



BÁSICA Y FUNCIONAL

Esencial en cualquier bar o cafetería, con una demanda media, donde lo importante es la simplicidad del funcionamiento.

Mediante un intuitivo display digital puedes configurar el modo de uso para adaptarla a tu estilo de trabajo y ofrecer el mejor zumo.



Essential Pro Silver



Essential Pro Graphite



Essential Pro Orange

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS

- Muy funcional y simple de usar.
- Display digital "Touch Control" de uso intuitivo.
- Contador total y parcial de número de piezas exprimidas.
- Configuración del idioma (23 idiomas).
- 2 Modos de funcionamiento:
 - Modo Self-Service: pulsando el grifo la máquina exprime en un instante un vaso o jarra de zumo.
 - Modo Autostart: la exprimidora empezará a exprimir automáticamente al introducir los cítricos.
- Grifo Self-Service antigoteo con bloqueo para uso en modo continuo.
- Cubetas de residuos integradas.
- Incluye sistema antibacterias ASP.
- Tres colores disponibles, incluyendo dos tonos metalizados.
- Para consumo moderado/medio.

moderado *medio* *alto*



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRUTAS POR MINUTO	22 naranjas/min
CAPACIDAD ALIMENTADOR	4/5 naranjas
DIÁMETRO FRUTA	65 - 81 mm
DIMENSIONES	47 x 50 x 75 cm
PESO NETO	45.5 kg
POTENCIA	380 W
CONSUMO	2.7 A
VOLTAJE	220-240 V 50-60 Hz / 115 V 60 Hz
PROTECCIÓN ANTI-	IPX4
SEGURIDAD	Doble detector magnético de seguridad y contra bloqueo de motor

ACCESORIOS



KIT DE EXPRIMIDO D65

Indicado para procesar fruta con un calibre pequeño, especialmente pequeña naranja, mandarinas y limas. Diámetros por debajo de 65 mm y hasta 45 mm. De fácil colocación y desmontaje.



KIT ELEVACIÓN

Conjunto de patas muy práctico para mantener elevada la máquina y facilitar la limpieza de la barra.



SISTEMA DE CORTE DINÁMICO DCS

Indicado sólo para procesar los cítricos blandos o muy maduros. La cuchilla sube para anticipar el corte. De fácil colocación y desmontaje.



KIT CONTRABARRA

Acopla la máquina a la barra y mejora la gestión de residuos con una solución integrada.