



#### Modelo 152

La más pequeña de la gama para servir helados en locales que requieren 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 requieren poca producción.

#### Modelo C707

La moderna serie Crown combina gran producción en poco espacio. Ofrece 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](http://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 51 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



amplia la información en [www.proyecto51.com/taylor](http://www.proyecto51.com/taylor)



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, calidad 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 autopasteurización 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.





#### 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



amplia la información en [www.proyecto51.com/taylor](http://www.proyecto51.com/taylor)



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

**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](http://www.proyecto51.com/taylor)


Con el **carro C20100** usted conseguirá transformar una máquina de sobremostrador en un equipo de pie conservando la misma linea, 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



amplia la información en [www.proyecto51.com/taylor](http://www.proyecto51.com/taylor)



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

## PLANCHAS DE DOBLE CONTACTO



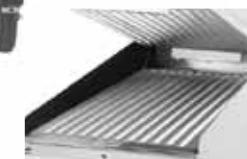
modelo: QS-11  
319 x 1003 x 975  
mm (a x f x h)  
>Producción  
aproximada de 8  
hamburguesas  
en 90 s.  
> 9.6 Kw. 400 v  
> trifásica



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](http://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.