



Los años de experiencia de Taylor en el yogur helado, recomiendan las máquinas con agitador.

La compañía Taylor ha marcado el paso en la industria de los helados desde 1926. Taylor cuenta con la experiencia del boom del yogur helado en EEUU desde 1985. Las grandes cadenas de yogur helado cuentan con Taylor para su éxito. El yogur requiere de unas especificaciones de viscosidad muy especiales y Taylor, gracias a su experiencia, es capaz de hacerlo.

Los modelos C706 especial yogur y C712 especial yogur incorporan un agitador esencial para ofrecer la máxima productividad en el producto.

El modelo C706 es sobremostrador (carro opcional) y de 1 sabor, con bomba y agitador para el yogur helado. Con una producción de 51 l/h.

El modelo C712 es de pie y de 2 sabores, con bomba y agitador para el yogur helado. Con una producción de 102 l/h.

Ambas están construidas enteramente en acero inoxidable.

Depósito superior refrigerado y aislado de 18,9 litros (en cada tolva); la mezcla fluye directamente al cilindro congelador (3,2 litros) a través de un tubo de alimentación. La bomba entrega la cantidad exacta de mezcla y de aire al cilindro que lo congela para un "overrun" constante.

La luz de "mezcla baja" avisa al operador para que añada más mezcla. Cuando la luz de "sin mezcla" parpadea, la máquina se apaga automáticamente para prevenir cualquier daño. Incorpora de serie el sistema de control electrónico **Softech**, con el exclusivo micro procesador que regula la refrigeración midiendo la viscosidad del producto para mantener una calidad constante en el yogur. Durante largos periodos de inactividad, el sistema "en espera" mantiene temperaturas seguras del producto en la tolva de la mezcla y en el cilindro que lo congela. La temperatura de la tolva se exhibe en un indicador digital para asegurar temperaturas seguras del producto. El indicador se puede cambiar de Fahrenheit a la exhibición centígrada de la temperatura.

Componentes ahorradores de energía SHR (Refrigeración Separada del Depósito) y CTR (Retención de la Temperatura del Cilindro), que mantienen el producto a temperaturas idóneas en el cilindro congelador y en el depósito para evitar su desintegración y ahorrar energía durante los periodos de no utilización.

Proyecto 51, experto en hostelería rápida, asesora con la maquinaria necesaria para rentabilizar el negocio al máximo.

Obtenga más información a través de la web: www.proyecto51.com
Parque Európolis, Calle Copenhague, nº 7. E- 28230 Las Rozas (Madrid)
Tel.: 902 33 51 51 Fax.: 91 710 56 93
e-mail: info@proyecto51.com