

# Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 706

 TAYLOR

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt



## Produktbeschreibung

Taylor C706 Softeismaschine – Kompakteistung auf kleinstem Raum

Die Taylor C706 ist ein echtes Kraftpaket im Tischformat und richtet sich an alle, die maximale Leistung auf minimaler Stellfläche erwarten. Als kompakte Ein-Sorten-Maschine bietet sie die volle Power der Taylor-Technologie – ideal für Gastronomen mit begrenztem Platzangebot oder für den mobilen Einsatz.

Technisch basiert die C706 auf der bewährten Konstruktion der C712, verzichtet jedoch auf die zweite Sorte und ist als Tischgerät ausgeführt. Wer ein vollwertiges Standgerät benötigt, kann optional einen passenden Fahrwagen erwerben – so lässt sich die Maschine flexibel positionieren und optisch perfekt in die Umgebung integrieren.

Eine Sorte, viele Möglichkeiten

Die Taylor C706 produziert eine einzelne Softeissorte, ideal für Betriebe mit klar fokussiertem Angebot oder zum Einsatz als Ergänzungsgerät für saisonale Sorten. Der Gefrierzylinder fasst über 3 Liter, der zugehörige Vorratsbehälter rund 20 Liter – damit ist ein durchgängiger Betrieb auch bei größerer Nachfrage problemlos möglich.

Mit einer tatsächlichen Ausgabeleistung von bis zu 400 Portionen à 100?g pro Stunde gehört die C706 zu den leistungsstärksten Tischgeräten ihrer Klasse.

Kompakte Bauweise – robuste Technik

Die Taylor C706 überzeugt durch ihre hochwertige Verarbeitung, ihre einfache Bedienbarkeit und ihre hervorragende Produktqualität. Trotz des geringen Platzbedarfs muss auf keine der typischen Taylor-Stärken verzichtet werden – Zuverlässigkeit, Effizienz und Leistung sind auch bei diesem Modell garantiert.

Perfekte Ergebnisse mit Power Soft Plus

In Kombination mit dem speziell entwickelten Power Soft Plus Softeispulver von EmK liefert die C706 ein besonders cremiges, stabil strukturiertes Softeis mit hervorragendem Mundgefühl – ideal für klassische Sorten oder kreative Spezialitäten.

Optional erweiterbar mit Flavor Blend

Auch die Taylor C706 ist kompatibel mit dem Flavor Blend-System, das es ermöglicht, aus einer Sorte bis zu neun Geschmacksvarianten zu generieren – perfekt für wechselnde Angebote oder individualisierte Kreationen.

Produktvorteile der Taylor C706 auf einen Blick:

# Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 706



## Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

- Kompaktes Tischgerät für eine Softeissorte
- >3 Liter Gefrierzylinder / ca. 20 Liter Vorratsbehälter
- Bis zu 400 Portionen à 100g pro Stunde
- Ideal für mobile Einsätze, Thekenbetrieb oder Ergänzungsgeräte
- Optional mit Fahrwagen als Standgerät nutzbar
- Beste Softeisqualität mit Power Soft Plus
- Kompatibel mit Flavor Blend für bis zu 9 Sorten
- Robuste Technik & bewährte Taylor-Verarbeitungsqualität

Fazit:

Die Taylor C706 ist die optimale Lösung für alle, die eine leistungsstarke Softeismaschine für eine Sorte in kompakter Form suchen – sei es für kleine Flächen, mobile Konzepte oder als Ergänzung im Bestand.

Im Kaufpreis dieser Taylor Softeismaschine enthalten ist die frachtfreie Lieferung innerhalb des deutschen Festlands. Für die Einbringung ist eine ebenerdige Anfahrt per Hubwagen notwendig. Die Inbetriebnahme und fachgerechte Aufstellung werden kostenlos vom Werkskundendienst übernommen. Das Personal erhält eine ausführliche technische Einweisung. Für selbstpasteurisierende Modelle ist zusätzlich ein kostenloser Geräte-Check nach 14 Tagen inkludiert.

## Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Schauspieler, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventaussteller, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Funktionsweise:	Luftkühlung
Produktbereich:	Softeis, Frozen Yogurt
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	400
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	4 kW
Gewicht	167.4 kg
Gesamtkapazität	18.9 Liter

[Zum Artikel: 0484](#)