TAYLOR®

/ EDICIÓN **2020**

PROYECTO 51
Foodservice Solutions

Máquinas de Helado Soft y Yogur Helado
Granizadoras y Máquinas de Batidos
Planchas de doble contacto

TAYLOR®

HELADO SOFT

El helado soft es un helado suave y cremoso para consumir durante todo el año. Atractivo, de fácil manipulación, bajo coste y máxima rentabilidad. Provoca la compra por impulso, y una de sus grandes ventajas, es la alta rentabilidad adquiridas gracias al over-run.

¿Qué es el over run?

El over-run es la ganancia volumétrica que experimenta el producto durante el proceso de fabricación. Se consigue gracias a una mayor inyección de aire en la mezcla, consiguiendo aumentar el volumen del producto, obteniéndose por tanto una sensación cremosa y suave al gusto.
Para ello, la bomba de Taylor juega un papel muy importante, de fácil montaje y desmontaje. En los modelos con bomba, se obtiene hasta un 95% de over-run. En cambio, en los modelos sin bomba, se obtiene un 30% aproximadamente de ganancia volumétrica.

Principales ventajas del helado soft

- Alto valor nutritivo
- Temperatura más agradable
- Más barato que un postre tradicional
- Mercado de consumidores muy amplio
- Producto no estacional. Se vende todos los meses del año
- Alta rentabilidad: OVER-RUN
- Manejo sencillo y mínimo mantenimiento
- Absoluta garantía higiénico-sanitaria

¿Qué es la pasteurización?

Todos los productos lácteos contienen bacterias, y gracias a las máquinas autopasteurizantes, se eliminan a diario en 3 fases: calentamiento, mantenimiento y enfriamiento. ¡Solamente es necesario limpiar la máquina cada 14 días! Conseguimos con ello una garantía absoluta de salubridad, el cumplimiento de la normativa legal y una disminución en los costes de mantenimiento (ahorro en mezcla de helado, mano de obra, sanitizante y piezas).

YOGURT HELADO

El yogurt helado es un producto realmente saludable: es rico en calcio, por lo que fortalece los huesos y dientes, previene la formación de bacterias en el intestino, fortalece el sistema inmunitario y promueve las buenas digestiones. Es un postre perfecto, consumible durante todo el año al no ser tan frío como el helado.
Ofrece una gran variedad de sabores para todos los gustos y es perfecto para combinar con fruta fresca, siropes, frutos secos y cereales.

Beneficios del yogurt helado

- Rico en calcio
- Fortalece los huesos y dientes
- Previene la formación de bacterias en el intestino
- Fortalece el sistema inmunitario
- Mejora la piel y previene el acné
- Promueve la buena digestión

Para las ventas de yogurt helado, las máquinas deben ser no autopasteurizantes, ya que el yogurt, al contener materia viva, si se realiza el ciclo de pasteurización, mataría esa bacteria viva. Por tanto, se debe realizar una limpieza diaria del equipo.

Existen **dos tipos de venta:**

- **Venta al peso:** dirigido al autoservicio del cliente. Este se sirve a su gusto, se pesa, y conforme a la cantidad servida (en gramos), se le cobra un precio. La ventaja principal es la necesidad de poca mano de obra. Para este tipo de venta, se aconseja emplear máquinas sin bomba.

- **Venta por tarrina:** el personal del local sirve al cliente el producto elegido por este, y se le cobra un precio fijo. Se aconseja utilizar máquinas con bomba, obteniéndose por tanto mayor rentabilidad.

MÁQUINAS DE HELADO SOFT Y YOGURT HELADO

Mod. C152/ Gravedad

Dimensiones (an x f x al)	444 x 745,75 x 673 mm.
Peso	94 Kg
Capacidad cilindro	1,4 litros
Capacidad depósito	7,6 litros
Producción	12,2 lts/hr
Potencia	1,5 Kw 220V
Compresor (R404a)	3.000 BTU/hr
Batidor	0,5 CV
Características	. Un sabor . Indicador luminoso de mezcla baja . Control automático de viscosidad . Modalidad de espera

Mod. C161/ Gravedad

Dimensiones (an x f x al)	562 x 638 x 737 mm.
Peso	138,3 Kg
Capacidad cilindro	2 x 1,4 litros
Capacidad depósito	2 x 7,6 litros
Producción	2 x 12,2 lts/hr
Potencia	2,2 Kw 220V
Compresor (R404a)	3.500 BTU/hr
Batidor	2 x 0,5 CV
Características	. Dos sabores y mezcla . Indicador luminoso de mezcla baja . Control automático de viscosidad . Modalidad de espera

Modelos	C706-Bomba	C707-Gravedad
Dimensiones (an x f x al)	464 x 819 x 864 mm.	464 x 819 x 864 mm.
Peso	195,1 Kg	176,9 Kg
Capacidad cilindro	3,2 litros	3,2 litros
Capacidad depósito	18,9 litros	18,9 litros
Producción	51 lts/hr	34 lts/hr
Potencia	3,9 Kw 380V - aire	3,6 Kw 380V - aire
Compresor (R404a)	9.500 BTU/hr	9.500 BTU/hr
Batidor	0,5 CV	0,5 CV
Características	. De sobremesa . Un sabor . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Indicador digital de temperatura . Control automático de viscosidad . Tobera de aire lateral y carro C20100 (opcionales)	

Helados soft y yogurt helado

El **helado soft** es un helado suave y cremoso que se consume durante todo el año. Es atractivo, de fácil manipulación y bajo coste. Provoca la compra por impulso, y una de sus grandes ventajas es la alta rentabilidad obtenida gracias al over-run, que es la ganancia volumétrica que experimenta el producto durante el proceso de fabricación por la inyección de aire en la mezcla.

El **yogur helado** es un postre perfecto: es un producto saludable, rico en calcio, que fortalece el sistema inmunitario y promueve las buenas digestiones. Ofrece una gran variedad de sabores y combinaciones con fruta fresca, siropes, frutos secos y cereales.

Modelos	C722-Bomba	C723-Gravedad
Dimensiones (an x f x al)	592 x 858 x 927 mm.	592 x 858 x 927 mm.
Peso	249 Kg	226,8 Kg
Capacidad cilindro	2 x 2,7 litros	2 x 2,7 litros
Capacidad depósito	2 x 13,2 litros	2 x 13,2 litros
Producción	2 x 35 lts/hr	2 x 35 lts/hr
Potencia	4,1 Kw 380V	3 Kw 380V
Compresor (R404a)	9.500 BTU/hr	9.500 BTU/hr
Batidor	2 x 1 CV	2 x 1 CV
Características	. De sobremesa . Dos sabores y mezcla . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Tobera de aire lateral y carro base C206 (opcionales)	

Modelos	C712-Bomba	C713-Gravedad
Dimensiones (an x f x al)	646 x 919 x 1.524 mm.	646 x 919 x 1.524 mm.
Peso	352,4 Kg	332,5 Kg
Capacidad cilindro	2 x 3,2 litros	2 x 3,2 litros
Capacidad depósito	2 x 18,9 litros	2 x 18,9 litros
Producción	2 x 51 lts/hr	2 x 34 lts/hr
Potencia	8 Kw 380V	7,6 Kw 380V
Compresor (R404a)	2 x 9.500 BTU/hr	2 x 9.500 BTU/hr
Batidor	2 x 1,5 CV	2 x 1,5 CV
Características	. De pie . Dos sabores y mezcla . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Ruedas delanteras con bloqueo	

MÁQUINAS DE HELADO SOFT
Serie Auto-pasteurizante

Modelos	736 Bomba	738 Bomba
Dimensiones (an x f x al)	400 x 773 x 908 mm.	540 x 670 x 910 mm.
Peso	124 Kg	146 Kg
Capacidad cilindro	2 lts	2 x 2 lts
Capacidad depósito	8 lts	2 x 8 lts
Producción	26 lts/hr	2 x 26 lts/hr
Potencia	2,6 Kw 380V	4,4 Kw 380V
Características	. De sobremesa . 2 sabores y mezcla . Con bomba de engranajes . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Menor tamaño para optimizar el espacio . Sistema de interbloqueo de puerta . Auto-pasteurizante o no (posibilidad de activar o desactivar el ciclo del calor)	. De sobremesa . 2 sabores y mezcla . Con bomba de engranajes . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Menor tamaño para optimizar el espacio . Sistema de interbloqueo de puerta . Auto-pasteurizante o no (posibilidad de activar o desactivar el ciclo del calor)

Modelos	C708-Bomba	C709-Gravedad
Dimensiones (an x f x al)	464 x 820 x 864 mm.	464 x 820 x 864 mm.
Peso	192,8 Kg	187,8 Kg
Capacidad cilindro	3,2 litros	3,2 litros
Capacidad depósito	18,9 litros	18,9 litros
Producción	51 lts/hr	34 lts/hr
Potencia	3,6 Kw 380V	3,4 Kw 380V
Compresor (R404a)	9.500 BTU/hr	9.500 BTU/hr
Batidor	1,5 CV	1,5 CV
Características	. Un sabor . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Ciclo de tratamiento térmico . Sistema de interbloqueo de puerta	

Helados soft

Modelos	C716-Bomba	C717-Gravedad
Dimensiones (an x f x al)	646 x 919 x 1.524 mm.	646 x 919 x 1.524 mm.
Peso	375,1 Kg	326,1 Kg
Capacidad cilindro	2 x 3,2 litros	2 x 3,2 litros
Capacidad depósito	2 x 18,9 litros	2 x 18,9 litros
Producción	2 x 51 lts/hr	2 x 34 lts/hr
Potencia	8,8 Kw 380V	8,4 Kw 380V
Compresor (R404a)	2 x 9.500 BTU/hr	2 x 9.500 BTU/hr
Batidor	2 x 1,5 CV	2 x 1,5 CV
Características	. De pie . Dos sabores y mezcla . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Ciclo de tratamiento térmico . Sistema de interbloqueo de puerta . Ruedas delanteras con bloqueo	

MÁQUINA COMBINADA DE HELADO SOFT Y BATIDOS

Mod. C606	
Dimensiones (an x f x al)	641 x 987 x 1.535 mm.
Peso	369,7 Kg
Capacidad cilindro	**Batidos:** 6,6 lts/ **Helado soft:** 3,2 lts
Capacidad depósito	2 x 18,9 litros
Producción	**Batidos:** 106 lts/hr **Helado soft:** 5 lts/hr
Potencia	6,5 Kw 380V - Aire
Compresor (R404a)	**Batidos:** 1 x 11.000 BTU/hr **Helado soft:** 1 x 9.500 BTU/hr
Batidor	**Batidos:** 1 x 1 CV **Helado soft:** 1 x 1,5 CV
Características	. De pie . Cuatro sabores de batido + un sabor de helado soft . Carril de sirope frontal . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Ciclo de tratamiento térmico . Sistema de interbloqueo de puerta . Ruedas delanteras con bloqueo

Máquina de Batidos Cremosos

MÁQUINAS DE BATIDOS CREMOSOS
Serie Auto-pasteurizante

Gracias a la Taylor C708- batidos, podemos ofrecer batidos cremosos acabando con el trabajo intensivo de preparación del batido a mano. Tamaño reducido, alta capacidad y tratamiento térmico que ahorra mano de obra. La elección perfecta para aumentar ganancias sin sacrificar espacio valioso.

Modelo de sobremesa, con carro opcional disponible mod. C20100. 1 sabor. Con bomba para conseguir mayor rentabilidad. Autopasteurizante

Consiga grandes márgenes y beneficios, ofreciente batidos a sus clientes con la nueva Taylor C708-Batidos.

Opte por agregar frutas, dulces o siropes con sabor para multiplicar sus ofertas, satisfacer las tendencias de los consumidores y ampliar el potencial de ganancias.

Sistema de tratamiento térmico: Proporciona un ciclo diario de calentamiento y enfriamiento para mantener de forma segura los productos lácteos hasta 28 días, antes de su desmontaje completo para su limpieza.

Controles de la pantalla táctil:

- Los controles táctiles del microprocesador están integrados en duraderos panel de vidrio templado.
- Múltiples idiomas son seleccionables.
- La viscosidad se mide continuamente para dispensar productos consistentes.
- Historial de las temperaturas y los tiempos durante el último calentamiento. Los ciclos pueden verse desde la pantalla fluorescente dentro del Menú del gerente.

Modelo	C708 Batidos
Dimensiones (an x f x al)	464 x 820 x 864 mm.
Peso	192,8 Kg
Capacidad cilindro	3,2 lts
Capacidad depósito	18,9 lts
Sabores	1
Capacidad de cuba	18,9 lts
Potencia	3,6 Kw 380V
Compresor (R404a)	9,500 BTU/hr
Batidor:	1,5 CV
Características	. Un sabor . Modalidad de espera . Indicador luminoso de mezcla baja . Control de pantalla digital . Ciclo de tratamiento térmico . Sistema de interbloqueo de puerta

Helados artesanos y granizados

Taylor tiene los mejores equipos para preparar helados artesanos, cócteles, sorbetes, batidos y granizados inolvidables para sus clientes, ahorrando en mano de obra.

Ofrezca posibilidades infinitas de postres caseros con sus **máquinas de helado artesano y granizadoras.** Estos equipos profesionales y fáciles de usar son ideales para panaderías, cafeterías e incluso para restaurantes gourmet, aumentando el beneficio y sin sacrificar el valioso espacio en barra o cocina.

MÁQUINA DE GRANIZADOS, SORBETES, CÓCTELES Y BATIDOS

Mod. 430

Dimensiones	409 x 701 x 700 mm.
Peso	79,8 Kg
Capacidad cilindro	3,8 lts
Capacidad depósito	13,2 litros
Producción	**Batidos:** 40 lts/hr **Granizados:** 34 lts/hr
Potencia	1,5 Kw 220V - Aire
Compresor (R404a)	4.000 BTU/hr
Batidor	0,5 CV
Características	. Control ajustable de densidad deseada . Modalidad de espera . Indicado para productos lácteos y no lácteos con o sin alcohol

MÁQUINA DE HELADO ARTESANO

Mod. 104

Dimensiones	418 x 681 x 542 mm.
Peso	74,9 Kg
Capacidad cilindro	2,9 lts
Producción	14 lts/hr
Potencia	1,9 Kw 220V - Aire
Compresor (R404a)	2.500 BTU/hr
Batidor	1 x 1CV
Características	. De sobremostrador . Permite añadir productos sólidos durante la producción . Control automático de tiempo de refrigeración y calidad del producto

MAGNABLEND: estación de mezclado de bebidas heladas

Rapidez de servicio y tecnología revolucionarias en un espacio pequeño.

+Rápida + Inteligente + Calidad

Mezcle más rápido: Diseñada para mejorar radicalmente la rapidez del servicio, tan solo 9 seg. Gracias al surtidor integrado de hielo triturado y la estación de enjuague, ya no hay que ir y venir entre áreas de preparación. Solo tiene que mezclar, enjuagar y repetir.

Mezcle con mayor inteligencia con una nueva conectividad: Está cargada con nueva tecnología para facilitar su vida. Incorpora un puerto USB que le permite conectar una a su ordenador portátil para cargar sus recetas exclusivas más recientes, o mejor aún compártalas con su red de franquicias utilizando una memoria USA

Mezcle mejor, con la revolucionaria tecnología magnética conseguimos una trituración uniforme de hielo, en lugar de utilizar mecanismos de engranajes de contacto directo que pueden desgastarse. Magnablend elimina la fricción empleando fuerza magnética. Un diseño sellado impide el paso de la humedad perjudicial

Grandes Ventajas:

. Capacidad de producción 1 litro en 9 seg.
. No necesita ningún tipo de mantenimiento
. Mayor capacidad de bebida
. Menor frecuencia para la carga de hielo gracias a su gran depósito.
. Infinidad de bebidas sin ajuste
. Menú programable con control de porciones por lo que se reducen las mermas
. USB para guardar sus programaciones
. Admite cualquier tipo de bebida con o sin alcohol
. Limpieza automática de jarras (modelos con la estación de limpieza incorporada)
. Su sellado impide el paso de la humedad perjudicial
. Altos márgenes de ganancia.

MAGNABLEND: estación de mezclado de bebidas heladas

Mod. SB21

Dimensiones (an x f x al)	313,3 x 457,4 x 626,8 mm.
Peso	17,7 Kg
Capacidad deposito hielo	5,9 Kg
Potencia	10A/ 220-240 V/ 50 Hz
Desagüe	1-1/8 pulgadas. Tubo drenaje diámetro 29 mm.
Características	* 3 Tipos de bebidas

Mod. SB24

Dimensiones (an x f x al)	313,3 x 457,4 x 626,8 mm.
Peso	17,7 Kg
Capacidad deposito hielo	5,9 Kg
Potencia	10A/ 220-240 V/ 50 Hz
Toma de agua	3/8 pulgada 55 PSI min./ 100 PSI máx. Temperatura máx. del agua 52ºC
Desagüe	1-1/8 pulgadas. Tubo drenaje diámetro 29 mm.
Características	* 6 Tipos de bebidas * 4 Tamaños de bebidas

Mod. SB25

Dimensiones (an x f x al)	15 x 648 x 698 mm.
Peso	21,3 Kg
Capacidad deposito hielo	5,9 Kg (Opcional 12,7 Kg)
Potencia	10A/ 220-240 V/ 50 Hz (estación blender) 10A/ 220-240 V/ 50 Hz (estación limpieza)
Toma de agua	3/8 pulgada 55 PSI min./ 100 PSI máx. Temperatura máx. del agua 52ºC
Desagüe	1-1/8 pulgadas. Tubo drenaje diámetro 29 mm.
Características	* 6 Tipos de bebidas * 4 Tamaños de bebidas * Estación de limpieza incorporada

PLANCHAS DE DOBLE CONTACTO

Las planchas de la **serie Crown de Taylor** son sinónimos de eficiencia, seguridad y productividad.

Podrá cocinar hamburguesas, sándwiches, tortitas, carnes y pescados (deshuesados, frescos o congelados), verduras, etc...sin necesidad de un chef y con tan sólo apretar un botón.

Con tiempos de cocción programables, temperaturas preestablecidas y la presión constante del producto, cocinará hasta 2/3 más rápido que una plancha tradicional.

Las zonas de calor son independientes, produciendo por brazo hasta 8 hamburguesas frescas en 85 segundos, o en 110 segundos si son congeladas.

Los **modelos Heavy Platten** llevan incorporado pesos adicionales en los platos superiores para ejercer mayor presión sobre la comida, lo cual nos permite cocinar hamburguesas directamente en bola, suprimiendo el paso de darles forma, ahorrando tiempo y dinero.

Las **principales ventajas de las Planchas de Taylor de la serie Crown son:**

. **Optimización del tiempo.** Cocinan en menos tiempo mientras prepara otros platos al mismo tiempo.

. **Mayor seguridad alimentaria** ya que conseguimos que el resultado del producto siempre sea el mismo.

. **Reduce el calor** en el local ya que el calor de la plancha no se extiende en la cocina.

. **Ahorro de espacio dentro de la cocina,** ya que para cocinar la misma cantidad de producto que en una plancha tradicional, se requiere una mayor extensión.

. **Ofrecen un servicio más rápido y bajo pedido,** por lo que le permitirá una mayor rotación de comensales.

PLANCHAS DE DOBLE CONTACTO

Modelo	L828-Eléctrica
Dimensiones	381 x 986 x 1.397 mm. hasta 1.473
Peso	220,4 Kg
Potencia	9 Kw 400V
Características	. 1 zona de cocción . 1 brazo superior . Puerto USB externo

Modelo	L820-Eléctrica
Dimensiones	716 x 986 x 1.397 mm. hasta 1.524
Peso	304 Kg// 355 Kg (mod. Heavy Platten)
Potencia	17 Kw 400V
Características	. 2 zonas de cocción indep. . 2 brazos superiores . Puerto USB externo . Opción Heavy Platten

L819-Gas	
Dimensiones	716 x 1.037 x 1.397 mm. hasta 1.524
Peso	317,1 Kg// 368,5 Kg (mod. Heavy Platten)
Potencia	6 Kw 400V/ 50Hz/ Bn
Características	. 2 zonas de cocción indep. . 2 brazos superiores . Puerto USB externo . Opción Heavy Platten

Planchas de doble contacto

Modelos	L810-Eléctrica	L812-Eléctrica
Dimensiones	1.024 x 986 x 1.397 mm. hasta 1.524	1.024 x 986 x 1.397 mm. hasta 1.524
Peso	394,6 Kg// 465,7 Kg (mod. Heavy Platten)	350,6 Kg
Potencia	22,5 Kw	19,6 Kw
Características	. 3 zonas de cocción indep. . 3 brazos superiores . Puerto USB externo . Opción Heavy Platten	. 3 zonas de cocción indep. . 2 brazos superiores . Puerto USB externo

	L811-Gas	L813-Gas
Dimensiones	1.024 x 1.037 x 1.397 mm. hasta 1.524	1.024 x 1.037 x 1.397 mm. hasta 1.524
Peso	432 Kg	406 Kg
Potencia	8 Kw 400V/ 50Hz/ Bn	6 Kw 400V/ 50Hz/ Bn
Características	. 3 zonas de cocción indep. . 3 brazos superiores . Puerto USB externo	. 3 zonas de cocción indep. . 2 brazos superiores . Puerto USB externo

ACCESORIOS:

Taylor cuenta cuentan con **diversos accesorios para completar su menú y mejorar su operativa.**

Carros para todos los modelos de sobremesa

- **Ref. C20100** para modelos de 1 sabor (C706, C707, C708 y C709)
- **Ref. C20600** para modelos de 2 sabores y mezcla (C722 y C723)
- **Ref. C20700** para modelo C161
- **Ref. C20800** para modelo C152
- **Ref. Day-736** para modelo 736
- **Ref. Day-738** para modelo 738

TAD: Salida de aire lateral para expulsar el aire que sale caliente del equipo, hacia arriba, en lugar de hacia el lado.

Dispensador de conos Ref. X48464 para los modelos C706, C707, C708, C709, C716 y C717

Carril de sirope lateral para modelos con TAD. Ref. X48014-27. 1 bomba de calor + 1 temperatura ambiente.

Carril de siropes frontal Ref. X59454-27. 2 bombas de calor + 1 temperatura ambiente. Requiere carro con puerta trasera.

Dispensador de vasos y conos. Ref. X59489 para modelo C606.

PROYECTO 51

Foodservice Solutions

902 33 51 51

C/ Copenhague, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com