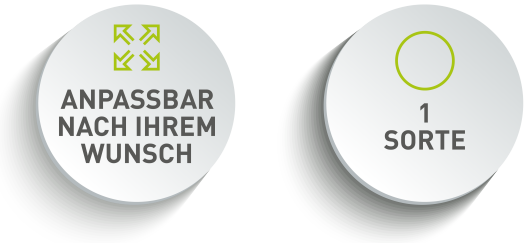
Datenblatt zu Softeismaschine Taylor 736, selbstpasteurisierend

Tischgerät für eine Sorte Softeis



Produktbeschreibung

Taylor 736 – die kompakte pasteurisierende Softeismaschine mit starkem Preis-Leistungs-Verhältnis

Die Taylor 736 ist der Beweis dafür, dass große Technik auch in kleinen Formaten überzeugen kann. Als pasteurisierende Softeismaschine im Tischgeräteformat kombiniert dieses Modell maximale Hygienesicherheit, solide Produktionsleistung und kompakte Maße in einer besonders attraktiven Preisklasse.

Im Unterschied zu den größeren Maschinen der Crown-Serie trägt die 736 kein „C“ im Modellnamen – und das aus gutem Grund: Diese Maschine wird nicht in den USA, sondern in Europa gefertigt, genauer gesagt in Italien. Das Ergebnis ist ein besonders platzsparendes, leicht zu integrierendes Gerät, das speziell für kleinere Verkaufsflächen, mobile Einsätze oder als Zusatzstation konzipiert wurde.

Pasteurisierung inklusive – für hygienischen Dauerbetrieb
Die Taylor 736 ist mit einem integrierten Pasteurisierungsprogramm ausgestattet, das den Softeismix regelmäßig auf eine keimabtötende Temperatur erhitzt. Das sorgt für eine durchgängig hohe Produktsicherheit bei gleichzeitig deutlich reduziertem Reinigungsaufwand – ideal für den professionellen Einsatz mit begrenzten Personalressourcen.

Insbesondere Betrieben, die durchgehend Softeis offererieren, bietet diese Funktion enorme Vorteile und sorgt für eine gleichbleibend hervorragende Produktqualität.

Ideal bei wenig Platz – kompakte Maße, starke Leistung
Mit ihrem geringen Tiefenmaß gehört die Taylor 736 zu den kompaktesten pasteurisierenden Softeismaschinen auf dem Markt. Als Tischgerät konzipiert, passt sie problemlos auf Verkaufstheken, mobile Stände oder Arbeitsbereiche mit eingeschränkter Fläche.

Trotz ihrer Größe bringt sie es auf eine Produktionsleistung von rund 200 Portionen à 100?g pro Stunde – perfekt für Cafés, Imbisse, kleine Events oder Zusatzverkaufsflächen mit konstanter Nachfrage.

Bewährte Technik – jetzt auch made in Europe
Ein besonderes Highlight: Die Taylor 736 wird nicht in den USA, sondern in Italien gefertigt. Damit profitieren Kunden von europäischer Produktionsqualität gepaart mit dem technologischen Know-how und Serviceverständnis der weltweit geschätzten Marke Taylor.

Dieses Modell bietet damit die perfekte Lösung für alle, die auf bewährte Technik setzen, aber ein kleines, pasteurisierendes Gerät mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Taylor 736 – ideal für:

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor 736, selbstpasteurisierend

Tischgerät für eine Sorte Softeis

- Kleine Verkaufsflächen mit begrenztem Platzangebot
- Eiscafés, Cafés und Bäckereien mit saisonalem Softeisangebot
- Zusatzgeräte zur Entlastung in Stoßzeiten
- Catering, Events und mobile Einsätze
- Betreiber, die Wert auf Hygiene und geringe Wartung legen

Technische Highlights der Taylor 736:

- Pasteurisierende Softeismaschine mit täglichem Hygienekreislauf
- Ein Zylinder – ideal für eine Sorte Softeis
- Produktionsleistung: ca. 200 Portionen à 100?g pro Stunde
- Tischgerät mit äußerst geringer Tiefe – passt fast überall
- Europäische Fertigung (Made in Italy)
- Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Einfache Bedienung, intuitive Steuerung
- Ideal für kleinere oder mobile Verkaufseinheiten

Erstklassiger Geschmack mit Power Soft Plus
In Kombination mit dem Power Soft Plus Softeismix aus dem Hause EmK lässt sich mit der Taylor 736 ein besonders hochwertiges, cremiges und geschmacklich exzellentes Softeis produzieren. So verbindet sich beste Produktqualität mit maximaler Ertragskraft – eine unschlagbare Kombination für gewinnorientierte Betriebe mit Qualitätsanspruch.

Diese Taylor Softeismaschine wird im gesamten deutschen Festland ohne Frachtkosten geliefert. Für die Anlieferung wird ein ebenerdiger Zugang vorausgesetzt, der per Hubwagen erreichbar ist. Die Montage und Inbetriebnahme vor Ort übernimmt der Werkskundendienst – kostenfrei. Eine technische Einweisung des Bedienpersonals ist inklusive. Bei selbstpasteurisierenden Geräten erfolgt zusätzlich ein kostenloser Kontrolltermin nach zwei Wochen.

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.
Produktbereich:	Softeis
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Länge:	7730 mm
Breite:	4000 mm
Höhe:	9080 mm
Gesamtkapazität	8 Liter

Zum Artikel: TAYL736