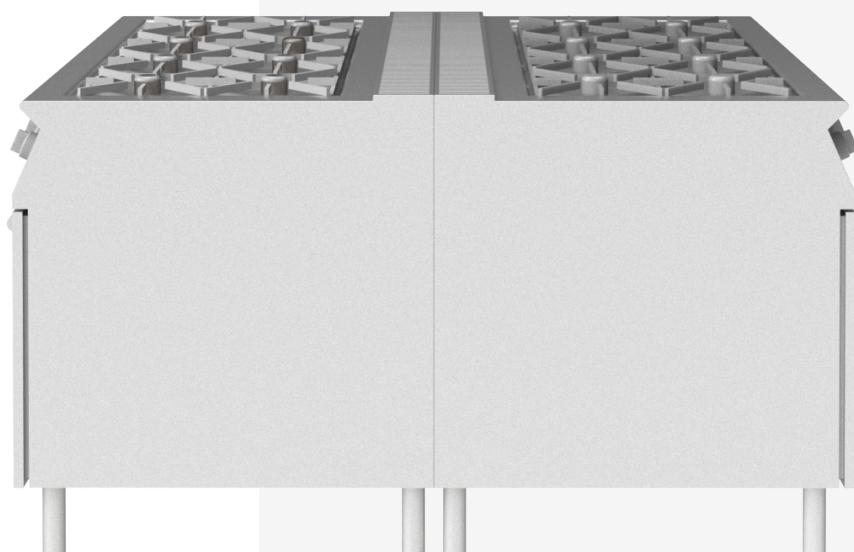
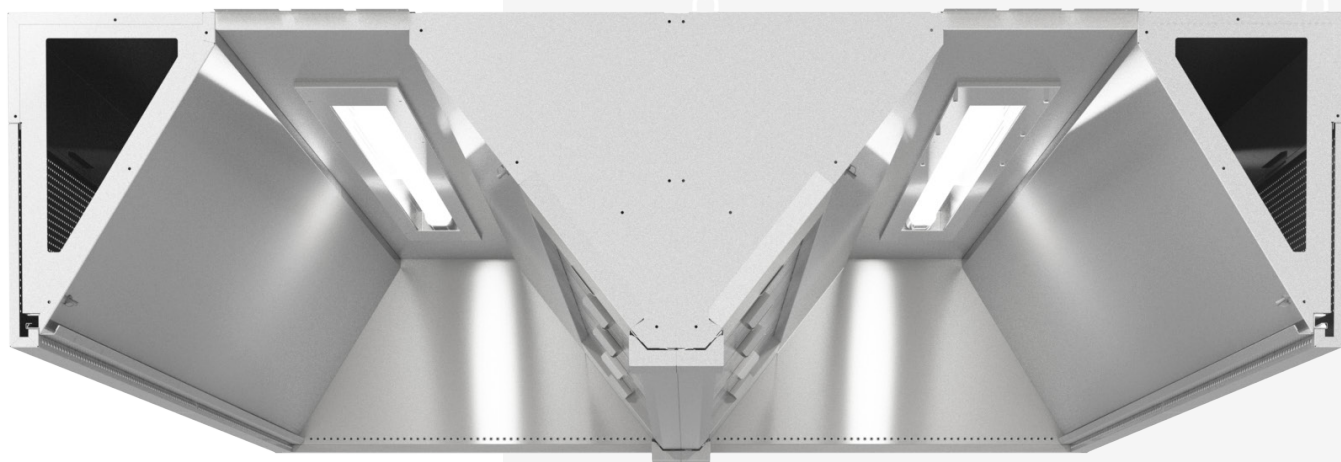
Vi erbjuder kökskåpor i många olika utföranden, för att motsvara projektets rumsliga och funktionella krav.



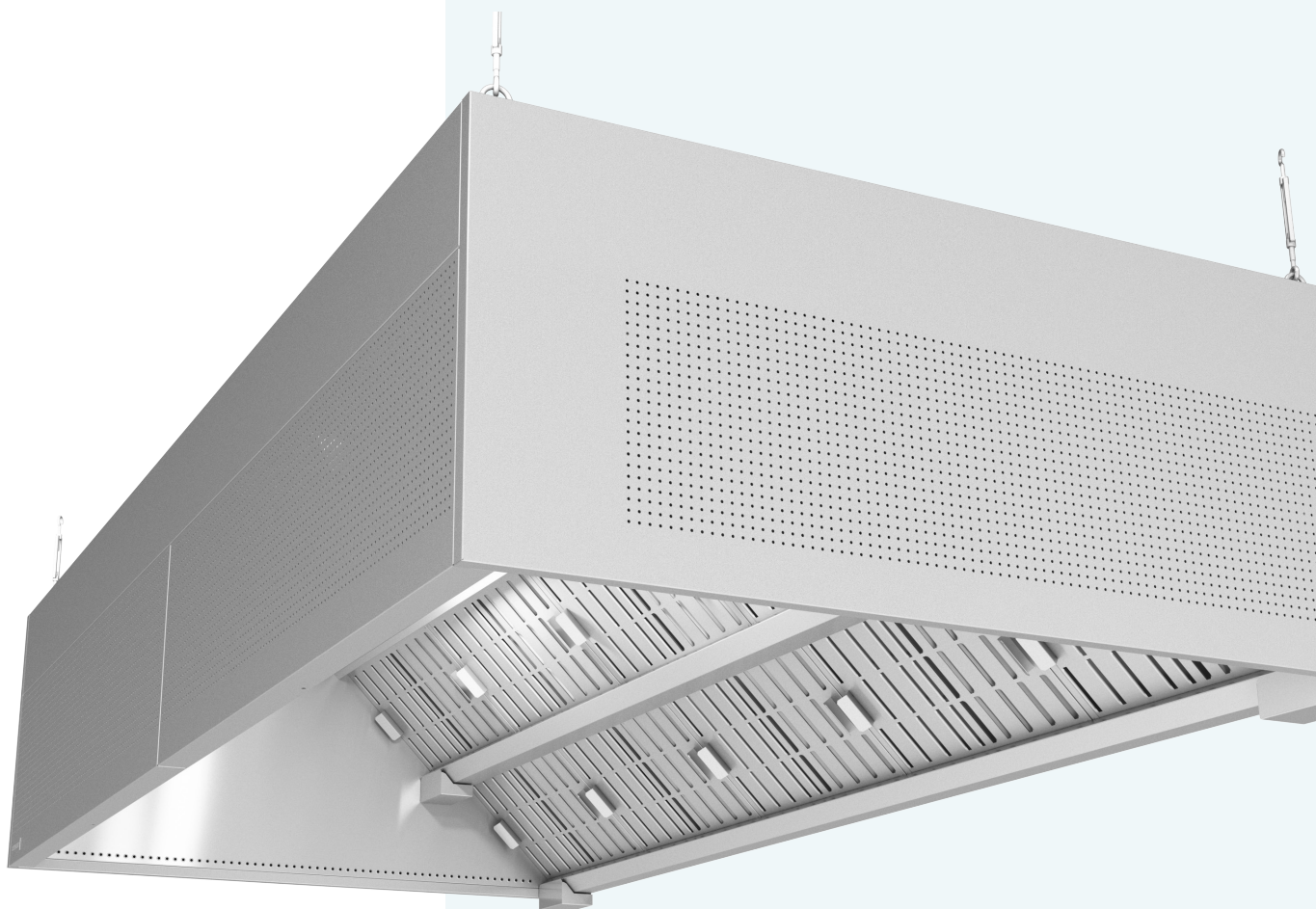
HR-V och HZ-V för små kök med köksö



HR-C och HZ-C för väggmontering



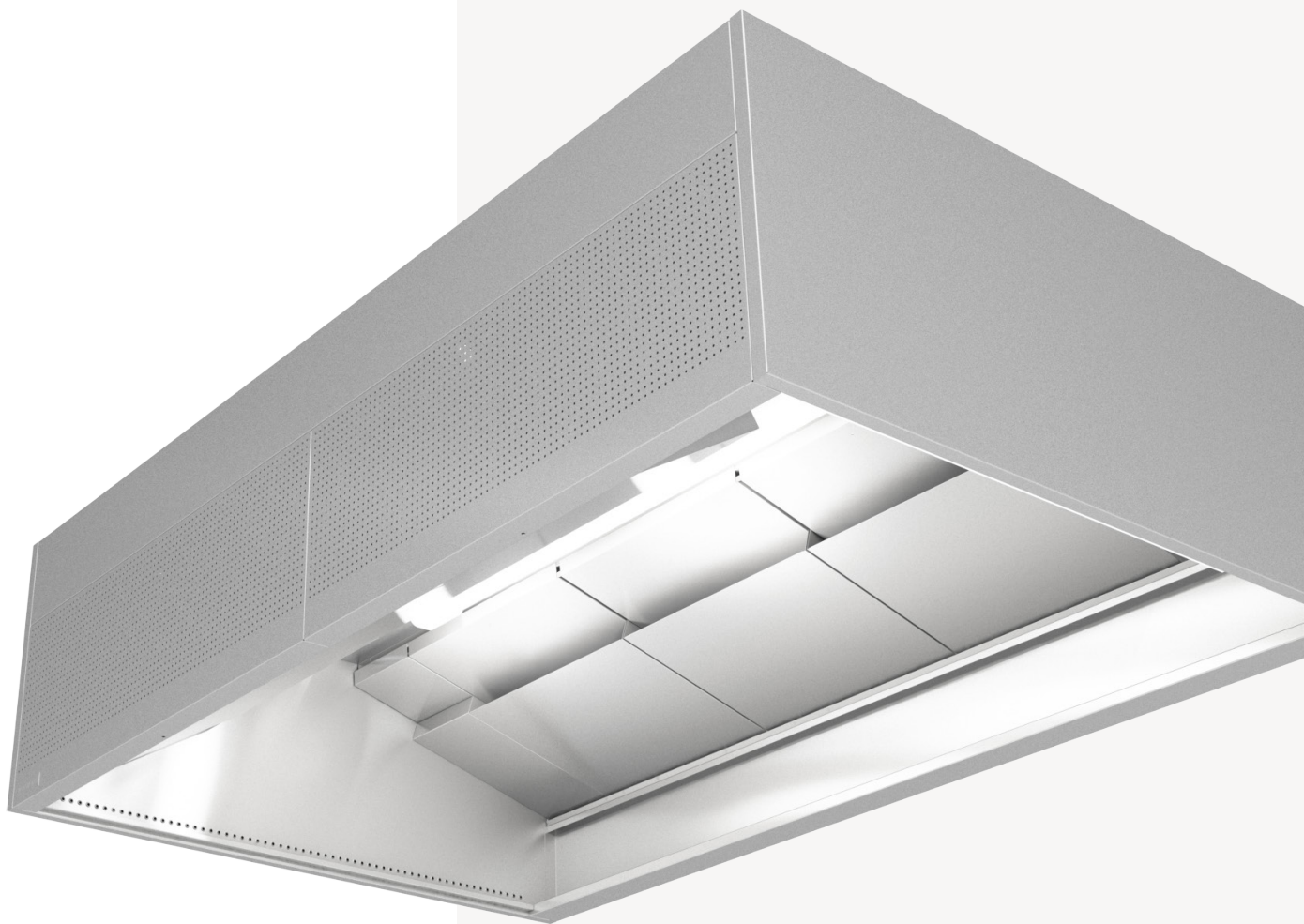
Modulära kökskåpor HR-C och HZ-C
för kök med köksö.



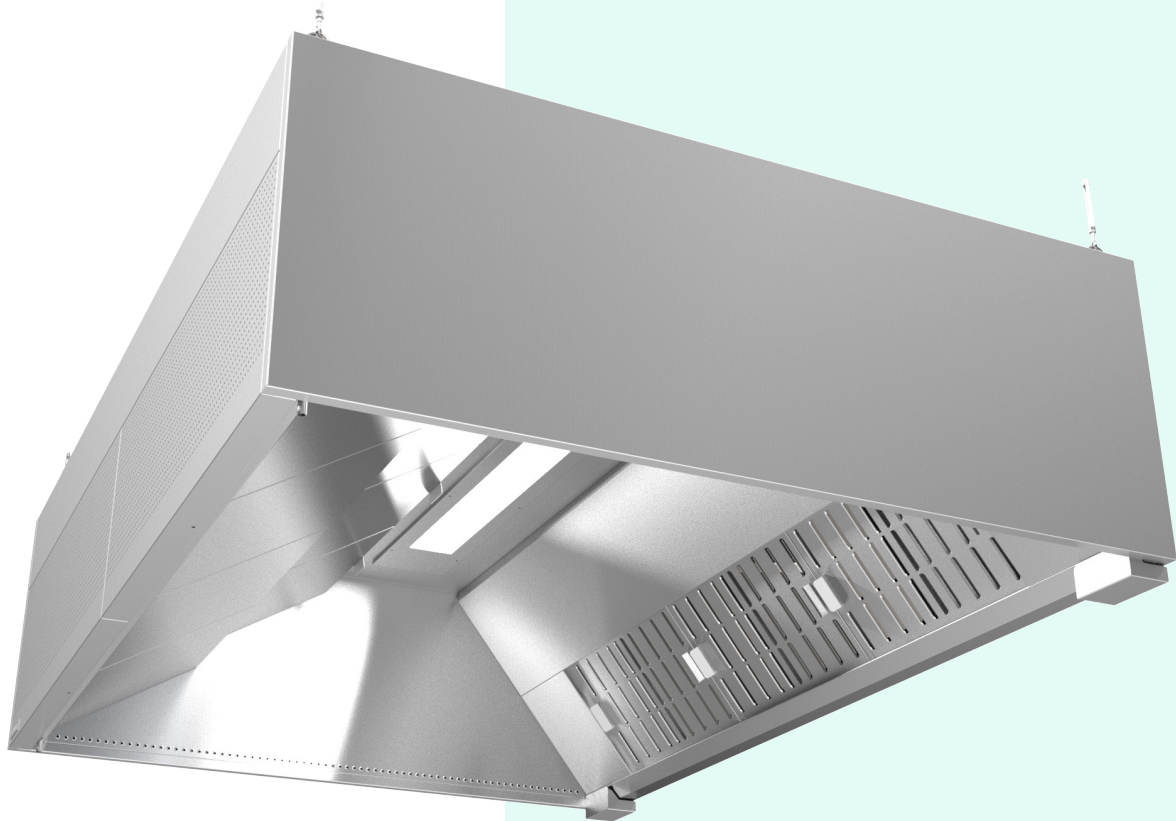
HR-G-kåpan klarar apparater med mycket höga luftflödeskrav, upp till dubbelt så höga som de flesta standardkåpor med fettavskiljning.



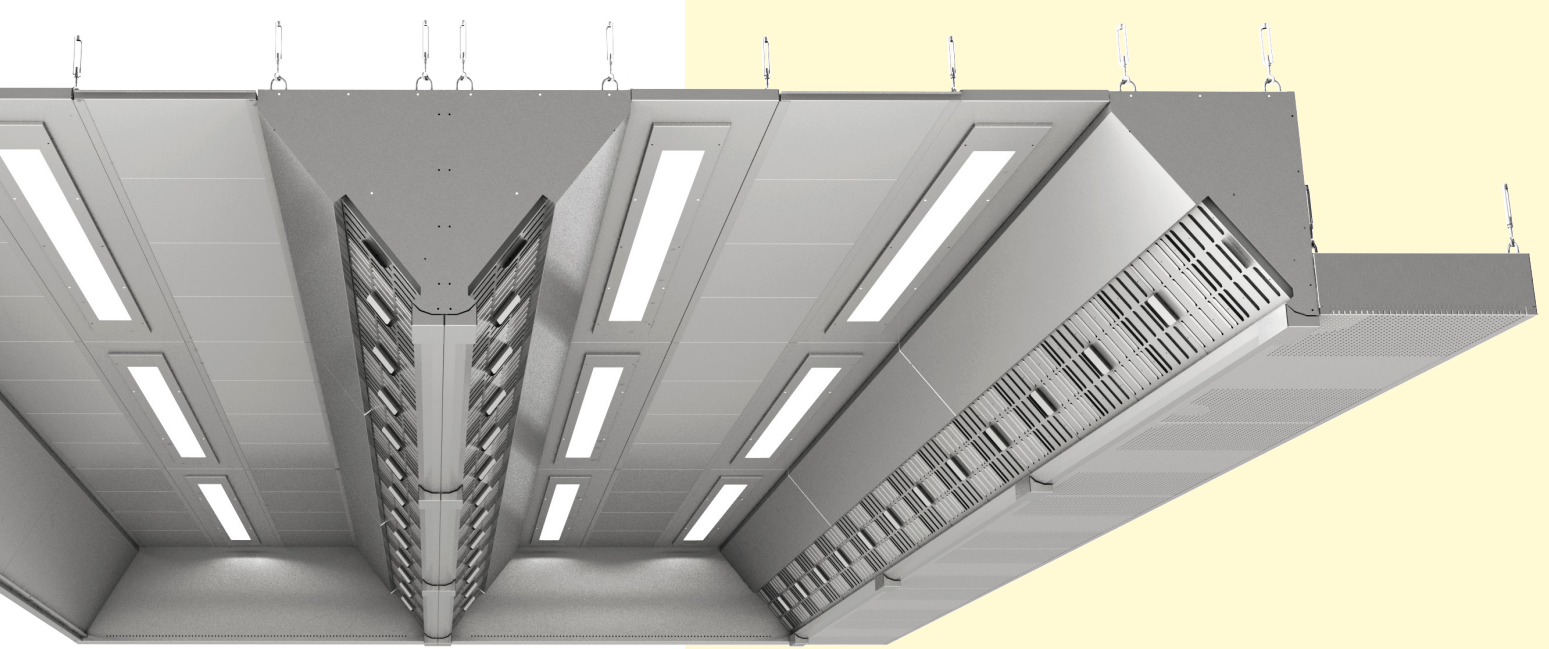
Vår kökskåpa **HG för grillning** är avsedd för högvolumstillagning. Denna lilla och energieffektiva kökskåpa hanterar utan vidare ångorna från grillar och fritöser och har utmärkt uppsugningskapacitet tack vare sin lågt placerade utsugningsöppning. HG spelar en nyckelroll för köksergonomin med sin användarvänliga formgivning och extra avställningsyta på ovansidan.



HU är vår lösning för diskutrymmen. Denna kåpa eliminerar fuktansamling från diskmaskinens arbetsområde och kåpans ytor. Närliggande arbete i köket störs inte av fukt från disken, utan kan fortsätta med god luftkvalitet och jämn temperatur. HU-kåpan är tillgängligt med eller utan tilluft.



HR-H är en hybridkombination av fett- och kondenskåpa, en idealisk lösning för att suga ut luft från ovanför ugnar. Kåpan innehåller förutom fettfilter även kondensationsplåtar placerade ovanför ugnsluckan för effektiv uppsamling av ånga som stiger när luckan öppnas.



Ventilationstaket HC täcker kökets hela innertak. Det innehåller samma kärnteknik och funktioner som våra HR-fettkåpor. Taket är modulärt uppbyggt, liknande våra kåpor i självmonteringspaket och lämpar sig för komplexa kökslayouter som annars skulle kräva många fettkåpor. HC är en lösning som möjliggör ändringar i en kökslayout utan att behöva bygga om hela ventilationssystemet.

Vår högsta prioritet är en hälsosam
köksmiljö för våra kunder.

