



SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE, UMIDIFICAZIONE & DE-ICING



naturale, come l'aria e l'acqua

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES

Sistemi di nebulizzazione, umidificazione e de-icing: le tecnologie

SISTEMI AD ALTA O BASSA PRESSIONE

Alta o bassa pressione: i sistemi di nebulizzazione M42 e il sistema De-Icing di Natural Misting sono tecnologici, versatili e made in Italy. Sono indicati per la vendita e la conservazione dei prodotti freschi sfusi e per controllare la temperatura nelle aree esterne in modo naturale.

Gli apparecchi sono controllati da una scheda elettronica altamente innovativa ed efficiente che gestisce il ciclo di funzionamento e i componenti. Generano una pioggia fine di acqua microbiologicamente pura (gocce con dimensioni tra 16 a 35 micron) che, nebulizzata sui prodotti freschi, in parte evapora sottraendo calore all'aria circostante e in parte umidifica i prodotti evitandone la disidratazione.

I sistemi a bassa pressione (LP-M42) sono dotati al loro interno di una stazione di filtraggio composta da filtri meccanici e membrana ad osmosi inversa per purificare ulteriormente l'acqua della rete idrica e preservare i componenti del sistema dall'azione del calcare. Negli apparecchi ad alta pressione (HP-M42) la stazione di filtraggio e la membrana ad osmosi inversa sono proposte come opzione e sono esterne.

Al termine di ciascun ciclo di nebulizzazione l'acqua all'interno del circuito viene completamente espulsa per evitare la stagnazione.

La tipologia di erogazione può essere scelta tra molteplici soluzioni: sospesa, a bordo banco, anteriore, posteriore etc.

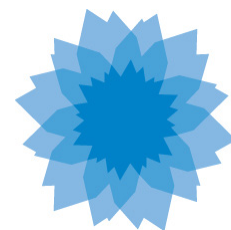
DE-ICING

Il sistema di scioglimento automatico del letto di ghiaccio De-Icing è controllato da una scheda elettronica. Collegato all'acqua calda dei circuiti frigoriferi o a boiler dedicati e miscelata all'acqua fredda della rete idrica. L'acqua passa attraverso una stazione di filtraggio a carboni attivi. Con cicli di erogazione regolari una pompa la convoglia agli ugelli generando una pioggia fitta che scioglie il ghiaccio. De-Icing può essere implementato con una pompa dosatrice per effettuare la sanificazione del banco: dopo lo scioglimento del ghiaccio irroro la vasca del banco con un prodotto sanificante idoneo.

naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES



● ● ●
naturale, come l'aria e l'acqua



SISTEMI AD ULTRASUONI

I sistemi di umidificazione ad ultrasuoni sono un prodotto Contronics, fabbricante olandese di cui Natural Misting é distributore per l'Italia. Sono indicati per la vendita e la conservazione dei prodotti freschi sfusi e per molteplici applicazione in campo industriale.

Il principio di funzionamento è simile a quello dei comuni aerosol: una serie di trasduttori ad alte prestazioni fanno vibrare l'acqua fino a generare una nebbia fredda e fine composta da piccole gocce (da 1 a 2 micron).

La nebbiolina con una temperatura tra 4 e 5°C e un'umidità relativa fino al 99% evaporando crea un ambiente fresco e umido.

La produzione di nebbia é continua, l'operatore può variare la velocità di uscita dagli erogatori.

La tipologia di erogazione può essere scelta tra molteplici soluzioni: distribuzione con condotte forate, piantane a fungo, bocchette etc.

I modelli HU-O sono dotati di un sistema di igienizzazione ad ozono che automaticamente nel corso della notte sanificano l'intero circuito.

 **CONTRONICS**



STAZIONI DI FILTRAGGIO

Per garantire igiene e prestazioni tecniche le soluzioni Natural Misting possono essere integrate con la stazione di pre-filtrazione meccanica Natural Osmosis che rimuove le particelle sospese TSS.

Particolari caratteristiche dell'acqua suggeriscono l'impiego di un addolcitore o in alternativa di una membrana ad osmosi inversa, comunque prevista per le applicazioni in ambito alimentare.

La membrana ad osmosi inversa (RO) rimuove il 95-98% dei TDS oltre a virus, batteri e microelementi.

E' vivamente consigliata quindi l'installazione del sistema RO in modo che i TDS nell'acqua siano ridotti ad un livello accettabile sia dal punto di vista igienico che dal punto di vista della manutenzione.



naturale, come l'aria e l'acqua

NM TECHNOLOGIES

Natural Misting è l'azienda Top Quality in Italia per i sistemi di nebulizzazione e umidificazione per i prodotti alimentari freschi. I nostri sistemi, altamente tecnologici, sono studiati per contenere i consumi e rispettare l'ambiente.

Si adattano alle esigenze di ciascun cliente: come in un puzzle si compongono un pezzo alla volta. Ad ultrasuoni o a pressione, sono dotati di sistemi integrati o di moduli aggiuntivi per la sanificazione automatica dei circuiti in modo da assicurare la perfetta igiene dell'impianto e la salute dei consumatori. Possono essere gestiti indipendentemente o collegati a sistemi di controllo remoto. Non bagnano il pavimento evitando il rischio di scivolamento.

Tecnologie

Ultrasuoni, bassa media o alta pressione, la scelta della tecnologia adatta è un fattore fondamentale per ottenere le migliori prestazioni. Natural Misting ha selezionato una gamma di prodotti con differenti prestazioni per rispondere alle specifiche esigenze dei Clienti.

 **CONTRONICS**



naturalmisting
ENERGY GREEN TECHNOLOGIES



I VANTAGGI NM TECHNOLOGIES

- In Italia siamo l'azienda Top Quality per l'umidificazione e nebulizzazione dei prodotti freschi
- Le nostre soluzioni si adattano perfettamente alle esigenze specifiche di ciascun cliente
- Sono sistemi flessibili, integrabili a tutte le soluzioni di arredamento
- I consumi d'acqua e di elettricità sono estremamente contenuti
- Viene utilizzata solo acqua potabile, ulteriormente purificata con una membrana ad osmosi inversa
- Dall'installazione ai servizi post-vendita seguiamo direttamente i Clienti con un team di tecnici specializzati
- Garantiamo un servizio di manutenzione programmata puntuale e professionale

Servizio

Dal sopralluogo al servizio di assistenza post-vendita, il nostro team di Tecnici specializzati è attento ad ogni dettaglio. Il servizio tecnico e di manutenzione viene effettuato su tutto il territorio nazionale e in Svizzera garantendo il rispetto delle norme ed il perfetto funzionamento delle nostre soluzioni.

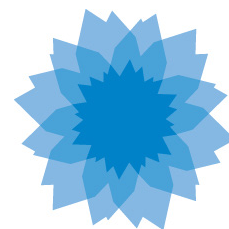


Servizio assistenza tecnica:
+39 331 40 43 822
service@naturalmisting.com



Sistemi di nebulizzazione

Scheda tecnica



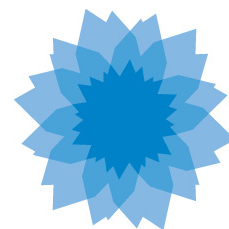
Sistema a bassa pressione LP-M42

MODELLO	LP-M42-2	LP-M42-6	
	Fino a 15 metri di barre	Fino a 30 metri di barre	
Predisposizioni necessarie			
Alimentazione elettrica*	230 VAC - 50 Hz		
Alimentazione idrica	Rubinetto 1/2" femmina		
Pressione ingresso	30 PSI (2 bar) minimo		
Scarico	Scarico a pavimento o scarico da 32/40 Ø mm		
Specifiche			
Carter	Acciaio inox AISI 304 10/10 mm		
Altezza	22,5 cm - 8,8 pollici		
Lunghezza	45 cm - 17,7 pollici		
Profondità	45 cm - 17,7 pollici		
Peso	15 kg - 33 lb		
Manometri pressione acqua	Ingresso, uscita		
Voltaggio	230 e 24 Volt		
Pompa	Pompa bassa pressione		
Valvola solenoide			
Mist	Plastica 3/8" 24V		
Purge	Plastica 3/8" 24V		
Tubi			
	Codice colore		
Materiale	Polietilene		
Ugelli			
Materiale	Teflon		
Consumo acqua	Max per ugello 0,07 litri/min (4,7 lt/h)		
Apertura cono	standard 80° - opzionali 120°		
Stazioni di filtraggio			
Filtri meccanici + membrana osmosi inversa			
Meccanici	cartuccia da 10 micron		
Osmosi inversa	membrana RO		
Manutenzione			
Membrana RO	Sostituzione ogni 6 mesi		
Cartuccia 10 µm			

*Cavo di alimentazione con spina differente da spina shuko: su richiesta

Sistemi di nebulizzazione

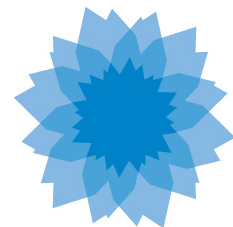
Scheda tecnica



Sistema ad alta pressione HP-M42

MODELLO	HP-M42-2	HP-M42-4	HP-M42-6
Numero max ugelli	Fino a 20 ugelli 0.2 mm	Fino a 40 ugelli 0.2 mm	Fino a 60 ugelli 0.2 mm
Predisposizioni necessarie			
Alimentazione elettrica*	230 VAC - 50 Hz		
Alimentazione idrica	Rubinetto 1/2" femmina		
Pressione ingresso	30 PSI (2 bar) minimo		
Scarico	Scarico a pavimento o scarico da 32/40 Ø mm		
Manutenzione			
Olio motore	Sostituzione olio ogni 500 ore di operatività		
Specifiche			
Carter	Acciaio inox AISI 304 10/10 mm		
Altezza	22,5 cm - 8,8 pollici		
Lunghezza	45 cm - 17,7 pollici		
Profondità	60 cm - 23,6 pollici		
Peso	45 kg - 99 lb		
Manometri pressione acqua	Ingresso, uscita		
Voltaggio	230 e 24 Volt		
Pompa	Pompa alta pressione		
Motore	0.55 kw	0.55 kw	1,1 kw
Valvola solenoide			
Mist	Ottone 1/2" 24V		
Purge	Ottone 1/2" 24V		
Tubi			
	Codice colore		
Materiale	Polietilene per alta pressione		
Ugelli	Ugelli: acciaio inossidabile/ottone - Connettori in ottone nichelato		
Consumo acqua	Max per ugello 0,1 litri/min (6,0 lt/h)		
Materiali	Acciaio inossidabile/ottone		
Stazione di filtraggio	Filtri meccanici: standard - Osmosi inversa: optional Qualità Alimentare		
Standard	20 cartuccia micron		
Osmosi inversa	cartuccia da 20, 10, 5 micron + membrana RO		
Manutenzione			
20 µm filtro sedimenti	Sostituzione ogni stagione (ogni 6 mesi per Qualità Alimentare)		
Membrana RO	Sostituzione ogni 6 mesi		
Cartuccia 20,10,5 µm			

*Cavo di alimentazione con presa internazionale o alimentazione elettrica 60 Hz: su richiesta



Sistemi di umidificazione

Scheda tecnica

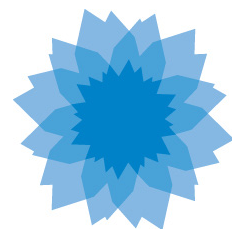
Sistema di umidificazione ad ultrasuoni

MODELLO	HU-25	HU-45
Predisposizioni necessarie		
Alimentazione elettrica*	230 VAC - 50 Hz	230 VAC - 50 Hz
Alimentazione idrica	Rubinetto 3/4"	Rubinetto 3/4"
Pressione ingresso	30 PSI (2 bar) minimo	30 PSI (2 bar) minimo
Specifiche		
Carter	Acciaio inox AISI 316L	Acciaio inox AISI 316L
Altezza	16 cm (6,3 pollici)	21,5 cm (8,5 pollici)
Lunghezza	27 cm (10,6 pollici)	32,5 cm (12,8 pollici)
Profondità	26 cm (10,2 pollici)	26,5 cm (10,4 pollici)
Peso	8 kg (18 lb)	11,5 kg (25,3 lb)
Consumo	120 W	250 W
Voltaggio	230 e 48 Volt	230 e 48 Volt
Capacità massima	0-1,2 Kg/ora (regolabile)	0-3 Kg/ora (regolabile)
Dimensione delle gocce	1-3 micron	1-3 micron
Durezza massima H2O ingresso	15°f	15°f
Frequenza trasduttori	1,7 MHz	1,7 MHz
Stazioni di filtraggio	Filtri meccanici: standard - Osmosi inversa: optional Qualità Alimentare	
Osmosi inversa	cartuccia da 20, 10, 5 micron + membrana RO	
Manutenzione		
Cartucce filtraggio meccanico	Sostituzione ogni 6 mesi	
Membrana osmosi inversa	Sostituzione ogni 6 mesi	

*Cavo di alimentazione con spina differente da spina shuko: su richiesta

Sistemi di scioglimento del ghiaccio

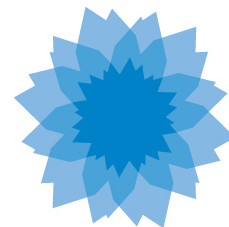
Scheda tecnica



Sistema scioglimento automatico ghiaccio De-Icing

MODELLO	De-Icing		
Predisposizioni necessarie			
Alimentazione elettrica*	230 VAC - 50 Hz		
Alimentazione idrica	Rubinetto 3/4" femmina calda (max 40°C)		
Pressione ingresso	30 PSI (2 bar) minimo		
Specifiche			
Carter	Acciaio inox AISI 304 10/10 mm		
Altezza	29 cm (11,40 pollici)		
Lunghezza	40 cm (15,75 pollici)		
Profondità	61 cm (24,00 pollici)		
Peso	33 kg (66 lb)		
Manometri pressione acqua	uscita		
Voltaggio	230 e 24 Volt		
Pompa	Pompa bassa pressione (3 bar)		
Valvola solenoide	Plastica 3/8" 24V		
Tubi			
	Codice colore		
Materiale	Polietilene		
Ugelli			
Materiale	Acciaio inox		
Consumo acqua	Max per ugello 3,00 litri/min (180 lt/h)		
Apertura cono	45°		
Stazioni di filtraggio			
Meccanici	cartuccia da 10 micron		
Osmosi inversa	no		
Manutenzione			
Cartuccia 10 µm	Sostituzione ogni 6 mesi		

*Cavo di alimentazione con spina differente da spina shuko: su richiesta



Stazioni di filtraggio

Scheda tecnica

Stazione di filtraggio Natural Osmosis

MODELLO	NRO-I	NRO-II	
Produzione acqua/ora in uscita	10 litri	20 litri	
Predisposizioni necessarie			
Alimentazione elettrica*	230 VAC - 50 Hz		
Alimentazione idrica	Rubinetto 1/2" femmina		
Pressione ingresso	30 PSI (2 bar) minimo		
Scarico	Scarico a pavimento o scarico da 32/40 Ø mm		
Specifiche			
Carter	Lamiera verniciata		
Altezza	40 cm (16 pollici)		
Lunghezza	50 cm (20 pollici)		
Profondità	20 cm (8 pollici)		
Peso	4 kg (6,6 lb)		
Manometri pressione acqua	Ingresso, uscita		
Voltaggio	230 e 24 Volt		
Pompa	Pompa alta pressione		
Valvola solenoide			
Ingresso	Plastica 3/8" 24V		
Uscita	Plastica 3/8" 24V		
Tubi			
	Codice colore		
Materiale	Polietilene		
Consumo acqua	Variabile in base alle caratteristiche dell'acqua in ingresso		
Manutenzione			
5 µm filtro sedimenti	Sostituzione ogni stagione (ogni 6 mesi per Qualità Alimentare)		
10 µm filtro a carboni attivi	Sostituzione ogni stagione (ogni 6 mesi per Qualità Alimentare)		
20 µm filtro sedimenti	Sostituzione ogni stagione (ogni 6 mesi per Qualità Alimentare)		
Membrana RO	Sostituzione ogni 6 mesi		