



Slow Juicer CX 680

Das innovativste Entsaftungssystem

In den meisten industriell hergestellten Säften ist der Vitamin- und Nährstoffgehalt nicht besonders hoch. Zudem befinden sich in diesen Säften häufig Zucker, Aromen und/oder Farbstoffe. Deshalb lohnt es sich, Säfte selbst herzustellen. Hierbei entscheiden Sie, welche Früchte Sie miteinander vermischen. Das beste Resultat geben Slow Juicer. Dieses Gerät presst die Zutaten langsam und schonend, sodass eine Menge Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

Was dieser Slow Juicer von anderen Geräten auf dem Markt unterscheidet, ist die Einfachheit in der Anwendung. Er ist schnell zusammengesetzt und gereinigt, da er aus weniger Teilen besteht, insbesondere die Entsaftereinsätze sind innovativ und schnell und einfach gewechselt.



Merkmal

Früchte und Gemüse werden langsam und schonend gepresst (nicht zentrifugiert)

Automatische Extraktion von Obst und Gemüse-Rückständen in separaten Behälter

Innovatives Siebeinsatzsystem

3 verschiedene Siebeinsätze

Weniger Einzelteile

Stabile Pressschnecke

Nutzen

Mehr Vitamine und Vitalstoffe bleiben erhalten. Natürlicher Geschmack, volles Aroma und leuchtende Farben.

Kontinuierliches Entsaften. Aufgrund der hohen Saftausbeute ist der Trester (Obst- und Gemüse-rückstände) sehr trocken, er wird in einen separaten Behälter abgeführt.

Einfach und schnell gewechselt. Da das Sieb nicht rund um die Pressschnecke geht, ist es auch schnell gereinigt – ein grosser Vorteil gegenüber anderen Modellen auf dem Markt.

Für Säfte, Smoothies und Sorbets.

Schnell und unkompliziert zusammengesetzt.

Die Pressschnecke aus gehärtetem Material entsaftet auch Karotten ohne Probleme.

Artikelnummer	A34112	EAN Code	7640184590527
Verkaufseinheit	2 Stück	Farbe	Silber, Schwarz
Verpackung	Farbige Kartonschachtel	Gewicht (net) / Kabellänge	4 kg / 1.3 m
Leistung	150 Watt	Verpackungsmasse (BxHxT)	345 x 420 x 200 mm
Produktgrösse (BxHxT)	130 x 420 x 160 mm	UVP (zzgl. 0.61 vRG)	CHF 199.–

