

Multifruit

ZUMEX Multifruit to najbardziej zaawansowana sokowirówka na rynku. Sprawdza się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym – restauracjach, kawiarniach, pijalniach soków czy coctail barach. Polecana jest tym, którzy chcą mieć w swojej ofercie świeże soki najwyższej jakości i zapewnić swoim gościom możliwie największy wybór smaków.

Multifruit wycisnie soki ze wszystkich owoców i warzyw.

Owoce i twarde warzywa -
maksymalna wydajność przy
każdym użyciu



- Model wyposażony w innowacyjny tytanowy nóż dla jeszcze efektywniejszego pozyskania soku
- Sokowirówka wyposażona w szeroki wlot - 75 mm
- Dwie szybkości pracy w zależności od stopnia miękkości warzyw i owoców
- Antywibracyjny system "Silent Block"
- Innowacyjny obrotowy kran zapobiegający kapaniu soku
- Niezwykle cicha praca urządzenia - poniżej 70 dB
- Wydajność 120 kg/godz.
- Zintegrowany, duży kosz na odpady (13 litrów)
- Potrójny czujnik bezpieczeństwa



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Multifruit



Przeznaczenie	Owoce i warzywa
Prędkość	3500 rpm 4500 rpm
Średnica owoców	Do 75 mm (większe produkty wymagają wcześniejszego pokrojenia)
Wymiary (szer./gł./wys.)	290/500/510 mm
Waga netto	15 kg
Napięcie	220-240 V 50-60 Hz 115 V 60 Hz
Moc	870 W 1,17 HP
Zużycie prądu	1,8 A
Zabezpieczenie przed wilgocią	IPX1
Poziom natężenia dźwięku	Poniżej 70 dB



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA