

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt



Produktbeschreibung

Taylor C712 Softeismaschine – kompakt, leistungstark und mobil einsetzbar

Höchste Leistung im mobilen Einsatz – das flexible Modell von Taylor

Die Taylor C712 ist eines der leistungsfähigsten Geräte im Softeis-Segment und stammt – wie auch die C716 – vom renommierten Hersteller Taylor, der weltweit für hochwertige Speiseeistechnik bekannt ist. Technisch nahezu identisch mit dem Premium-Modell C716, zeichnet sich die C712 durch einen entscheidenden Unterschied aus: Sie verfügt nicht über ein Pasteurisationssystem.

Diese Eigenschaft macht sie besonders geeignet für den mobilen Einsatz, z.B. bei Events, auf Messen, Festivals oder im saisonalen Außengeschäft.

Zwei Sorten plus Mix – für flexible Angebotsvielfalt

Die Taylor Softeismaschine C712 bietet zwei separate Eissorten plus eine Mischfunktion, ideal für ein klassisches Softeisangebot mit attraktivem Produktmix. Ihre Gefrierzylinder fassen jeweils über 3 Liter, während die Vorratsbehälter je rund 20 Liter Inhalt aufnehmen – ideal für den Dauerbetrieb auch bei starkem Kundenandrang.

Mit einer tatsächlichen Stundenleistung von über 800 Portionen à 100 g gehört die C712 zu den leistungstärksten nicht-pasteurisierenden Softeismaschinen am Markt.

Ohne Pasteurisation – ideal für flexible Einsatzorte

Der Verzicht auf eine Pasteurisationsfunktion bedeutet vor allem eines: maximale Flexibilität bei der Anwendung. Die Taylor C712 eignet sich perfekt für Standorte mit regelmäßigem Reinigungsplan, bei denen eine Reinigung alle 72 Stunden ohnehin eingeplant ist – wie z.B. im mobilen Geschäft oder in saisonalen Betrieben.

Sie ist damit die perfekte Alternative zur C716, wenn Hygiene konventionell gesichert wird und Mobilität im Vordergrund steht.

Modernes Design – bewährte Qualität

Das Design der Taylor C712 ist schlank, elegant und funktional – ideal für begrenzte Stellflächen oder mobile Verkaufsstände. Trotz ihrer kompakten Erscheinung überzeugt sie durch eine außerordentlich stabile und langlebige Verarbeitung, wie sie bei Taylor-Profitechnik Standard ist.

Auch dieses Modell ist in einer wassergekühlten Variante erhältlich – ein großer Vorteil bei der Nutzung in geschlossenen oder heißen Umgebungen.

Flavor Blend-kompatibel – Sortenvielfalt neu gedacht

In Kombination mit dem Flavor Blend-System lässt sich auch die C712 erheblich erweitern: Bis zu 10 unterschiedliche Geschmacksrichtungen lassen sich aus

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

einer einzigen Maschine anbieten. Das schafft Abwechslung, ohne zusätzlichen Platzbedarf – perfekt für wechselnde Angebote und kreative Konzepte.

Vorteile der Taylor C712 Softeismaschine im Überblick:

- Zwei Sorten + Mixfunktion für klassisches Softeis
- Keine Pasteurisation – ideal für mobilen oder temporären Einsatz
- Über 800 Portionen pro Stunde bei hoher Betriebssicherheit
- Gefrierzylinder >3 Liter, Vorratsvolumen ca. 20 Liter
- Schlankes, modernes Design für platzsparende Aufstellung
- Robuste, langlebige Bauweise für den professionellen Dauerbetrieb
- Kompatibel mit Flavor Blend – bis zu 10 Sorten aus einem System
- Auch als wassergekühlte Variante erhältlich

Fazit:

Die Taylor C712 Softeismaschine ist die perfekte Lösung für alle, die höchste Leistungsfähigkeit mit maximaler Flexibilität verbinden möchten. Besonders für mobile Einsätze oder Standorte mit saisonaler Nutzung bietet sie sich als starke, verlässliche Alternative zur pasteurisierenden C716 an.

Diese Taylor Softeismaschine wird innerhalb Deutschlands (Festland) kostenfrei geliefert. Eine Anlieferung ist nur bei ebenerdigem Zugang und Hubwagen-Zugang möglich. Die Inbetriebnahme sowie das Aufstellen erfolgen durch den Werkskundendienst – ohne Zusatzkosten. Vor Ort wird das Personal auf die Nutzung geschult. Sollte es sich um eine selbstpasteurisierende Maschine handeln, ist ein kostenloser Service-Check nach 14 Tagen vorgesehen.

Produkteigenschaften

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.
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	800
Eigenschaften Non-Food:	2+Mix Sorten, nach Kundenwunsch anpassbar
Funktionsweise:	Luftkühlung
Produktbereich:	Softeis, Frozen Yogurt
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Länge:	919 mm
Breite:	646 mm
Höhe:	1524 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	6 kW
Gewicht	397 kg
Gesamtkapazität	37.8 Liter

Optional - seewassertauglich / wassergekühlt

[Zum Artikel: 0486](#)