

# Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 708, selbstpasteurisierend

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt



## Produktbeschreibung

Taylor C708 Softeismaschine – kompakt, stark, konsequent auf Profiqualität ausgelegt

Die Taylor C708 vereint das technische Know-how der leistungsstarken C716 in einer platzsparenden Tischgeräte-Ausführung. Sie ist die ideale Lösung für alle, die eine einzelne Softeissorte in höchster Qualität produzieren möchten – bei gleichzeitig maximaler Effizienz und minimalem Platzbedarf.

Als Ein-Sorten-Maschine bietet die C708 eine hervorragende Option für spezialisierte Anwendungen, Thekenbetrieb oder mobile Gastronomiekonzepte. Für alle, die sich die Optik eines Standgeräts wünschen, ist optional ein passender Fahrwagen erhältlich, der das Tischgerät optisch und funktional erweitert.

**Starke Leistung auf kleiner Fläche**

Mit einem Gefrierzylinder von über 3 Litern und einem Produktvorratsbehälter von rund 20 Litern meistert die Taylor C708 auch hohe Kundenfrequenzen mühelos. Die Maschine ist auf einen durchgängigen Einsatz ausgelegt und liefert dabei konstant bis zu 400 Portionen à 100?g pro Stunde – ein Spitzenwert in ihrer Leistungsklasse.

Ob im dauerhaften Stationäreinsatz oder bei mobilen Einsätzen: Die C708 liefert genau dann, wenn es darauf ankommt.

**Ein-Sorten-Maschine für höchste Ansprüche**

Das Modell Taylor C708 ist perfekt für Betriebe, die auf eine einzelne, stark nachgefragte Softeissorte setzen – sei es als Hauptangebot oder als Zusatzgerät zur Entzerrung der Hauptmaschine bei Stoßzeiten. Auch als Systemlösung in Kombination mit Flavor Blend überzeugt die Maschine durch Vielfalt und Effizienz.

**Erstklassige Softeisqualität mit Power Soft Plus**

In Verbindung mit dem Power Soft Plus Softeispulver von EmK zeigt die C708, was möglich ist: Ein besonders cremiges, fein strukturiertes Softeis, das auch bei hoher Ausgabeleistung gleichmäßig bleibt und durch Stabilität, Volumen und Geschmack überzeugt.

**Flavor Blend – mehr Sorten aus einer Maschine**

Mit dem Flavor Blend-System lässt sich die Taylor C708 auf bis zu neun verschiedene Geschmacksrichtungen erweitern. Ideal für Gastronomiekonzepte, die Flexibilität mit Premiumqualität kombinieren möchten.

Die wichtigsten Vorteile der Taylor C708 auf einen Blick:

# Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 708, selbstpasteurisierend

## Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

- Tischgerät für eine Softeissorte
- Über 3 Liter Gefrierzylinder / rund 20 Liter Vorratsbehälter
- Bis zu 400 Portionen à 100?g pro Stunde – starke Dauerleistung
- Optional mit Fahrwagen zum vollwertigen Standgerät aufrüstbar
- Optimales Ergebnis mit Power Soft Plus Softeispulver
- Flavor Blend-kompatibel – bis zu 10 Sorten aus einem Gerät
- Hochwertige Verarbeitung aus der Premiumlinie von Taylor
- Ideal für hohe Nachfrage bei begrenztem Platzangebot

### Fazit:

Die Taylor C708 richtet sich an Profis, die kompromisslose Leistung und exzellente Softeisqualität in einem kompakten Format benötigen. Ob im festen Betrieb oder mobil – diese Maschine vereint Hochleistung, Variabilität und platzsparendes Design auf beeindruckende Weise.

Für diese Taylor Softeismaschine ist die Lieferung innerhalb des deutschen Festlandgebiets frachtfrei. Voraussetzung ist eine ebene Zufahrt für eine Einbringung mittels Hubwagen. Die Inbetriebnahme und das Aufstellen erfolgen durch unseren Werkskundendienst – selbstverständlich ohne Mehrkosten. Das Personal wird fachgerecht geschult. Bei Maschinen mit Selbstpasteurisierung erfolgt eine kostenlose Nachkontrolle nach zwei Wochen.

## Produkteigenschaften

<b>Einsatzbereich - für welche Branche:</b>	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc.
<b>Funktionsweise:</b>	Luftkühlung
<b>Produktbereich:</b>	Softeis
<b>Eigenschaften Non-Food:</b>	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
<b>Hersteller:</b>	Taylor Softeismaschinen
<b>Zubereitungsart:</b>	kalt
<b>Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:</b>	400
<b>Spannung</b>	400 V
<b>Leistungsaufnahme</b>	6 kW
<b>Gewicht</b>	213 kg
<b>Gesamtkapazität</b>	3.2 Liter

[Zum Artikel: TAYLC708](#)