

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt



Produktbeschreibung

Taylor Softeismaschine C723: Kompaktes Tischmodell für vielseitige Einsatzbereiche

Die Taylor Softeismaschine C723 ist eine bemerkenswerte Ergänzung der Taylor Crown Serie und ideal für Anwender, die ein kompaktes Tischgerät in der mittleren Leistungsklasse suchen.

Dank ihrer robusten Bauweise und hochwertigen Verarbeitung eignet sie sich besonders für den kontinuierlichen Betrieb in anspruchsvollen Umgebungen.

Flexibilität und Anwendungsbereiche der Taylor C723

Durch ihre Vielseitigkeit ist die Taylor C723 besonders für folgende Einsatzbereiche geeignet:

- Große Kioske
- Straßencafés
- Schwimmbäder
- Mobile Verkaufsstände bei Schaustellern

Diese Maschine bietet ein hohes Maß an Flexibilität, sodass sie sich sowohl für stationäre Betriebe als auch für mobile Anwendungen eignet.

Leistungsstarke Kühlzylinder für hohe Produktionskapazität

Ausgestattet mit großen Kühlzylindern, die jeweils 2,7 Liter fassen, erfüllt die Taylor C723 die Anforderungen vieler Softeis-Produzenten. Diese Eigenschaften ermöglichen den einfachen Einstieg in die Welt der 2+ Mix Softeismaschinen von Taylor.

Dank ihrer Gravitations-Technologie kann die Maschine effizient arbeiten, ist jedoch nur bedingt für die Herstellung von Frozen Yogurt geeignet. Dies sollte bei der Auswahl berücksichtigt werden.

Maximale Flexibilität durch Flavor Blend

Die C723 ist mit dem Flavor Blend-System kompatibel, das es ermöglicht, aus einer Maschine bis zu zehn verschiedene Eissorten zu produzieren. So wird aus einer klassischen Softeismaschine ein vielseitiges Kreativzentrum – ideal für wechselnde Angebote, saisonale Highlights oder Sortenvielfalt auf kleinem Raum.

Benutzerfreundlichkeit und einfache Wartung

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

Ein wesentlicher Vorteil der Taylor C723 ist ihre einfache Bedienung. Dies bringt mehrere Vorteile mit sich:

- Zeitsparende Reinigung, wodurch der Wartungsaufwand minimiert wird.
- Geringere Betriebskosten durch weniger Stillstandszeiten.
- Schnelle Einarbeitung neuer Mitarbeiter, ideal für Gastronomiebetriebe mit häufigwechselndem Personal.

Diese Eigenschaften machen die C723 zu einer effizienten und wirtschaftlichen Wahl für den professionellen Einsatz.

Optionale Wasserkühlung und seewasserfeste Version

Die Taylor C723 ist optional in einer wassergekühlten Variante erhältlich, die sich besonders für heiße Klimazonen und hohe Beanspruchung eignet.

Zusätzlich gibt es eine seewasserfeste Ausführung, die speziell für maritime Anwendungen entwickelt wurde. Diese Optionen erhöhen die Einsatzmöglichkeiten erheblich, insbesondere für Betriebe in Küstenregionen oder auf Kreuzfahrtschiffen.

Fazit:

Die Taylor C723 ist eine durchdachte Lösung für Softeis-Profis, die eine dichtere, kompaktere Produktqualität bevorzugen – ganz ohne Schwellpumpe. Mit robuster Bauweise, solider Stundenleistung und maximaler Flexibilität durch Flavor Blend ist sie ein echtes Kraftpaket im Tischformat.

Die Taylor Softeismaschine wird frachtfrei auf das deutsche Festland geliefert. Voraussetzung für die Zustellung ist eine ebene Anlieferfläche für den Hubwagen. Inklusive im Preis ist die Aufstellung und Erstinbetriebnahme durch unseren Werkskundendienst. Das Personal vor Ort wird im Umgang mit der Technik geschult. Für selbstpasteurisierende Varianten erfolgt nach 14 Tagen eine kostenlose technische Überprüfung.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	2+Mix Sorten, nach Kundenwunsch anpassbar
Funktionsweise:	Luftkühlung
Produktbereich:	Softeis, Frozen Yogurt
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	400
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	4.1 kW
Gesamtkapazität	26.4 Liter

[Zum Artikel: TAYLC723](#)