Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 722

Produktbeschreibung

Taylor C722 Softeismaschine – kraftvoll, kompakt, kompromisslos

Die Taylor C722 ist eine leistungsstarke Tisch-Softeismaschine aus der bekannten Crown-Serie von Taylor, einem der weltweit führenden Hersteller professioneller Eistechnik. Sie richtet sich an Betreiber mit hohem Qualitätsanspruch, die eine zuverlässige, kompakte und gleichzeitig ertragsstarke Lösung suchen.

Als vollwertiges Mitglied der Crown-Serie setzt die Taylor Softeismaschine C722 auf höchste Verarbeitungsqualität und Produktgüte. Die beiden Gefrierzylinder mit je 2,7 Litern Volumen und Vorratsbehälter mit über 13 Litern sorgen für stabile Leistung – auch bei hohem Ausstoß.

Mit einer realistischen Ausgabeleistung von über 400 Portionen à 100?g pro Stunde gehört sie zu den stärksten Tischgeräten ihrer Klasse.

Mit bewährten Kolben-Schwellpumpen – für besonders cremiges Softeis
Ein besonderes Merkmal der Taylor C722 ist der Einsatz der robusten Kolben-Schwellpumpentechnologie. Diese sorgt für einen kontrollierten Lufteintrag in das Produkt und erzeugt so ein besonders voluminöses, luftig-cremiges Softeis – genau so, wie es Kunden erwarten. Gleichzeitig unterstützt die Pumpe die Effizienz der Maschine und trägt zur Stabilität bei hoher Auslastung bei.

Zwei Sorten plus Mix – starke Vielfalt, schlankes Format
Die C722 ermöglicht die parallele Produktion von zwei Sorten plus einer Mischvariante – ideal für klassische Kombinationen wie Vanille und Schoko oder für den Einsatz im Frozen Yogurt-Bereich. In Kombination mit dem bewährten Power Soft Plus Softeispulver von EmK überzeugt das Ergebnis mit feiner Textur, ausgewogenem Schmelzverhalten und stabiler Form.

Über das kompatible Flavor Blend-System kann das Sortiment auf bis zu 10 Sorten aus einer einzigen Maschine erweitert werden.

Produktvorteile der Taylor C722 auf einen Blick:

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 722

- Zwei Eissorten + Mixausgabe für maximale Angebotsbreite
- Kolben-Schwellpumpe für luftiges, cremiges Eis mit hoher Ergiebigkeit
- 2,7 Liter Gefrierzylinder / je >13 Liter Vorratsbehälter
- Über 400 Portionen pro Stunde (á 100 g) – ideal für stark frequentierte Standorte
- Kompaktes Tischgerät – platzsparend und vielseitig einsetzbar
- Kompatibel mit Flavor Blend für bis zu 10 Sorten
- Perfektes Ergebnis mit Power Soft Plus Softeispulver
- Langlebige Qualität und edles Design aus der Taylor Crown-Serie

Fazit:

Die Taylor C722 ist die ideale Softeismaschine für alle, die kompakte Abmessungen, hohe Leistungsfähigkeit und besonders cremiges Softeis vereinen möchten. Dank Kolben-Schwellpumpen, Flavor Blend-Kompatibilität und robuster Technik ist sie die perfekte Lösung für anspruchsvolle Gastronomiebetriebe mit klarer Qualitätsorientierung.

Die Lieferung dieser Taylor Softeismaschine erfolgt ohne zusätzliche Frachtkosten innerhalb des deutschen Festlands. Eine Einbringung mit Hubwagen auf ebener Fläche ist erforderlich. Die Installation und Inbetriebnahme übernimmt der Werkskundendienst kostenfrei. Zusätzlich erfolgt eine persönliche Einweisung für das Bedienungspersonal. Bei pasteurisierenden Maschinen ist ein kostenfreier Gerätecheck nach 14 Tagen Betriebszeit enthalten.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V, Luftkühlung
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, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	2+Mix Sorten, nach Kundenwunsch anpassbar
Produktbereich:	Softeis, Frozen Yogurt
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	500
Länge:	858 mm
Breite:	592 mm
Höhe:	927 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	4.1 kW
Gewicht	249 kg
Gesamtkapazität	26.4 Liter

Zum Artikel: TAYLC722