



## PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

### 1.- ¿Qué es el helado soft?

El helado soft es un helado suave y cremoso. Atractivo, de fácil manipulación, bajo coste y máxima rentabilidad. Es un producto de compra por impulso dirigido a cualquier establecimiento que quiera obtener el máximo rendimiento.

### 2.- ¿Qué es el over run?

El over run es la ganancia volumétrica experimentada por el producto base durante el proceso de fabricación.

### 3.- ¿Cómo se logra el over run?

El over run se logra porque se insufla aire en la mezcla, consiguiendo aumentar su volumen y obteniendo una sensación cremosa y suave al gusto.

### 4.- ¿Qué papel juega la bomba respecto al over run?

En los modelos sin bomba se obtiene el 30 % de Over-Run  
En los modelos con bomba se obtiene el 55% - 95% de Over-Run

### 5.- ¿Cuáles son las ventajas de la pasteurización?

Las principales ventajas de la pasteurización son 3: la garantía absoluta de salubridad, el cumplimiento de las normas legales y la disminución de los costes de mantenimiento (mano de obra, mezcla de helado, sanitizante, piezas, consumibles, etc.)

### 6.- ¿Cuáles son las fases de la pasteurización?

Las fases de la pasteurización son 3:

1ª.- Se eleva la temperatura hasta los 65° C en menos de 90 minutos.

2ª.- Se mantiene a 65° C al menos durante 30 minutos seguidos.

3ª.- Se enfría de nuevo hasta los 4,4° C en menos de 90 minutos.

### 7.- ¿Por qué las máquinas de Taylor ofrecen una mayor productividad?

Las máquinas de Taylor ofrecen una mayor productividad porque todas las máquinas incluyen un exclusivo sistema de refrigeración. Taylor utiliza un cilindro de doble casco de forma que la transmisión de frío se produce en el 100 % de la superficie del cilindro de fabricación. Todos los modelos están dotados de un compresor por cada cilindro de fabricación.