

Armadio stagionatore/mantenitore

AS EN2 - AS EN2 VTR



Norcino



Consente l'utilizzo di **10 climatizzazioni** diverse di stagionatura, ognuna programmabile con **6 microclimi** diversi per ottenere le fasi di:

- STUFATURA
- ASCIUGATURA
- STAGIONATURA
- MANTENIMENTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Costruzione monoscocca con finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinato Scotch-Brite)
Schienale esterno e fondo esterno in acciaio elettrozincato
Fondo interno stampato a contenimento
Isolamento spessore 60 mm in poliuretano espanso privo di HCFC con densità circa 42 kg/m³
Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta contro la corrosione con vernici atossiche
Batteria condensante in ferro verniciato ad alta resa termica
Regolazione dell'umidità relativa (UR%) tramite apposita sonda e generatore di vapore
Ricambi dell'aria tramite ventilatore estrattore automatico e temporizzato dal controllo
Resistenza anticondensa sulla cornice porta
Guarnizione magnetica sui quattro lati e contromagnete sulle battute guarnizione
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinata Scotch-Brite)
Porta autochiudente con blocco in apertura a 100°
Maniglia ergonomica a tutta altezza
Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm

ALLESTIMENTO INTERNO

Montanti e Guide in acciaio inox AISI 304 18/10, smontabili senza l'utilizzo di utensili per facilitare la pulizia
12 Ganciere regolabili su guide a "C" (4 x ripiano) adatte ad appendere gli insaccati

GRUPPO REFRIGERANTE

Allacciamento elettrico con spina Schuko 230V-1Ph-50Hz
Allacciamento Carico Acqua predisposto con raccordo 3/4" M
Impianto monoblocco a soffitto per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato (no linea max carico)
Monoblocco refrigeratore asportabile dall'alto per una semplice ed agevole manutenzione o sostituzione
Fluido refrigerante R134a
Sistema di raffreddamento a ventilazione forzata e control-

lata per garantire la massima efficienza ed uniformità in tutta la cella del microclima generato
Cicli di Sbrinamento automatici per un risparmio energetico
Sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento a gas surriscaldato e resistenza elettrica termostata
Per le versioni predisposte l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento avviene tramite resistenza elettrica termostata

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

10 programmi con n.6 fasi ciascuno per controllare temperatura, umidità, tempo
Controllo in grado di mantenere il corretto grado di umidità interno della cella dal 30 ÷ 95 % di UR
Controllo a Microprocessore dotato di sonda cella, sonda evaporatore, sonda condensatore e sonda UR% per il totale monitoraggio del buon funzionamento dello Stagionatore
Sbrinamento Elettrico intelligente (si attiva solo se necessario per evaporatore brinato)
Compressore con Protettore Termico a riarmo automatico contro i surriscaldamenti o bruciatore
Fermata automatica del ventilatore evaporatore all'apertura della porta
Segnalazione Allarmi: HACCP, Porta Aperta, Sbrinamento difettoso, Condensatore sporco, Black-out

HACCP

Il nuovo controllo risponde alle più severe norme HACCP, memorizzando e segnalando gli allarmi di alta e bassa temperatura sia bordo che in modo remoto
Gli allarmi e i dati di funzionamento possono essere visualizzati in un PC tramite Soft-ware e Telecomando a infrarossi

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Condensazione ad Acqua
Predisposto con gruppo condensante remoto
Kit inversione porte dx/sx
Kit ruote

Seasoner / holder cabinet

AS EN2 - AS EN2 VTR



Norcino



Allows use of **10** different seasoning **climate controls**, each one programmable with **6** different **microclimates** to obtain the following phases:

- **STIFLING**
- **DRYING**
- **SEASONING**
- **HOLDING**

GENERAL FEATURES

Monocoque built with inside and outside finishing in AISI 304 18/10 stainless steel (Scotch-Brite satin finish)
Outside back and bottom in zinc-plated steel
Printed inside bottom
Insulating thickness of 60mm in polyurethane without HCFC with approx. 42 kg/m³ density
Evaporating copper coil with aluminium grilles that protect against corrosion with non toxic coating
Condensing iron painted coil with high thermal yield
Adjustment of relative humidity (RH%) through appropriate probe and steam generator
Air change through automatic and timed by control extractor fan
Anti condensate resistance on door frame
Magnetic gasket on four sides and counter-magnet on the gasket ledge
AISI 304 18/10 Stainless steel door (Scotch-Brite satin finish)
Self closing door with opening block at 100°
Full height ergonomic knob
Stainless steel Ø 2" adjustable feet H 150÷180mm

INTERNAL SET-UP

AISI 304 18/10 Stainless steel uprights and guides, removable without the use of tools for easy cleaning
12 Meat hangers adjustable on "C" guides (4 x shelf) suitable for hanging cured meats

REFRIGERANT UNIT

Electrical connection with Schuko 230V-1Ph-50Hz plug
Water Load connection pre-arranged with ¾" M fitting
Roof top monoblock plant to allow to use the entire refrigerated volume (no max load line)
Refrigerated monoblock removable from the top for simple and easy maintenance or replacement
Refrigerated liquid R134a
Forced and controlled ventilation cooling system to guarantee

maximum efficiency and uniformity of the generated microclimate in the whole cell
Automatic defrosting cycles for energy saving
Evaporation system of the defrosting water with overheated gas and thermostat electric resistance
The evaporation of the defrosting water for the pre-arranged versions, happens through thermostat electric resistance

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

10 programmes with n.6 phases each to check temperature, humidity, time
Control able to maintain the correct degree of humidity inside the cell from 30÷95% of RH
Micro processor control equipped with cell probe, evaporator probe, condenser probe and RH% probe for the complete monitoring of the Seasoner good functioning
Intelligent electrical defrosting (activates only if necessary for frozen evaporator)
Compressor with automatic re-arm Thermal Protection against overheating or burning
Evaporator fan automatic stop when door is opened
Alarms signal: HACCP, Door Open, Faulty defrosting, Dirty condenser, Black-out

HACCP

The new control is in compliance with the most severe HACCP Standards, memorising and signalling high and low temperature alarms, both on board and remotely
The alarms and functioning data can be displayed on a PC through Software and infrared Remote Control

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

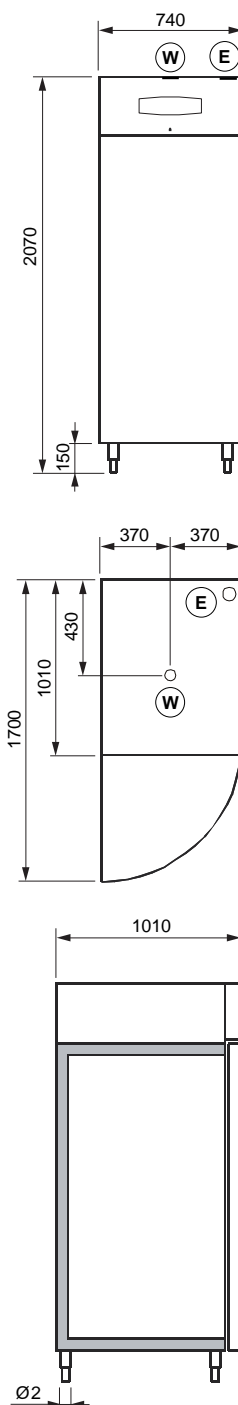
Water condensation
Pre-arranged with remote condensing group
Right/left door inversion kit
Wheels kit

ARMADIO STAGIONATORE AS EN2 - AS EN2 VTR
SEASONER/HOLDER CABINET AS EN2 - AS EN2 VTR

Modello <i>Model</i>			AS EN2
			AS EN2 VTR
Dimensioni <i>Dimensions</i>	L / W	mm	740
	P / D	mm	1010
	H / H	mm	2070
Profondità con porta 90° <i>Dept with 90° door</i>		mm	1700
Porte <i>Doors</i>			1
Classe climatica <i>Climatic class</i>			T
Temperatura di esercizio <i>Operating temperature</i>		°C	-5 /+ 30
Umidità relativa <i>Relative humidity</i>		% UR	30 - 95
Refrigerante <i>Refrigerant</i>		gas	R134a
Capacità refrigerante <i>Refrigerant capacity</i>		W	506* (1148)**
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>		V/~ /Hz	230/1/50
Potenza elettrica max <i>Input electrical power</i>		W	1182
Corrente max assorbita <i>Max absorbed current</i>		A	6,2
Sistema di refrigerazione <i>Refrigeration system</i>			ventilato air forced
Dotazione interna <i>Internal set-up</i>			4 coppie guida a 'C' e 12 ganciere 4 pair of 'C' slides and 12 meat hangers
Capacità <i>Capacity</i>		kg	100
Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i>	L / W	mm	780
	P / D	mm	1050
	H / H	mm	2120
Volume imballo <i>Packing volume</i>		m ³	1,74
Peso <i>Weight</i>		kg	165

* T. evap -10°C, T. cond +45°C

** T. evap -7,2°C, T. cond +54,4°C



Portata del ventilatore per il ricambio aria a porta chiusa <i>Fan capacity for the air changing by closed door</i>	12 m ³ /h
Volume interno <i>Internal volume</i>	0,75 m ³

VENTILATORE FAN												
ricambio aria <i>air changing</i>	%	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	
aria estratta <i>extracted air</i>	m ³ /h	1,2	2,4	3,6	4,8	6	7,2	8,4	9,6	11	12	
ricambio aria orario <i>air changing / hour</i>	V/h	1,6	3,2	4,8	6,4	8	9,6	11	13	14	16	

- E Connessione elettrica
Electric connection
W Connessione idrica
Water connection