

Datenblatt zu Softeis- und Shake- Kombimaschine Taylor C 606 selbstpasteurisierend -

optional bis zu 5 Sorten Milch-Shake und 9 Sorten Softeis



Produktbeschreibung

Taylor C 606 – Softeismaschine und Shake-Maschine in einem Die Taylor C 606 vereint modernste Technologie mit bewährter Qualität und Funktionalität. Als eine der drei führenden Softeismaschinenmarken bietet Taylor eine perfekte Lösung für Unternehmen, die ihren Gästen ein vielseitiges Angebot an Softeis und Milchshakes bieten möchten. Die Taylor C 606 kombiniert die Eigenschaften einer leistungsstarken Softeismaschine mit denen einer Shake-Maschine, um Ihren Betrieb effizient und flexibel zu gestalten. Vielseitigkeit und Leistung Mit der Taylor C 606 können Sie beliebige Softeissorten produzieren, unabhängig vom Fettgehalt – inklusive Frozen Yogurt. Die Maschine bietet zudem die Möglichkeit, vier verschiedene Shakesorten zuzubereiten. Dies ermöglicht es Ihnen, ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen anzubieten und Ihre Kunden zu begeistern. Technische Highlights: Stoßkapazität Softeis: Über 40 Portionen. Stundenleistung: Softeis: Bis zu 426 Portionen (100 g je Portion bei 40°C Außentemperatur). Milchshakes: Bis zu 320 Portionen (0,35 l pro Portion). Gefrierzylinder: Softeis: 3,2 Liter. Milchshake: 6,6 Liter. Vorratsbehälter: 2 x 18,9 Liter. Steuerung: Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Kühlung: Luftkühlung, optional Wasserkühlung. Besondere Vorteile Flavor Blend-Technologie: Mit der innovativen Flavor Blend-Funktion können Sie bis zu neun verschiedene Softeissorten und fünf unterschiedliche Shakes aus einer Maschine anbieten. Diese Vielseitigkeit macht die Taylor C 606 zur idealen Wahl für Betriebe, die Wert auf ein breites Produktsortiment legen. Optimale Produktqualität: Herausragende Ergebnisse erzielen Sie mit dem Cool Freeze "Power Soft Plus" Softeismix aus dem Hause EmK. Dieser speziell entwickelte Mix sorgt für eine perfekte Konsistenz und einen unvergleichlichen Geschmack Ihrer Softeis- und Shakespezialitäten. Die Taylor C 606 ist die perfekte Wahl für Cafés, Restaurants und Eisdielen, die ihren Kunden erstklassige Softeis- und Shakeprodukte anbieten möchten. Mit ihrer hohen Leistung, Vielseitigkeit und benutzerfreundlichen Bedienung setzen Sie neue Maßstäbe in der Produktion von Eis- und Shake-Kreationen.

Datenblatt zu Softeis-und Shake- Kombimaschine Taylor C 606 selbstpasteurisierend -

optional bis zu 5 Sorten Milch-Shake und 9 Sorten Softeis

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.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten, Erhöhte Kühlleistung
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	400
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 400
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	6 kW
Gewicht	370 kg
Gesamtkapazität	37.8 Liter

[Zum Artikel: 1744](#)