zummo

Food Service

Restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, comercios,... La linea Food Service de Zummo, ha sido concebida para dar servicio a cualquier tipo de establecimiento. En función de sus características, Zummo ofrece a cada negocio el exprimidor perfecto para cubrir sus necesidades y maximizar su rentabilidad. La gama Food Service de Zummo incorpora los modelos de exprimidores Nature, en todas sus versiones y con todos sus accesorios.

Ref: ZMT14x16-NGP

Ref: ZIT14x16-NGP

Z14 Inox

Infinitas posibilidades para tu negocio

Es la opción más recomendada para negocios con un consumo de zumo alto. La gran capacidad de su cesta y de sus depósitos para cortezas le proporciona una gran autonomía, un factor clave para buffets y restaurantes.

Exprime de la forma más eficiente

1. EVS®Advanced

Sistema de exprimido vertical único, exclusivo de Zummo, que basado en el exprimido manual permite conseguir la máxima rentabilidad, obteniendo así el zumo más puro posible con la mayor funcionalidad en su operativa.

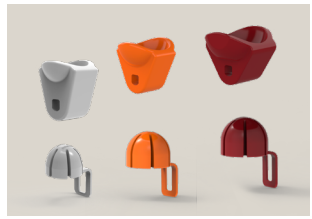
2. Kits de exprimido

Los kits de exprimido de diferentes tamaños permiten maximizar el rendimiento de la fruta exprimida en función de su diámetro. Fácilmente identificables gracias al color característico de cada rango:

Pequeño (S): Gris; Mediano (M): Naranja; Grande (L): Granate.

SIMPLE CLICK

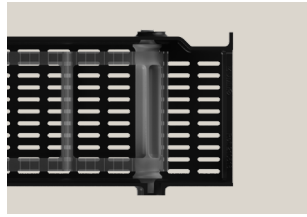
Un sistema desarrollado por Zummo para montar y desmontar las bolas del kit en un solo movimiento.



Kits de exprimido

3. Filtro automático

Consta de una banda que entra en movimiento al activarse el exprimido y que barre las semillas y pulpas que quedan en el filtro: mejor rendimiento de exprimido y mayor autonomía.



Filtro automático

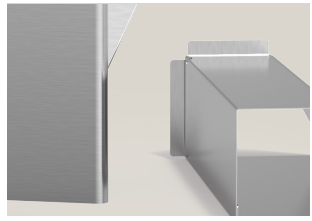
4. Bandeja Adapt

Grifo con doble posición (Continuo o Self Service) desarrollado en forma de palanca basculante para optimizar la usabilidad. Su diseño, exclusivo de Zummo, evacúa el zumo en su totalidad evitando acumulaciones en la base y, por tanto, maximizando la higiene y pureza del zumo.

Bandeja Adapt

5. Mangas adaptables a barra

La máquina tiene la opción de configurarla con unas mangas adaptables a un troquel previamente recortado sobre una superficie. Su finalidad es poder colocar el exprimidor sobre, por ejemplo, una barra y que las mangas conduzcan las cortezas hasta los depósitos que estarán en el interior de ésta.



Mangas adaptables a barra

Características técnicas	
Frutas por minuto	16
Consumo	Para 20 l/día: 0,009 kwh
Voltaje	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 110 V - 60 Hz.
Peso	69 kg
Recogida de cortezas	14 l (2 x 7 l)
Kits de exprimido disponibles	M (55-75 mm) L (70-90 mm)
Medidas	478 (x) x 891 (y) x 500 (z) mm
Protección	Sensores de bloqueo
Programador	Sí
Frutas recomendadas	
Altura de llenado	172 mm

EVS ADVANCED
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM

EASY CLEAN

AUTO
AUTOMATIC FILTER

SELF SERVICE ADAPT

M0409ESES/23-1