



tez, elegancia y atemporalidad de los elementos que ésta ture ceden todo el protagonismo a los materiales y a los tan esta sensación en el local donde se instalen, dotando En base a esta premisa, los exprimidores de la gama Nacolores, neutros, sobrios y elegantes, para que transmi· nos ofrece: minerales, maderas, metales, tierra.



Z1 Nature

Dimensiones reducidas

Es el modelo más compacto de Zummo, está recomendado para locales con un espacio limitado. Ha sido diseñado para convertirse en la solución más eficaz y rentable para aquellos negocios donde el consumo de zumo es inferior a 30 vasos diarios.

www.zummocorp.com

Disponible en 4 colores





Carátula fumé

La evolución a Nature

- Cubetas customizables.
- Sensor Contact de serie.
- Carátula fumé.
- Sistema de exprimido EVS Advanced.



- Mayor durabilidad: al no haber bandas elásticas, se evita la rotura de las mismas, algo que también podía afectar al óptimo funcionamiento de la cuchilla.
- Mayor funcionalidad: se evitan tareas de mantenimiento, como la sustitución de gomas rotas o desgastadas. Del mismo modo, la limpieza del kit es mucho más fácil.
- Mayor rentabilidad: el nuevo kit implica un mayor rendimiento de exprimido porque, gracias a su nuevo diseño, permite obtener hasta un 10% más de zumo.



Sensor Contact de serie





Características técnicas

Frutas por minuto 6,5 29,5 kg Recogida de cortezas

Diámetro de fruta 55-70 mm / 63-75 mm .Opt: 65-80 mm / 75-90 mm

Medidas 678 (a) x 340 (l) x 387 (p) mm Protección Sensores de bloqueo 2,5 kg (opcional) Capacidad cesta

Programador

Zummo EVS Advanced Zummo EVS Advanced

EUS® ADMANGED

El corazón de nuestro exprimido





Efficient Vertical System es lo que nos hace marcar la diferencia. EVS ® es un sistema creado y desarrollado por Zummo que, basándose en el exprimido manual, consigue que el zumo obtenido sea el más natural y de sabor más puro posible, a la vez que permite lograr la máxima eficiencia y rentabilida ¿Cómo lo consigue?

Zumo más puro y natural

Los aceites naturalmente presentes en la corteza de la fruta nunca entran en contacto con el zumo ni con las piezas que componen el kit de exprimido.

Máxima eficiencia

Evita los atascamientos de las cortezas y minimiza las salpicaduras y los restos de pulpa que puedan generarse, facilitando además el proceso de limpieza.



La fruta cae desde la cesta a la copa.



Las copas giran 90° sobre sí mismas y la fruta es cortada verticalmente.



Cada copa aloja una mitad de la fruta y sigue girando hasta los 180°.



Las frutas cortadas son presionadas verticalmente contra las bolas y se obtiene el zumo, que pasa directamente al recipiente.

10



RENTABILIDAD

Con EVS® maximizamos el rendimiento de los exprimidores Zummo. Sea cual sea el cítrico que se exprime. Sea cual sea su calibre.

Maximizar la rentabilidad de tu exprimidor nunca fue tan fácil y rápido. Basta con seleccionar el kit de exprimido que mejor se adapte al calibre de la fruta que vas a exprimir. Es muy fácil, nuestros kits cubren un amplio rango de exprimido, desde Ø 40 a 100 mm, esto es, desde limas a pomelos de gran tamaño. Porque todos nuestros kits de exprimido han sido desarrollados para exprimir cualquier tipo de cítrico, además de granadas.



		S o		M °		L		XL °	
Ømm		40-60	45-60	53-76	55-75	64-88	65-90	70-90	77-100
Modelo	Z1	-	_	_	Serie	_	Opcional	_	-
	Z06	-	Opcional	-	Serie	-	-	Serie	-
	Z14	-	_	-	Serie	-	_	Serie	-
	Z40	Opcional	-	Serie	_	Opcional	_	-	Opcional

Un consejo...

Cómo identificar el Kit de exprimido adecuado para maximizar el rendimiento de tu Zummo.

Si el diámetro de la fruta es compatible con dos kits de exprimido, aconsejamos optar por el más pequeño de los dos.

Por ejemplo, para exprimir naranjas de Ø 74 mm con Z14 Nature, podríamos usar tanto el kit L como el kit M. En este caso, lo recomendable sería hacerlo con el kit M.

