



# TAYLOR®

## מכונות לייצור גלידות, יוגורט, משקאות קפואים וסורבה הטובות בעולם תוצרת ארה"ב



... "המכונות החכמות של חברת Taylor שזוכות בטכנולוגיה ממוחשבת, יודעות לייצר גלידות, מקפאי יוגורט וסורבה עדיני מרקם, מנוזל מקורר ב- 5 מעלות צלזיוס, שתוך 4 דקות הופך למקפא בטמפרטורה של 18 מעלות צלזיוס.

המכונות מקוררות ומשמשות גם כמקררי גלידה בתהליך והן יודעות לספק גלידות מעורבות באמצעות ברז מיוחד ששואב את סוגי הגלידה לגביע אחד. לוח הבקרה ומערכת היצור הממוחשבת של כל מכונה, יודע לשמור על טמפרטורה ומרקם יציב של הגלידות לאורך כל זמן המכירה.

העובדה שהקפאת נוזלי הגלידה מהירה, מאפשרת יצור ומכירה של אלפי מנות גלידה במהלך היום, גם אם משתרכים תורים ארוכים של לקוחות כמהים וחסרי סבלנות."

(ציטוט מעיתון "קרוב לצלחת" ספטמבר 2008)

ברזון & חילוי

המכונות לשימוש מסחרי לעסקים בתחום המזון והאירוח / ט.ל.ח.



טרנד בריאותי חדשני, 100 קלוריות של בריאות ואושר במנה מפנקת של גלידת יוגורט אפשר אותו ללקוחותיך כמו ב: יוגו, קפוא, יו יו, תמרה, אייסברג, רי-באר, ארומה, קפה הלל, קפה ג'ו, מקדונלדס, ברגר קינג ועוד. תוצבו בשורה אחת בליגת העל של עסקי המזון, שמייצרים גלידות ויוגורטים קפואים ואיכותיים באמצעות המכונות החכמות והאיכותיות של Taylor.

לתיאום פגישה והדגמה: 03-6533370, 24 שעות ביממה.