

NORDcanopy

Ammattikeittiön valmistushuuvat

Oikealla huuvavalinnalla suunnitteletoimivan keittiön



ETS NORD on ilmanvaihdon tuotteisiin erikoistunut yritys. Tuotekehityksemme tavoitteena on tuottaa jatkuvasti innovatiivisia ja korkealaatuisia tuotteita asiakkaidemme tarpeisiin. Kaikki tämän esitteen keittiöilmanvaihdon tuotteet ja komponentit ovat ETS NORDin valmistamia ja markkinoimia.

Keittiöhuuvua valittaessa on syytä tarkastella keittiötä kokonaisuutena. Onko kyseessä valmistuskeittiö tai ns. lämmityskeittiö?

Oleellista on myös tietää, millä menetelmillä ja millaista ruokaa keittiössä valmistetaan ja miten keittiön laitteita on sijoiteltu, jotta poistoilman tarve voidaan mitoittaa oikein.

Keittiön ilmanvaihdon suunnittelussa on huomioitava, että keittiö toimii myös työpaikkana monen vuoden ajan.

Ergonominen, raikas ja helposti puhdistettavissa oleva työympäristö on tae keittiöhenkilöstön jaksamiselle ja luovuudelle.

Kaikki nämä muuttujat yhdessä määrittävät keittiöön parhaiten soveltuvan huuvatyypin.

Huuvat jaetaan ammattikeittiön valmistushuuviin ja kondenssihuuviin.



◦ **NORD**canopy-

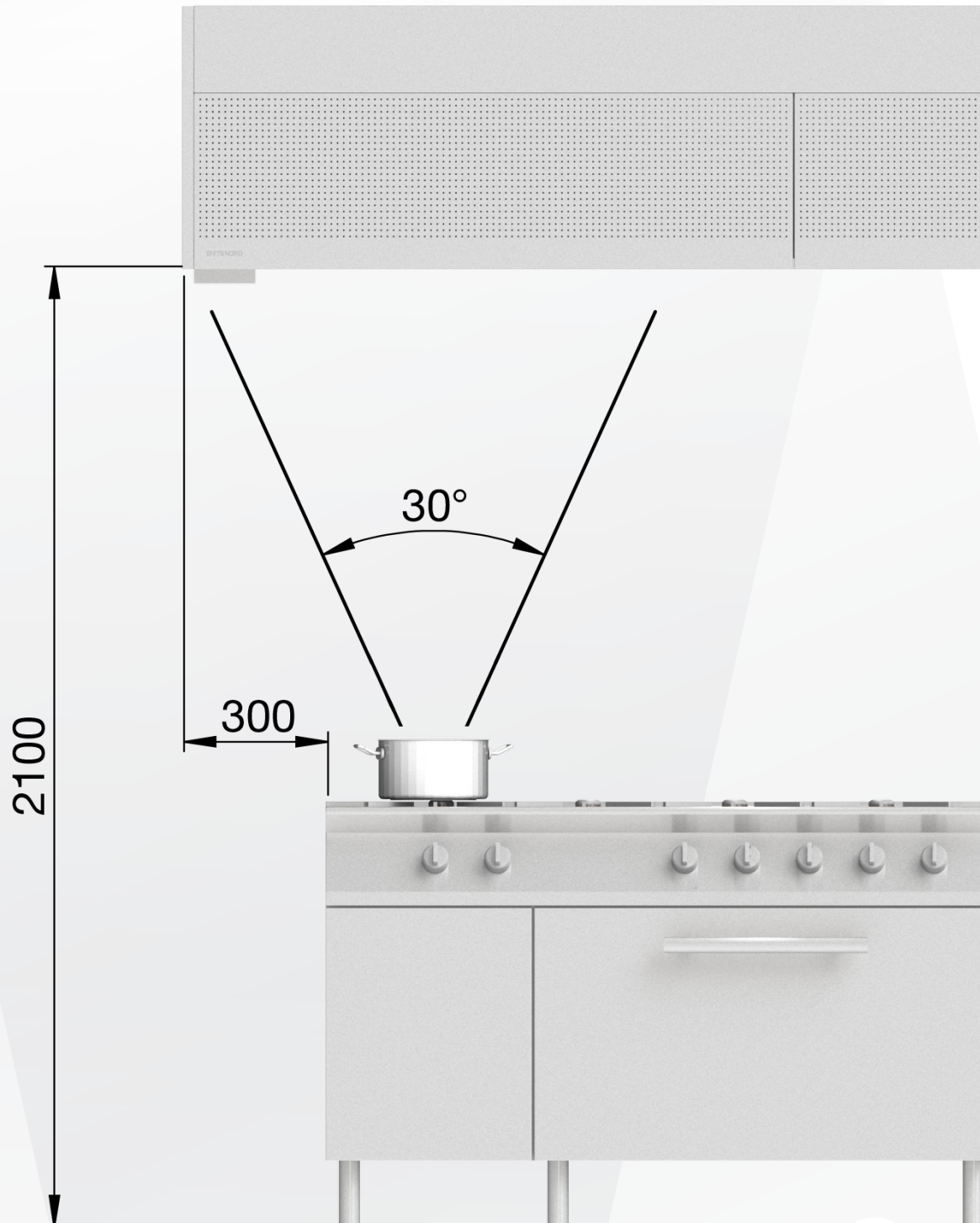
tuotteet siirtävät ilmaa tehokkaasti keittiössä ja pitävät ravintolan olosuhteet miellyttävinä ja turvallisina.

◦ ETS NORDin huuvat luovat käyttäjäystävällisen ja paloturvallisen työskentelyympäristön poistamalla ravintolakeittiöstä hajuja, savua ja muita epäpuhtauksia.

Huuvan koon valinta

Parhaan sieppauskyvyn takaamiseksi tulisi huuvan reunojen ulottua vähintään 300 mm yli alla olevien laitteiden reunojen, ja niiden välisen kulman tulisi olla noin 15 astetta.

Pääsääntöisesti huuvan etureunan tulisi ulottua 400 mm päähän alla olevan laitteen etureunasta. Kuitenkin, jos alla oleva laite on esimerkiksi uuni, josta luukku avatessa purkautuu huonetilaan suuri määrä höyryä, tulisi etäisyyden alla olevien laitteiden etureunasta olla suurempi noin 600 mm.

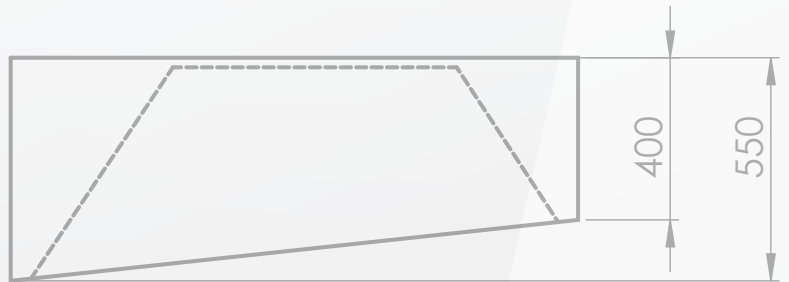


Trapetsihuuva

Trapetsihuuva on kevennetty HR-rasvahuuva.

Huuvan etupaneelin korkeus on 400 mm, mutta rasvakammion kohdalla korkeus on 550 mm.

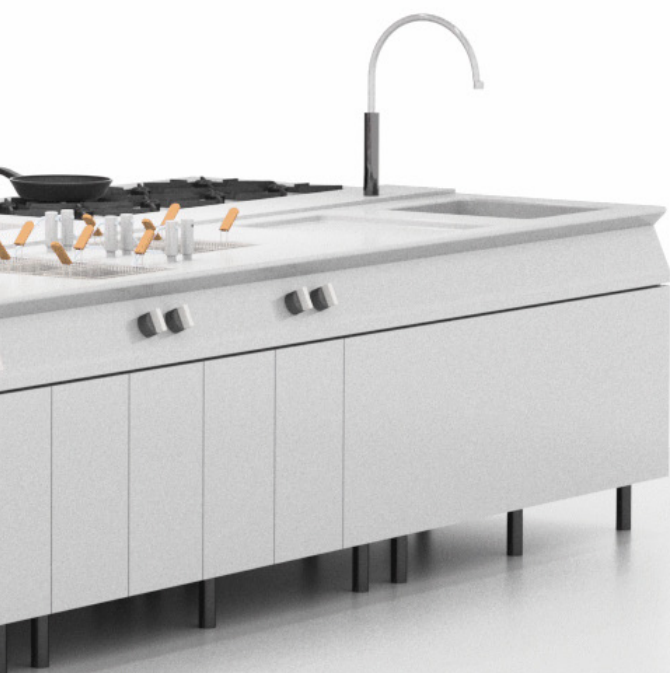
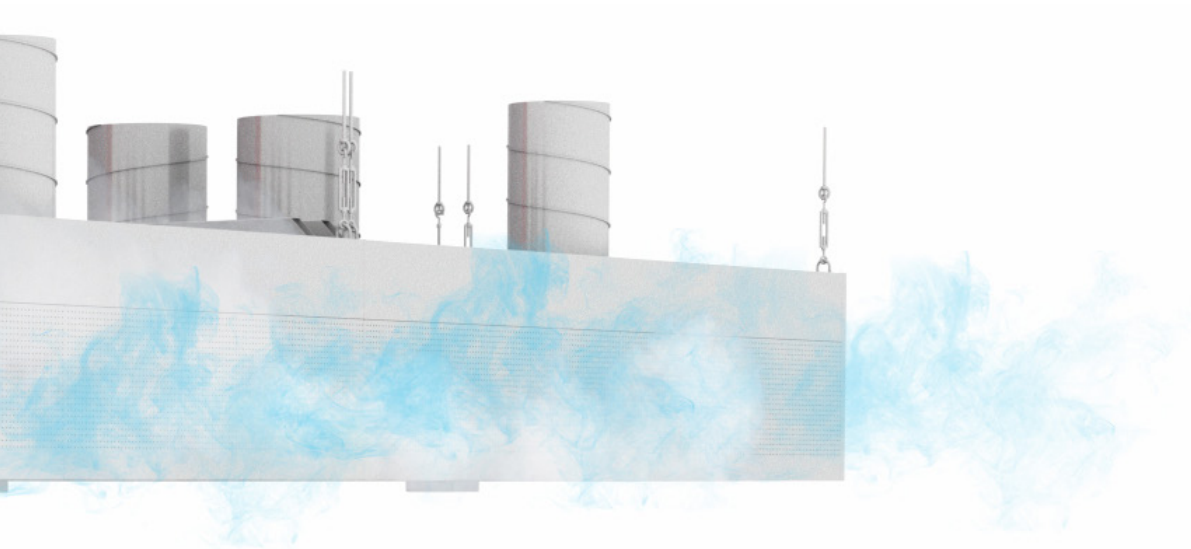
Ratkaisu tuo enemmän korkeutta ja ilmavuutta työpisteiden yläpuolelle, samalla kun huuvan vastaanottokapasiteettia on parannettu. Trapetsihuuvia käytetään mm. avokeittiöissä, joissa huuvan halutaan olevan ilmeeltään kevyt ja raikas. Trapetsihuvulla saavutetaan hyvä vastaanottokapasiteetti matalissakin keittiöissä, koska huuvan sisätilavuus on maksimoitu olosuhteisiin nähden. Trapetsimalliset huuvat toimivat sekä seinä- että saarekemalleina.



Huuvan tuloilma

Huuvan tuloilma on yleensä helpoin tapa tuoda huuvan tarvitsema korvausilma keittiöön. Tällöin huuvaan valitaan tuloilma ja tuloilman määräksi mitoitetaan ammattikeittiöissä 90 prosenttia huuvan poistoilmamäärästä.

Tuloilmalla varustetuissa huuvissa on vakiona myös AirGrip- ohjausilma, joka ohjaa rasvaisen poistoilman keittiölaitteilta huuvan sisään ja lopuksi rasvansuodattimiin.



Huuvan ilmamäärät

Lopulliset ilmamäärät määräytyvät laitetyypin, käyttöasteen sekä laitteen sähkötehon mukaan. ETS NORDin huuvien mitoitusohjelma auttaa valitsemaan oikeat ilmamäärät.

[ETS NORDin huuvien mitoitusohjelma](#)

Rasvahuuvat

HR-C
Rasvahuuva



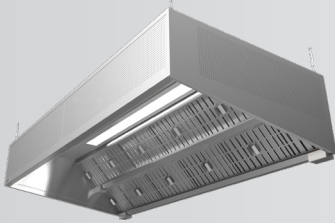
HR-E
Rasvahuuva



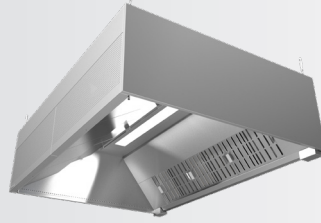
HR-V
Rasvahuuva, saarekeasennus



HR-G
Grillihuuva SUURTEHO



HR-H
Hybridihuuva



Otsonaattorihuuvat

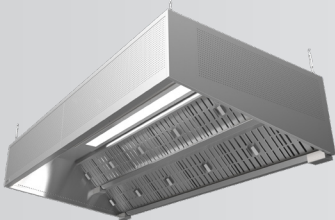
HZ-C
Otsonaattorihuuva, seinäasennus



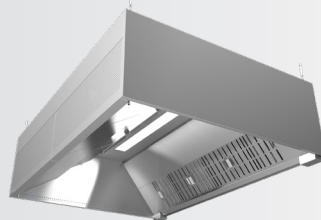
HZ-V
Otsonaattorihuuva, saarekeasennus



HZ-G
Grillihuuva SUURTEHO otsonaattorilla



HZ-H
Hybridihuuva otsonaattorilla



Grillihuuva

HG Grillihuuva
PIKARUOKA otsonaattorilla



Kondenssihuuvat

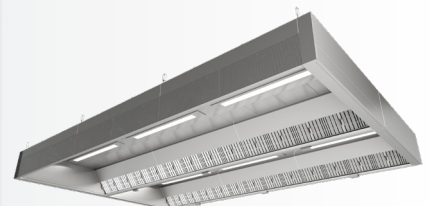
HU
Kondenssihuuva PESULINJA



HN
Poistohuuva ASTIANPESUKONE



HC Ilmastointikatto





Rasvahuuva

Rasvahuuva HR valitaan keittiöihin, joissa ruoan valmistus tuottaa vähän rasvaa eikä kohteessa käytetä lämmöntalteenottotekniikka rasvakanavassa.

HR-rasvahuuvien valikoima on laaja, niin poistotehoiltaan kuin rasvasuodatinratkaisuiltaan.

HR-huuvia saa joko seinä- tai saarekemalleina.

Moduulirakenteen ansiosta HR-huuvissa ei ole väliseiniä, sekä tulo- että poistokammiot jatkuvat koko huuvan pituudelta.

Rasvahuuvat täyttävät uusimmat EN 16282-2 ”Rakenne ja turvallisuus” standardit.

Laser-hitsatun 1 mm RST-pellin ansiosta tulo- ja poistoilmakammiot ovat täysin tiiviit.

Huuvat ovat modernin tyylikkäättä ja niiden kärynsieppauskykyä on parannettu yli 10 prosenttia aikaisemmasta mallista.



Rasvahuuva otsonipuhdistuksella

ETS NORD:in otsonipuhdistuksella varustetut rasvahuuvat HZ ovat kaikki rakenteeltaan HR-huuvia, joihin on integroitu otsonipuhdistus.

Otsonipuhdistusratkaisu valitaan, kun ruoanvalmistus tuottaa rasvaa ja keittiön poistoilmakanava on yhdistetty lämmöntalteenottoon.

Syklonirasvasuodattimet poistavat suurimman osan rasvasta. Suodattimien jälkeen poistoilmaan jäävä aerosolirasva muutetaan otsonin avulla vedeksi ja hiilidioksidiksi.

Otsonin käyttö vähentää myös merkittävästi poistoilman mahdollisia hajuongelmia ja tekee poistokanavasta hyvin paloturvallisen. Otsonipuhdistuksella varustettu tehokas rasvahuuva on paras valinta vaativiin ammattikeittiökohteisiin.



Suurtehohuuva

Suurtehohuuvratkaisu soveltuu erinomaisesti tiloihin, joissa ahtaus estää pitkien huuvien käytön.

Normaalisti suodattimet ovat yhdessä rivissä, mutta suurtehohuuvassa ne on sijoitettu kahteen riviin päällekkäin.

Suurtehohuuvaa käytetään hiiligrillien ja muiden suuritehoisten keittiölaitteiden yhteydessä, kun lämpökuormitus vaatii paljon poistoilmaa.

Suurtehon poistokapasiteetti on jopa 400 -450 l/s per huuvametri. Rasvasuodattimien poisto pesua varten on helppoa [ETS NORDin Apukäden avulla](#).

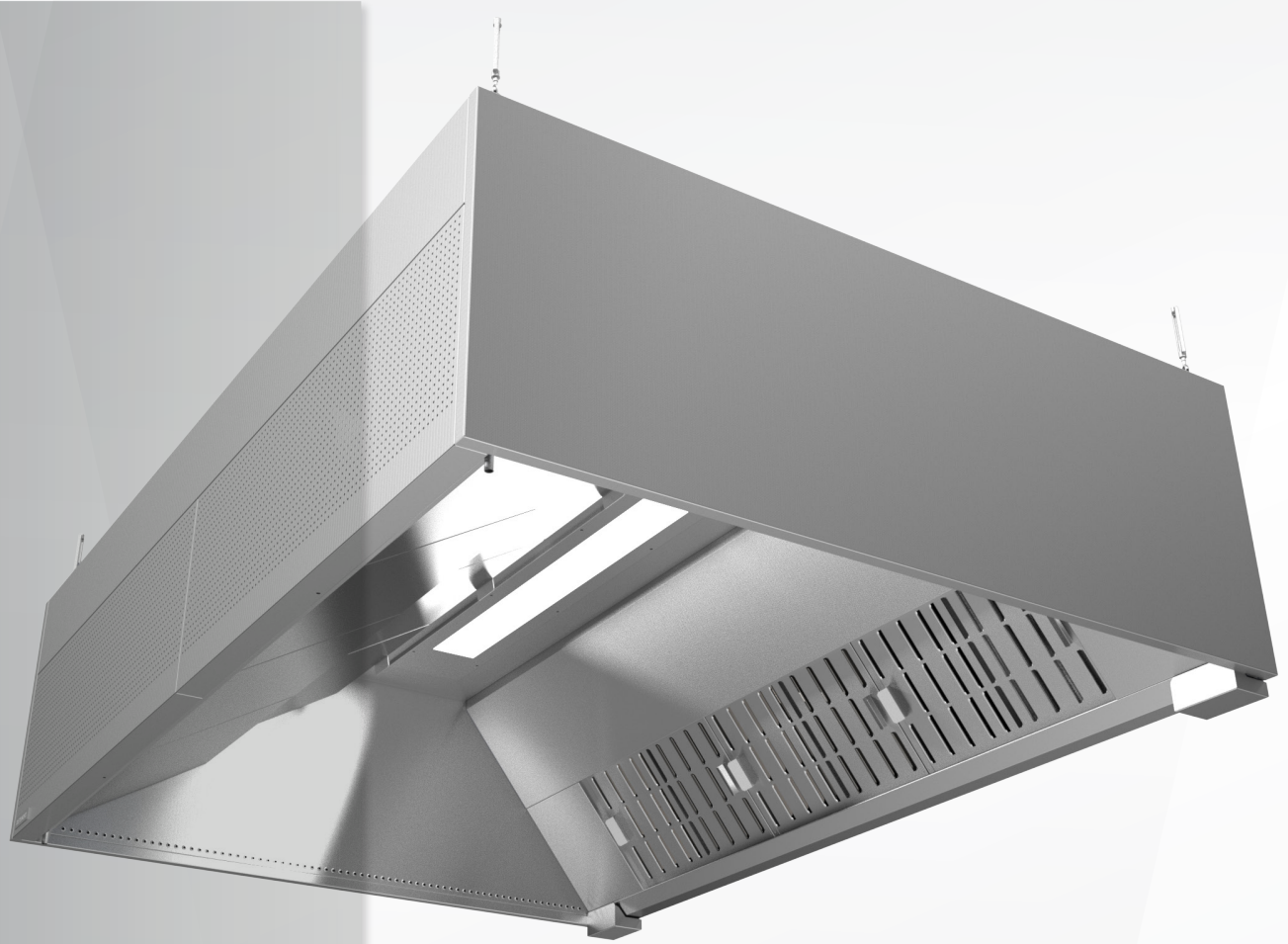
Grillihuuva

Grillihuuva HG on suunniteltu pikaruokaravintoloihin, joissa tyypillisesti paistetaan paljon pihvejä samanaikaisesti.

HG-huuvan poistoilmakammio ja rasvasuodattimet on laskettu mahdollisimman lähelle paistopistettä. Grillihuuva on pienehkö ja vie vähän tilaa.

HG-huuva suunnitellaan kohteen paistotasojen mukaan.





Hybridihuuva

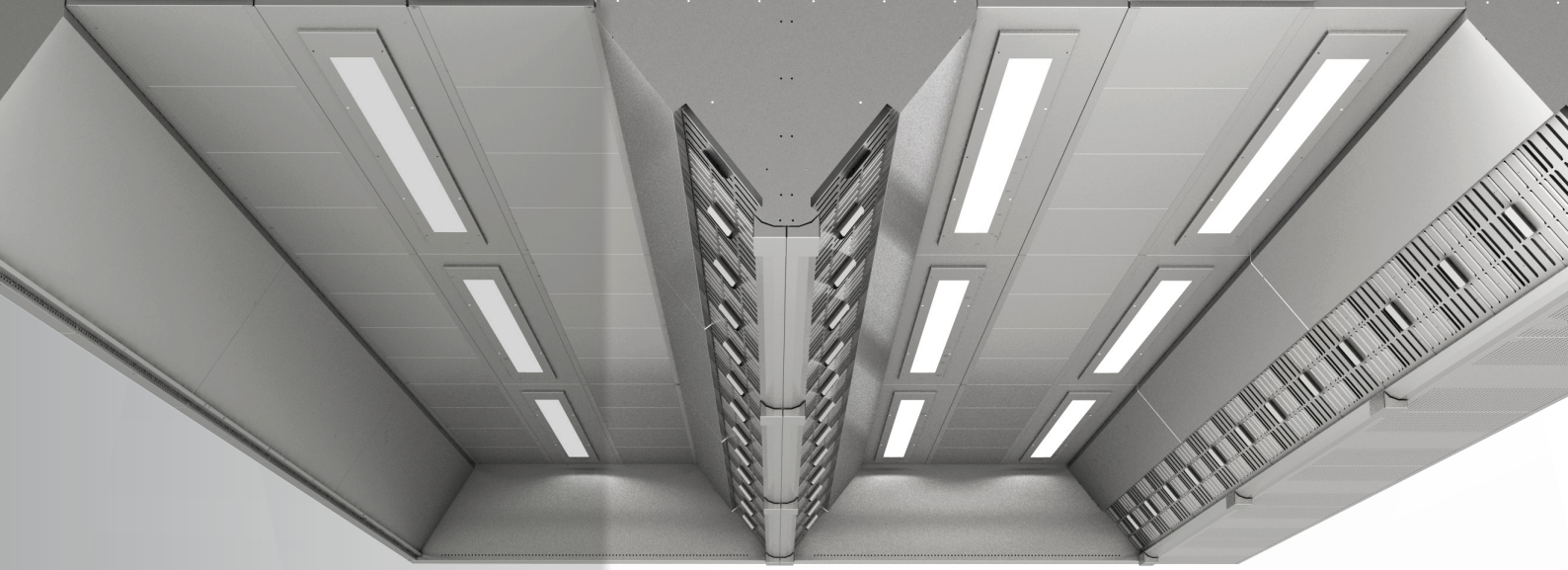
Ammattikeittiöiden yhdistetty rasva- ja kondenssihuuva, joka soveltuu erinomaisesti yleis- ja höyryuunien poistohuuvaksi.

Huuvassa yhdistyy rasvasuodattimien ja kondenssilevyjen teknologia poikkeuksellisella tavalla.

Uunin oven yläpuolella oleva huuvan etuosa on varustettu tehokkailla kondenssilevyillä. Kondenssilevyt keräävät uunista tulevan höyryn, kun uunin ovi avataan.

Huuvan takaosan poistokammio on varustettu rasvasuodattimella, jolloin paistopisteiltä nouseva rasvainen ilma menee rasvasuodattimiin.

Huuva voidaan varustaa myös otsonipuhdistuksella.



Ilmastointikatto

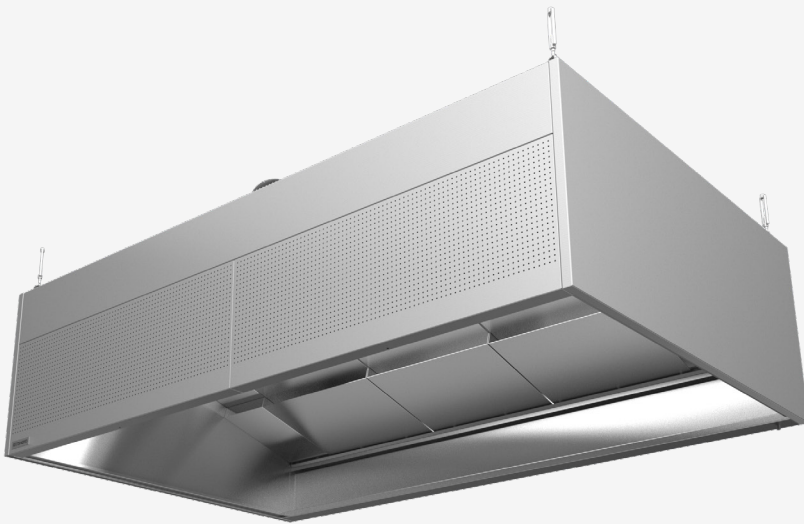
Ilmastointikatto on koko keittiön kattopinta-alan kattava ilmanvaihtolaite.

Ilmastointikatto sisältää saman teknologian kuin rasvahuuvamme rasvasuodattimista mahdolliseen otsonointipuhdistukseen.

Ilmastointikatto mahdollistaa jatkossa keittiölaitteiden siirtämisen keittiössä.

Ilmastointikatto sopii keittiöihin, joissa rasvapaistaminen on vähäistä.

Ilmastointikaton suunnittelussa kannattaa aina kääntyä ETS NORD suunnittelupalvelun puoleen.



Kondenssihuuva HU

Kondenssihuuvaa HU käytetään pesulinjastollisissa astianpesutiloissa, jossa astiat etenevät pesuvyöhykkeen läpi ja höyryä syntyy käytännössä jatkuvasti. Höyryn tehokas kondensoituminen tapahtuu isojen kondenssilevyjen avulla. Lisäksi pesulinja tuottaa lämpöä, jota poistetaan kondenssihuuvan poistoilman kautta. Kondenssihuuva voidaan varustaa myös tuloilmalla.

Kondenssihuuva HU on varustettu viemärintiliitospisteellä, ja tarvitsee aina kondenssiviemäröinnin. Huuvan kondenssilevyt johtavat kondensoituneen veden viemäriin. Kondenssilevyn irrotus ja asennus on suunniteltu erittäin helpoksi. Kondenssilevyjä suositellaan pestäväksi määräajoin.



Astianpesukoneen huuva HN

HN-huuva valitaan keittiön astianpesualueelle, jos siellä on käytössä astianpesukone tai ns. kuutiopesukone, jonka pesuprosessi toimii kertapesuperiaatteella ja kone on suljettuna pesun aikana.

HN-huuva toimii kohdepoistohuuvana kun pesukoneet avataan. Höyry ja lämpö määrä on pieni.



ETS NORD Suomi

Osoite: Pakkasraitti 4
04360 Tuusula
Finland

Puh: +358 40 184 2842
info@etsnord.fi
www.etsnord.fi

ETS NORD suunnittelupalvelu –
asiantuntijapalvelu ammattikeittiöiden kohdepoistolaitteiden
suunnitteluun

Asiantuntijamme palvelevat sinua osoitteessa
suunnittelu@etsnord.fi

[Lue lisää ETS NORDin suunnittelupalvelusta osoitteessa
https://www.etsnord.fi/suunnittelupalvelu/](https://www.etsnord.fi/suunnittelupalvelu/)

NORDcanopy -tuoteryhmä

Marcus Hintze
marcus.hintze@etsnord.fi
+ 358 44 030 4896