

WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA

MPM

MSO-16

Opis:

- **Dwa otwory wsadowe do podawania większych i mniejszych produktów**
- Szeroki otwór wsadowy (8 cm) zabezpieczony klapką zapobiegającą przypadkowemu włożeniu ręki do urządzenia
- Wykonany z materiałów bez zawartości bisfenolu
- **Dwa filtry siatkowe ze stali nierdzewnej do soków: klarownych (małe oczka) i gęstych (duże oczka)**
- Funkcja rewera (cofanie)
- Duży pojemnik na sok – 1000 ml oraz na odpadki – 800 ml
- Dzióbek do wypływu soku z zabezpieczeniem przed kapaniem
- Funkcja automatycznego czyszczenia
- 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
- Bardzo cicha praca
- Prosty, szybki montaż i demontaż

Parametry techniczne:

- 220-240V 50/60Hz
- 200W
- **Obroty:**
60 obr./min



EAN (opakowanie jednostkowe):
5901308014506

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



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

MPM



- 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 wytłaczania soku w wyciskarce przebiega w trzech etapach:

- rozdrabnianie - miażdżenie - wyciskanie.

- Szeroki otwór wsadowy pozwala na wkładanie całych owoców i warzyw bez konieczności wcześniejszego rozdrabniania.
- Wewnętrzny ślimak, napędzany wolnoobrotowym silnikiem (60 obr./min) rozdrabnia, miażdży 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 i esencjonalny. Może być przechowywany w zamkniętym naczyniu w lodówce nawet do 72 godzin, bez utraty wartości odżywczych i jednnorodnej konsystencji.

Dwa otwory wsadowe do podawania większych i mniejszych produktów

Pełnowartościowe soki z owoców, warzyw, ziół i traw

Dwa filtry siatkowe ze stali nierdzewnej do soków klarownych i gęstych



Pełnowartościowe soki z owoców, warzyw, ziół i traw
Wolne obroty - niska temperatura, minimalny dostęp tlenu
Proces wytwarzania soku przebiega dzięki trzyetapowej ekstrakcji:

- rozdrabnianie
- miażdżenie
- wyciskanie

