

# Abatidor Ultracongelador Mod. MISTRAL T



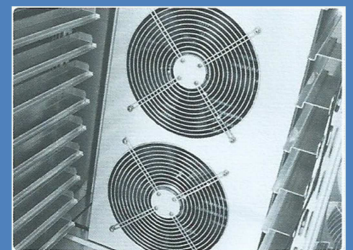
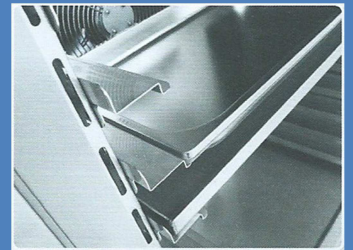
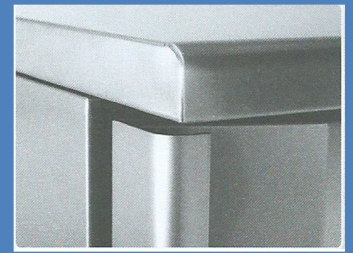
## CARACTERISTICAS GENERALES :

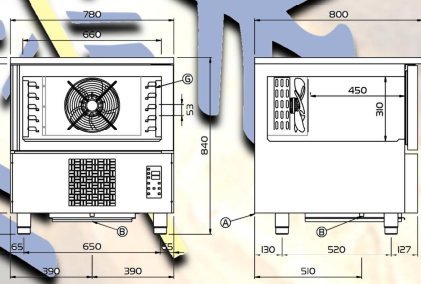
**Mistral T:** para productos crudos o precodidos con temperatura de entrada +60°C y temperatura de salida -18°C al corazón del producto.

- Revestimiento interno y externo: completamente en acero inox AISI 304 18/10
- Puerta: en acero inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm, resistencia anticóndensación, junta magnética.
- Aislamiento: en poliuretano expandido de alta densidad (41 kg/m<sup>3</sup>) de espesor 60 mm, privado de HCFC.
- Pies: en acero inox Ø 2" regulables H 70÷100 mm con tapón antirasgo.
- Corredo interno: porta-bandejas en Acero Inox, para bandejas 60x40, paso mm. 65

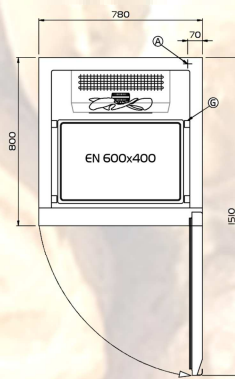
## Control

- Abatimiento – Ultracongelación Soft y Hard
- Memoria programas
- Control ciclo con sonda al corazón (sonda calentada para la fácil extracción del producto)
- Desescarche manual temporizado
- Display LCD

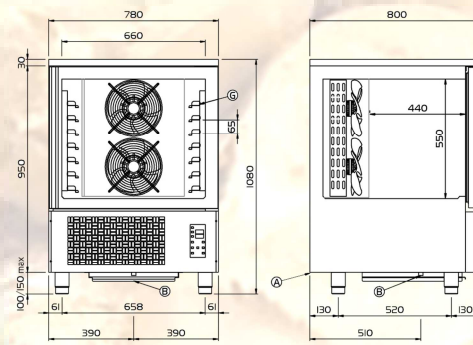




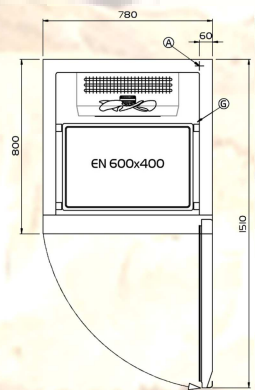
MISTRAL 5T



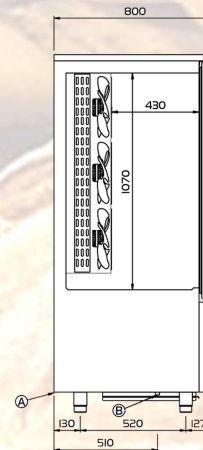
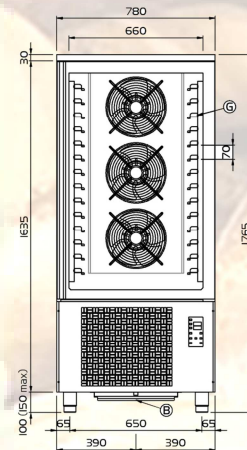
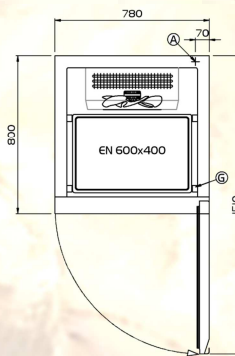
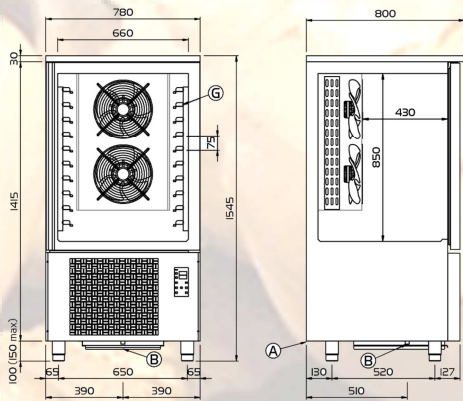
MISTRAL 7T



MISTRAL 10T



MISTRAL 14T



(A) POWER SUPPLY CABLE OUTLET

(B) CONDENSATION WATER DRAIN WITH REMOVABLE BASIN

(G) RACKS PITCH

Còdigo	Modelo	Medidas cm.	Productividad +60°C → -18°C Kg/h, croissants gr. 60	Potencia Watt
09 MIS 5T	MISTRAL 5T 5 bandejas cm. 60x40	78x80x85h	10	230/50/1ph 1000
09 MIS 7T	MISTRAL 7T 7 bandejas cm. 60x40	78x80x108h	18	230/50/1ph 1600
09 MIS 10T	MISTRAL 10T 10 bandejas cm. 60x40	78x80x155h	28	400/50/3ph 3000
09 MIS 14T	MISTRAL 14T 14 bandejas cm. 60x40	78x80x177h	30	400/50/3ph 3500