

Zumex Vending

Diese Geräte stellen das Ergebnis der neuesten Entwicklung automatischer Maschinen dar.

Sie gewährleisten Gesundheit und Wohlbefinden und können auf ganz einfache Weise überall und jederzeit benutzt werden.

Der Verbraucher kann zusehen, wie direkt aus der Frucht vollkommen naturbelassener Saft gepresst und dieser gleichzeitig gekühlt wird. Schnell und effizient kann genau die gewünschte Menge erzielt werden und im gewonnenen Saft bleiben die Frische und alle natürlichen Eigenschaften der Frucht unverändert erhalten.

Sie ist für die Montage in geschlossenen Räumlichkeiten konzipiert, an denen reger Personenverkehr herrscht und schnell konsumiert wird. Zumex Vending verfügt über einen automatischen programmierbaren Mechanismus zur Reinigung. Darüber hinaus ist sein Betrieb dank des unabhängigen Versorgungssatzes, mit dem die Geräte von Zumex Vending serienmäßig ausgestattet sind, auch ohne Wasseranschluss möglich. Somit ist die Hygiene während des Verfahrens jederzeit gewährleistet.

Ein neu gestaltetes und sehr funktionelles System, das den Nährstoffbedarf und die auf globaler Ebene wachsende Nachfrage nach gesunden Produkten erfüllt. Das Gerät stellt daher einen sehr attraktiven Verkaufspunkt für den Kunden der gegenwärtigen Zeit dar.

Zur Gewährleistung der optimalen Betriebsfähigkeit und Rentabilität des Geräts müssen lediglich die grundlegenden Aspekte der Wartung beachtet, die Ausgangsmaterialien sorgfältig ausgewählt und dem Produkt ein vernünftiger und annehmbarer Preis zugeordnet werden.

Noch einmal: Zumex ist die natürlichste Wahl.



TECHNOLOGISCH PERFEKT

Mit Guckfenster, das es dem Verbraucher ermöglicht zu sehen, dass 100% natürliche Ausgangsmaterialien zum Einsatz kommen. (Wahlweise mit 2. Fenster, durch das der Pressvorgang zu beobachten ist)



Informationsdisplay, das den Verbraucher über den Stand der Saftzubereitung informiert.

Attraktive von hinten beleuchtete Verkleidung, die persönlich* gestaltet werden kann (*erkundigen Sie sich nach den Mindestbestellmengen für die persönliche Gestaltung)

Der Saft wird erst zum Zeitpunkt der Bestellung gepresst, und zwar in genau der erforderlichen Menge zum Füllen des Bechers (mittels optischen Lesers oder mittels Kontrolle der Anzahl von Orangen).

Allgemeine Eigenschaften

Vending-Maschine der neuesten Generation für frisch gepressten Orangensaft

Der Orangensaft wird erst bei Bestellung gepresst und nur in der Menge, die zum Füllen des Bechers notwendig ist. Der Saft wird immer gekühlt geliefert, weil das Gerät mit einer Kühleinheit ausgestattet ist, welche die Früchte kühlt.

Selbstreinigungssystem, das nach Zeit oder Anzahl der gepressten Säfte programmiert werden kann.

Liefert frisch gepressten 100% natürlichen Saft mit ausgezeichnetem Geschmack, was dem Press-System Zumex zu verdanken ist.

Das Gerät eignet sich hervorragend für Vending Points in geschlossenen Räumlichkeiten oder in öffentlichen Bereichen (Unternehmen, Schulen, Krankenhäuser).

Technische Daten	
Abmessungen	
183x95x79 cm	
Gewicht	
260 kg	
Lagerkapazität für Orangen	
50 kg	
Autonomie	
110-120 Säfte ca. 175 cc	
Temperatur des Safts	
Einstellbar (7-16°C)	
Dauer eines Services	
30 Sek.	
Netzspannung	
230V/50Hz	
Kühlgerät	
Gas R134	
Schädigt nicht die Ozonschicht	

79 cm

185 cm

95 cm

