

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA

MPM

MSO-12M

Opis:

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Funkcja rewers (cofanie)
- Filtr siatkowy ze stali nierdzewnej
- Duży pojemnik na sok – 1000 ml oraz na odpadki – 800 ml
- Dzióbek do wypływu soku z zabezpieczeniem przed kapaniem
- System bezpieczeństwa uniemożliwiający uruchomienie nieprawidłowo zmontowanego urządzenia
- Szczoteczka do czyszczenia
- Łatwe i szybkie czyszczenie wszystkich zdejmowanych elementów, dzięki możliwości mycia w zmywarce
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki
- Wygodny uchwyt
- Bardzo cicha praca
- Prosty, szybki montaż i demontaż

Parametry techniczne:

- 220-240V 50/60Hz
- 150W
- Obroty: 60 obr./min



Pełnowartościowe soki z owoców, warzyw, ziół i traw



Dzióbek do wypływu soku z zabezpieczeniem przed kapaniem

EAN (opakowanie jednostkowe):
5901308013066

Ilość w opakowaniu zbiorczym: 2 szt.

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3
05-822 Milanówek

www.mpm.pl
tel.: +48 22 380 52 00

MPM

- Wolnoobrotowa wyciskarka nie niszczy naturalnych składników odżywczych, zachowując moc witamin, błonnika i związków mineralnych. Proces zachodzi bez zbędnego tarcia i wytwarzania ciepła

Unikatowy dwuetapowy system pozyskiwania soków z owoców, warzyw, ziół i traw! Wstępne miażdżenie oraz następujące po nim powolne wyciskanie, gwarantuje sok najwyższej jakości o doskonałym smaku i konsystencji.



- **Więcej witamin i błonnika**
Przy użyciu wyciskarki wolnoobrotowej możesz zrobić sok zawierający o wiele więcej witamin i błonnika niż przy użyciu standardowej sokowirówki

- **Bardzo ekonomiczna!**
Unikatowa technologia zapewnia uzyskanie większej ilości soku niż w zwykłych sokowirówkach

- **Łatwe, automatyczne czyszczenie**
Wystarczy dodać wodę po zakończeniu wyciskania soku aby oczyścić wnętrze urządzenia i przygotować je do przyrządzenia innego rodzaju napoju

Sok bez piany, z naturalnym osadem oraz drobinami miąższu owocowego lub warzywnego

Zapewnia świeży, pożywny i zdrowy sok o smaku oraz barwie prawdziwych owoców i warzyw

- W standardowych sokowirówkach owoce i warzywa są ścierane przez system noży i sit, pracujących z dużą prędkością. Takim procesowi towarzyszy wzrost temperatury oraz duży dostęp tlenu. Powoduje to utratę witamin i minerałów zawartych w produktach oraz napowietrzanie soku, który należy wypić bezpośrednio po przyrządzeniu.
- Proces wytwarzania soku w wyciskarce wolnoobrotowej przebiega w dwóch etapach:
 - miażdżenie/zgniatanie
 - wyciskanie.
- Wewnętrzny ślimak, napędzany wolnoobrotowym silnikiem (60 obr./min) zgniata i wyciska miąższ. Robi to wolno i precyzyjnie, bez zbędnego wzrostu temperatury i napowietrzania soku. Pozwala uzyskać sok z większości gatunków warzyw, owoców oraz ziół. Także takich, których nie można stosować w standardowej sokowirówce – natki pietruszki, szpinaku, sałaty, trawy pszenicznej, soi (mleko sojowe), malin, porzeczek, ananasów, mango i wielu innych.
- Możesz uzyskać nawet 2 razy więcej soku w porównaniu z użytkowaniem standardowej sokowirówki.
- Sok jest wyjątkowo smaczny, zawieszisty, niespieniony. Może być przechowywany w zamkniętym naczyniu w lodówce nawet do 72 godzin, bez utraty wartości odżywczych i jednorodnej konsystencji.