



Orangensaftmaschine „Revolution“
beispiellos schlankes Design



A1 – AUTOMATISCHE PRESSANPASSUNG

Für eine maximale Saftausbeute wird der Pressdruck der jeweiligen Schalendicke angepasst. Die Orange wird so bis zum letzten Tropfen und auf schonende Art ausgepresst. Saftige Gewinne garantiert.



SCS – SOFT-CUTTING-SYSTEM

Schneiden statt Reißen: Der präzise Schnitt der Frucht verhindert eine Verunreinigung des Saftes mit Bitterstoffen und ätherischen Ölen, aus der Orangenschale. Beste Saftqualität garantiert.



DOUBLE COVER

Die abnehmbare Maschinenrückwand ist die Schlüsselkomponente der 2-Zonen-Technologie und garantiert höchste Hygiene. Schnell zerlegbar, leicht zu reinigen. Alle Teile der Maschine sind geschirrspültauglich.



CROSS HOLDER

Dieser patentierte Schnellverschluss fixiert mit nur einer Schraube und ermöglicht das schnelle Zerlegen und Reinigen aller Maschinenkomponenten. Neu! Der Cross Holder integriert den einzigartigen Rückwärts-Schalenauswurf.



SICHERER, SAUBERER: MIT 2-ZONEN- TECHNOLOGIE

DAS KLÜGERE SYSTEM TRENNT

Hier die ENGINE ZONE, da die FOOD ZONE: die Aufgabenbereiche sind bei der CITROCASA REVOLUTION klar verteilt und streng getrennt. Die Vorteile dieser patentierten 2-Zonen-Technologie liegen auf der Hand: Schnelles Reinigen bei maximaler Hygiene und Sicherheit!



**1 [DIE ENGINE ZONE:
VÖLLIG LOSGELÖST]**
Die Komponente mit dem Motor kommt während des Saftpressens zu keinem Zeitpunkt mit Fruchtsaft in Kontakt. Eine Reinigung der ENGINE ZONE ist daher nicht notwendig.

**2 [DIE FOOD ZONE:
PRAKTISCH REIN]**
Alle Teile, die am Saftpress-Vorgang beteiligt sind, können im Geschirrspüler gereinigt werden. Das sichert die Hygiene und spart viel Zeit und somit auch Kosten.

* Double Cover: Abnehmbare Rückwand für maximale Hygiene

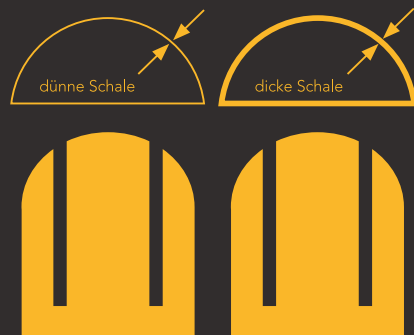


MAXIMALE AUSBEUTE MIT AUTOMATISCHER PRESSANPASSUNG



PATENTIERTE CITROCASA TECHNOLOGIE

- Höchste Saftausbeute durch automatische Anpassung des Pressdrucks an unterschiedliche Schalendicken
- Schonende Pressung bei gleichzeitig höchster Präzision
- Einzigartige Technologie, nur bei Citrocasa Compact Juicer



OPTIONALES ZUBEHÖR



SMALL PRESSING KIT

Ein zusätzlicher Lemon Kit (Press-Elemente, Messer und Fruchtzuführungstunnel) ermöglicht das Pressen kleiner Zitrusfrüchte mit einem Durchmesser von 50 bis 65 mm.



FRUCHTVORRATSKORB

Mit dem optionalen Fruchtvorratskorb haben Sie und Ihre Gäste die Orangen stets griffbereit, ohne zusätzliche Thekenflächen zu beanspruchen. Fassungsvermögen ca. 10 kg.



THEKEN-EINBAUVORRICHTUNG

Mit der Theken-Einbauvorrichtung können Sie ganz einfach die Saftpresse in Ihre Theke integrieren. Hierzu muss die Thekenoberfläche perforiert werden, damit die Schalen in den darunterliegenden Schalenabfallbehälter fallen können.

VON 0 AUF 1 LITER IN 60 SEKUNDEN



**ORANGEN
PRO MINUTE**
15 Orangen
(1 L in 60 Sekunden)



**OPTIMALE
FRUCHTGRÖSSE**
50-78 mm
(Lemon Kit: 50-65 mm)



**ABMESSUNG
(H x B x T)**
77 x 24 x 51,2 cm



NETTO-GEWICHT
40 kg



KAPAZITÄT ZUFÜHRUNGSTUNNEL	5-6 Orangen
LEISTUNG	180 W
DISPLAYFUNKTIONEN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selbstbedienungsmodus durch Drücken des Zapfhahnes • Intelligenter Stopp bei vollem Schalenabfallbehältnis • Continuous Mode zum Pressen großer Mengen
SICHERHEIT	vierfacher Sensor mit Motorüberhitzungs- und Blockadeschutz

BUILT TO JUICE

KRONEN KÜCHENGERÄTE GmbH

Gewerbestraße 3 · D-77731 Willstätt · Telefon +49 (0) 78 54 / 96 60-0 · Telefax +49 (0) 78 54 / 96 60-50
www.saftsack.com · www.kronen-germany.de · info@kronen-germany.de