ESTRATTORE A FREDDO ESTRAGGOPRO prezzo netto

Centrifuga estrattore

CODICE
ESTRAGGOPRO

MARCA

MATERIALE

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia
Pizza - Pasticceria
Bar - Fast Food

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

Estraggo PRO è un grande passo avanti nella professionalità del prodotto e del processo di estrazione a freddo.
Stile, praticità, robustezza, silenziosità, la possibilità per tutti di mantenersi in Salute con i meravigliosi prodotti della Madre Terra.
Il nuovo imbuto extralarge di introduzione della frutta e verdura di 75 mm di diametro, agevola enormemente l'introduzione della stessa senza l'obbligo di sminuzzarla.

CARATTERISTICHE:
- Estraggo PRO è un'estrattore di Succo Vivo a bassa velocità con sistema di estrazione a freddo.
- Ottieni succo da frutta, verdura, cereali, germogli, semi, erbe officinali e molto altro.
- Il sistema di Estrazione a freddo mantiene inalterate le sostanze nutritive in particolare vitamine ed enzimi naturalmente presenti per un succo qualitativamente migliore.
- Il potente motore monofase permette un'estrazione ancora più efficace riducendo gli scarti.
- Nuovo design ultra futuristico con maniglia integrata.
- N°2 cestelli; uno con fori larghi per passate di verdure e orticole
- N°60 GIRI AL MINUTO

DISPONIBILE NEI COLORI BIANCO E ARGENTO, DA SPECIFICARE IN NOTE ORDINE

SENO & SENO S.p.A.
via L.Pasteur,10 - 37135 Verona | Tel.045.820.17.88 - info@senoeseno.it