التجهيز الغذائي
LE MATERIEL ALIMENTAIRE

TAYLOR

# NOTRE CATALOGUE 2016

Taylor Machines à Glaces

Taylor Grill

Le Materiel Alimentaire

# SOMMAIRE


3 Taylor Machines à Glaces
4 Taylor | 142
5 Taylor | 150
6 Taylor | 152
7 Taylor | 161
8 Taylor | C606
9 Taylor | C706
10 Taylor | C707
11 Taylor | C708
12 Taylor | C709
13 Taylor | C712
14 Taylor | C713
15 Taylor | C716
16 Taylor | C717
17 Taylor | C722
18 Taylor | C723
19 Taylor | 428
20 Taylor | 430
21 Taylor | 432
22 Machines Taylor Grill
23 Taylor | L810
24 Taylor | L812
25 Taylor | L820
26 Taylor | L822
27 Taylor | L828
28 Notre magasin de pièces détachées

TAYLOR

التجهيز الغذائي
LE MATERIEL ALIMENTAIRE

## Innovation et performance

Fondé en 1926, Taylor est leader mondial en équipement pour la restauration. Originaire de Buffalo, New York, Charles Taylor a fabriqué une turbine à glace pour son échoppe personnelle, afin de remplacer les machines existantes peu performantes. C'est devenu aujourd'hui un partenaire incontournable dans le monde entier sur le marché des machines à crème glacée, boissons congelées mais aussi de grills à rabats automatiques. Vous disposez ainsi de tout l'équipement dont vous avez besoin pour exceller.

# TAYLOR Modèle 142

## Refroidissement air
## Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 1 | 1,4 Litres | 7,6 litres | 12,4 litres / Heure | 93 glaces/h de 100 gr (3 doses à la suite) | 403*616*746 mm / 81,8 kg | 220 Volt Mono |

**Avantages & Bénéfices**

Modèle économique avec un faible encombrement : modèle de comptoir qui fonctionne en 220 volts Mono / Très facile à intégrer dans un point de vente.
Bonne qualité avec un investissement minimum.
Modèle à gravité : machine qui fonctionne sans pompe. Le foisonnement est donc naturel / Facilité d'entretien et qualité du produit proche de celle sortant d'une turbine.
Mono parfum : à partir d'une seule base vous pourrez proposer un produit du type "sundae" (avec adjonction de topings / Caramel / chocolat / Brisures) comme de la glace au yaourt ou des produits Low fat. Offrez à vos clients une large gamme de produit.

# TAYLOR Modèle 150

## Machine à glaces Soft (Italiennes)

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbets, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 1 | 1,4 Litres | 7,6 litres | 13,6 litres / Heure | 102 glaces/h de 100 gr (4 doses à la suite) | 357*610*1308 mm Poids: 113,4 kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

Refroidissement air

Acier inoxydable

Modèle sur roulettes - Mobilité

Faible encombrement - Gain d'espace

220 Volt Mono - Simplicité d'installation, Economie

Modèle sans pompe - Entretien simple

Contrôle de la viscosité pour avoir un produit constant

Design simple - Facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle 152

## Machine à glaces Soft (Italiennes)

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbets, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

Refroidissement air
Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 1 | 1,4 Litres | 7,6 litres | 13,6 litres / Heure | 102 glaces/h de 100 gr (4 doses à la suite) | 448*699*762 mm Poids: 96,2 kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

Modèle de comptoir - Accessibilité et intégration

Faible encombrement - Gain d'espace

220 Volt Mono - Simplicité d'installation

Modèle sans pompe - Entretien simple

Nettoyage réduit - Hygiène et Sécurité Alimentaire,

Economie de main d'œuvre

Design simple - Facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle 161

## Machine à glaces Soft (Italiennes)

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbets, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

Refroidissement air
Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 2 | 2 x 1,4 Litres | 2 x 7,6 litres | 2 x 13,6 litres / Heure | 102 glaces/h de 100 gr (4 doses à la suite) | 537*677*71 Poids: 138kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

Modèle de comptoir - Accessibilité et intégration

Faible encombrement - Gain d'espace

220 Volt Mono - Simplicité d'installation

Modèle sans pompe - Entretien simple

Nettoyage réduit - Hygiène et Sécurité Alimentaire,

Economie de main d'œuvre

Design simple - Facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle C606

***Combiné machines à glaces Soft (Italiennes) et Milk-Shake***

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbets, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

Refroidissement air
Acier inoxydable
**Auto pasteurisation**

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | Milkshake 4<br>Soft 2 | 3,2 litres (Soft),<br>6,6 litres (Shake) | 2 x 18,9 litres | Soft 56,8 litres/heure,<br>Milk-Shake 113 litres/heure | En continu<br>(Soft et Milk-Shake) | 641*987*1535mm<br>Poids: 370kg | 380 Volt triphasé |

Pompes de foisonnement - 4 lignes sirops (Milk-Shake) - 2 compresseurs (1 par cylindre)

**Avantages & Bénéfices**

Modèle sur roulettes - Mobilité

Combinaison Soft/Shake - Gain de place, Investissement réduit

Puissance - Gros débit, Gestion des périodes de rush

Pompes simplifiées - Foisonnement supérieur, Facilité de nettoyage et d'entretien

Auto pasteurisation - Hygiène et Sécurité Alimentaire, Gain de main d'œuvre, Nettoyage tous les 14 jours

Pompes toppings - Faible encombrement, Valeur ajoutée

Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors

# TAYLOR Modèle C706

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

Pompe de foisonnement
Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | 1 | 3,2 litres | 18,9 litres | 56,8 litres / Heure | 426 glaces/h de 100 gr (40 doses à la suite) | 464*820*864mm Poids: 117kg | 380 Volt triphasé |

**Avantages & Bénéfices**

Comptoir avec option socle rouleur

Production constante - Qualité du produit servi

380 Volts, Puissance et forte capacité de production - Gros débit, gestion des périodes de rush, pas de perte de chiffre d'affaires

Nettoyage réduit - Hygiène et Sécurité Alimentaire,

Economie de main d'œuvre

Faible largeur - Gain d'espace

Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors, facilité d'habillage et de personnalisation

Pompe de foisonnement - Contrôle du foisonnement

# TAYLOR Modèle C707

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 1 | 3,2 litres | 18,9 litres | 37,9 litres / Heure | 284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite) | 464*820*864mm Poids: 176,9 kg | 380 Volt triphasé |

**Avantages & Bénéfices**

Comptoir avec option socle rouleur

Pompe de foisonnement

Auto Pasteurisante

Acier inoxydable - Pas de perte de chiffre d'affaires

Qualité du produit servi - Production constante

Modulaire et évolutive - Comptoir ou sur roulettes

Economie de place pour d'autres produits ou options

Economie de main d'oeuvre

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit

# TAYLOR Modèle 708

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

Pompe de foisonnement
Acier inoxydable
**Auto pasteurisation**

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | 1 | 3,2 litres | 18,9 litres | 56,8 litres / Heure | 426 glaces/h de 100 gr (40 doses à la suite) | 464*820*864mm Poids: 167,4kg | 380 Volt triphasé |

**Avantages & Bénéfices**

Comptoir avec option socle rouleur

Pompe de foisonnement

Auto Pasteurisante

Acier inoxydablee - Pas de perte de chiffre d'affaire

Qualité du produit servi - Production constante

Modulaire et évolutive - Comptoir ou sur roulettes

Economie de place pour d'autres produits ou options

Economie de main d'oeuvre

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit

# TAYLOR Modèle 709

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

Pompe de foisonnement
Acier inoxydable
**Auto pasteurisation**

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 1 | 3,2 litres | 18,9 litres | 37,9 litres / Heure | 284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite) | 464*820*864mm Poids: 187,8 kg | 380 Volt triphasé |

**Avantages & Bénéfices**

Comptoir avec option socle rouleur

Pompe de foisonnement

Auto Pasteurisante

Acier inoxydable - Pas de perte de chiffre d'affaires

Qualité du produit servi - Production constante

Modulaire et évolutive - Comptoir ou sur roulettes

Economie de place pour d'autres produits ou options

Economie de main d'oeuvre

Hygiène et Sécurité Alimentaire - Nettoyage réduit

# TAYLOR Modèle C712

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

Pompe de foisonnement
Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Puissance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | 1 | 2 x 3,2 litres | 2 x18,9 litres | 56,8 litres / Heure | 426 glaces/h de 100 gr (40 doses à la suite) | 646*919*1524mm Poids 340kg | 380 Volt triphasé |

**Avantages & Bénéfices**

Modèle sur roulettes - Mobilité

Accessoires et Options - Valeur ajoutée

380 Volts, Puissance et forte capacité de production - Gros débit, gestion des périodes de rush, pas de perte de chiffre d'affaires

Contrôle de viscosité; régularité dans le produit fini.

Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors, facilité d'habillage et de personnalisation.

Pompe de foisonnement - Contrôle du foisonnement et bonne gestion

# TAYLOR Modèle C713

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Puissance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 2 | 2 x 3,2 litres | 2 x18,9 litres | 37,9 litres / Heure | 284 glaces/h de 100 gr (2 x 25 doses à la suite) | 646*919*1524mm Poids 318,4 kg | 380 Volt triphasé |

### Avantages & Bénéfices

Modèle sur roulettes - Mobilité

Accessoires et Options - Valeur ajoutée

380 Volts, Puissance et forte capacité de production - Gros débit, gestion des périodes de rush, pas de perte de chiffre d'affaires

Contrôle de viscosité; régularité dans le produit fini
Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors, facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle C716

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

*Pompes de foisonnement*
*Acier inoxydable*
*Auto Pasteurisante*

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Puissance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | 2 | 2 x 3,2 litres | 2 x18,9 litres | 56,8 litres / Heure | 426 glaces/h de 100 gr (40 doses à la suite) | 646*919*1524mm Poids 352,9 kg | 380 Volt triphasé |

### Avantages & Bénéfices

Modèle sur roulettes - Mobilité

Accessoires et Options - Valeur ajoutée

380 Volts, Puissance et forte capacité de production - Gros débit, gestion des périodes de rush, pas de perte de chiffre d'affaires

Nettoyage réduit - Hygiène et Sécurité Alimentaire, Economie de main d'œuvre

Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors, facilité d'habillage et de personnalisation

Pompe de foisonnement - Contrôle du foisonnement et bonne gestion

Auto pasteurisation - Hygiène et Sécurité Alimentaire, Gain de main d'œuvre, Nettoyage tous les 14 jours

# TAYLOR Modèle C717

*Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"*

*2 compresseurs (1 par cylindre)*
*Refroidissement air ou par eau*
*Acier inoxydable*
*Auto Pasteurisante*

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 2 | 2 x 3,2 litres | 2 x18,9 litres | 37,9 litres / Heure | 284 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite) | 646*919*1524mm Poids 330,2 kg | 380 Volt triphasé |

### Avantages & Bénéfices

Modèle sur roulettes - Mobilité

Accessoires et Options - Valeur ajoutée

380 Volts, Puissance et forte capacité de production - Gros débit, gestion des périodes de rush, pas de perte de chiffre d'affaires

Nettoyage réduit - Hygiène et Sécurité Alimentaire, Economie de main d'œuvre

Design contemporain et simple - Bonne intégration dans les décors, facilité d'habillage et de personnalisation

Pompe de foisonnement - Contrôle du foisonnement et bonne gestion

Auto pasteurisation - Hygiène et Sécurité Alimentaire, Gain de main d'œuvre, Nettoyage tous les 14 jours

# TAYLOR Modèle C722

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à pompe | 2 | 2 x 2,7 Litres | 2 x 13,2 litres | 37,9 litres / Heure | 426 glaces/h de 100 gr (15 doses à la suite) | 592*858*927 mm Poids: 249 kg | 380 Volt triphasé |

### Avantages & Bénéfices

Modèle sur roulettes - Mobilité

Faible encombrement - Gain d'espace

220 Volt Mono - Simplicité d'installation, Economie

Modèle sans pompe - Entretien simple

Contrôle de la viscosité pour avoir un produit constent

Design simple - Facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle C723

Glaces, Crèmes glacées, Glaces au yaourt, Sorbet, Sundae, Glaces "Low or Non-fat"

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Machine à gravité | 2 | 2 x 2,7 Litres | 2 x 13,2 litres | 26,5 litres / Heure | 199 glaces/h de 100 gr (25 doses à la suite) | 592*858*927 mm Poids: 226,8 kg | 380 Volt triphasé |

### Avantages & Bénéfices

Modèle sur roulettes - Mobilité

Faible encombrement - Gain d'espace

220 Volt Mono - Simplicité d'installation, Economie

Modèle sans pompe - Entretien simple

Contrôle de la viscosité pour avoir un produit constent

Design simple - Facilité d'habillage et de personnalisation

# TAYLOR Modèle 428

## Machine à Milk-shake & Frozen Beverage

Milk-shake, smoothies, cocktails glacés,
Jus de fruit ou thés glaçés, granités

Refroidissement air

Acier inoxydable

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions (LxPxH cm) | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | 6, 6 Litres | 18, 9 litres | **Sans alcool :** 37,9 litres / Heure **Avec alcool :** 30,3 litres / Heure | **Sans alcool :** 11 verres de 266 ml à la suite **Avec alcool :** 9 verres de 266 ml à la suite | 343*826*829mm Poids: 100 kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

Faible encombrement : modèle de comptoir qui fonctionne en 220 volts Mono / Matériel simple à intégrer dans un point de vente qui ne demande pas de spécificité électrique particulière.

Importante puissance frigorifique : son système de réfrigération très performant, compact et silencieux vous permet d'obtenir la même performance que les modèles les plus volumineux.

Vous pourrez offrir à vos clients toute une gamme de cocktails, jus de fruit, smoothies ou milk-shake avec le minimum d'encombrement.

Contrôle automatique de la qualité du produit (viscosité) :
Un système de contrôle intégré permet à l'appareil d'ajuster en permanence la viscosité du produit. Vous offrirez à vos client une qualité toujours optimisée du produit fini.

# TAYLOR Modèle 430

## Machine à Milk-shake & Frozen Beverage

Milk-shake, smoothies, cocktails glacés,
Jus de fruit ou thés glaçés, granités

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Puissance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 3,8 Litres | 13,2 litres | **Sans alcool :** 37,9 litres / Heure **Avec alcool :** 26,5 litres / Heure | **Sans alcool :** 8 verres de 266 ml à la suite **Avec alcool :** 8 verres de 266 ml à la suite | 418*701*700 mm Poids: 798 kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

Faible encombrement : modèle de comptoir qui fonctionne en 220 volts Mono / Matériel simple à intégrer dans un point de vente qui ne demande pas de spécificité électrique particulière.

Importante puissance frigorifique : son système de réfrigération très performant, compact et silencieux vous permet d'obtenir la même performance que les modèles les plus volumineux.

Vous pourrez offrir à vos clients toute une gamme de cocktails, jus de fruit, smoothies ou milk-shake avec le minimum d'encombrement.

Contrôle automatique de la qualité du produit (viscosité) :
Un système de contrôle intégré permet à l'appareil d'ajuster en permanence la viscosité du produit. Vous offrirez à vos client une qualité toujours optimisée du produit fini.

# TAYLOR Modèle 432

## Machine à Milk-shake & Frozen Beverage

Milk-shake, smoothies, cocktails glacés,
Jus de fruit ou thés glaçés, granités

## Caractéristiques techniques

| Technologie | N° de parfum | Cylindre de réfrigération | Capacité de la Cuve de mix | Débit Horaire approx. | Capacité de production | Dimensions | Puissance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | 2 x 3,8 Litres | 2 x 11,4 litres | **Sans alcool :** 37,9 litres / Heure/ côté **Avec alcool :** 37,9 litres / Heure/ côté | **Sans alcool :** 6 verres de 266 ml à la suite **Avec alcool :** 5 verres de 266 ml à la suite | 475*699*929 mm Poids: 140kg | 220 Volt Mono |

### Avantages & Bénéfices

**Double cuve :** 220 volts Mono ou 380 V pour une consommation électrique plus économique. Deux cylindres et deux cuves pour une offre plus large.

**Importante puissance frigorifique :** son système de réfrigération très performant compact et silencieux vous permet d'obtenir des deux côtés de l'appareil toute une gamme de produits alcoolisés ou non. Vous pourrez proposer d'un côté comme de l'autre des jus de fruit, smoothies ou milk-shake avec un maximum de confort.

**Contrôle automatique de la qualité du produit (viscosité) :** Un système de contrôle intégré permet à l'appareil d'ajuster en permanence la viscosité du produit. Vous offrirez à vos client une qualité toujours optimisée du produit fini.

TAYLOR

التجهيز الغذائي
LE MATERIEL ALIMENTAIRE

## Innovation et performance

Fondé en 1926, Taylor est leader mondial en équipement pour la restauration. Originaire de Buffalo, New York, Charles Taylor a fabriqué une turbine à glace pour son échoppe personnelle, afin de remplacer les machines existantes peu performantes. C'est devenu aujourd'hui un partenaire incontournable dans le monde entier sur le marché des machines à crème glacée, boissons congelées mais aussi de grills à rabats automatiques. Vous disposez ainsi de tout l'équipement dont vous avez besoin pour exceller.

# TAYLOR
# Modèle L810

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
Duplication des programmes par clé USB

**Caractéristiques**

Largeur : 102,1cm
Longuer : 105,1cm
Hauteur : 106,3 jusqu'à 137,3cm
Tension : triphasé 380v
Poids : 394,6kg

## Caractéristiques techniques

| Grill | Relevage automatique | Programmation | Zones de cuissons | Ajustement de l'ecart | Feuille de teflon | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Grill 3 rabats | des rabats en fin de cuisson | Programmation et contrôle par ordinateur | Independantes<br>3 zones de cuisson en bas,<br>2 zones de cuisson en haut | entre la plaque et le rabat par trois points de référence | feuille de teflon anti-adhérence sur la partie supérieure | 380 Volt |

### Avantages & Bénéfices

Facilité de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson

Température de produit à cœur et hygiène alimentaire contrôlée

Rapidité et optimisation des cuissons

Facilité de nettoyage

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des œufs

Capacité de cuisson importante

# TAYLOR
# Modèle L812

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
Duplication des programmes par clé USB

**Caractéristiques**

Largeur : 102,1cm
Longuer : 105,1cm
Hauteur : 97,5 jusqu'à 112,7cm
Tension : triphasé 380v
Poids : 350,6kg

## Caractéristiques techniques

| Grill | Relevage automatique | Programmation | Zones de cuissons | Ajustement de l'ecart | Feuille de teflon | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Grill 2 rabats + plaque | des rabats en fin de cuisson | Programmation et contrôle par ordinateur | Independantes 3 zones de cuisson en bas, 2 zones de cuisson en haut | entre la plaque et le rabat par trois points de référence | feuille de teflon anti-adhérence sur la partie supérieure | 380 Volt |

### Avantages & Bénéfices

Facilité de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson

Température de produit à cœur et hygiène alimentaire contrôlée

Rapidité et optimisation des cuissons

Facilité de nettoyage

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des œufs

Capacité de cuisson importante

La plaque permet de cuire des produits non calibrés, ou des produits dont l'épaisseur dépasse 26mm

# TAYLOR
# Modèle L820

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
Duplication des programmes par clé USB

**Caractéristiques**

Largeur : 71,6 cm
Longuer : 102,2cm
Hauteur : 97,5 jusqu'à 112,7cm
Tension : Triphasé 380V
Poids : 304kg

## Caractéristiques techniques

| Grill | Relevage automatique | Programmation | Zones de cuissons | Ajustement de l'ecart | Feuille de teflon | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 rabats | des rabats en fin de cuisson | Programmation et contrôle par ordinateur | Independantes<br>3 zones de cuisson en bas,<br>2 zones de cuisson en haut | entre la plaque et le rabat par trois points de référence | feuille de teflon anti-adhérence sur la partie supérieure | 380 Volt |

### Avantages & Bénéfices

Facilité de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson

Température de produit à cœur et hygiène alimentaire contrôlée

Rapidité et optimisation des cuissons

Facilité de nettoyage

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des œufs

Capacité de cuisson importante

# TAYLOR
# Modèle L822

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
Duplication des programmes par clé USB

**Caractéristiques**

Largeur : 71,6 cm
Longuer : 98,6cm
Hauteur : 139,7 jusqu'à 152,4 cm
Tension : Triphasé 380V
Poids : 260kg

## Caractéristiques techniques

| Grill | Relevage automatique | Programmation | Zones de cuissons | Ajustement de l'ecart | Feuille de teflon | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 rabat + plaque | des rabats en fin de cuisson | Programmation et contrôle par ordinateur | Independantes 3 zones de cuisson en bas, 2 zones de cuisson en haut | entre la plaque et le rabat par trois points de référence | feuille de teflon anti-adhérence sur la partie supérieure | 380 Volt |

### Avantages & Bénéfices

Facilité de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson

Température de produit à cœur et hygiène alimentaire contrôlée

Rapidité et optimisation des cuissons

Facilité de nettoyage

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des œufs

Capacité de cuisson importante

La plaque permet de cuire des produits non calibrés, ou des produits dont l'épaisseur dépasse 26mm

# TAYLOR
# Modèle L828

Tiroirs à graisse latéraux sur glissière
Duplication des programmes par clé USB

**Caractéristiques**

Largeur : 37,9cm
Longuer : 98,6cm
Hauteur : 139,7 jusqu'à 152,4cm
Tension : triphasé 380v
Poids : 189,6kg

## Caractéristiques techniques

| Grill | Relevage automatique | Programmation | Zones de cuissons | Ajustement de l'ecart | Feuille de teflon | Tension |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 rabat | des rabats en fin de cuisson | Programmation et contrôle par ordinateur | 3 zones de cuisson en bas, 2 zones de cuisson en haut | entre la plaque et le rabat par trois points de référence | feuille de teflon anti-adhérence sur la partie supérieure | 380 Volt |

### Avantages & Bénéfices

Facilité de programmation et d'utilisation

Régularité de cuisson

Température de produit à cœur et hygiène alimentaire contrôlée

Rapidité et optimisation des cuissons

Facilité de nettoyage

Possibilité de cuire de la viande, du poisson, des œufs

التجهيز الغذائي
LE MATERIEL ALIMENTAIRE

Tel : (+216) 71 821 733
E-mail : Contact@lma.tn
22 Rue Kalaat Ayoub, Riadh Andalous, Ariana, 2058 - Tunisie
www.lma.tn