Datenblatt zu Softeismaschine Taylor 738, selbstpasteurisierend

Tischgerät für zwei Sorten Softeis plus Mix





Produktbeschreibung

Taylor 738 – doppelte Leistung, kompakte Dimensionen, volle Hygiene

Die Taylor 738 bringt alles mit, was professionelle Softeisanbieter erwarten – in zweifacher Ausführung. Ausgestattet mit zwei Produktionszylindern bietet diese pasteurisierende Softeismaschine eine beeindruckende Ausgabeleistung bei minimalem Platzbedarf. Als Tischgerät konzipiert, überzeugt die 738 mit kompakten Abmessungen, automatischer Hygiene und einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wie ihr einzylindriges Pendant, die Taylor 736, wird auch dieses Modell nicht in den USA, sondern in Italien gefertigt – für maximale Praxistauglichkeit und verlässliche Qualität aus europäischer Produktion.

Zwei Zylinder, zwei Sorten – doppelte Möglichkeiten
Die Taylor 738 verarbeitet gleichzeitig zwei Eissorten – jeweils über einen separaten Gefrierzylinder, der mit eigenem Kühlkreislauf und Pasteurisierungssystem arbeitet. Jeder Zylinder verfügt über eine komfortable Gefrierkapazität, kombiniert mit einem Vorratsvolumen von rund 8 Litern je Seite. Das Ergebnis: bis zu 400 Portionen à 100?g pro Stunde – ideal für frequentierte Standorte, die Abwechslung und Verlässlichkeit benötigen.

Pasteurisierung inklusive – für gleichbleibende Hygiene
Dank des integrierten Pasteurisierungssystems erfüllt die Taylor 738 höchste Hygienestandards im Dauerbetrieb. Die Maschine erhitzt produktführende Bauteile in regelmäßigen Intervallen auf hygienisch sichere Temperaturen und schaltet danach selbstständig zurück in den Produktionsmodus – ganz ohne Eingreifen durch das Personal.

Vorteile auf einen Blick:
- Weniger Reinigungsaufwand, mehr Betriebssicherheit
- Längere Laufzeiten ohne Unterbrechung
- Konstante Produktqualität bei minimalem Aufwand
- Optimale Hygiene im täglichen Einsatz

Raumwunder mit Leistungsstärke
Trotz doppelter Technik bleibt die Taylor 738 äußerst kompakt – ideal für Einsatzorte mit wenig Platz, wie kleine Verkaufsflächen, Theken, Marktstände oder mobile Gastronomiekonzepte. Als Tischgerät konzipiert, fügt sie sich problemlos in bestehende Strukturen ein.

Wer ein Standgerät bevorzugt, kann die Maschine mit einem optionalen Unterwagen aufrüsten – optisch und funktional perfekt integriert.

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor 738, selbstpasteurisierend

Tischgerät für zwei Sorten Softeis plus Mix

Geschmacklich top – mit Power Soft Plus
In Verbindung mit dem Power Soft Plus Softeismix von EmK entfaltet die Taylor 738 ihr volles Potenzial. Das Ergebnis ist ein besonders cremiges, geschmacksintensives Softeis, das sowohl in Konsistenz als auch in Ergiebigkeit überzeugt. Ideal für Betreiber, die bei Qualität keine Kompromisse eingehen – und gleichzeitig wirtschaftlich arbeiten möchten.

Vorteile der Taylor 738 im Überblick:

- Gesamtleistung von bis zu 400 Portionen pro Stunde
- Pasteurisierend – für sichere Hygiene im Dauereinsatz
- Tischgerät – optional mit Unterbau als Standgerät nutzbar
- Kompakt in der Tiefe – ideal für enge Platzverhältnisse
- Europäische Fertigung (Made in Italy)
- Optimale Ergebnisse mit EmK Power Soft Plus Softeismix
- Attraktiver Einstiegspreis bei bewährter Taylor-Qualität

Fazit:
Die Taylor 738 ist die perfekte Lösung für alle, die zwei Sorten Softeis bei kompakter Bauweise und maximaler Hygieneleistung anbieten möchten. Mit automatischer Pasteurisierung, starker Produktionskapazität und europäischer Fertigungsqualität setzt sie Maßstäbe in Sachen Effizienz, Hygiene und Wirtschaftlichkeit.

Die Taylor Softeismaschine wird Ihnen frachtfrei innerhalb des deutschen Festlands geliefert. Voraussetzung für eine reibungslose Zustellung ist eine ebenerdige Anlieferung per Hubwagen. Der Werkskundendienst übernimmt ohne Aufpreis die komplette Aufstellung und Inbetriebnahme der Maschine. Auch eine detaillierte Einweisung Ihres Teams ist Teil des Services. Bei Modellen mit Pasteurisierung ist ein kostenloser Geräte-Check nach zwei Wochen Betriebszeit im Lieferumfang enthalten.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V, Luftkühlung
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	200
Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Eisdiele, Eiscafé etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	2+Mix Sorten
Produktbereich:	Softeis
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Länge:	550 mm
Breite:	537 mm
Höhe:	970 mm
Spannung	380 V
Leistungsaufnahme	4.4 kW
Gewicht	220 kg
Gesamtkapazität	16 Liter

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor 738, selbstpasteurisierend

Tischgerät für zwei Sorten Softeis plus Mix

Zum Artikel: TAYL738