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 & Shake-Maschine in einem

Die Taylor C 606 vereint modernste Technologie mit bewährter Qualität und bietet eine hocheffiziente Lösung für Unternehmen, die Softeis und Milchshakes aus einer Maschine anbieten möchten. Diese leistungsstarke Kombimaschine eignet sich ideal für Cafés, Restaurants, Eisdielen und Schnellrestaurants, die ihren Kunden eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen bieten wollen.

Mit der Taylor C 606 profitieren Sie von einer kompakten Bauweise, hoher Produktionskapazität und einfacher Bedienung, was sie zu einer der vielseitigsten Maschinen auf dem Markt macht.

Vielseitigkeit und hohe Produktionsleistung

Mit der Taylor C 606 können Sie sowohl Softeis als auch Milchshakes in verschiedenen Variationen herstellen. Die Maschine verarbeitet alle Softeissorten, unabhängig vom Fettgehalt, und ist auch für Frozen Yogurt geeignet. Zusätzlich ermöglicht sie die Zubereitung von vier verschiedenen Milchshake-Sorten.

Diese Vielseitigkeit ermöglicht es Ihnen, Ihr Produktangebot zu erweitern und die unterschiedlichsten Kundenwünsche zu erfüllen.

Technische Highlights der Taylor C 606

- Stoßkapazität Softeis: Über 40 Portionen in kurzer Zeit
- Stundenleistung:Softeis: Bis zu 426 Portionen (bei 100 g pro Portion und 40°C Außentemperatur)
- Milchshakes: Bis zu 320 Portionen (bei 0,35 l pro Portion)
- Gefrierzylinder:Softeis: 3,2 Liter
- Milchshake: 6,6 Liter
- Vorratsbehälter: 2 x 18,9 Liter für kontinuierlichen Betrieb
- Steuerung: Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Kühlung: Luftkühlung, optional Wasserkühlung für eine noch effizientere Kühlleistung

Dank dieser leistungsstarken Spezifikationen ist die Taylor C 606 optimal für hohe Produktionsanforderungen und ideal für Gastronomiebetriebe mit hohem Kundenaufkommen.

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

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

Innovative Flavor Blend-Technologie für mehr Geschmacksvielfalt

Mit der Flavor Blend-Technologie hebt sich die Taylor C 606 von herkömmlichen Maschinen ab.

? Bis zu neun verschiedene Softeissorten aus einer Maschine
? Bis zu fünf verschiedene Milchshake-Sorten
? Individuelle Geschmackskombinationen für maximale Vielfalt

Diese Funktion macht die Maschine zur perfekten Wahl für Betriebe, die ein abwechslungsreiches und attraktives Angebot für ihre Kunden schaffen möchten.

Optimale Produktqualität für perfekte Konsistenz

Um eine gleichbleibend hohe Qualität sicherzustellen, empfiehlt sich die Verwendung des Cool Freeze „Power Soft Plus“ Softeismix.

? Perfekte Konsistenz für Softeis und Milchshakes
? Cremige Textur und intensiver Geschmack
? Ideal für die Produktion hochwertiger Eis- und Shake-Kreationen

Mit der richtigen Mischung erreichen Sie mit der Taylor C 606 stets ein hervorragendes Geschmackserlebnis.

Perfekt für den professionellen Einsatz in der Gastronomie

Dank ihrer benutzerfreundlichen Bedienung, hohen Leistung und Vielseitigkeit ist die Taylor C 606 die ideale Wahl für:

? Cafés & Eisdielen – für ein breites Softeis- und Shake-Angebot
? Restaurants & Schnellrestaurants – für effiziente und schnelle Produktion
? Freizeitparks & Vergnügungsstätten – für eine hohe Kapazität bei starkem Kundenandrang

Mit der Taylor C 606 setzen Sie neue Maßstäbe in der Eis- und Shake-Produktion und bieten Ihren Kunden ein erstklassiges Geschmackserlebnis.

Fazit: Die perfekte Kombination aus Leistung und Vielseitigkeit

Die Taylor C 606 Softeismaschine & Shake-Maschine ist eine hochwertige, leistungsstarke und flexible Lösung für die professionelle Gastronomie.
Vorteile auf einen Blick:

? Softeis & Shakes aus einer Maschine – vielseitig und effizient
? Hohe Produktionskapazität – ideal für stark frequentierte Standorte
? Flavor Blend-Technologie – bis zu neun Softeis- und fünf Shake-Sorten
? Digitale Steuerung & Kühltechnologie – für maximale Kontrolle
? Benutzerfreundliche Bedienung – ideal für den professionellen Einsatz

Investieren Sie in die Taylor C 606 und bieten Sie Ihren Kunden hochwertige Softeis- und Shake-Kreationen – mit maximaler Flexibilität und Qualität.

Die Taylor Softeismaschine wird Ihnen frachtfrei innerhalb des deutschen Festlands geliefert. Voraussetzung für eine reibungslose Zustellung ist eine ebenerdige Anlieferung per Hubwagen. Der Werkskundendienst übernimmt ohne Aufpreis die komplette Aufstellung und Inbetriebnahme der Maschine. Auch eine detaillierte Einweisung Ihres Teams ist Teil des Services. Bei Modellen mit Pasteurisierung ist ein kostenloser Geräte-Check nach zwei Wochen Betriebszeit im Lieferumfang enthalten.

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

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

Produkteigenschaften

Produktbereich:	Milkshakes, Softeis, Shakes
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, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten, Erhöhte Kühlleistung
Hersteller:	Taylor Softeismaschinen
Zubereitungsart:	kalt
Produktionskapazität in Portionen je 100g/h:	400
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 400
Länge:	987 mm
Breite:	641 mm
Höhe:	1535 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	6 kW
Gewicht	370 kg
Gesamtkapazität	37.8 Liter

Zum Artikel: 1744