



Modelo 152

La más pequeña de la gama para servir helados en locales que requieran poca producción. Alimentada por gravedad muy compacta y con todas las garantías del líder.

Modelo 161

Esta máquina de gravedad le permite ofrecer dos sabores y la mezcla en locales que requieran poca producción.

Modelo C707

La moderna serie Crown combina gran producción en poco espacio. Ofrezca todo tipo de postres helados con este modelo de sobremesa.

Modelo C706

Aumente la rentabilidad y volumen del modelo anterior con este modelo con bomba. Su rentabilidad y producción adicional le saldrán a cuenta. Vea sus accesorios en [pág 13](#).

MÁQUINAS DE HELADO SOFT



modelo: **Modelo 152**

- 448 x 699 x 762 mm (a x f x h)
- > 1.4 l. de cilindro congelador
- > 7.6 l. depósito superior refrigerado
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 12.2 l/h
- > 1.6 Kw. 220v
- > Batidor 0.5 CV
- > Compresor 2CV
- > Monofásica



modelo: **Modelo 161**

- 537 x 677 x 715 mm (a x f x h)
- > Dos cilindros congeladores de 1.4 l. c/u
- > Dos depósitos superiores refrigerados de 7.6 l. c/u
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 12.2 l/h por grifo
- > 3 Kw. 220v
- > Batidor 2 x 0.5 CV
- > Compresor 1CV
- > Monofásica



modelo: **C707/706**

- 464 x 820 x 864 mm (a x f x h)
- > Cilindros congeladores de 3.2 l.
- > Depósito superior refrigerado de 18.9 l.
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 3 l/h para el modelo C707
- > El modelo C706 está dotado de bomba inyectora de mezcla
- > Producción aproximada de 5 l/h para el modelo C706
- > 4.9 Kw. 380 v
- > Batidor 1.5 CV
- > Compresor 3.8 CV
- > Trifásica

amplia la información en www.proyecto51.com/taylor

MÁQUINA DE HELADO SOFT



modelo: C713/I2

646 x 919 x 1.524 mm
(a x f x h)

- > Dos cilindros congeladores de 3.2 l. c/u
- > Dos depósitos superiores refrigerados de 18.9 l.
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 3 l/h para el modelo C713 por cada grifo
- > El modelo C712 está dotado de bombas inyectoras de mezcla
- > Producción aproximada de 5 l/h para el modelo C712 por grifo
- > 6.19 Kw. 380 v
- > Batidor 2 x 1.5 CV
- > Compresor 2 x 375CV
- > Trifásica

MÁQUINA DE GRANIZADOS Y BATIDOS



modelo: Modelo 430 (dibujo de frutas opcional)

418 x 703 x 699 mm (a x f x h)

- > Control ajustable para diferentes texturas
- > Cilindro congelador de 3.8 l.
- > Depósito superior refrigerado de 13.2 l.
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Standby
- > Producción aproximada de 34 l/h
- > 1.8 Kw. 220 v
- > Batidor 0.25 CV
- > Compresor 1.6 CV
- > Monofásica



El **modelo C713** es un robusto equipo de dos sabores y su mezcla. Diseñado para medias y grandes producciones, es un equipo capaz de ofrecer helados uno tras otro, cualidad que le hace indispensable para heladerías y restaurantes de servicio rápido.

El **modelo C712** añade a las anteriores características dos bombas de inyección de producto, para una mayor producción y rentabilidad. El carecer de autpasteurización le hace un equipo ideal para servir yogur helado.

El **modelo 430**, es válido tanto para hacer batidos como granizados, dependiendo de que la base sea grasa o agua, el equipo fabrica batidos o granizados con gran rapidez y en gran producción por su capacidad frigorífica. La textura del producto se puede regular fácilmente ajustando la viscosidad.

amplia la información en www.proyecto51.com/taylor



Serie Autopasteurizante

Estos equipos ofrecen hasta 14 días sin limpieza. Con su sistema de pasteurización automática, el equipo inicia el ciclo a la hora programada, dejando libre de bacterias todo el helado contenido tanto en la tolva superior como en el cilindro. Consiga mayor seguridad mientras ahorra en mezcla de helado y en mano de obra.

Modelo C708

El modelo más popular. Consiga una gran producción en poco espacio, la bomba le proporciona una mayor rentabilidad y capacidad. También está disponible sin bomba: C709.

Modelo C717/716

Consiga el doble de producción con este modelo de dos sabores y mezcla.

Modelo C606

Expanda su menú de postres ofreciendo 4 sabores de batidos y uno de helado en la misma máquina, además con las ventajas de la pasteurización, que le permitirán una mayor seguridad y ahorro, ya que sólo debe limpiar el equipo una vez cada catorce días.

MÁQUINAS DE HELADO AUTOPASTEURIZANTES



modelo: **C606**

- 641 x 987 x 1.535 mm (a x f x h)
- > 4 grifos de batido y 1 de helado soft
- > Modelo autopasteurizante
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 106 l/h
- > 7.8 Kw. 380 v
- > Batidor 2 x 1.5 CV
- > Compresor 375CV
- > Trifásica



modelo: **708**

464 x 864 x 860 mm (a x f x h)

modelo: **C709**

464 x 820 x 864 mm (a x f x h)

- > Cilindro congelador de 3.2 l.
- > Depósitos superiores refrigerados de 18.9 l.
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 3 l/h para el modelo C709 y de 5 l/h para el modelo C708
- > El modelo C708 está dotado de bomba inyectora de mezcla
- > Ambos modelos son autopasteurizantes
- > 4.9 Kw. 380 v
- > Batidor 1.5 CV
- > Compresor 3,8 CV
- > Trifásica



modelo: **C717/716**

646 x 919 x 1.524 mm (a x f x h)

- > Dos cilindros congeladores de 3.2 l. c/u
- > Dos depósitos superiores refrigerados de 18.9 l.
- > Indicador luminoso de mezcla baja
- > Control automático de viscosidad
- > Standby
- > Producción aproximada de 3 l/h para el modelo C717 por cada grifo
- > El modelo C716 está dotado de bombas inyectoras de mezcla
- > Producción aproximada de 5 l/h para el modelo C716 por grifo
- > Ambos modelos son autopasteurizantes
- > 6.19 Kw. 380 v
- > Batidor 2 x 1.5 CV
- > Compresor 2 x 375CV
- > Trifásica

amplia la información en www.proyecto51.com/taylor



ACCESORIOS SERIE CROWN



modelo:
Carro - C



Tobera de Aire TAD
Expulsa el aire hacia
arriba. Permite pegar
a otro equipo.



Dispensador
de conos y
rail de
siropes
delantero y
lateral.



Organizador
de vasos y
tapas.



modelo: Razzle
Modelo BC10 Blender
Sobremostrador
Permite mezclar sólidos
con su helado soft
Control de pie.



modelo: Razzle
Model BW11 Blender
Modelo de pared
Permite mezclar
sólidos con su
helado soft
Control de pie.



amplia la información en www.proyecto51.com/taylor



Con el **carro C20100** usted conseguirá transformar una máquina de sobremostrador en un equipo de pie conservando la misma línea, parece una sola pieza. Dentro del carro tiene espacio para guardar vasos, cucharillas, servilletas...

La **Tobera TAD**, le ayuda a evacuar el aire caliente evacuado de la máquina hacia arriba, de manera que se puede poner un equipo pegado sin preocuparse del chorro de aire caliente.

Los **dispensadores de conos y siropes** opcionales, le ayudan a transformar su máquina de helados en una estación de decoración para conos y sundaes.

El sistema Razzle le permite ofrecer un valor añadido a sus postres, con dos modelos, sobremostrador o pared, conseguirá añadir y mezclar trocitos de caramelo, galletas, turrón... El **organizador de vasos y tapas** para colgar en la pared, le permitirá tener todo lo necesario a mano.



Prepare **helados y sorbetes** siguiendo sus propias recetas, además podrá añadir frutas y frutos secos según el helado sea dispensado en la cubeta.

Bien sea con el modelo 104 especialmente diseñado para restaurantes, o el 220 para mayores producciones, dé rienda suelta a su creatividad y sorprenda a sus clientes.

HELADO ARTESANO

modelo: 104 de sobremesa

- 418 x 681 x 542 mm (a x f x h)
- > Cilindro congelador de 2.9 l.
- > Aproximadamente 14 l. por hora
- > 1.5 Kw. 220V
- > 0.8 Compresor



modelo: 220 de pie

- 468 x 1029 x 1435 mm (a x f x h)
- > Cilindro congelador de 18.9 l.
- > Depósito superior de 9.5 l.
- > Alarma para sacar el producto una vez está preparado
- > Aproximadamente 110 l. por hora
- > 5.5 Kw. 380 V
- > Batidor 1.5 CV
- > Compresor 6 CV
- > Trifásica

amplia la información en www.proyecto51.com/taylor

PLANCHAS DE DOBLE CONTACTO



modelo: QS-II

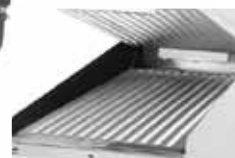
319 x 1003 x 975
mm (a x f x h)
> Producción
aproximada de 8
hamburguesas
en 90 s.
> 9.6 Kw. 400 v
> trifásica



modelo: QS-23TP

615 x 615 x 975
mm (a x f x h)
> Producción
aproximada de 16
hamburguesas en
90 s.
> 19.2 Kw. 400v
> trifásica

Superficies
ranuradas o lisas a
elegir arriba y abajo



amplia la información en www.proyecto51.com/taylor



Cocine rápidamente con la **plancha de doble contacto**. Reduzca a menos de la mitad el tiempo de cocción.

Tres zonas de calor independientes aseguran una temperatura constante y rapidez en la recuperación, así como la integridad de la carne. El Modelo QS23 puede tener dos, uno o ningún brazo superior. También puede elegir entre las superficies ranuradas, lisas o combinadas. Cocine en la mitad de tiempo y sellando la carne en su propio jugo, no sólo obtendrá mayor productividad sino mejor calidad.