

Abbattitore Surgelatore Rapido Mod. MISTRAL R



CARATTERISTICHE GENERALI :

MISTRAL: per prodotti da gr. 50-100 con temperature massime d'ingresso di +22°C e temperature di uscita -18°C al cuore del prodotto.

- Temperatura d'esercizio: da -35 a -39°C
- Struttura: Componibile e smontabile con pannelli autoportanti isolati con poliuretano espanso di alta densità (41kg/m³) di spessore mm. 80 con angoli interni arrotondati. Velocità di montaggio.
- Rivestimento interno: Acciaio Inox - Rivestimento esterno: Lamiera pre-verniciata
- Pavimento: Isolato e rinforzato con acciaio Inox anti-sdrucchiolo certificato R12. Rampa d'ingresso di acciaio inox.
- Porte: cm. 80x200h con guarnizione al silicone, dotata di cerniere con rampa di chiusura. Resistenza anti-condensa nella cornice. Serratura porta con chiave e maniglia interna di sicurezza.
- Unità condensatrice tropicalizzata con compressore semi-ermetico Frascold

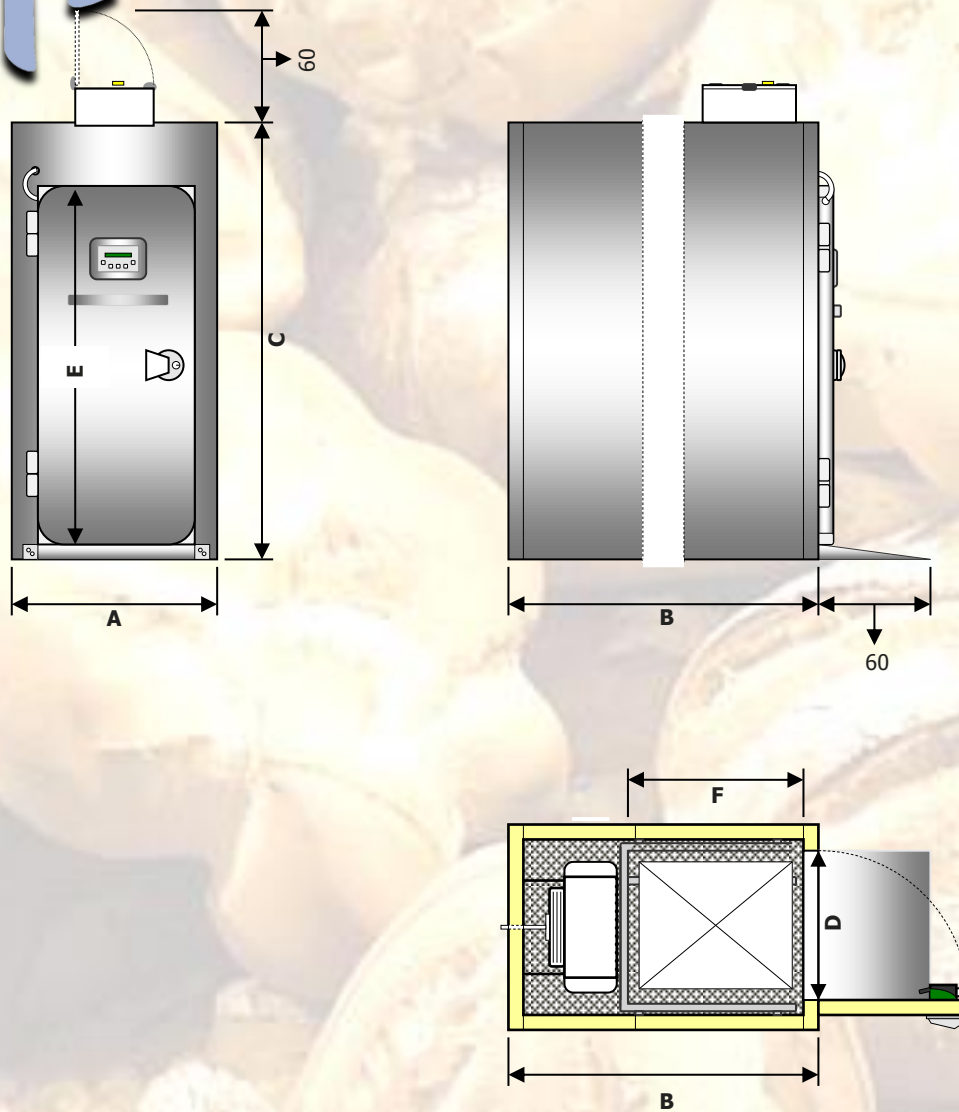
Controllo

Controllo elettronico con display LCD

E' possibile gestire le seguenti applicazioni:

- ciclo di abbattimento/surgelazione a tempo e temperatura programmati e successiva conservazione;
- funzione di allarme per mezzo di segnale acustico e messaggio a video
- Memorizzazione HACCP





Carrello cm. 45x65
Teglie cm. 60x40

Carrello cm. 55x72
Teglie cm. 50x70

Carrello cm. 66x82
Teglie cm. 60x80

Carrello cm. 66x102
Teglie cm. 60x100

Carrello cm. 85x102
Teglie cm. 80x100

MISTRAL 164R
MISTRAL 264R

1
2

1
1

-
1

-
1

-
-

Codice	Modello	Dimensioni Esterne			Dimensioni Utili Interne			Porta		Produttività +60°C → -18°C Kg/90min.	Potenza /Hp	Prezzo Euro
		A	B	C	D	F	E	D	E			
07 MIS 164R	MISTRAL 164R 1 rack 60x40	110	136	234h	78	65	196h	80 x 200h (1)		45	400/50/3ph Hp 3	20.000,00
07 MIS 264R	MISTRAL 264R 2 racks 60x40	110	176	234h	78	105	196h	80 x 200h (1)		75	400/50/3ph Hp 5	23.600,00

* Capacità calcolate sulla base di un ciclo di surgelazione di 90 minutes di baguettes precotte gr. 100-600