

UN SYSTÈME DE PRESSAGE UNIQUE

Catalogue
Général 2020

ZUMM 

ZUMMO 

SOMMAIRE

Z1 Nature	→	28
Z06 Nature Inox	→	32
Z14 Nature Self Service Inox	→	36
Z40 Nature Adapt	→	44
Z22 Juice Extractor	→	50
Z14 Nature Contactless Inox 16 Kg	→	64
Z14 Nature SS Cabinet Slim	→	72
Z40 Nature Adapt Cabinet Store	→	76
Z40 Nature Multifruit Range	→	82
ZV25 Nature	→	88
Z10 Nature	→	92
ZK Kiosque	→	96

LE FUTUR, C'EST MAINTENANT

Chez Zummo, nous travaillons afin de devenir une référence dans le domaine de l'innovation, pour créer les tendances au lieu de les suivre, pour anticiper les besoins des consommateurs au lieu d'attendre qu'ils nous en fassent part. Parce que chez Zummo, le futur, c'est maintenant.



La société travaille et consomme de manière différente. Des lieux de **travail plus agréables et plus productifs** qui répondent non seulement à ce changement et qui l'y conduisent aussi.

Voulez-vous en faire partie?

Les aliments dont nous disposons au travail outre le fait de refléter les tendances alimentaires doivent contribuer à créer une excellente expérience qui libèrera tout le potentiel du personnel. C'est une approche holistique: elle favorise le rendement des personnes et consolide également la réputation de la société pour la placer en tant qu'entreprise au il fait ben travailler.

Le personnel est conscient de l'importance de prendre soin de sa santé et souhaite avoir accès à des aliments nutritifs qui les aident à maintenir une alimentation saine et à se sentir bien. Grâce à Zummo, le personnel peut accéder facilement aux aliments sains. Grâce à Zummo, les entreprises peuvent réellement se démarquer en matière de santé et de bien-être de leurs employés.

IT'S TIME TO FEEL GOOD

C'est votre moment.
Déconnectez, prenez un jus Zummo
et faites-vous plaisir.



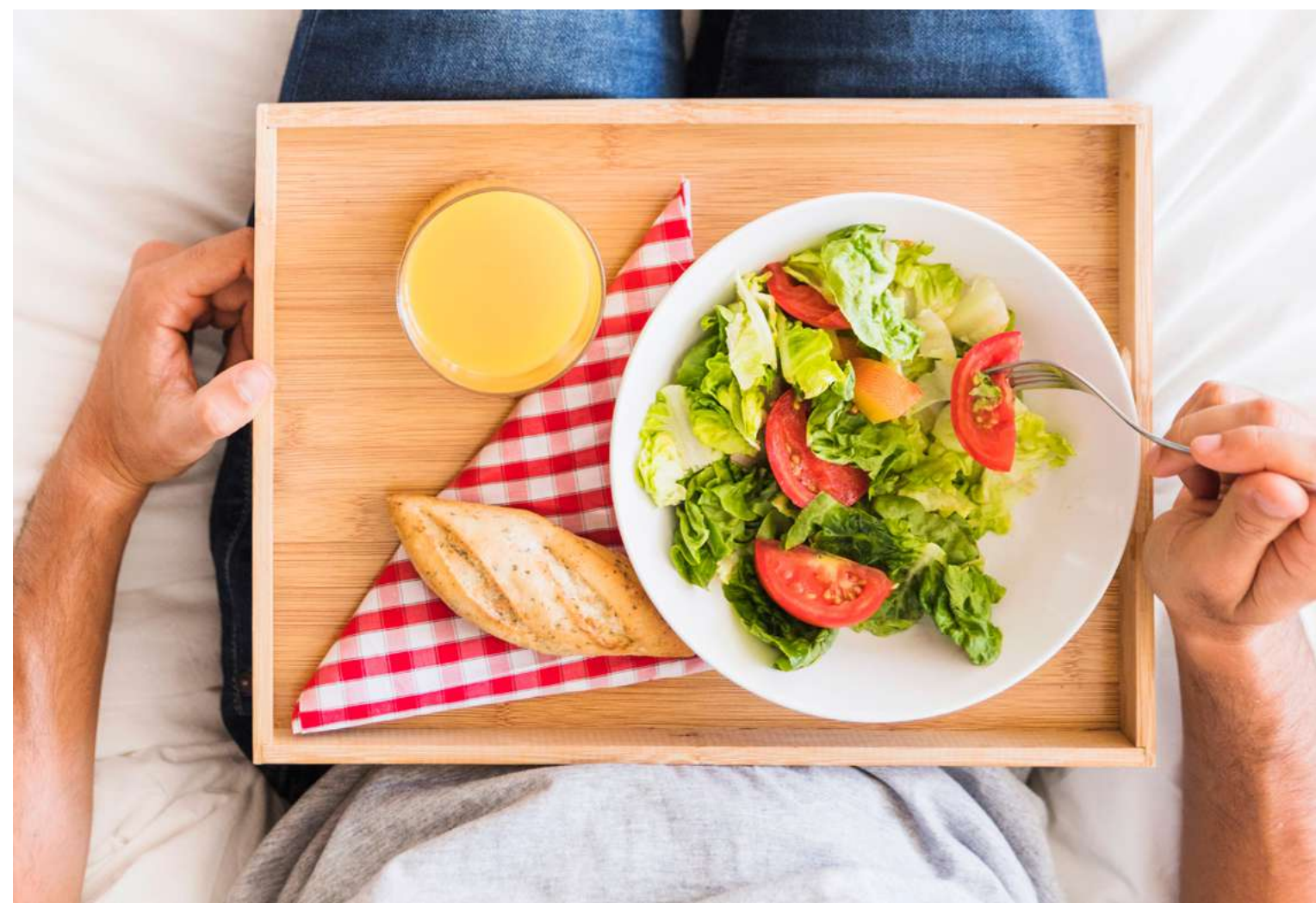
HEALTHY LIFE



Un jus de fruits fraîchement pressé qui répond à toutes les attentes du consommateur healthy. Avec Zummo, il obtient également :

- **L'expérience utilisateur** : le client devient acteur. Il met en marche le pressage et peut observer toute l'opération.
- **La variété** : jus de différents fruits, seuls ou mélangés.
- **L'immédiateté**: jus pressé à la minute et prêt à consommer.
- **Grab & Go**: jus à emporter. Le client le presse et le consomme à l'endroit et au moment de son choix.

La notion d'alimentation Healthy a évolué. Ce qui se limitait il y a quelques années à des aliments hypocaloriques et à faible teneur en graisse s'étend aujourd'hui aux aliments sains et durables, se centrant sur le bien-être du consommateur et la protection de l'environnement.

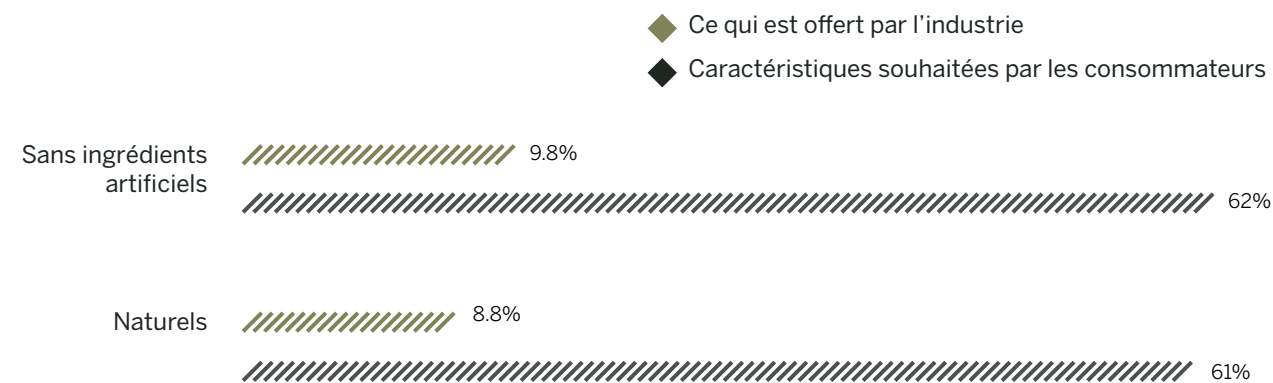


MASS GREEN

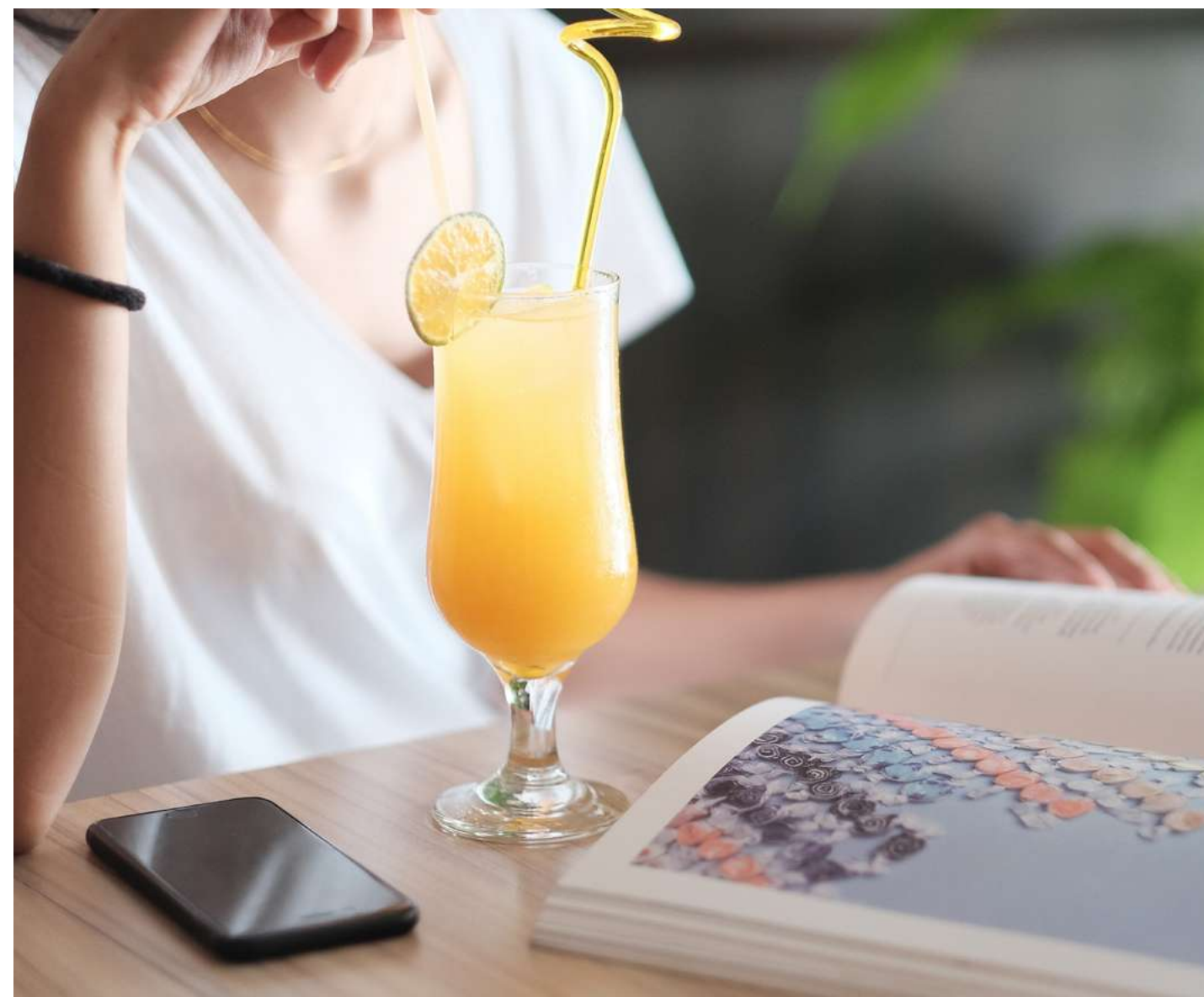
Le mouvement Mass Green est issu d'un nouveau mode de consommation. C'est un changement qui vient du propre consommateur qui recherche un bien-être physique et émotionnel. Ce changement a une influence sur toute la chaîne de valeur de l'alimentation en offrant de nouvelles formes de consommation et le marché a besoin de s'adapter à ce nouveau paradigme.

“Les consommateurs souhaitent manger de manière plus saine mais ne peuvent pas le faire tout seuls”.

(Andrew Mandiz, directeur stratégique de Nielsen)



*Données obtenues à partir d'études globales de Datamonitor 2017 et Nielsen Global Health and Ingredients Survey 2017



EVS[®] ADVANCED

Le cœur de notre pressage

1



Le fruit tombe du panier dans la coupe.

2



Les coupes tournent à 90° sur elles-mêmes et le fruit est coupé à la verticale.

3



Chaque coupe accueille une moitié de fruit et continue à tourner jusqu'à 180°.

4



Les fruits coupés sont pressés à la verticale contre les boules pour extraire le jus qui coule directement dans le récipient.

EVS[®] ADVANCED

Efficient Vertical System est ce qui nous permet de nous distinguer. EVS[®] est un système créé et développé par Zummo qui en se basant sur le pressage manuel permet d'obtenir un jus qui soit le plus naturel et le plus pur possible tout en garantissant une efficacité et une rentabilité optimales.

Un jus plus pur et plus naturel

Les huiles essentielles naturellement présentes dans l'écorce du fruit n'entrent jamais en contact avec le jus ni avec les composants du kit de pressage.

Efficacité optimale

Il permet d'éviter les bouchons d'écorces et il réduit les éclaboussures et les restes de pulpe, en facilitant ainsi l'opération de nettoyage.



RENTABILITÉ

Grâce à EVS®, nous maximisons le rendement des presse-agrumes Zummo, quel que soit l'agrumes à presser et quel que soit son calibre.

Maximiser la rentabilité de votre presse-agrumes n'a jamais été aussi facile ni aussi rapide. Il suffit de choisir le kit de pressage qui s'adapte le mieux au calibre du fruit que vous allez presser. C'est très facile ; nos kits couvrent une large plage de pressage de 40 à 100 mm de Ø, c'est-à-dire, de citrons verts aux gros pamplemousses. Nos kits de pressage ont été effectivement conçus pour presser tous les agrumes ainsi que les grenades.



	S		M		L		XL	
Modèle	40-60	45-60	53-76	55-75	64-88	65-90	70-90	77-100
Z1	—	—	—	En série	—	En option	—	—
Z06	—	En option	—	En série	—	—	En série	—
Z14	—	—	—	En série	—	—	En série	—
Z40	En option	—	En série	—	En option	—	—	En option

Un conseil...

Comment identifier le kit de pressage approprié pour maximiser le rendement de votre Zummo?

Si le diamètre du fruit est compatible avec deux kits de pressage, nous vous conseillons de choisir le plus petit des deux.

Par exemple, pour presser des oranges de 74 mm de diamètre avec le modèle Z14 Nature, vous pourriez utiliser soit le kit L soit le kit M. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le kit M.



NOUVEAUX KITS DE COULEURS

Plus faciles à identifier!



Nos kits de pressage sont de différentes couleurs : gris, orange, grenat et rose. Chaque couleur correspond à une dimension de kit de manière à ce qu'ils soient faciles à identifier.

Kit S: citrons verts, mandarines et petites oranges.

Kit M: oranges et citrons.

Kit L: grosses oranges, pamplemousses et grenades.

Kit XL: pamplemousses et grosses grenades et de très grandes oranges.

*Fruits suggérés. L'utilisation d'un kit ou d'un autre dépendra du calibre du fruit à presser.

N'oubliez pas que...

- Chaque modèle de presse-agrumes possède ses propres kits.
- Les kits de différentes machines bien que de même couleur n'ont pas nécessairement la même plage de pressage. Par conséquent, à priori, ils ne peuvent pas être échangés entre les différents modèles de machines.
- Les couleurs des kits de pressage sont indépendantes des couleurs des cuves de la machine.





FILTRE AUTOMATIQUE



Une des principales constantes de Zummo est de garantir un excellent usage de ses presse-agrumes. C'est dans cette optique que Zummo a mis au point l'Auto Cleaning System, un système de filtre de nettoyage automatique qui est intégré en série sur les modèles Z06, Z14 et Z40 de la gamme Nature.

Comment fonctionne-t-il ?

L'Auto Cleaning System améliore le rendement du presse-agrumes grâce à son filtre automatique. Il est muni d'une bande en polyuréthane qui se déplace à chaque mise en marche du presse-agrumes, nettoyant les pépins et les restes de pulpe de pressage et les poussant vers les cuves de ramassage des écorces.

De quelle manière l'Auto Cleaning System peut-il améliorer votre expérience Zummo ?

- Une meilleure autonomie. Vous pourrez vous consacrer à d'autres tâches puisque ce n'est qu'à la fin de la journée que vous devrez vous occuper du nettoyage du filtre de votre presse-agrumes.
- Des clients plus satisfaits. Le jus pressé s'écoule plus rapidement dans le verre car il n'y a pas de restes de pulpe qui le retiennent. Le jus arrive ainsi dans le verre avec un goût naturel et très pur.
- Une meilleure rentabilité. Le filtre automatique est toujours propre, évitant l'accumulation de pulpe, ce qui permet de recueillir jusqu'à la dernière goutte de jus.

EASY CLEAN



Nettoyage et hygiène en 4 étapes* :

- Démontez les pièces du presse-agrumes.
- Lavez-les à la main avec un produit nettoyant neutre ou au lave-vaisselle (excepté le cache avant).
- Désinfectez les pièces avec un produit adapté au contact alimentaire.
- Montez les pièces du presse-agrumes.



Nous voulons que vous consacriez votre temps aux choses essentielles.

La facilité de nettoyage des presse-agrumes est indispensable pour réduire le temps consacré à leur entretien. Il convient d'éviter la production de déchets pendant le pressage mais il est important également que le nettoyage soit facile, rapide et intuitif. Chez Zummo, c'est une évidence, c'est pourquoi tous nos presse-agrumes sont EasyClean.

*Veuillez consulter le manuel de l'utilisateur pour suivre les détails des opérations de nettoyage et de désinfection.



Presser

Autres avantages du bac à robinet Adapt:

- **Nettoyage facile** . Le bac Adapt n'est composé que de deux pièces très faciles à démonter et à nettoyer, même au lave-vaisselle.
- **Hygiène**. Le robinet a un plus grand débit et permet de remplir les bouteilles plus rapidement, évitant de possibles obstructions ou la stagnation de jus sur la base.
- **Apparence**. Le bac Adapt est parfaitement intégré au design de la Z40 Nature, apportant plus d'élégance et de qualité au produit.

BAC À ROBINET ADAPT

Pour Z40 Nature

Le bac à robinet Adapt, mis au point par Zummo et monté en série sur tous les modèles Z40 Nature, confère à la machine une série d'avantages qui lui permettent d'être une référence dans le secteur. L'utilisateur peut choisir le mode d'utilisation du presse-agrumes en tournant un simple bouton : mode Fixe (programmation du nombre de fruits à presser) ou mode Self-Service (le pressage se déclenche lorsque la machine est mise en marche).



Deux positions*

*Mode Self-Service
et Mode Continu



«Au début de cette aventure, il y a près de 30 ans déjà, je n'imaginai pas que nous arriverions si loin aujourd'hui et que nous distribuerions des vitamines à autant de personnes.

Depuis mon plus jeune âge, j'ai vécu entouré de champs d'orangers ; je crois que peu à peu, ils ont pris place dans ma vie sans que je ne m'en rende compte, devenant ainsi essentiels dans mon existence, dans ma passion, m'encourageant à tout mettre en œuvre pour obtenir la plus grande pureté de leurs fruits.

Avec mon gendre Rafa, j'ai alors monté un modeste atelier dans un petit garage. Nous y avons construit le premier prototype de machine qui permettrait de presser des oranges et d'obtenir un jus parfait.

Aujourd'hui, après toutes ces années et en regardant notre évolution depuis nos débuts dans ce garage, je me sens fier. Fier de sentir la manière dont cette aspiration a porté ses fruits et réserve aujourd'hui un futur prometteur et ce, sans avoir perdu la passion du premier jour».

Fondateur de Zummo

POURQUOI ZUMMO EST DIFFÉRENTE?

Nous mettons tout en œuvre pour offrir d'excellents presse-agrumes qui permettent d'obtenir le meilleur jus de manière plus facile et plus rentable. Découvrez comment nous y parvenons.

☑ **Goût et pureté**

Notre système de pressage vertical EVS® est l'essence de nos presse-agrumes, ce qui leur permet de se distinguer. Le jus n'entre jamais en contact avec l'écorce et il s'écoule rapidement dans le verre, garantissant une pureté optimale et un goût plus naturel.

☑ **Adaptabilité**

Nous ne parlons pas uniquement de jus d'orange. Grâce à Zummo, presser une grenade, un pamplemousse, un citron vert, un citron ou une mandarine est tout aussi facile *

☑ **Rentabilité**

Nos kits de pressage couvrent la plage de pressage la plus large du marché. Ils sont compatibles avec des fruits de 40 à 100 mm de diamètre, ce qui allié à la technologie EVS®, maximise le rendement de pressage quel que soit l'agrume et quel que soit son calibre.

☑ **Easy clean**

Il réduit la production de déchets pendant le pressage et l'opération de nettoyage est facile, rapide et intuitive. Il réduit le temps que vous consacrez à l'entretien de votre presse-agrumes.

*Veuillez consulter les compatibilités par modèle



FOOD SERVICE

Restaurants, bars, cafétérias, hôtels, commerces,... la ligne Food Service de Zummo a été conçue pour fournir un service à tous types d'établissements. En fonction de leurs caractéristiques, Zummo offre à chacun le presse-agrumes idéal afin de satisfaire à ses besoins et maximiser la rentabilité.



Z1 NATURE



6,5 Fruits par minute

1kg Dispositif d'alimentation

9 l Ramassage des écorces



Couleurs disponibles



Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



LA SOLUTION IDÉALE POUR
LES ESPACES RESTREINTS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 110 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,16 CV
Consommation	En standby 165 W - 1.8 W
Système standby	Oui
Poids	29,5 kg
Dispositif d'alimentation	1 kg
Fruits par minute	6,5
Ramassage des écorces	9 l
Diamètre de fruit	55-75 mm. Opt: 65-90 mm
Dimensions	678 (h) x 340 (l) x 387 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Programmateur	Oui

* Panier non inclus

Le presse-agrumes Z1 Nature est le modèle le plus compact de Zummo. Il est recommandé pour des établissements qui ont un espace restreint. Sa conception en fait la solution la plus efficace et la plus rentable pour les commerces dont la consommation de jus est inférieure à 30 verres par jour.



Z06 NATURE

INOX



10 Fruits par minute

1,5 kg Dispositif d'alimentation

22 l Ramassage des écorces

Couleurs disponibles



¹ Cuves ou conduits en acier inoxydable

Consommation



Type de fruits



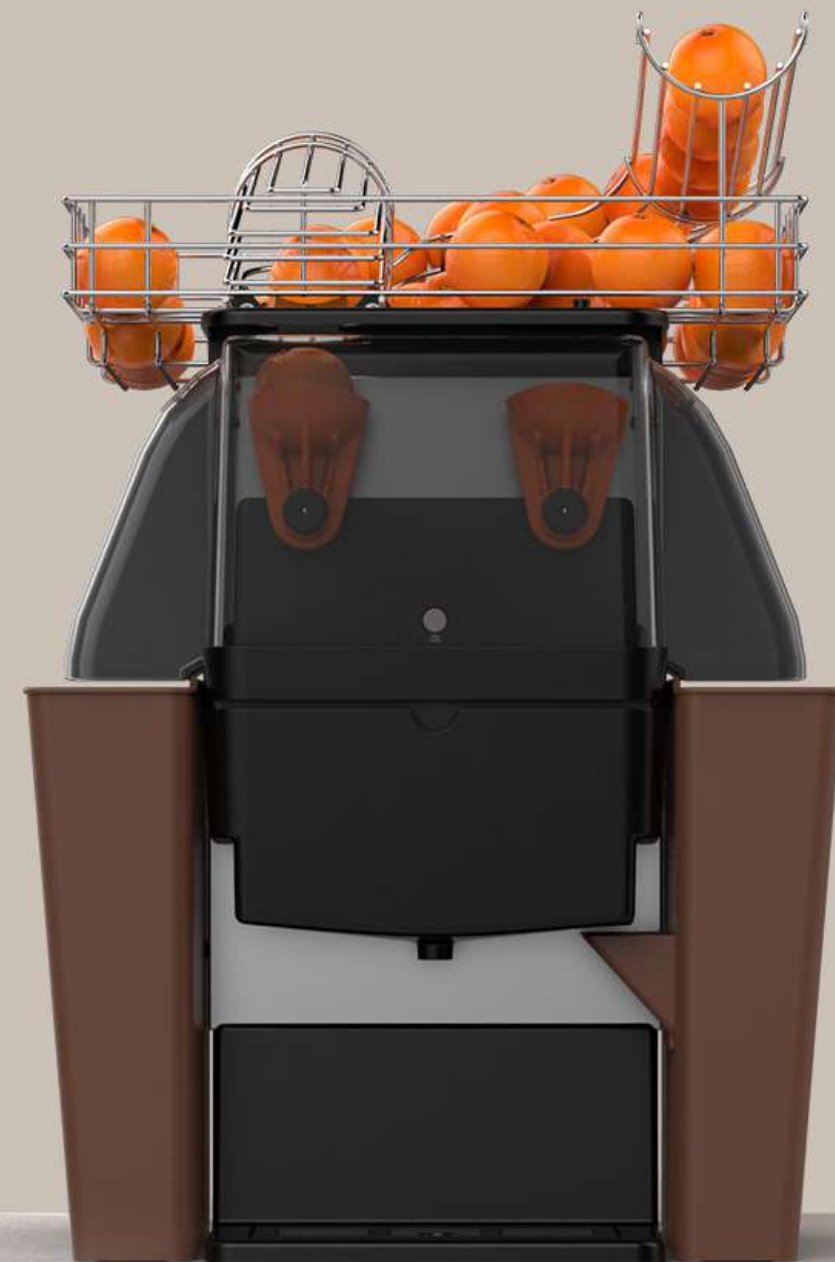
Kits disponibles



EVSO
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM



POLYVALENCE
À L'ÉTAT PUR



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz, 220 V - 60 Hz, 110 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,33 CV
Consommation	275 W
Poids	52,5 kg
Dispositif d'alimentation	1,5 kg
Fruits par minute	10
Ramassage des écorces	22 l (2 x11)
Diamètre de fruit	55-75 mm /70-90 mm. Opt: 45-60 mm
Dimensions	811 (h) x 500 (l) x 431 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Programmateur	Oui
Contenance du panier	6 kg
Filtre	Automatique

*Version avec cuvettes en polypropylène coloré

Le modèle Z06 Nature est le presse-agrumes le plus polyvalent de Zummo. Il presse toute sorte d'agrumes ainsi que des grenades. C'est la solution idéale pour tous les établissements qui souhaitent proposer une offre souple et variée.



Z14 NATURE

SELF SERVICE INOX



16 Fruits par minute

9 kg Contenance du panier

18 l Ramassage des écorces

Couleurs disponibles



¹ Cuves ou conduits en acier inoxydable

Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



EVSO
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM



AUTO
AUTOMATIC FILTER



DES POSSIBILITÉS INFINIES
POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 110 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,33 CV
Consommation	275 W
Poids	58,5 kg
Fruits par minute	16
Ramassage des écorces	18 l (2 x 9)
Diamètre de fruit	55-75 mm / 70-90 mm.
Dimensions	867 (h) x 478 (l) x 488 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Programmateur	Oui
Contenance du panier	9 kg
Filtre	Automatique



¹Self Service



*16 kg

*En option

*Version avec cuvettes en polypropylène coloré

Z14 Nature est la solution recommandée pour les établissements dont la consommation de jus est élevée. La grande contenance de son panier et de ses bacs à écorces confèrent à la machine une grande autonomie, un élément essentiel pour les buffets, les restaurants et le secteur du retail.



Le jus de grenade est une tendance qui va rester. Grâce aux propriétés saines de ce superaliment et à son goût caractéristique, il est très demandé par le consommateur et par conséquent disponible dans un nombre croissant d'établissements. Avez-vous essayé de le mélanger à un jus d'orange, de pamplemousse ou de citron vert ?

***Modèles recommandés : Z06 Nature, Z14 Nature et Z40 Nature, dans toutes leurs versions. Vending ZV10 Nature et ZV25 Nature.**



Désormais, Z14 Nature presse aussi les grenades.

Z14 Nature a évolué. Zummo présente cette nouvelle version avec une série d'améliorations techniques qui permettent de presser des grenades, de manière plus efficace, en continu, sans incidences tout en obtenant un rendement optimal.



Z40 NATURE

ADAPT



40 Fruits par minute

20 kg Contenance du panier

30 l Ramassage des écorces

EVSO
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM



EASY CLEAN



SELF SERVICE ADAPT



AUTOMATIC FILTER



BPA SAFE

Cuves ou conduits en acier inoxydable

Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



L'UNION DE LA VITESSE
ET DE L'EFFICACITÉ



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz, 220 V - 60 Hz, 110V - 60 Hz
Moteur	Monophasé 0,5 CV
Consommation	En Stand by 360 W — 2,4 W
Poids	81,5 kg
Fruits par minute	40
Ramassage des écorces	30 l (2 x 15 l)
Diamètre de fruit	53-76 mm. Opt: 40-60mm / 64-88 mm / 77-100 mm
Dimensions	980 (h) x 595 (l) x 550 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Programmateur	Oui
Contenance du panier	20 kg
Filtre	Automatique
Self Service	Oui



Bac
Adapt

Le modèle Z40 Nature est le presse-agrumes parfait pour répondre aux besoins de la restauration collective et des grandes surfaces. Grâce à sa capacité pour presser une grande quantité de jus en un temps réduit - jusqu'à 40 fruits par minute ! - Grâce à son rendement, il peut s'adapter aux fortes demandes propre à l'établissement.



«Au cours des dernières années, nous avons mené différentes actions visant à améliorer le bien-être de nos employés. Une des propositions qui a le plus plu a été l'installation d'un presse-agrumes Z14 Contactless dans notre Coffee Service ainsi que d'une machine vending Z10 dans le hall. Cette mesure a été très bien accueillie parmi tous les collègues de travail. De plus, nous encourageons ainsi un mode de vie plus sain qui constitue un des principaux piliers de la politique de responsabilité sociale de notre entreprise : divulguer les bonnes pratiques axées sur la promotion de la santé et le bien-être des employés».

Chief Human Capital Officer
Compagnie technologique multinationale



Z22

Juice Extractor



Centrifugeuse pour fruits et légumes, à haute productivité et haut rendement et réservoir à pulpe intégré – La solution idéale pour offrir les meilleurs mélanges.

800 W Puissance

3000 tr/min

9 l Ramassage des déchets



- Nettoyage pratique et rapide en moins de 5 minutes
- Fixation magnétique du disque et du filtre
- Jusqu'à 2 litres de jus par minute
- Moteur encapsulé
- Silencieuse. Sa base en caoutchouc permet d'absorber les vibrations.
- Bouche d'alimentation de 75 mm de Ø
- Corps en aluminium et bol en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

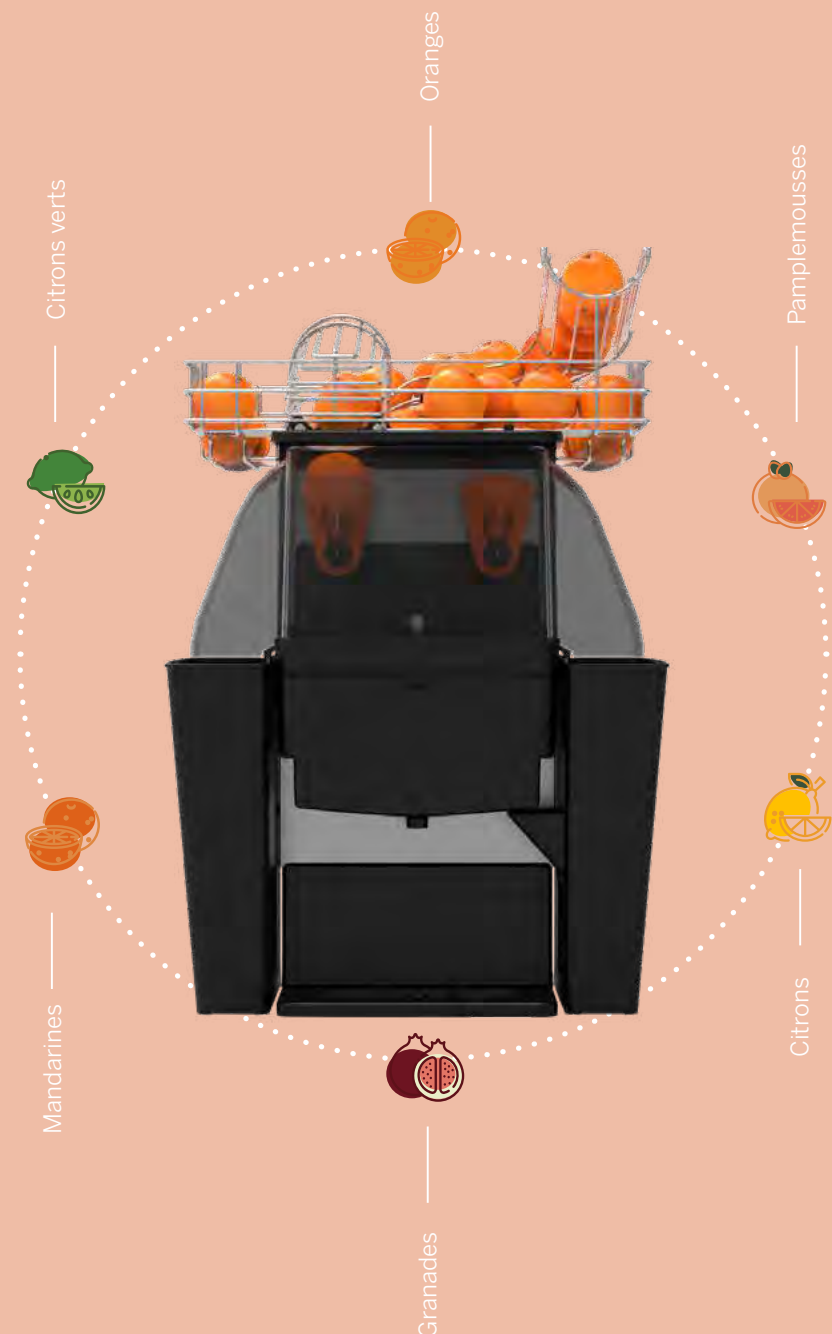
Tension	220 V - 50 Hz
Puissance	800 W
Consommation	275 W
Rpm	3000 Rpm
Poids	18,5 kg
Ramassage des écorces	9 l
Dimensions	290 (h) x 438 (l) x 512 (p) mm



NOUS NE PARLONS PAS QUE DE JUS D'ORANGE

Le petit-déjeuner, le goûter ou le snack parfaits ne se limitent pas à un simple jus d'orange. Zummo offre de nouvelles possibilités à un consommateur qui est de plus en plus exigeant et avide de nouvelles expériences : jus d'orange mais aussi jus de pamplemousse, citron vert, mandarine, citron ou grenade, à déguster naturels ou mélangés. Avec Zummo, toutes les solutions sont possibles.

	Mandarines, Citrons verts	Oranges, Citrons	Grenades	Pamplemousses
Z1	☒	☑	☒	☒
Z06	☑	☑	☑	☑
Z14	☒	☑	☑	☑
Z40	☑	☑	☑	☑



CONTACTLESS JUICING



Zummo lance sa ligne de presse-agrumes équipés d'un système de paiement cashless intégré afin de profiter d'un jus fraîchement pressé quels que soient le moment et l'endroit.

Aujourd'hui, la flexibilité est à l'ordre du jour. Les gens mangent en fonction de leurs besoins sans horaires ni lieux définis et se déplacent selon leurs préférences : ils font du jogging le matin, déjeunent sur le trajet du travail, prennent un café dans la matinée et un en-cas en milieu d'après-midi. Mais ils ne veulent plus de produits transformés et peu nutritifs, ils veulent des produits sains.

Le modèle Z14 Nature Contactless constitue la meilleure solution. Cette version de Z14 Nature dispose d'un système de paiement qui déclenche la machine et le pressage minute. L'utilisateur peut même observer l'opération ! C'est donc la solution idéale à installer dans les bureaux, OCS, espaces de coworking, coins restauration, commerces de proximité ou halls d'hôtel.

Modes de paiement :

- Cartes prépayées/fidélisation
- Cartes de crédit/débit
- Applications portables / plateformes de paiement*

*Exemples de plateformes de paiement utilisées :

VISA



Apple Pay

Google Pay

PayPal



Paytm

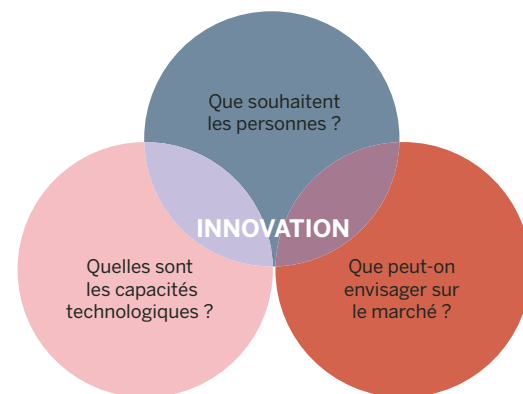


«Notre entreprise se consacre à la commercialisation de fruits et légumes biologiques pour le secteur Food Service. Nous assistons à une prise de conscience croissante visant à soigner sa santé ainsi que celle de la planète. C'est pourquoi nous fournissons à nos clients des produits bios et de proximité de première qualité. Je dois avouer qu'au début de notre projet, nous n'envisagions pas de proposer les presse-agrumes Zummo. Le besoin est venu de nos clients qui souhaitaient offrir un jus qui conserve toutes les propriétés et le goût des produits biologiques, nous incitant à étudier la question. Nous avons découvert les presse-agrumes Zummo et leur système EVS® et nous n'avons pas hésité un instant. Notre principal business model d'affaires est de mettre la machine à disposition chez les clients et de devenir leurs fournisseurs principal de fruits. De plus, nous recueillons les écorces des fruits pressés pour le compost. Un win-to-win dont nous et nos clients sommes très satisfaits !».

Créateur de startup de cultures biologiques.

INNOVATION

L'innovation fait partie de notre ADN. En 1992, nous avons commencé par mettre au point l'EVS®, un système unique qui nous a permis de devenir l'entreprise que nous sommes actuellement. Aujourd'hui, chez Zummo, nous mettons tout en œuvre en matière d'innovation afin d'identifier les ressources qui nous permettent d'apporter de meilleurs produits à la société en améliorant la compétitivité et en misant sur un modèle d'entreprise basé sur l'identification, le développement et la mise en place de nouvelles manières d'agir.



Les innovations les plus remarquables de Zummo :

- EVS
- Pressage de grenades
- Vending
- Bac Adapt

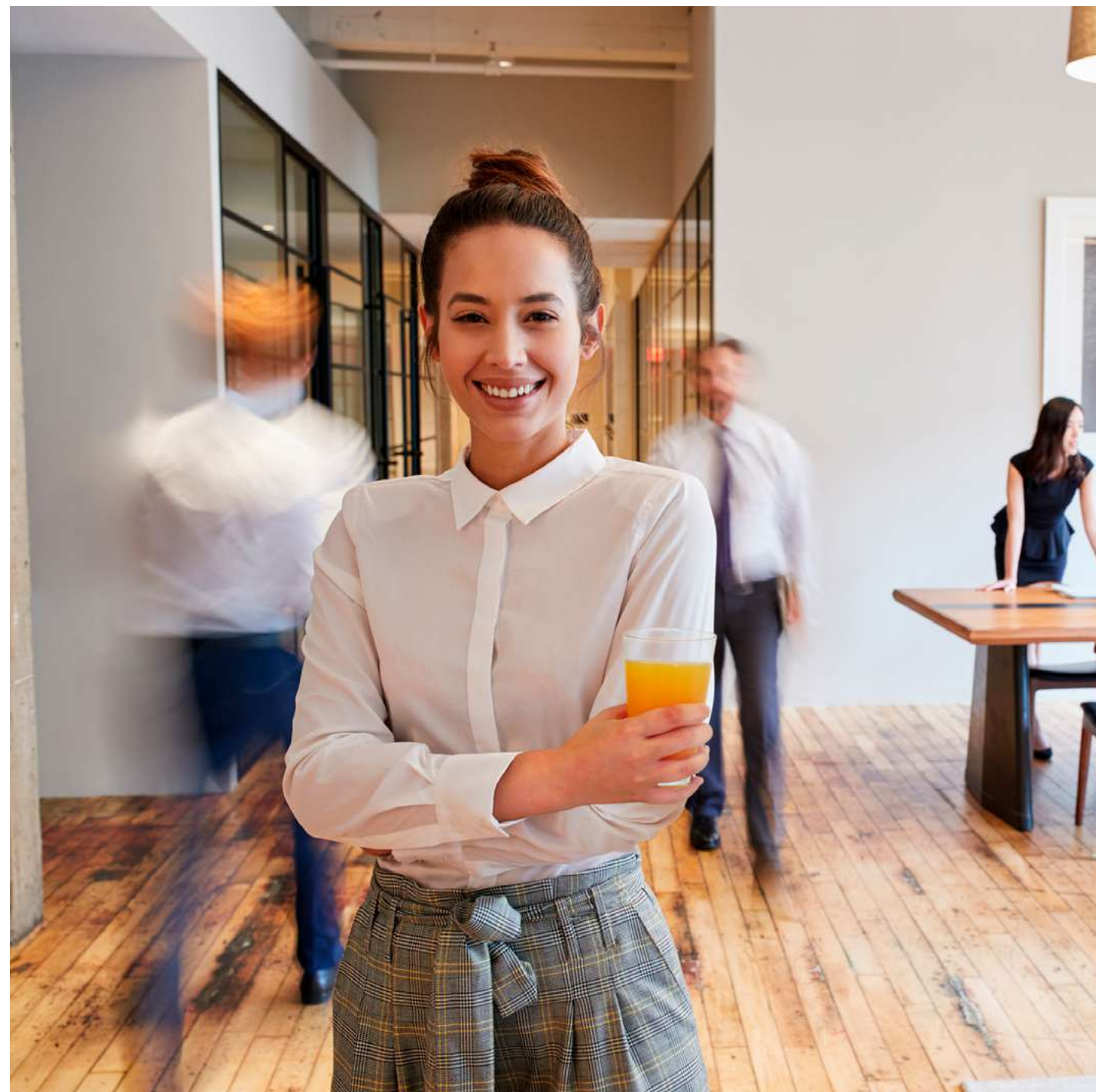


JUICE CORNER

Le concept OCS (Office Coffee Service) est devenu essentiel dans n'importe quelle entreprise ou workplace. Différentes études confirment ce qui est déjà devenu une réalité: un coffee area de qualité est très apprécié par le personnel qui se sent ainsi considéré, tout en permettant d'attirer de nouveaux talents, retenir le personnel et enfin d'améliorer la productivité.

Mais de quoi ont réellement besoin les employés ?

«73 % des employés pensent que leur entreprise doit fournir des aliments sains au travail».

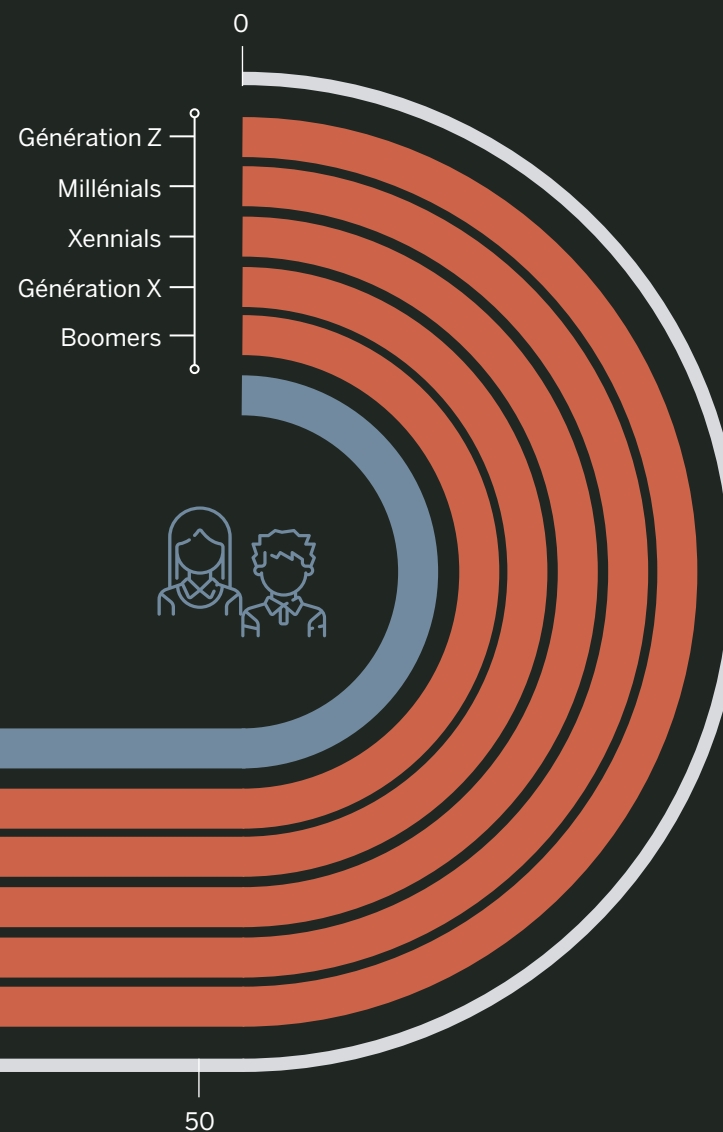


UN SEGMENT TRÈS PROMETTEUR

«84 % des CEO considèrent le besoin d'améliorer l'expérience du personnel comme "important" voire "très important».



- ◆ Il y a plus de 317.000.000 entreprises dans le monde
- ◆ Il y a plus de 25.000.000 entreprises en Europe
- ◆ Il y a plus de 1.330.000 entreprises en Espagne



Offrir un service de café ne suffit plus. Les tendances de consommation ont évolué vers ce qui est bon pour la santé et ceci est valable pour le domaine professionnel. Des produits naturels, non transformés et durables sont essentiels pour compléter tout Office Coffee Service de qualité. Cette tendance va s'accroître au cours des prochaines années car les nouvelles générations sont plus exigeantes au moment de demander des produits sains à leur entreprise.

% des personnes qui sont d'accord
100
50

Z14 NATURE

CONTACTLESS INOX 16KG



16 Fruits par minute

16 kg Contenance du panier*

18 l Ramassage des écorces

Couleurs disponibles



¹Cuves ou conduits en acier inoxydable

Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



EVSO
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM



*Panier de 16 kg en série

LA MANIÈRE LA PLUS FACILE
DE PRENDRE UN JUS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz, 220 V - 60 Hz, 110 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,33 CV
Consommation	275 W
Poids	60,5 kg
Fruits par minute	16
Ramassage des écorces	18 l (2 x 9 l)
Diamètre de fruit	55-75 mm / 70-90 mm
Dimensions	892 (h) x 478 (l) x 485 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Programmateur	Oui
Contenance du panier	16 kg
Filtre	Automatique
Système de paiement	Oui

¹Compatible uniquement avec les cuves ou conduits inox avec kit de surélévation



¹Self Service

Produit spécial sur demande





It's time to
feel good.



ZUMMO



RETAIL

Des ensembles modulaires conçus pour couvrir la demande de jus frais dans les grandes surfaces. La gamme Retail de Zummo comprend les presse-agrumes, les meubles, les robinets de service et les accessoires spéciaux à combiner pour offrir la solution la mieux adaptée à chaque espace. Rentabilité de pressage, utilisation intuitive et entretien simple, voici les trois clefs qui font de Zummo Retail la meilleure solution pour faire prospérer vos affaires.



Z14 NATURE

SELF SERVICE CABINET SLIM



16 Fruits par minute

EVSO
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM



9 kg Contenance du panier



50 l Ramassage des écorces



Consommation



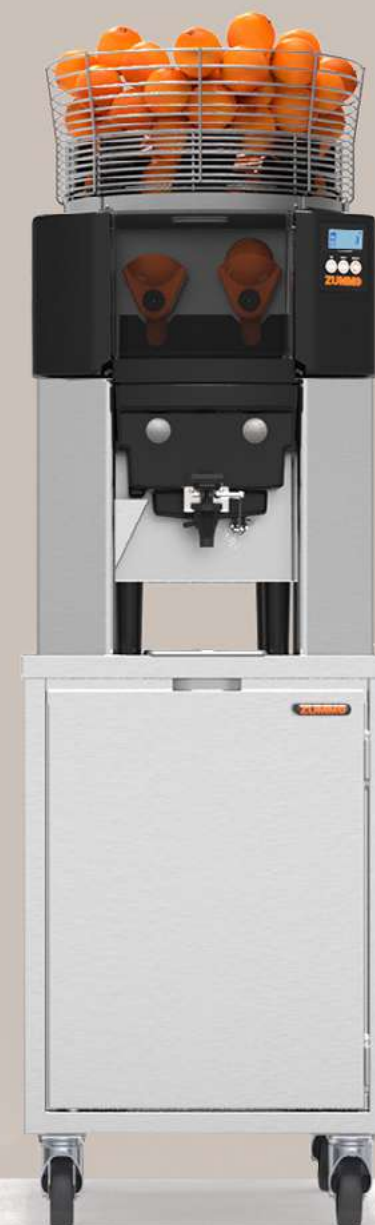
Type de fruits



Kits disponibles



GRANDE AUTONOMIE
DANS UN ESPACE RÉDUIT



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 120 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,33 CV
Consommation	275 W
Poids	101,6 kg
Fruits par minute	16
Ramassage des écorces	50 l
Diamètre de fruit	55-75 mm / 70-90 mm
Dimensions	1600 (h) x 500 (l) x 600 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Contenance du panier	9 kg
Programmateur	Oui
Filtre	Automatique
Gastronorm (G)	Oui



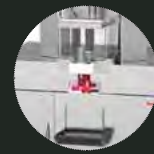
*Standard



*16 kg



*Bac



!Fresh

*En Option

1Équipé d'un groupe frigorifique dans le meuble avec bac

Pour offrir un service extra aux clients, il n'est plus nécessaire d'avoir de grands espaces ni de faire de grands investissements. Grâce à la gamme Retail de Z14, tous les magasins ou commerces pourront disposer d'une offre de jus.



Z40 NATURE

ADAPT

CABINET STORE



40 Fruits par minute

20 kg Contenance du panier

100 l Ramassage des écorces

EVSA
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM

SELF SERVICE ADAPT

EASYCLEAN

EASYFILL

AUTO
AUTOMATIC FILTER

BPA SAFE

Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



RENDEMENT OPTIMAL POUR
UN SERVICE CONTINU.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 110 V - 60 Hz.
Moteur	Monophasé 0,5 CV
Consommation	En Standby 360 W — 2,4 W
Poids	122,5 kg
Fruits par minute	40
Ramassage des écorces	100 l
Diamètre de fruit	53-76 mm. Opt: 40-60 mm / 64-88 mm / 77-100 mm
Dimesions	1762 (h) x 800 (l) x 600 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Contenance du panier	20 kg
Programmateur	Oui
Filtre	Automatique
EasyFill	Oui
Self Service	Oui (Adapt)



Bac Adapt



*Gastronorm



*Bac

*En option

Fresh
juice!!

Pequeña 2.10 Grande 3.50

A commercial-grade juicer system on a stainless steel cart. The juicer is black and silver with a digital display and the brand name 'ZUMMO' on top. It has a hopper for oranges on top and a dispensing spout. To the left is a tall black metal rack holding several rows of clear plastic bottles with orange caps. A price sign is attached to the top of the rack. The cart has two doors on the front and four casters.

Wooden produce display stands in a grocery store. The stands are made of light-colored wood and have metal frames. They are filled with various fruits: green limes, red tomatoes, yellow lemons, and oranges. There are also some bags of produce visible in the background.





Nous collaborons avec HMY pour nos nouveaux projets. Le groupe HMY est leader en ingénierie, fabrication et montage de mobilier pour retail et spécialisé dans les solutions intégrées pour brands et retailers.

Grâce aux aménagements modulaires, différents éléments peuvent être associés pour obtenir un ensemble entièrement personnalisé. Combiner les modules de pressage, de porte-bouteilles et de stockage offre de multiples possibilités qui s'adapteront aux besoins spécifiques de chaque client pour créer la solution idéale.



MULTIFRUIT

Grâce à la gamme Multifruit, Zummo adapte son modèle Z40 Nature Adapt original pour presser, en plus des oranges, grenades, pamplemousses, citrons verts, mandarines et citrons, s'adaptant aux caractéristiques de chaque fruit pour obtenir le meilleur rendement. La gamme Multifruit est une nouvelle solution conçue pour élargir l'offre des jus en tirant ainsi le meilleur rendement de chacun.



«La concurrence s'est accrue. Les clients n'ont plus leur marchand de fruits habituel comme auparavant et ils se laissent influencer par des propositions qui leur apportent une valeur ajoutée, une expérience utilisateur. C'est pourquoi, j'ai décidé de louer un presse-agrumes Z06 pour mon magasin. Les clients adorent venir pour choisir eux-mêmes les fruits, les agrumes ou les grenades et préparer leur jus à la minute. Ils viennent des quatre coins de la ville ! Je suis tellement content des résultats que j'envisage même d'installer un autre presse-agrumes Zummo».

Marchand de fruits



VENDING NATURE



“La tendance dans le commerce est à l’automatisation des opérations de vente, permettant de cette manière de faire des économies de coûts, de personnel et de temps. Le vending est devenu une des activités commerciales les plus lucratives et les plus florissantes dans le monde entier au cours des ces dernières années. Il s’agit d’une méthode ingénieuse de mobilisation des ressources qui peut constituer une source complémentaire de revenus ou représenter votre principale activité économique”.

Les 5 clefs du vending:

1.Temps. Une fois votre réseau Zummo Vending implanté, l’investissement en temps est minime. Estimation : 100 machines ne requièrent que 30 heures de travail par semaine environ.

2.Service 24 h/24. Génération de revenus jour et nuit, 365 jours par an, sans charges sociales, prestations ni frais de personnel.

3.Investissement. Les frais généraux et de maintenance du modèle Zummo Vending sont faibles, ce qui permet de récupérer l’investissement à très court terme et d’augmenter rapidement le capital.

4.Jus. Le jus représentant un produit qui correspond à un achat d’impulsion, le modèle devient une affaire très rentable.

5.Vending. Ce modèle de vente est de plus en plus implanté.

ZV25 NATURE



14 Fruits par minute



25 kg Contenance du panier



30 l Ramassage des écorces

Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



LA SOLUTION VENDING
LA PLUS COMPACTE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz, 220 V - 60 Hz, 110 V - 60 Hz.
Consommation	700 W
Autonomie	50-55 services
Durée de service	21 secondes (selon configuration)
Gaz réfrigérant	R134A
Poids	225 kg
Dispositif d'alimentation	25 kg de fruit
Distributeur de gobelets	115 unités pour gobelets diamètre Ø 70-71 de 150 cc à 220 cc
Diamètre de fruit	Ø 55-75 mm Opt: 70-90 mm
Dimensions	1845 (h) x 680(l) x 780 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Pression max. entrée d'eau	6 bar
Presse-agrumes	Z14



Le ZV25, est la solution Vending Zummo la plus compacte en dimensions et la plus grande en prestations. Grâce à ses dimensions réduites, elle est idéale pour les bureaux, les boutiques ou les commerces.



Z10 NATURE



10 Fruits par minute

45 kg Contenance du panier

55 l Ramassage des écorces

EVS
EFFICIENT VERTICAL SYSTEM

AUTO
AUTOMATIC FILTER



Consommation



Type de fruits



Kits disponibles



LA MEILLEURE SOLUTION POUR
RÉPONDRE AUX FORTES DEMANDES



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension	230 V - 50 Hz, 220 V - 60 Hz, 110 V - 60 Hz.
Consommation	1400 W
Autonomie	100-110 services
Durée de service	21 secondes (selon configuration)
Gaz réfrigérant	R134A
Poids	298 kg
Dispositif d'alimentation	45-50 kg de fruit
Distributeur de gobelets	140 unités pour gobelets diamètre Ø 70-71 de 150 cc à 220 cc
Diamètre de fruit	Ø 55-75 mm Opt: 70-90 mm
Dimensions	1830 (h) x 1000(l) x 680 (p) mm
Protection	Capteurs de blocage
Pression max. entrée d'eau	6 bar
Presse-agrumes	Z06

Produit spécial sur demande



Grâce ses grandes dimensions et sa grande capacité, le modèle Z10 est la meilleure solution pour répondre aux fortes demandes. Idéal pour des lieux à forte affluence de public tels que les centres commerciaux, les aéroports, les gares, les hôpitaux ou les installations sportives.



KIOSQUE ZUMMO

Le modèle de vente Kiosque Zummo présente un design original et accrocheur en vue d'attirer la clientèle sur le point de vente. Il peut être personnalisé en fonction des besoins de la marque, de l'espace ou de l'environnement. Sa visibilité à 360° apporte une grande souplesse dans n'importe quel espace. Une affaire mobile dans un espace très restreint.

“La manière la plus rapide et la plus simple d'ouvrir une affaire rentable et capable de s'adapter à n'importe quel espace.”



ZK KIOSQUE



Poids
Dimensions fermé
Dimensions ouvert
Espace d'ouverture

300 kg
2655 (h) x Ø 2240 mm
3445 (h) x Ø 2240 mm
790 mm



Personnalisez votre kiosque

Vous souhaitez convertir votre kiosque Zummo en un point de vente exclusif ? Grâce au service de personnalisation de Zummo, c'est possible. Une équipe spécialisée vous fournira tous les conseils nécessaires pour concevoir un kiosque qui s'adaptera le mieux à votre affaire et elle se chargera de tous les détails de production. Votre kiosque sera unique, plus facile à identifier et aura un grand impact visuel qui se traduira par une meilleure rentabilité de vos affaires. N'hésitez plus et consultez-nous !

*Veuillez consulter nos conditions de personnalisation.

Visibilité 360°



Possibilités de personnalisation intérieure. Veuillez consulter nos conditions.

APRÈS-VENTE, MAINTENANCE ET GARANTIES

La qualité des produits Zummo est complétée par le service après-vente, de maintenance et la garantie assurés par le siège de Zummo ainsi que par les distributeurs officiels et les services techniques agréés dans le monde entier.

1. Installation et formation dans le magasin

Le personnel spécialisé installera la machine dans l'établissement et la mettra en service. Pendant l'installation, les opérateurs recevront une formation pour les tâches qu'ils devront réaliser au quotidien : montage, démontage et nettoyage.

2. Formation technique

Zummo offrira une formation technique adaptée au personnel chargé de la maintenance afin qu'ils soient capables de résoudre de petites incidences et gagner ainsi en autonomie.

3. Large plage horaire du service client

Chez Zummo, nous savons que les horaires des établissements commerciaux sont très larges. C'est pourquoi nous avons adapté notre service après-vente à leurs besoins

a). Call Center: selon nos statistiques, 85 % des incidences peuvent être résolues par téléphone. C'est pourquoi, Zummo dispose d'un personnel technique qualifié, se chargeant du Call Center, du lundi au vendredi de 8:00 h à 22:00 h en continu.

b). Larges horaires : un personnel technique sera toujours à votre disposition le week-end garantissant ainsi le service 6 jours par semaine.

Comment gérons-nous les éventuelles incidences ?

En cas d'incidence, sa résolution est programmée dans un délai maximum de 24 heures à compter de sa réception.

Comment gérons-nous l'envoi des pièces détachées ?

Lorsqu'un client a besoin de pièces détachées, il les commandera directement à Zummo. Les pièces commandées avant 12.00 h (heure locale en Espagne) seront envoyées le jour même sauf s'il s'agit de quantités importantes qui entraînent une rupture de stock. Le cas échéant, nous communiquerons toujours le délai de livraison.

Garantie

Les presse-agrumes Zummo ont une **garantie de 3 ans pouvant être étendue à 5 ans**. Cette extension est obtenue au moyen de l'adhésion au plan de maintenance préventive de Zummo.*

*Vérifier avec Zummo

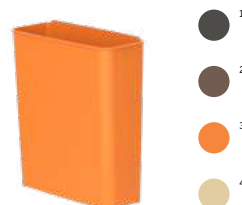


ACCESSOIRES POUR PRESSE- AGRUMES

Z1 ACCESSOIRES

Cuves

¹ Ref. 1903008A-1
² Ref. 1903008A-2
³ Ref. 1903008A-3
⁴ Ref. 1903008A-4



· Capacité: 9 l

Kit coupe grand calibre

Ref. 1908020



· Ø 65/90 mm
· Composé d'1 boule grand calibre + 1 coupe grand calibre + 1 accessoire élastique + 1 élément de calibre Ø 90 mm

Panier

Ref. 1902016



· Il permet de stocker jusqu'à 2.5 kg de fruit

Z06 ACCESSOIRES

Cuves

¹ Ref. 0508039-1
² Ref. 0508039-2
³ Ref. 0508039-3
⁴ Ref. 0508039-4



· Compatible avec tous les modèles de Z06 Nature
· Capacité: 22 l

Cuves Inox

Ref. 0508040



· Compatible avec tous les modèles de Z06 Nature
· Capacité: 22 l

Conduits Inox

Ref. 0509B00B



· Compatible avec modèles de Z06 Nature
· Acier inoxydable

Caisson pour ramassage des écorces

Ref. 0509001-N



· Capacité: 39 l
· Poids: 15 kg
· 276 (h) x 508 (l) x 435 (p) mm
· Acier inoxydable

Cabinet G Slim

Ref. MDC06-N



· Poids: 34,5 kg
· 780 (h) x 500 (l) x 600 (p) mm
· Bac à déchets : sac
· Bac gastronorm + couvercle

Kit coupes petit calibre

Ref. 0505026



· Compatible avec tous les modèles de Z06 Nature
· Il permet de presser des fruits de Ø 45/60 mm
· Composé de 2 boules petit calibre + 2 coupes petit calibre

Z14 ACCESSOIRES

Bac à robinet Self Service
Ref. 1405034A-1



- Compatible avec tous les modèles de Z14 Nature
- Équipé d'un robinet de service
- Support pour bouteille (Ref.210841)

Z14 Bac complet
Ref. 1408056A-5



- Compatible avec tous les modèles de Z14 Nature
- Capacité: 4 l
- 280 (h) x 254 (l) x 349 (p) mm

Kit trémie pour 16 kg de fruit
Ref. 1403026A-1



- Contenance pour 16 kg de fruit
- Kit composé d'une trémie, d'une base et d'un panier
- Disponibilité du panier sans couvercle
- Disponibilité du couvercle séparément

Cuves

- ¹ Ref. 1408042-1
- ² Ref. 1408042-2
- ³ Ref. 1408042-3
- ⁴ Ref. 1408042-4



- Compatible avec tous les modèles de Z14 Nature
- Capacité: 14 l

Conduits Inox
Ref. 1408044



- Compatible avec modèles de Z14 Nature
- Acier inoxydable

Cuves Inox
Ref. 1408043



- Compatible avec tous les modèles Z14 Nature et Z14 Nature Self Service
- 355 (h) x 296 (l) x 107 (p) mm
- Capacité: 18 l
- Acier inoxydable

Z14 ACCESSOIRES

Kit de surélévation avec conduits
Ref. 1408049



- Compatible avec modèles de Z14 Nature
- Acier inoxydable
- Surélévation : 45 mm

Kit de surélévation avec cuves
Ref. 1408050



- Compatible avec le modèle de Z14 Nature
- Acier inoxydable
- Surélévation : 45 mm

Cabinet G Slim
Ref. MDCESP14-N



- Compatible avec tous les modèles Z14 Nature et Z14 Nature Self Service
- 780 (h) x 500(l) x 600 (p) mm
- Poids: 34 kg
- Bac gastronorm + couvercle

Cabinet Fresh
Ref. MF14-N



- Compatible avec le modèle de Z14 Fresh
- 890 (h) x 650 (l) x 530 (p) mm
- Poids: 53,1 kg
- Groupe frigorifique

Cabinet Fresh Plus
Ref. MFP14-N



- Compatible avec le modèle de Z14 Fresh
- 890 (h) x 840 (l) x 530 (p) mm
- Poids: 60,8 kg
- Groupe frigorifique

Z40 ACCESSOIRES

Kit de pressage grand calibre
Ref. 210536



- Ø 64/88 mm
- Composé de 2 boules grand calibre + 2 coupes grand calibre + 1 séparateur

Kit de pressage très grand calibre
Ref. 210537



- Ø 77/100 mm
- Composé de 2 boules très grand calibre + 2 coupes très grand calibre + 1 séparateur

Kit de pressage S
Ref. 210332A



- Ø 40/60 mm
- Composé de 2 boules S + 2 coupes S + Anneau + Entonnoir + Lame D80

Conduits Inox
Ref. 210932



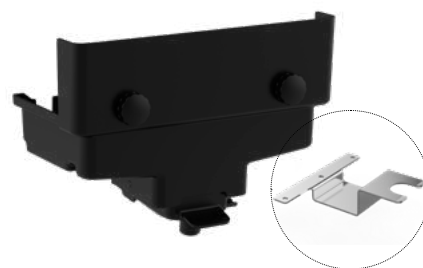
- Compatible avec le modèle Z40 Nature
- Acier inoxydable

Réservoir complet
Ref. 210816D-5



- Réservoir de 7,6 l
- Robinet de service
- Équipé d'un robinet de service, 1 mélangeur manuel, support réservoir, couvercle réservoir, réservoir en plastique transparent

Bac Adapt
Ref. 210561C-1



- Compatible avec le modèle Z40 Nature Adapt
- Robinet de service
- Mode continu
- Support bouteille (Ref. 210842)

Z40 ACCESSOIRES

Cabinet Plus G
Ref. MDPC40 2.0



- Compatible avec le modèle Z40 Nature
- 780 (h) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Poids: 46,5 kg
- Bac gastronorm + couvercle

Cabinet Store
Ref. MMP40



- Compatible avec le modèle Z40 Nature
- 780 (h) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Poids: 52 kg
- EasyFill

ACCESSOIRES GÉNÉRAUX

Meuble bouteilles
Ref. MB-N50



- Deux positions : horizontal et incliné
- 1850 (h) x 500 (l) x 600 (p)mm
- Poids: 43 kg

Forex adhésif meuble
Ref. Consulter



- Forex adhésif pour Cabinet
- Plusieurs modèles disponibles
- Meuble non inclus

Kit de nettoyage
Ref. Consulter



- Kit de nettoyage spécifique pour Z14 N, Z40 N, Z10 y ZV25

ACCESSOIRES GÉNÉRAUX

Bouteilles
Étiquette en option



- Volume : 0,25l, 0,5 l ou 1 l
- Matériau: plastique
- Bouchon vissé et bague de sécurité

Gobelets en plastique
Ref. Consulter



* Vérifier les conditions

Bouteilles en verre
Étiquette en option



- Volumen: 0,25l, 0,5 l o 1 l
- Matériau: verre
- * Consulter condiciones

Gobelets en carton
Ref. Consulter



*Vérifier les conditions

Porte-bouteilles
Ref. 0316004-N

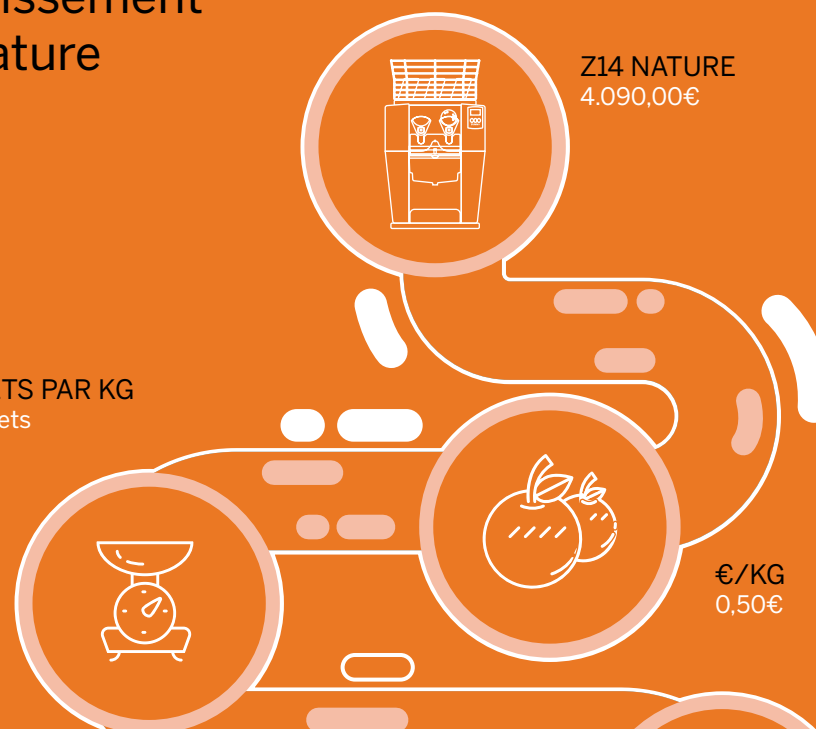


- Compatible avec tous* les meubles
- 755 (h) x 345 (l) x 600 (p) mm
- Poids: 7,1 kg

* Non disponible pour les modèles Fresh

Amortissement Z14 Nature

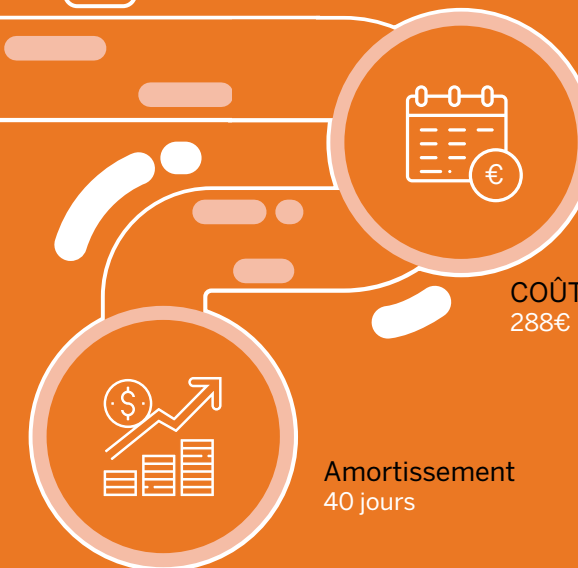
GOBELETS PAR KG
2,6 gobelets



RECETTES PAR MOIS
3.750€ mois
50 gobelets/jour



Exemple d'amortissement avec
Z14 Nature.
Tarif PVP 2020.



COÛT DE FRUITS PAR MOIS
288€

Amortissement
40 jours

Tableau Récapitulatif



MODELO	Z1 Nature	Z06 Nature	Z06 Nature Inox	Z06 Nature Compact
--------	-----------	------------	-----------------	--------------------

	4 mm	3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique
	Oui	Oui	Oui	Oui
	-	-	-	-
	-	-	-	-
	-	-	-	-
	-	-	-	-

	678 x 339 x 387 mm	811 x 548 x 431 mm	811 x 500 x 431 mm	1086 x 508 x 444 mm
	1 kg	1.5 kg	1.5 kg	1.5 kg
	29.5 kg	52.5 kg	52.5 kg	62.5 kg
	167 mm	179 mm	179 mm	198 mm
	9 l	2 x 11 l	2 x 11 l / Counter Top	39 l

	165 W stand by 1.8 W	275 W	275 W	275 W
	6.5	10	10	10
	Ø 55-90 mm	Ø 45-90 mm	Ø 45-90 mm	Ø 45-90 mm

RÉFÉRENCE	<ul style="list-style-type: none"> ● Z1x-NGP ● Z1x-NBR ● Z1x-NOR ● Z1x-NBE 	<ul style="list-style-type: none"> ● Z06x-NGP ● Z06x-NBR ● Z06x-NOR ● Z06x-NBE 	Z106x-N	CP06x-N
-----------	--	--	---------	---------



Z14 Nature	Z14 Nature Inox	Z14 Nature Inox Self Service	Z14 Nature Contactless Inox	Z40 Nature Adapt
------------	-----------------	------------------------------	-----------------------------	------------------

3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique
Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
-	-	-	-	-
-	-	Oui	-	-
-	-	-	-	-
16 kg	16 kg	16 kg	9 kg	-

822 x 478 x 460 mm	822 x 478 x 460 mm	867 x 478 x 488 mm	892x478x 485 mm	980 x 598 x 545 mm
9 kg	9 kg	9 kg	16 kg	20 kg
58.5 kg	58.5 kg	58.5 kg	60.5 kg	81.5 kg
180 mm	186 mm	170 mm	180/ 186 /170 mm	160 mm
2 x 7 l	2 x 9 l / Counter Top	2 x 9 l	2 x 7 l	2 x 15 l / Counter Top

275 W	275 W	275 W	275 W	360 W stand by 2.4 W
16	16	16	16	40
Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm	Ø 40-100 mm

<ul style="list-style-type: none"> ● Z06x-NGP ● Z14x-NBR ● Z14x-NOR ● Z14x-NBE 	Z114x-N	ZIG14x-N	*Z114A16TA-N-PNT	ZT40xPA-N
--	---------	----------	------------------	-----------

Tableau Récapitulatif



MODELO	Z14 Nature Cabinet G Slim	Z14 Nature SS Cabinet G Slim 16	Z14 Nature Fresh Cabinet	Z14 Nature Fresh Cabinet Plus 16
--------	---------------------------	---------------------------------	--------------------------	----------------------------------

	3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique
	Oui	Oui	Oui	Oui
	-	-	7l	7l
	-	Oui	Oui	Oui
	Oui	Oui	-	-
	16 kg	9 kg	-	Oui

	1600 x 500 x 600 mm	1600 x 500 x 600 mm	1785 x 650 x 530 mm	1855 x 840 x 530 mm
	9 kg	16 kg	9 kg	16 kg
	90,7 kg	101,6 kg	109,5 kg	116,5 kg
	269 mm / 190 mm	269 mm / 190 mm	160 mm / 200 mm / 240mm	160 mm / 200 mm / 240mm
	50 l	50 l	50 l	2 x 50 l

	275 W	275 W	275 + 450 = 725 W	275 + 450 = 725 W
	16	16	16	16
	Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm	Ø 55-90 mm

RÉFÉRENCE	CC14x-N50	16 kg: CGC14x16-N50 9 kg: CGC14x-N50	CF14x-N65	CF14x16-N84
-----------	-----------	---	-----------	-------------



Z40 Nature Adapt Cabinet Plus G	Z40 Nature Adapt Cabinet Store	Z40 Nature Adapt Service Cabinet Plus
---------------------------------	--------------------------------	---------------------------------------

3 mm Automatique	3 mm Automatique	3 mm Automatique
Oui	Oui	Oui
-	-	7,6 l
Oui	Oui	Oui
-	-	-
-	-	-

1762 x 800 x 600 mm	1762 x 800 x 600 mm	1762 x 800 x 600 mm
20 kg	20 kg	20 kg
122,5 kg	122,5 kg	122,5 kg
168 mm / 268 mm	238 mm	200 mm / 240 mm / 280 mm
2 x 55 l	2 x 50 l	2 x 55 l

360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W
40	40	40
Ø 40-100 mm	Ø 40-100 mm	Ø 40-100 mm

CTC40xPA-N80	CM40xPA-N80	CS40xPA-N80
--------------	-------------	-------------



ZV25 Nature	Z10 Nature
-------------	------------

Oui	Oui
Oui	Oui
-	-
-	-
-	-

1845x680 x780 mm	1830x1000 x680 mm
25 kg	45-50 kg
225 kg	300 kg
-	-
30	55

706 W	4,5 kW
14	10
Ø 55-90 mm	Ø 45-90 mm

ZV25x-N	Z10x-N
---------	--------

— Nous avons conscience du fait que notre image de marque est conditionnée par la qualité de nos produits et de nos services, et donc par l'équipe humaine qui en est responsable. Les efforts, le développement et l'innovation de nos machines sont certifiés par les homologations obtenues ; toutes nos machines possèdent le marquage CE. Les autres certifications dépendent des modèles et nous permettent de commercialiser les machines Zummo sur les principaux marchés. Zummo a développé un système intégré de gestion de la qualité pour la conception de machines automatiques de pressage d'agrumes dont la qualité a été certifiée par TÜV NORD selon la norme ISO 9001.

Avertissement

Toutes les caractéristiques et les spécifications techniques se basent sur les informations disponibles au moment de l'impression du présent catalogue et elles pourront être modifiées sans préavis en fonction des circonstances du marché, des innovations technologiques et/ou de tout autre facteur, sans engager aucune responsabilité. Le contenu de ce catalogue (structure, textes, documents, images, etc.) appartient à ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A., étant protégé par les droits de propriété intellectuelle. Toute reproduction, diffusion, copie, manipulation ou utilisation du contenu de ce catalogue, totale ou partielle, pour des fins commerciales ou publiques, sans le consentement ni l'autorisation écrite de ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A. est formellement interdite. L'utilisation non autorisée du contenu peut violer les lois relatives à la propriété intellectuelle, la propriété industrielle, les droits personnels, les droits de publicité et de communication, la loi relative à la concurrence et autres normes. ZUMMO INNOVACIONES MECÁNICAS S.A. décline toute responsabilité découlant de ces éventuelles utilisations non autorisées.

ZUMMO 

