

# zumex®



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



**BEST CS**  
YOUR PARTNER IN HORECA

# Zumex

Hiszpański ekspert w zakresie świeżych soków owocowych i warzywnych. Produkty ZUMEX to odpowiedź na potrzeby najbardziej wymagających Klientów różnych sektorów. Firma od lat reaguje na rosnące zapotrzebowanie na produkty naturalne. Jej najważniejszym celem jest zadowolenie Klientów.

Najwyższa  
jakość soków

## 5 kluczy do sukcesu

1.

### Zawsze świeży

i zdrowy produkt, bez cienia goryczki - ZUMEX - producent profesjonalnych, automatycznych wyciskarek do owoców i warzyw jest autorem innowacyjnego systemu wyciskania soków, który idealnie sprawdza się w sektorze cateringowym, hotelach, pensjonatach i centrach SPA.

2.

### Ogromna różnorodność modeli

Urządzenia ZUMEX to wyciskarki różnych rozmiarów, z pojemnikami na odpady lub bez, a nawet urządzenia samoobsługowe.

3.

### Intuicyjna obsługa

od modeli z jednym przyciskiem z systemem Push&Juice, po modele z intuicyjnym wyświetlaczem przyspieszają i ułatwiają obsługę i korzystanie z urządzeń.

4.

### Dzięki możliwości oddzielenia wnętrza owocu od jego skórki i technologii antybakteryjnej ASP,

Hiszpanie mogą oferować najwyższej jakości czyste i świeże soki owocowe i warzywne.

5.

### Wydajność i efektywność

urządzenia marki ZUMEX są niezwykle wydajne; pozwalają zaoszczędzić produkt, czas i energię.



## ZUMEX Multifruit

**ZUMEX Multifruit** to najbardziej zaawansowana sokowirówka na rynku. Sprawdza się w każdym rodzaju lokalu gastronomicznym – restauracjach, kawiarniach, pijalniach soków czy cocktail 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. Multifruit został stworzony przy użyciu najnowocześniejszej techniki na rynku, tak aby uzyskać jak najwięcej z soku owoców i warzyw, zachowując wszystkie swoje właściwości, kolor i smak.

### Specyfikacja techniczna

Model	ZUMEX Multifruit
Wydajność	120 Kg/h - 1.8 L/min 264 ½ lb/hr - ½ 1kg marchewki = 0,62l soku, 1kg jabłka = 0,71l soku gal/min
Szybkość	3.500 rpm i 4.500 rpm
Moc	870 W
Pobór mocy	1.8 A
Napięcie	220-240 V i 50-60 Hz / 115 V i 60 Hz
Wymiar	29 x 50 x 51 cm 11 17/32" x 19 49/64" x 20 13/64"
Waga netto	15 Kg
Zabezpieczenie przed wilgocią	IPX1
Poziom hałasu	Mniej niż 70 dB
Zabezpieczenie	Safety System and thermal protection



### Co wyróżnia Zumex Multifruit:

- Wyposażona w innowacyjny tytanowy nóż dla jeszcze efektywniejszej pracy
- Posiada ergonomiczny popychacz i wlot do 75 mm dla wszystkich rodzajów owoców i warzyw.
- Zabezpieczenie przed kapieniem - łatwość i czystość podczas pracy, obracany kran, bez kapienia, nowy wymiowany ociekacz.
- Gotowość do pracy - wyłącznik z diodą pozwala zaoszczędzić prąd informując o ciągłej gotowości Multifruit do pracy.
- Czyszczenie przyjemnością, nie koniecznością! Łatwy w demontażu i czyszczeniu bez użycia narzędzi. Zawiera elementy, które mogą być myte w zmywarce.
- Inteligentna i intuicyjna sokowirówka Multifruit to nowoczesny system wirowania i sprawny system filtrowania, dzięki któremu możliwe jest uzyskanie najwyższej jakości soku bez miąższu.
- Urządzenie zostało wyposażone w silnik indukcyjny bezszczotkowy oraz potrójny system bezpieczeństwa, które uzupełnione o kontrolę prędkości dają w pełni profesjonalną, inteligentną sokowirówkę. Równowaga między mocą i wydajnością, siłą i delikatnością.
- Nieskończona autonomia - z nowym zestawem do integracji sokowirówki z koszem podblatowym, otrzymujesz możliwość ciągłego usuwania odpadów, ułatwiając funkcjonowanie oraz pracę Multifruit.

## ZUMEX Speed Up

**Zumex SPEED UP** – świat soków dostosowany do potrzeb klientów. Wyciskarka, która wycisnie sok z każdego rodzaju cytrusów. Doskonała zarówno w małych konceptach gastronomicznych, jak i supermarketach. Wyposażony w najnowocześniejsze rozwiązania używane w serii Speed, dodatkowo w świetnie zaprojektowanej obudowie.

### Specyfikacja techniczna

Model	<b>ZUMEX Speed Up</b>
Wydajność	40 pomarańczy na minutę 2.5 - 4.5 l / min
Pojemność podajnika	20 Kg
Rozmiar owoców	65 - 81 mm
Pobór mocy	2.7 A / 1.2 A
Napięcie	220-240 V   50-60 Hz   120 V   60 Hz
Moc	300 W   0.40 HP
Zabezpieczenie	Triple safety detector and motor seizure detection



### Co wyróżnia Zumex Speed Up:

- Najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne opakowane w designerski produkt.
- 20 kg pojemności podajnika owoców sprawia, że używanie SPEED UP nawet w najbardziej uczęszczanych lokalizacjach, staje się proste i bezproblemowe.
- Cyfrowy wyświetlacz z 2 trybami pracy – intuicyjny i wygodny dostęp dla każdego użytkownika.
- Dodatkowo system Self-Service zabezpiecza przed kapieniem z kranu podczas pracy ciągłej, a System Antibakteryjny ASP hamuje rozwój bakterii zapewniając najwyższej jakości sok.



## ZUMEX Versatile Pro

**ZUMEX Versatile Pro** to najlepsze rozwiązanie dla kawiarni, barów czy punktów szybkiej obsługi. Jego kompaktowe kształty sprawiają, że odnajduje się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni. Idealnie sprawdza się w miejscach, gdzie podstawą jest prosta obsługa urządzeń. Pojemność podajnika to 4-5 pomarańczy, dlatego Versatile Pro polecany jest dla punktów o średniej konsumpcji.

**zumex**<sup>®</sup>

Kompaktowy  
i samoobsługowy

### Specyfikacja techniczna

Model	<b>ZUMEX Versatile Pro</b>
Ilość owoców na minutę	22 pomarańcze
Pojemność podajnika	10 kg
Wymiary [wys/gł/dł]	85,5x55x48cm / 33,5"x21,7"x18"
Waga netto	54 kg
Moc	0.43kW
Zużycie prądu	380 W

### Co wyróżnia Zumex Versatile Pro:

- Największą zaletą Versatile Pro jest jego funkcjonalność i łatwa obsługa. System Step1.
- Urządzenie posiada intuicyjny wyświetlacz cyfrowy oraz menu w 23 językach, dzięki czemu każdy użytkownik jest w stanie bez problemu przygotować świeży sok.
- Urządzenie posiada też tryb pracy samoobsługowy - do bardzo szybkiego napełniania szklanki przez naciśnięcie kranu nalewającego oraz profesjonalny, który sam programuje ilość wyciskanych owoców.
- Dodatkowo system Self-Service zabezpiecza przed kapaniem z kranu podczas pracy ciągłej, a System Antybakteryjny ASP hamuje rozwój bakterii zapewniając najwyższej jakości sok.





Model	Versatile Pro Podium	Speed Up All-in-One	Speed S +Plus Self Service Podium
Podajnik	Automatyczny 10 kg	Automatyczny 20 kg	Automatyczny 20 kg
Średnica owoca	65-81mm	65-81mm	65-81mm
Czyszczenie podajnika	-	-	System osuszania i czyszczenia
Pomarańcze na minutę	22	40	40
System wyciskania	1-stopniowy zestaw	Oryginalny system	1-stopniowy zestaw
Usuwanie miąższu	Ręczne	Automatyczne	Automatyczny system PulpOut
Dyspenser	2 krany serwisowe, kran polimerowy	Kran polimerowy	2 serwisowe i przedni kran, nierdzewna stal
Uchwyt na butelkę	Brak	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Stand	Pomarańczowy / Srebrny / Czarny	Głęboka czerń, podwójna pojemność	Stal nierdzewna, podwójna pojemność
Ociekacz	Brak	Taca ociekacza z odprowadzeniem do kosza	Taca ociekacza z odprowadzeniem do kosza
Pojemność kosza	20 kg	20 kg	20 kg
Poziom samoobsługi	Średnia	Wysoka	Bardzo wysoka
Czas czyszczenia	Krótki	Średni	Krótki
Wymiary [wys/gł/dł]	47,5 x 55 x 165 cm	81 x 68,2 x 177,5 cm	80,5 x 70,9 x 177,4 cm
Wymiary z uchwytami na butelki [wys/gł/dł]	76,8 x 55 x 165 cm	109,5 x 68,2 x 177,5 cm	109,5 x 70,9 x 177,4 cm



Firma Best Company Solutions w ciągu 10 lat budowała swoje eksperctwo przede wszystkim w oparciu o ekspresy do kawy, z sukcesem zaopatrując największe sieci stacji benzynowych, supermarketów i restauracji fast food. Chcąc odpowiedzieć na coraz bardziej kompleksowe zapytania klientów firma sukcesywnie poszerza swoje portfolio, operując obecnie w branżach związanych zarówno z ekspresami do kawy jak i piecami, zmywarkami, urządzeniami do lodów i soków, a także systemami zabudowy zaplecza kuchennego.

Best Company Solutions to ekspert w dziedzinie projektowania i wyposażenia gastronomii, wyłączny dystrybutor ekspresów do kawy FRANKE i DALLA CORTE, pieców hybrydowych ATOLLSPEED, pieców konwekcyjno – parowych PALUX, systemów kuchennych i monobloków PALUX, zmywarek HOBART, systemów filtrowania wody BRITA, profesjonalnych wyciskarek do cytrusów ZUMEX, a także profesjonalnych pieców do pizzy CUPPONE i maszyn do lodów GELMATIC. To również ceniony doradca w zakresie profesjonalnych technologii gastronomicznych.

## BEST CS – KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA TWOJEJ GASTRONOMII

Best Company Solutions +48 717 948 110 info@best-cs.pl  
+48 717 948 111

[www.best-cs.pl](http://www.best-cs.pl)

Showroom i biuro regionalne  
ul. Rydygiera 8/6C  
01-793 Warszawa

Siedziba główna  
ul. Wagonowa 2c/1  
53-609 Wrocław

Centrum szkoleniowe  
ul. Romana Maya 1  
62-030 Luboń

Centrum Innowacji Gastronomicznych  
ul. Rydygiera 8/20B  
01-793 Warszawa