



EC 71 P EC 113 P

Mjukglass- & yoghurtglassmaskiner



EC 71 P



EC 113 P

Det här är en serie av mjukglassmaskiner som är enkla att använda samt lätta att rengöra. Båda modellerna är också lämpliga för "soft frozen yogurt".

Mixen transporteras från en mixbehållare ner i fryskammaren (cylindern), antingen med hjälp av patenterade kugghjulspumpar där luft inblandas till ett högt överrun (volymökning). Den enkla konstruktionen ger stora fördelar gentemot andra fabrikat av maskiner.

Maskinen har god kapacitet och klarar de flesta kunders försäljningsbehov

- Luftinblandning med pump
- Ensmaks och tvåsmaksmodeller
- Enkel att rengöra
- Låg investeringskostnad
- Låga driftskostnader
- Lång livslängd
- Automatisk konsistenskontroll
- Luft- eller vattenkylda(std) maskiner



Tekniska data:

Modell	Kapacitet kg/timme glassar/ timme	Mixbehållare volym	El + effektbehov köldmedel	Mått B x D x H (cm)	Vikt nettoBrutto (trp)
EC 71P	14 kg 140 glassar	8 Liter	400V50Hz 1,3kW R404a	37x75x76	110 kg 125 kg
EC 113P	22 kg 220 glassar	2 x 9 Liter	400V50Hz 2,5kW R404a	45x82x83	147 kg 158 kg

GMB Scandinavia AB
Annelundsgatan 55
S-214 44 Malmö

Tel +46 (0)40 321739
Fax +46 (0)40 921175
E-mail gmb@alrp.se