

Model AP ice-cream 3210

Cena netto: **18 500 PLN**
Cena brutto: 22 755 PLN

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE:

- niezawodny energooszczędny system pracy maszyny,
- niskie koszty eksploatacji,
- produkcja lodów w dwóch smakach z możliwością miksowania,
- napowietrzenie grawitacyjne **do 25 % – tyle zyskujesz oszczędności w wykorzystywanej masie lodowej,**
- chłodzone zbiorniki na masę,
- funkcja przetrzymywania nocnego mieszanki,
- najwyższy standard higieniczny HACCP,
- wskaźnik temperatury masy lodowej HACCP,
- stabilna i cicha praca automatu,
- świdry ze stali szlachetnej, powlekane tworzywem,
- nowa technologia: automat niezawodny w eksploatacji,
- serwis i wsparcie techniczne przez AP POLSKA.

DANE TECHNICZNE:

model	AP ice-cream 3218
wysokość	90 cm
szerokość	54 cm
głębokość	73 cm
waga	100 kg
wydajność kg/ h	10
wydajność lody/ h	100 szt. (60 g)
kondensacja/ chłodzenie	powietrze
charakterystyka elektr.	230V 50/60Hz
moc (W)	1900
liczba komór	2
pojemność zbiornika	9 + 9 l
podawanie mieszanki	gravitacyjne
liczba smaków	2 + mix
pojemność cylindra	1,9 l

