

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	<ul style="list-style-type: none">. 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	<ul style="list-style-type: none">. De sobremostrador. Permite añadir productos sólidos durante la producción. Control automático de tiempo de refrigeración y calidad del producto