

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 709, selbstpasteurisierend

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt



Produktbeschreibung

Taylor C709 Softeismaschine – Hochleistung trifft Hygienetechnologie

Die Taylor C709 ist das professionelle Tischmodell für alle, die erstklassiges Softeis mit einem automatisierten Hygienekonzept verbinden möchten. Als Pendant zur C717 vereint sie die gleichen Leistungsdaten - bezogen auf einen Produktionszylinder - mit einer integrierten Selbstpasteurisierungsfunktion – perfekt für den hochfrequentierten Einsatz in der Gastronomie, im Straßenverkauf oder in touristischen Spitzenlagen.

Die Kombination aus kompakter Bauform, starker Stundenleistung und maximaler Hygienesicherheit macht die C709 zu einem der innovativsten Geräte ihrer Klasse.

Selbstpasteurisierung – Effizient. Sicher. Alltagstauglich.

Die integrierte Selbstpasteurisierung erhitzt den kompletten Softeismix täglich vollautomatisch. Alle relevanten Bauteile werden auf eine definierte Temperatur erhitzt, wodurch Bakterien und Keime zuverlässig abgetötet werden. Anschließend kühlt das System kontrolliert ab und geht automatisch wieder in den Betriebsmodus über – ohne weiteres Zutun des Personals.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Deutlich reduzierter Reinigungsaufwand
- Höhere Lebensmittelsicherheit gemäß HACCP
- Konstante Eisqualität durch hygienische Bedingungen
- Weniger Personalbedarf bei täglicher Maschinenpflege

Für starke Einsatzbereiche gebaut

Mit einer Produktionskapazität von bis zu 300 Portionen à 100?g pro Stunde liefert die C709 konstant auf hohem Niveau. Sie eignet sich besonders für Betriebe mit hoher Kundennachfrage, darunter:

- Freizeitgastronomie und saisonale Verkaufsstellen
- Bäder, Cafés, Kioske und Kantinen
- Systemgastronomie und Dessertstationen

Mit dem optional erhältlichen Fahrwagen kann die Taylor C709 als vollwertiges Standgerät genutzt werden. In Kombination mit dem Power Soft Plus Softeispulver von EmK entsteht ein besonders cremiges, feinporiges Softeis mit überzeugender Standfestigkeit und hohem Schmelzwiderstand.

Kompaktes Tischgerät mit Premiumleistung

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 709, selbstpasteurisierend

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

Trotz der leistungsstarken Technik ist die C709 ein echtes Raumwunder. Sie benötigt nur wenig Stellfläche und passt zumeist problemlos in bestehende Theken oder Produktionsbereiche. Die verbauten Komponenten stehen für die Tradition langlebiger Qualität der Taylor Crown-Serie und sind auf den professionellen Dauerbetrieb ausgelegt.

Optional ist das Modell in einer wassergekühlten Variante erhältlich – besonders vorteilhaft für heiße Umgebungen oder den Einsatz in schlecht belüfteten Bereichen.

Seefest & tropentauglich – die C709 für extreme Bedingungen

Ein besonderes Merkmal: Die Taylor C709 ist auf Wunsch auch in einer seewasserfesten Ausführung erhältlich. Damit ist sie bestens vorbereitet für den Einsatz auf Kreuzfahrtschiffen, Yachten oder in maritimen Umgebungen. Auch in tropischem Klima oder bei hohen Umgebungstemperaturen lässt sich mit der passenden Kühltechnik zuverlässig produzieren.

Flavor Blend & Power Soft Plus – Mehr Geschmack, mehr Vielfalt

Durch kompatible Flavor Blend-Technologie lässt sich das Ein-Sorten-Modell auf bis zu neun Sorten aus einer Maschine erweitern. Perfekt für Konzepte mit hoher Sortenrotation, Themenwochen oder saisonalen Angeboten.

In Verbindung mit Power Soft Plus entsteht ein Softeis, das in Textur, Geschmack und Ergiebigkeit Maßstäbe setzt.

Vorteile der Taylor C709 Softeismaschine im Überblick:

- Selbstpasteurisierend – automatische Hygiene auf Knopfdruck
- Eine Sorte Softeis – optional mit Mixfunktion
- Produktionsleistung von bis zu 300 Portionen/Stunde
- Tischgerät mit optionalem Fahrwagen als Standlösung
- Gefrierzylinder: >3 Liter / Vorratsvolumen: ca. 20 Liter
- Energieeffizient und bedienerfreundlich
- Flavor Blend-kompatibel – bis zu 9 Sorten möglich
- Auch als wassergekühltes und seewasserfestes Modell erhältlich
- Ideal für den Einsatz in heißen Klimazonen oder mobilen Konzepten
- Beste Ergebnisse mit Power Soft Plus Softeispulver von EmK

Fazit:

Die Taylor C709 ist mehr als eine klassische Softeismaschine – sie ist eine automatisierte, leistungsstarke Lösung für hygienisch anspruchsvolle Anwendungen. Besonders in stark frequentierten Betrieben oder unter herausfordernden Umweltbedingungen zeigt sie ihre Stärke.

Die Lieferung der Taylor Softeismaschine erfolgt innerhalb Deutschlands (Festland) frachtfrei. Für die Anlieferung ist eine ebenerdige Zufahrt für den Hubwagen erforderlich. Im Preis enthalten ist die kostenlose Aufstellung und Inbetriebnahme durch den Werkskundendienst. Dieser führt zudem eine Einweisung des Bedienpersonals durch. Modelle mit Pasteurisierungstechnik erhalten zusätzlich einen kostenfreien Geräte-Check nach 14 Tagen Betriebszeit.

Datenblatt zu Softeismaschine Taylor C 709, selbstpasteurisierend

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

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, Zoologischer Garten etc.
Produktbereich:	Softeis
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	300
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	3.4 kW
Gewicht	170 kg
Gesamtkapazität	18.9 Liter

[Zum Artikel: 0489](#)