



vitamínate mientras trabajas.



máquinas de zumos.

- Ofrecemos a sus empleados y visitantes la posibilidad de disfrutar en cualquier instante de la calidad del mejor zumo de naranja recién exprimido. Un vaso de salud y vitaminas al alcance de todos.
- En el caso de los zumos y néctares pasteurizados (los que habitualmente encontramos en el mercado), la mayor parte de las vitaminas y nutrientes se pierden durante los procesos de pasteurización y envasado.
- Por el contrario, nuestras máquinas exprimen las naranjas en el momento y delante del consumidor, ofreciendo siempre un zumo recién exprimido y fresco.



nuestro servicio.

- Escogemos diariamente las mejores variedades de naranjas para zumo, en su grado óptimo de maduración y con un elevado grado de azúcar, para conseguir zumos muy dulces.
- Nos encargamos de limpiar y reponer las máquinas para que sus empleados puedan disfrutar en cualquier momento de un exquisito zumo de naranja recién exprimido.
- Los zumos se elaboran con 3-4 naranjas, dependiendo del tamaño de las mismas. La cantidad de zumo es siempre la misma, aprox. 200 ml.



nuestras máquinas.

- Muestran las naranjas a través de una ventana, para que el consumidor vea que el zumo procede de un producto fresco y natural.
- Todos las piezas del interior de la máquina que entran en contacto con el zumo o la naranja llevan un tratamiento antibacterias.
- Programa de autolimpieza, que evita que se acumulen restos del exprimido.
- Interior completamente refrigerado para poder ofrecer un zumo fresco en cualquier momento y favorecer la mejor conservación de las naranjas. Medidas: Ancho: 0,95 m. Alto: 1,83 m. Profundidad: 0,79 m.
- Consumo (Potencia): 1,450 kw.

Coste para la empresa: prácticamente nulo. Únicamente el consumo eléctrico de la máquina

Contacto: 606 079 798 / info@haveanicefruit.com