

El zumo perfecto

**“Todas nuestras líneas de producto
están diseñadas partiendo
de una misma premisa:
la búsqueda del zumo perfecto.”**

The perfect juice

*“All our product lines are designed
from the same premise: the quest
for the perfect juice.”*

5 sentidos

"Elegir una naranja del árbol, sentir en tus manos el frescor del rocío sobre ella y disfrutar de ese energizante olor a crítico que desprende mientras la cortas delicadamente por la mitad. Vibrar con el intenso color naranja de su pulpa, transmitir presión con las manos y observar cómo las gotas de zumo caen rítmicamente en el vaso, creando esa particular música.

Y por último, el sabor. Disfrutar de ese sabor puro, natural, limpio; el colofón a todo un ritual: exprimir el mejor zumo de naranja del mundo. Exprimir Zummo".



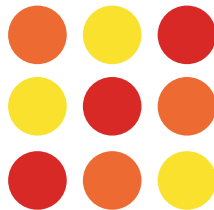
5 senses

"Pick an orange from the tree, feel the cool dew surrounding it and enjoy the energizing citrus essence produced when carefully cutting it half. Be impressed by the powerful orange colour from its pulp and appreciate how the juice rhythmically drips into the glass when gently pressing it with your hands. Finally, enjoy and taste the natural, pure and clean flavour resulted after the end of the process: squeezing the finest orange juice in the world. This is, juicing a Zummo".





Efficient Vertical System



MultiCitric

Todos los exprimidores Zummo utilizan un sistema de exprimido exclusivo que los hace únicos en el sector, el Efficient Vertical System – EVS. La fruta se corta, de forma precisa, en dos mitades que se exprimen mediante presión. De esta forma se obtiene la máxima rentabilidad de cada fruta y se logra el sabor más natural, porque la corteza sale intacta del proceso de exprimido y no entra, en ningún momento, en contacto con el zumo.

Uno de los secretos para obtener el zumo más puro, es reducir al máximo el recorrido del jugo desde que es exprimido hasta que llega al recipiente para ser consumido. Esto es lo que hemos hecho en Zummo, y lo queremos mostrar al consumidor gracias al sistema Open View, que permite ver todo el proceso de exprimido.

Los exprimidores Zummo van más allá del zumo de naranja. Nuestros modelos cuentan con la tecnología MultiCitric, que ofrece la posibilidad exprimir cualquier tipo de cítrico redondeado y de todos los calibres: naranjas, limones, limas, pomelos, mandarinas... Alguno de los modelos de exprimidores es capaz de exprimir incluso granadas. ¿Por qué no mezclarlos?

All Zummo juicers use an exclusive squeezing system that makes them unique: the Efficient Vertical System (EVS). The fruit is precisely cut into two halves to be then squeezed by pressure, which enables to have the maximum amount of juice from each fruit. Also, the most natural flavour is obtained, since the peel remains intact during the squeezing process and it does not come into contact with the juice at any time.

One of the secrets to obtain the purest juice is to reduce as far as possible the way the juice has to go through since it is squeezed until it is served in the glass for consumption. Zummo has achieved this thanks to the Open View system, enabling consumers to visualize the entire juicing process.

Zummo juicers are not just about orange juice. All of them are equipped with MultiCitric technology, which means any rounded citrus fruit with different sizes can be squeezed. This is, oranges, lemons, mandarins, limes and grapefruits. Some of the Zummo juicers can even squeeze pomegranates. What about making your own blend?



Cítricos / Citrus



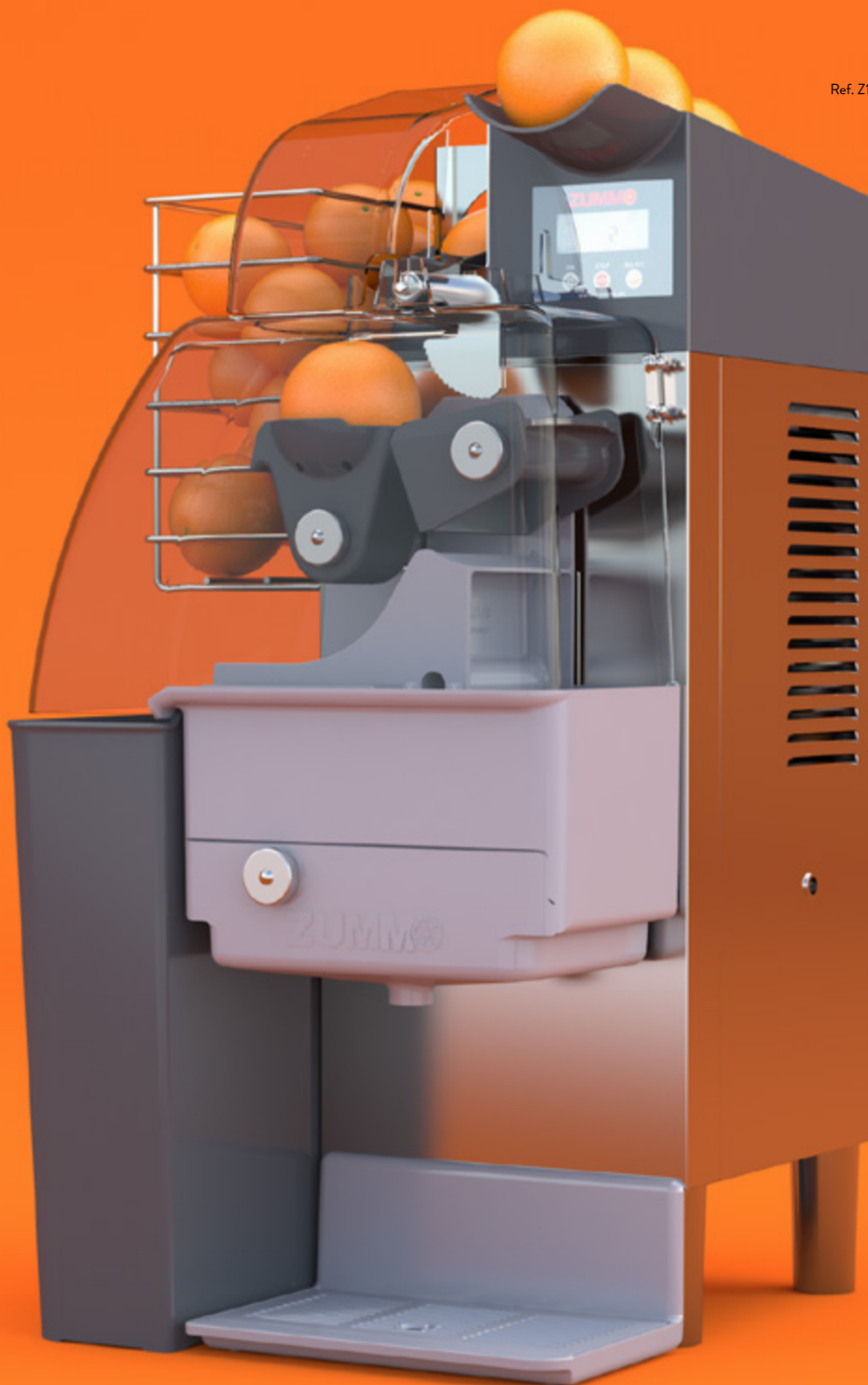
Granadas / Pomegranates





*Cesta no incluida / *Basket not included

Ref. Z1



Z1

*El modelo Z1 exprime únicamente naranjas / The juicer Z1 can only squeeze oranges

Z1

El exprimidor Z1, el más compacto de Zummo, está recomendado para locales con un espacio limitado. Ha sido diseñado para convertirse en la solución más eficaz y rentable para aquellos negocios donde el consumo de zumo es inferior a 30 vasos diarios.

The Z1 is the most compact juicer within Zummo's range. It has been conceived to provide the most efficient and profitable solution for those businesses having a very limited space and registering less than 30 glasses per day of output.



Características técnicas / Technical features

Voltaje / Voltage	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 240 V - 50 Hz. 120 V - 50 Hz. 110V - 60 Hz.
Motor / Motor	Monofásico 0,16 CV / Single phase 0.16 CV
Consumo / Energy consumption	165 W - 1.6 W en standby / Energy consumption on standby 1.6 W
Automático / Automatic	Z1 Contact (Automático / Automatic Z1). Ref. Z1CT
Sistema standby / Standby system	Sí / Yes
Peso / Weight	29,5 kg / 65 lb
Alimentador / Feeder	1 kg / 2 lb
Frutas por minuto / Fruits per minute	6,5
Recogida de cortezas / Bin capacity	9 l / 2.4 gal
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	55-70 mm (2.16-2.75")/ 63-75 mm (2.48-2.95").Opt: 65-80 mm (2.56- 3.15") / 75-90 mm (2.95-3.54")
Medidas / Dimensions	678 (a) x 339 (l) x 387 (p) mm / 678 (h) x 339 (w) x 387 (d) mm / 26.5" (h) x 13.3" (w) x 15.2" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Programador / Programmer	Sí / Yes

Accesorios / Accessories

Kit copa grande / Large cup kit

Ref. 1908016



- Ø 65/90 mm
- Compuesto por: 1 bola grande + 1 copa grande + 1 suplemento elástico + 1 calibrador Ø 90 mm

- Ø 65/90 mm - Ø 2.56/3.54"
- Components: 1 large cup + 1 large ball + 1 elastic accessory + 1 calibrator Ø 90 mm / 3.54"

Cesta / Basket

Ref. 1902016



- Permite almacenar hasta 2,5 kg de fruta
- It stores up to 2.5 kg / 5.5 lb of fruit





Z06

El modelo Z06 es el exprimidor más versátil de Zummo. Exprime toda clase de cítricos además de granadas, permitiendo elaborar originales combinaciones de zumo. Es la opción perfecta para aquellos establecimientos que buscan flexibilidad en su oferta.

The Z06 is the Zummo's most versatile model. Any kind of citrus fruit can be squeezed, and even pomegranates. It is a great choice for those businesses seeking to offer original fruit juice blends and a larger variety of fresh fruit juices.



Características técnicas / Technical features

Voltaje / Voltage	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz, 110 V. 240 V - 50 Hz. 120 V - 50 Hz. 110 V - 60 Hz.
Motor / Motor	Monofásico 0,33 CV / Single phase 0.33 CV
Consumo / Energy consumption	275 W
Peso / Weight	52 kg / 115 lb
Alimentador / Feeder	1,5 kg / 3.3 lb
Frutas por minuto / Fruits per minute	10
Recogida de cortezas / Bin capacity	18 l (2 x 9) / 4.8 gal (2 x 2.4 gal)
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	55-75 mm (2.16-2.95") / 70-90 mm (2.75-3.54"). Optional: 45-60 mm (1.77-2.36")
Medidas / Dimensions	720 (a) x 504 (l) x 420 (p) mm / 720 (h) x 504 (w) x 420 (d) mm / 28.3" (h) x 19.8" (w) x 16.5" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Programador / Programmer	Sí / Yes
Capacidad cesta / Basket capacity	5,5 kg / 12 lb

Z06 Compact

Ref. C26



- Depósito para residuos: 39 l
- Peso: 62 kg
- 996 (a) x 508 (l) x 435 (p) mm

- Waste bin: 39 l (10.3 gal)
- Weight: 62 kg / 137 lb
- 996 (h) x 508 (w) x 435 (d) mm / 32.9" (h) x 20" (w) x 17.1" (d)

Z06 Counter Top

Ref. ZM06



- Con mangas adaptables a barra
- Adaptable chutes for counters

Ref. Z06



Z06





16

Z06 Custom

Serie / Series

Z06 Cabinet



Z06 Cabinet

Ref. C36

- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 81,5 kg
- 1500 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Waste storage: bag
- Weight: 81.5 kg / 179.7 lb
- 1500 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 59" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet

18

Z06
Accesorios
Accessories

Z06

←

Accesorios / Accessories

Kit copas pequeñas / Small cup kit

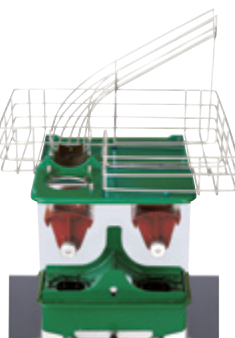
Ref. 0505017



- Ø 45/60 mm
- Compuesto por: 2 bolas Ø 54 mm + 2 copas Ø 60 mm + 1 bandeja
- Ø 45/60 mm / Ø 1.77/2.36"
- Components: 2 balls of Ø 54 mm / 2.12" + 2 cups of Ø 60 mm / 2.36" + 1 tray

Kit completo copas pequeñas / Full kit of small cups

Ref. 0505018



- Ø 45/60 mm
- Compuesto por: 1 techo + 1 suplemento teja + 1 cesta mandarina + 1 bandeja portapiñas roja + 1 cuchilla + 2 bolas Ø 54 mm rojas + 2 copas Ø 60 mm rojas + 8 gomas de extracción corteza + 1 suplemento boca alimentación + 1 rampa alimentación mandarinas
- Ø 45/60 mm - Ø 1.77/2.36"
- Components: 1 squeezer top + 1 lid accessory + 1 tangerine basket + 1 red squeezing tray + 1 blade + 2 red balls of Ø 54 mm / 2.12" + 2 red cups of Ø 60 mm / 2.36" + 8 peel extraction rubber bands + 1 feeder chute accessory + 1 tangerine feeder chute

Conjunto depósito / Bin set

Ref. 0508017



- Grifo dispensador
- Material: transparente y acero inoxidable
- Capacidad: 2 l
- Compuesto por: 1 depósito transparente + 1 agitador + 1 tapa embellecedora + 1 soporte de apoyo + 1 filtro + 1 grifo + 1 bandeja
- Dispensing tap
- Material: transparent and stainless steel
- Capacity: 2 l / 0.53 gal
- Components: 1 transparent bin + 1 stirrer + 1 cover trim + 1 support + 1 filter + 1 tap + 1 tray

Accesorios / Accessories

Cajón recoge cortezas / Peel collection drawer

Ref. 0509001A



- Capacidad: 39 l
- Peso: 15 kg
- 276 (a) x 508 (l) x 435 (p) mm
- Acero inoxidable
- Capacity: 39 l / 10.3 gal
- Weight: 15 kg / 33 lb
- 276 (h) x 508 (w) x 435 (d) mm / 10.87" (h) x 20" (w) x 17.13" (d)
- Stainless steel

Bandeja suplementaria / Additional tray

Ref. V0130



- Permite instalar la máquina en barras poco profundas (mínimo: 290 x 640 mm)
- Peso: 1,55 kg
- 205 (a) x 635 (l) x 1,5 (p) mm
- To install the machine in less deep counters (min: 290 x 640 mm / 11.42" x 25.2")
- Weight: 1.55 kg / 3.42 lb
- 205 (h) x 635 (w) x 1.5 (d) mm / 8.1" (h) x 25" (w) x 0.59" (d)

Cabinets

Cabinet

Ref.MD06



- Peso: 34,5 kg
- 780 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Depósito para residuos: bolsa
- *Weight: 34,5 kg / 76.1 lb*
- 780 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- *Waste storage: bag*

Cabinet G

Ref. MDC06



- Peso: 34,5 kg
- 780 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Depósito para residuos: bolsa
- Bandeja gastronorm
- *Weight: 34,5 kg / 76.1 lb*
- 780 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- *Waste storage: bag*
- *Gastronorm tray*



Z14

Ref. Z14

Z14

La opción recomendada para negocios con un consumo de zumo alto. La gran capacidad de su cesta y de sus depósitos para cortezas le proporciona una gran autonomía, un factor clave para buffets, restaurantes y el sector retail.

The Z14 juicer is the right equipment for those businesses registering a high juice consumption. Additional autonomy can be obtained thanks to its large basket and waste bins. This is a key aspect for buffets, restaurants and the retail sector.



Características técnicas / Technical features

Voltaje / Voltage	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz. 240 V - 50 Hz. 120 V - 50 Hz. 110 V - 60 Hz.
Motor / Motor	Monofásico 0,33 CV / Monofasic 0,33 CV
Consumo / Energy consumption	275 W
Peso / Weight	58 kg / 128 lb
Frutas por minuto / Fruits per minute	11
Recogida de cortezas / Bin capacity	14 l (2 x 7 l) / 3.8 gal (2x1.9 gal)
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	55-75 mm (2.16-2.95") / 70-90 mm (2.75-3.54"). Opt: 45-60 mm (1.77-2.36") / 53-60 mm (2.1-2.36")
Medidas / Dimensions	788 (a) x 478 (l) x 444 (p) mm / 788 (h) x 478 (w) x 444 (d) mm / 31" (w) x 18.8" (w) x 17.5" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Capacidad cesta / Basket capacity	9 kg / 20 lb
Programador / Programmer	Sí / Yes

Z14 Inox

Ref. C114



- Cubetas de acero inoxidable
- Depósito para residuos: 18 l
- Peso: 60,5 kg
- 788 (a) x 478 (l) x 444 (p) mm

- Stainless steel bins
- Bins capacity: 18 l / 4.8 gal
- Weight: 60.5 kg / 133 lb
- 788 (h) x 478 (w) x 444 (d) mm / 31" (h) x 18.8" (w) x 17.5" (d)

Z14 Inox Self Service

Ref. CG114



- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 18 l
- Peso: 60,5 kg
- 788 (a) x 478 (l) x 444 (p) mm

- Tap which activates the machine
- Bins capacity: 18 l / 4.8 gal
- Weight: 60.5 kg / 133 lb
- 788 (h) x 478 (w) x 444 (d) mm / 31" (h) x 18.8" (w) x 17.5" (d)

Z14 Counter Top

Ref. ZM14



- Con mangas adaptables a barra
- Mangas de acero inoxidable
- Peso: 60,5 kg
- 788 (a) x 478 (l) x 444 (p) mm

- Adaptable chutes for counters
- Stainless steel chutes
- Weight: 60.5 kg / 133 lb
- 788 (h) x 478 (w) x 444 (d) mm / 31" (h) x 18.8" (w) x 17.5" (d)





26

Z14 Custom

Z14

←

Serie / Series

Z14 Cabinet



Z14 Cabinet

Ref. C314

- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 90,5 kg
- 1570 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Waste storage: bag
- Weight: 90.5 kg / 198.5 lb
- 1570 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm /
61.8" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet

Serie / Series

Z14 Cabinet



Z14 Cabinet Plus

Ref. C714

- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 101 kg
- 1570 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 101 kg / 223 lb
- 1570 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet



Z14 Cabinet Plus 20

Ref. C714A20

- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 103 kg
- 1660 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 103 kg / 227 lb
- 1660 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 65.4" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb

Serie / Series

Z14 Self Service



Z14 Self Service Cabinet

Ref. CG314

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 90,5 kg
- 1570 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Tap which activates the machine
- Waste storage: bag
- Weight: 90,5 kg / 198.5 lb
- 1570 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet



Z14 Self Service Cabinet G

Ref. CGC314

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 89,5 kg
- 1570 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Bandeja gastronorm

- Tap which activates the machine
- Waste storage: bag
- Weight: 90,5 kg / 198.5 lb
- 1570 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Gastronorm tray

Serie / Series

Z14 Self Service



Z14 Self Service Cabinet Plus

Ref. CG714

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 101 kg
- 1570 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 101 kg / 223 lb
- 1570 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet



Z14 Self Service Cabinet Plus G

Ref. CGC714

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 100 kg
- 1570 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Bandeja gastronorm

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 101 kg / 223 lb
- 1570 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Gastronorm tray

Serie / Series

Z14 Self Service



Z14 Self Service Cabinet Plus 20

Ref. CG714A20

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 103 kg
- 1660 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 103 kg / 227 lb
- 1660 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 65.4" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb



Z14 Self Service Cabinet Plus G 20

Ref. CGC714A20

- Grifo que acciona la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 102 kg
- 1660 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Capacidad de la cesta: 20 kg
- Bandeja gastronorm

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 103 kg / 227 lb
- 1660 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 65.4" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb
- Gastronorm tray

Serie / Series

Z14 Service



Z14 Service Cabinet

Ref. C414

- Grifo dispensador
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 91,5 kg
- 1570 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 3,5 l

- *Dispenser tap*
- *Waste storage: bag*
- *Weight: 91,5 kg / 201.7 lb*
- *1570 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*



Z14 Service Cabinet 20

Ref. C414A20

- Grifo dispensador
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 93,5 kg
- 1660 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 3,5 l
- Capacidad de cesta: 20 kg

- *Dispenser tap*
- *Waste storage: bag*
- *Weight: 93,5 kg / 7.7 lb*
- *1660 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 65.4" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*
- *Basket capacity: 20 kg / 44 lb*

Serie / Series

Z14 Service



Z14 Service Cabinet Plus

Ref. C814

- Grifo dispensador
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 102 kg
- 1570 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 3,5 l

- *Dispenser tap*
- *Waste capacity: 110 l / 29 gal*
- *Weight: 102 kg / 224.9 lb*
- *1570 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 61.8" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*



Z14 Service Cabinet Plus 20

Ref. C814A20

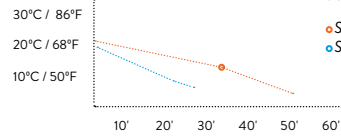
- Grifo dispensador
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 104 kg
- 1660 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 3,5 l
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- *Dispenser tap*
- *Waste capacity: 110 l / 29 gal*
- *Weight: 104 kg / 229 lb*
- *1660 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 65.4" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*
- *Basket capacity: 20 kg / 44 lb*

Serie / Series

Z14 Fresh

Gráfico de enfriamiento /
Graphic of cooling system



- Serie 1 (Depósito Lleno)
- Serie 2 (Depósito al 50%)
- Series 1 (full tank)
- Series 2 (tank at 50%)

Z14 Fresh Cabinet

Ref. C614



- Equipo de frío
- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 109,5 kg
- 1710 (a) x 650 (l) x 530 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 7 l

- Cooling system
- Tap which activates the machine
- Waste storage: bag
- Weight: 109.5 kg / 241.5 lb
- 1710 (h) x 650 (w) x 530 (d) mm / 67.3" (h) x 25.6" (w) x 20.9" (d)
- Stainless steel cabinet
- Tank: 7 l / 1.85 gal

- Total testing time: 52 minutes
- Room temperature at start: 22.6° C / 72.7 F
- Initial temperature of liquid: 22.4° C / 72.3 F

- Tiempo total de la prueba: 52 min
- Temperatura ambiente inicio: 22,6° C
- Temperatura inicial del líquido: 22,4° C

- Best temperature range for juice at 34 minutes at 9.5° C / 49.1 F

Z14 Fresh Cabinet 20

Ref. C614A20



- Equipo de frío
- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: bolsa
- Peso: 111,5 kg
- 1800 (a) x 650 (l) x 530 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 7 l
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- Cooling system
- Tap which activates the machine
- Waste storage: bag
- Weight: 111.5 kg (245.8 lb)
- 1800 (h) x 650 (w) x 530 (d) mm / 70.9" (h) x 25.6" (w) x 20.9" (d)
- Stainless steel cabinet
- Tank: 7 l / 1.85 gal
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb

- Mejor rango de temperatura para tomar zumo: a 34 minutos a 9,5 °C.

Serie / Series

Z14 Fresh



Z14 Fresh Cabinet Plus

Ref. C914

- Equipo de frío
- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 100 l
- Peso: 116,5 kg
- 1710 (a) x 840 (l) x 530 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 7 l

- Cooling system
- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 100 l / 26.4 gal
- Weight: 116.5 kg / 256.8 lb
- 1710 (h) x 840 (w) x 530 (d) mm / 67.3" (h) x 33" (w) x 20.9" (d)
- Stainless steel cabinet
- Tank: 7 l / 1.85 gal



Z14 Fresh Cabinet Plus 20

Ref. C914A20

- Equipo de frío
- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 100 l
- Peso: 118,5 kg
- 1800 (a) x 840 (l) x 530 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 7 l
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- Cooling system
- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 100 l / 26.4 gal
- Weight: 118.5 kg / 261 lb
- 1800 (h) x 840 (w) x 530 (d) mm / 70.9" (h) x 33" (w) x 20.9" (d)
- Stainless steel cabinet
- Tank: 7 l / 1.85 gal
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb

Termostato incluido / Thermostat included
 Gas R134A - Carga/Load 90 kg / 3.2 oz. approx.
 Potencia máxima / Maximum power 450 W

36

Z14
Accesorios
Accessories

Z14

<

Accesorios / Accessories

Kit copas pequeñas / Small cup kit

Ref. 1405016

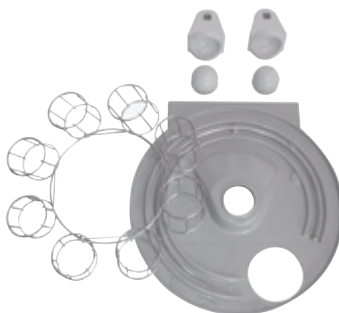


- Apto para todos los modelos de Z14 que usan el sistema de gomas
- Exprime frutas de Ø 53/60 mm
- Kit compuesto por: 2 bolas pequeñas + 2 copas pequeñas

- Suitable for all Z14 models that use the rubber mount system
- Squeezes fruit of Ø 53/60 mm 2.09"/2.36"
- Kit consists of: 2 small balls + 2 small cups

Kit completo copas pequeñas / Full small cup kit

Ref. 1403015

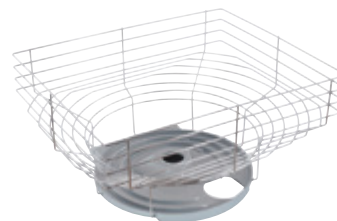


- Apto para todos los modelos de Z14 que usan el sistema de gomas
- Exprime frutas de Ø 45/60 mm
- Kit compuesto por: 1 suplemento pista tolva + 2 copas pequeñas + 1 pista tolva + 1 aro mandarina + 2 bolas pequeñas

- Suitable for all Z14 models that use the rubber mount system
- Squeezes fruit of Ø 45/60 mm 1.77"/2.36"
- Kit consists of: 1 hopper chute accessory + 2 small cups + 1 hopper chute + 1 tangerine ring + 2 small balls

Kit tolva para 20 kg de fruta / Hopper kit for 20 kg / 44 lb of fruit

Ref. 1403016



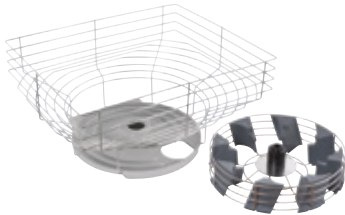
- El uso de esta tolva puede requerir manipulación (consulte con su comercial)
- Capacidad para 20 kg de fruta
- Kit compuesto por: tolva y pista de tolva

- This hopper requires handling (please ask your salesperson for details)
- Capacity of 20 kg / 44 lb of fruit
- Kit consists of: hopper and hopper chute

Accesorios / Accessories

Kit tolva y cesta para 20 kg de fruta / Hopper kit and basket for 20 kg / 44 lb of fruit

Ref. 1403017



- Capacidad para 20 kg de fruta
- Kit compuesto por: tolva, pista de tolva y cesta para tolva
- Capacity of 20 kg / 44 lb of fruit
- Kit consists of: hopper, hopper chute and hopper basket

Tapa para tolva para 20 kg de fruta / Hopper lid for 20 kg / 44 lb of fruit

Ref. 1403018



- Apto para modelos con tolva de 20 kg de capacidad
- 514 (a) x 501,5 (l) x 15 (p) mm
- Peso: 0,74 kg
- Suitable for models with a hopper capacity of 20 kg / 44 lb
- 514 (h) x 501,5 (w) x 15 (d) mm / 20.2" (h) x 19.7" (w) x 0.6" (d)
- Weight: 0.74 kg / 1.63 lb

Cubetas Inox / Stainless steel bins

Ref. 1408014 (Uni)



- Apto para modelos Z14 y Z14 Self Service
- 355 (a) x 296 (l) x 107 (p) mm
- Capacidad: 18 l
- Acero inoxidable
- Suitable for the Z14 and Z14 Self Service models
- 355 (h) x 296 (w) x 107 (d) mm / 14" (h) x 11.65" (w) x 4.21" (d)
- Capacity: 18 l / 4.8 gal
- Stainless steel

Accesorios / Accessories

Kit de guías base / Base track kit

Ref. 1408013



- Apto para los modelos Z14 y Z14 Self Service con cubetas
- Permite instalar la máquina en barras poco profundas (mínimo 300 x 480 mm)
- Suitable for the Z14 and Z14 Self Service models with bins
- To install the machine in less deep counters (min. 300 x 480 mm / 11.8" x 18.8")

Kit elevación / Elevator kit

Ref. V0189 (con mangas / with chutes)
Ref. V0194 (con cubetas / with bins)



- Aumenta la altura de Z14 en 75 mm
- Kit compuesto por: 2 cubetas Inox Z14 (o 2 mangas Inox Z14) + 4 soportes de 160 mm
- Increases the height of the Z14 by 75 mm / 2.95"
- Kit consists of: two Z14 stainless steel bins (or two Z14 stainless steel chutes), four supports of 160 mm / 6.3"

Depósito completo / Full tank

Ref. 1408033



- Apto para todos los modelos de Z14 Service
- Capacidad: 3,5 l
- Incorpora: grifo dispensador, agitador manual y filtro interior
- Suitable for all Z14 Service models
- Capacity: 3.5 l / 0.92 gal
- Includes: dispensing tap, manual stirrer and interior filter

Cabinets

Cabinet

Ref. MD14



- Apto para el modelo Z14 y Z14 Self Service
- 780 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 35 kg
- *Suitable for the Z14 and the Z14 Self Service models*
- 780 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 35 kg / 77 lb

Cabinet G

Ref. MDC14



- Apto para el modelo Z14 y Z14 Self Service
- 780 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 34 kg
- Bandeja gastronorm
- *Suitable for the Z14 and the Z14 Self Service models*
- 780 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 34 kg / 77 lb
- Gastronorm tray

Cabinets

Cabinet Plus

Ref. MDP14



- Apto para el modelo Z14 y Z14 Self Service
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 45,5 kg

- Suitable for the Z14 and the Z14 Self Service models
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 45,5 kg / 100.3 lb

Cabinet Plus G

Ref. MDPC14



- Apto para el modelo Z14 y Z14 Self Service
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 44,5 kg
- Bandeja gastronorm

- Suitable for the Z14 and the Z14 Self Service models
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 45,5 kg / 100.3 lb
- Gastronorm tray

Cabinets

Cabinet Service

Ref. MS14



- Apto para el modelo Z14 Service
- 780 (a) x 610 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 36 kg

- Suitable for the Z14 Service model
- 780 (h) x 610 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 24" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 36 kg / 79.4 lb

Cabinet Service Plus

Ref. MSP14



- Apto para el modelo Z14 Service
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 46,5 kg

- Suitable for the Z14 Service model
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 46.5 kg / 102.5 lb

Cabinets

Cabinet Fresh

Ref. MF14



- Apto para el modelo Z14 Fresh
- 890 (a) x 650 (l) x 530 (p) mm
- Peso: 53,1 kg
- Equipo de frío

- Suitable for the Z14 Fresh model
- 890 (h) x 650 (w) x 530 (d) mm / 35" (h) x 25.6" (w) x 20.9" (d)
- Weight: 53,1 kg / 117.1 lb
- Cooling system

Cabinet Fresh Plus

Ref. MFD14



- Apto para el modelo Z14 Fresh
- 890 (a) x 840 (l) x 530 (p) mm
- Peso: 60,8 kg
- Equipo de frío

- Suitable for the Z14 Fresh model
- 890 (h) x 840 (w) x 530 (d) mm / 35" (h) x 33" (w) x 20.9" (d)
- Weight: 60,8 kg / 134 lb
- Cooling system

Z14

*Para funcionamiento automático utilizar el modelo ZX14 Fresh / For automatic operations, use the ZX14 Fresh model

*Para sustituir las patas originales por ruedas indicar la referencia MZ12WHEEL / To replace the original legs with wheels, state the reference MZ12WHEEL

→

Z40

El modelo Z40 es el exprimidor perfecto para atender las necesidades de la restauración colectiva y las grandes superficies. Su capacidad para exprimir gran cantidad de zumo en un breve intervalo de tiempo – ¡hasta 40 frutas por minuto! – permite atender los picos de demanda propios de este tipo de establecimientos.

The Z40 is the perfect juicer to satisfy the needs from the mass catering industry and large retail outlets. Up to 40 fruits per minute can be squeezed, which enables to have a large amount of juice in a very short time. Typical peaks in demand registered by these businesses can be handled with the Z40 juicer.



Características técnicas / Technical features

Voltaje / Voltage	230 V - 50 Hz. 220 V - 60 Hz, 240 V - 50 Hz. 120 V - 50 Hz. 110V - 60 Hz
Motor / Motor	Monofásico 0,5 CV / Single phase 0.5 CV
Consumo / Energy consumption	360 W – 2,4 W Stand by
Peso / Weight	81,5 kg / 179.5 lb
Frutas por minuto / Fruits per minute	40
Recogida de cortezas / Bin capacity	30 l (2 x 15 l) / 8 gal (2 x 4 gal)
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	53-76 mm. Opt: 64-88 mm / 77-100 mm / 53-76 mm (2.1-3") Opt: 64-88 mm (2.5-3.5") / 77-100 mm (3-3.9")
Medidas / Dimensions	980 (a) x 598 (l) x 545 (p) mm / 980 (h) x 598 (w) x 545 (d) mm / 38.6" (w) x 23.5" (w) x 21.5" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Programador / Programmer	Sí / Yes
Capacidad cesta / Basket capacity	20 kg / 44 lb
Filtro / Filter	Limpieza automática / Automatic cleaning

Z40 Counter Top

Ref. ZM40



- Con mangas adaptables a barra
- *Adaptable chutes for counters*

Z40 Self Service

Ref. CG40



- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 30 l
- Peso: 81,5 kg
- 980 (a) x 598 (l) x 545 (p) mm
- *Tap which activates the machine*
- *Bins capacity: 30 l / 7.9 gal*
- *Weight: 81.5 kg / 179.7 lb*
- *980 (h) x 598 (w) x 545 (d) mm / 38.6" (w) x 23.5" (w) x 21.5" (d)*



Ref. Z40

Z40





48

Z40 Custom

Z40

←

Serie / Series

Z40 Cabinet



Z40 Cabinet Plus

Ref. C740

- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 122,5 kg
- 1760 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 122.5 kg / 270 lb
- 1760 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet



Z40 Cabinet Plus Slim

Ref. C740ESP

- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 118,5 kg
- 1760 (a) x 675 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 118.5 kg / 261 lb
- 1760 (h) x 675 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 26.6" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet

Serie / Series

Z40 Self Service



Z40 Self Service Cabinet Plus

Ref. CG740

- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 122,5 kg
- 1760 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 122.5 kg / 270 lb
- 1760 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet



Z40 Self Service Cabinet Plus G

Ref. CGC740

- Grifo que activa la máquina
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 121,5 kg
- 1760 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Bandeja gastronorm

- Tap which activates the machine
- Waste capacity: 110 l / 29 gal
- Weight: 121.5 kg / 268 lb
- 1760 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Stainless steel cabinet
- Gastronorm tray

Serie / Series

Z40 Self Service



Z40 Self Service Cabinet Plus Slim

Ref. CG740ESP

- Grifo que activa la máquina
 - Depósito para residuos: 110 l
 - Peso: 118,5 kg
 - 1760 (a) x 675 (l) x 600 (p) mm
 - Mueble de acero inoxidable
-
- Tap which activates the machine
 - Waste capacity: 110 l / 29 gal
 - Weight: 118.5 kg / 261 lb
 - 1760 (h) x 675 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 26.6" (w) x 23.6" (d)
 - Stainless steel cabinet

Serie / Series

Z40 Service

Z40



Z40 Service Cabinet Plus

Ref. C840

- Grifo dispensador
- Depósito: 7,6 l
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 122,5 kg
- 1760 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- *Dispensing tap*
- *Tank: 7.6 l / 2 gal*
- *Waste capacity: 110 l / 29 gal*
- *Weight: 122.5 kg / 270 lb*
- *1760 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*



Z40 Service Cabinet Plus Slim

Ref. C840ESP

- Grifo dispensador
- Depósito: 7,6 l
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 118,5 kg
- 1760 (a) x 675 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable

- *Dispensing tap*
- *Tank: 7,6 l / 2 gal*
- *Waste capacity: 110 l / 29 gal*
- *Weight: 118,5 kg / 261 lb*
- *1760 (h) x 675 (w) x 600 (d) mm / 69.3" (h) x 26.6" (w) x 23.6" (d)*
- *Stainless steel cabinet*

53

Z40

Accesorios

Accessories

Z40

→

Accesorios / Accessories**Kit exprimido grande /
Large squeezing kit**

Ref. 210536



- Ø 64/88 mm
- Compuesto por: 2 bolas grandes Ø 80 mm + 2 copas grandes Ø 88 mm + 1 separador Ø 64/88 mm

- Ø 64/88 mm – 2.52/3.46”
- Consists of: 2 large balls of Ø 80 mm / 3.15” + 2 large cups of Ø 88 / 3.46” + 1 separator 64-88 mm / 2.52-3.46”

**Kit exprimido extra grande /
Extra-large squeezing kit**

Ref. 210537



- Ø 77/100 mm
- Compuesto por: 2 bolas grandes Ø 100 + 2 copas extra grandes + 1 Separador Ø 77/100

- Ø 77/100 mm – 3.03/3.93”
- Consists of: 2 large balls of Ø 100 / 3.93” + 2 extra-large cups + 1 separator 77-100 mm / 3.03-3.93”

Accesorios / Accessories

Depósito completo / Full tank

Ref. 210816c



- Apto para Z40 Service
- Depósito de 7,6 l
- Grifo dispensador
- Incorpora: 1 grifo dispensador, 1 agitador manual, soporte depósito, tapa depósito, depósito de plástico transparente
- Suitable for the Z40 Service model
- Tank of 7.6 l / 2 gal
- Dispensing tap
- Includes: 1 dispensing tap, 1 manual stirrer, tank support, tank lid, transparent plastic tank

Bandeja grifo completa / Full drip tray

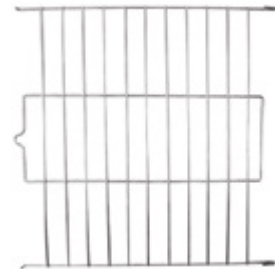
Ref. 210521c



- Apto para Z40 Self Service
- Grifo dispensador
- Material: transparente
- También disponible en versión gris opaco (Ref. 210526)
- Suitable for the Z40 Self Service model
- Dispensing tap
- Material: transparent
- Opaque grey also available (Ref. 210526)

Tapa para tolva para 20 kg de fruta / Hopper lid for 20 kg / 44 lb

Ref. 1403018



- Apto para modelos con tolva de 20 kg de capacidad
- 514 (a) x 501,5 (l) x 15 (p) mm
- Peso: 0,74 kg
- Suitable for models with a hopper capacity of 20 kg / 44 lb
- 514 (h) x 501,5 (w) x 15 (d) mm / 20.2" (h) x 19.7" (w) x 0.6" (d)
- Weight: 0.74 kg / 1.63 lb

Cabinets

Cabinet Plus

Ref. MDP40



- Apto para el modelo Z40 y Z40 Self Service
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 47,5 kg

- Suitable for the Z40 and Z40 Self Service models
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 47.5 kg / 104.7 lb

Cabinet Plus G

Ref. MDPC40



- Apto para el modelo Z40
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 46,5 kg
- Bandeja gastronorm

- Suitable for the Z40 model
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 46,5 kg / 102.5 lb
- Gastronorm tray

Cabinet Plus Slim

Ref. MDPESP40



- Apto para el modelo Z40 y Z40 Self Service
- 780 (a) x 675 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 43,5 kg

- Suitable for the Z40 and Z40 Self Service models
- 780 (h) x 675 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 26.6" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 43.5 kg / 95.9 lb

Cabinets

Cabinet Service Plus

Ref. MSP40



- Apto para el modelo Z40 Service
- 780 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 47,5 kg

- Suitable for the Z40 Service model
- 780 (h) x 800 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 31.5" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 47.5 kg / 104.7 lb

Cabinet Service Plus Slim

Ref. MSPESP40



- Apto para el modelo Z40 Service
- 780 (a) x 675 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 43,5 kg

- Suitable for the Z40 Service model
- 780 (h) x 675 (w) x 600 (d) mm / 30.7" (h) x 26.6" (w) x 23.6" (d)
- Weight: 43.5 kg / 95.9 lb

58

Accesorios generales

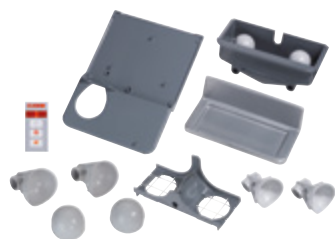
Accesorios Generales

General Accessories

Accesorios / Accessories

Kit de actualización Z05 / Upgrade kit for the Z05

Ref.V0180



- Apto para el modelo Z05
- Kit compuesto por: 1 techo + 1 bandeja portapiñas + 1 cuchilla Z05 + 2 bolas Ø 80 mm + 2 bolas Ø 67 mm + 2 copas Ø 90 mm + 2 copas Ø 75 mm + 1 bandeja posavasos Z06 + 1 impresión Z06

- Suitable for the Z05 model
- Kit consists of: 1 squeezer top + 1 squeezing tray + 1 Z05 blade + 2 balls of Ø 80 mm / 3.15" + 2 balls of Ø 67 mm / 2.64" + 2 cups of Ø 90 mm / 3.54" + 2 cups of Ø 75 mm / 2.95" + 1 Z06 glass stand tray + 1 Z06 print

Kit completo de actualización Z05 / Full upgrade kit for the Z05

Ref. V0181



- Apto para el modelo Z05
- Kit compuesto por: 1 techo + 1 bandeja portapiñas + 1 cuchilla Z05 + 2 bolas Ø 80 mm + 2 bolas Ø 67 mm + 2 copas Ø 90 mm + 2 copas Ø 75 mm + 1 bandeja posavasos Z06 + 1 impresión Z06 + 2 cubetas Inox Z06

- Suitable for the Z05 model
- Kit consists of: 1 squeezer top + 1 squeezing tray + 1 Z05 blade + 2 balls of Ø 80 mm / 3.15" + 2 balls of Ø 67 mm / 2.64" + 2 cups of Ø 90 mm / 3.54" + 2 cups of Ø 75 mm / 2.95" + 1 Z06 glass stand tray + 1 Z06 print + 2 Z06 stainless steel bins

Mueble display para botellas / Display unit for bottles

Ref. 0700001



- 924 (a) x 1007 (l) x 473 (p) mm
- Peso: 41,5 kg
- Fabricado en acero inoxidable
- 924 (h) x 1007 (w) x 473 (d) mm / 36.4" (h) x 39.6" (w) x 18.6" (d)
- Weight: 41.5 kg / 91.5 lb
- Made from stainless steel

Accesorios / Accessories

Botellero / Bottle rack

Ref. 0316004



- Se puede instalar en ambos lados del mueble
- Apto para todos* los muebles
- 755 (a) x 345 (l) x 600 (p) mm
- Peso: 7,1 kg
- *It can be installed on either side of the cabinet*
- *Suitable for all* units*
- 755 (h) x 345 (w) x 600 (d) mm / 29.72" (h) x 13.58" (w) x 23.62" (d)
- *Weight: 7.1 kg / 15.65 lb*

Botellas / Bottles

Consultar con Zummo / To be checked with Zummo



- Volumen: 0,5 l o 1 l
- Material: PET
- Tapón de rosca con precinto de seguridad
- *Volume: 0.5 l or 1 l / 0.13 or 0.26 gal*
- *Material: PET*
- *Threaded cap with safety seal with safety seal*

Vasos / Glasses

Ref. 0001 (220 ml / 7.5 oz.)
Ref. 0002 (250 ml / 8.5 oz.)
Ref. 0003 (150 ml / 5.1 oz.)



- Volumen: 220 - 250 - 150 ml
- Diámetro: 70 - 71 mm / 73 - 74 mm / 70 - 71 mm
- *Volume: 220 - 250 - 150 ml / 7.5 - 8.5 - 5.1 oz.*
- *Diameter: Ø 70 - 71 mm / 2.76" - 2.8" - Ø 73 - 74 mm / 2.87" - 2.91" - Ø 70 - 71 mm / 2.76" - 2.8"*

La extraña fuerza

The strange force

Zummo brand movie

En el año 1992, mientras Raffaella, la madre de Danilo, preparaba el desayuno, ocurrió algo inesperado que le sobresaltó. Ese extraño fenómeno sigue ocurriendo, sin embargo, hoy todo el mundo lo entiende...

In 1992, while Raffaella, Danilo's mum, was making breakfast, something unexpected happened that gave her a fright. This strange phenomenon is still taking place, though everyone understands it nowadays...



#drinkzummo

<https://www.youtube.com/watch?v=ovjP7YWzVc4&feature=youtu.be>

"Los exprimidores automáticos Zummo para la línea Horeca, Retail y Gran Distribución son referente mundial en su sector, porque incorporan una serie de características que los hace únicos".

Únicos

- Exprimido eficiente EVS
- Admiten cítricos de cualquier calibre¹
 - Kit copa pequeña: para limas, mandarinas y naranjas pequeñas
 - Kit copa mediana: para naranjas y limones estándar
 - Kit copa grande: para pomelos, naranjas grandes y granadas.
 - Kit copa extra grande: para pomelos, naranjas y granadas extra grandes
- Núcleo del exprimidor fabricado en acero inoxidable
- Fácil mantenimiento: el proceso de limpieza de la máquina requiere únicamente 7 minutos
- Cubetas recoge-cortezas con la capacidad adecuada para el nivel de exprimido de cada máquina
- Programador y contador digital que suministra información sobre el estado de la máquina
- Bandeja con rejilla recoge-goteo
- Motor con protección térmica y señalización en el display. Sensores que detectan el mal posicionamiento de las piezas y señalización en el display. Sensor que detecta la parada del motor con señalización en el display. Llave para desbloqueo en caso de atasco
- Programador de cantidad de frutas exprimidas²

"Zummo juicers have become a global benchmark within the Food Service, Hospitality and Retail Industries thanks to their unique features."

Únique

- *Efficient Vertical System squeezing (EVS)*
- *Different sizes of any citrus fruit¹ can be squeezed*
 - Small cup kit: for limes, mandarins and small oranges*
 - Medium cup kit: for standard-sized oranges and lemons*
 - Large cup kit: for grapefruits, large oranges and pomegranates*
 - Extra-large cup kit: for grapefruits and extra-large oranges and pomegranates*
- *Squeezer core made from stainless steel*
- *Easy to maintain: the cleaning process of the machine takes just seven minutes*
- *Peel collection bins in the appropriate size for the juicing capacity of each machine*
- *Programmer and digital meter providing information on the status of the machine*
- *Drip tray with grille*
- *Motor with a thermal safety cut-out and warning display. Sensors detecting parts incorrectly placed and warning display. Sensor detecting motor stoppages and warning display. Unblocking key if the machine gets stuck.*
- *Programmer for the quantity of fruits to be squeezed²*

¹ Excepto en las versiones Self Service / Except in the Self Service versions

² Consultar kit incluido en cada modelo / Check the kit included with each model

Tabla de amortización

Payback calculator

Parámetros		Vasos al día					
Precio por kilo	0,50 €	10	20	30	40	50	60
Naranjas por kilo	8						
Naranjas por vaso	3						
Volumen por vaso	180 ml						
Coste de la máquina*	3.793,00 €						
PVP por vaso	2,00 €						
Tiempo necesario para preparar un zumo manualmente	2,5 min						
Resultados							
Coste diario de las naranjas		1,88 €	3,75 €	5,63 €	7,50 €	9,38 €	11,25 €
Ingresos diarios		18,13 €	36,25 €	54,38 €	72,50 €	90,63 €	108,75 €
Ingresos mensuales		543,75 €	1.087,50 €	1.631,25 €	2.175,00 €	2.718,75 €	3.262,50 €
Amortización		7 meses	3,5 meses	2,3 meses	1,7 meses	1,4 meses	1,2 meses
Ahorro de tiempo mensual para el usuario		12,5 horas	25 horas	37,5 horas	50 horas	62,5 horas	75 horas

Parameters		Glasses per day					
Price per kilo	0.50 €	10	20	30	40	50	60
Oranges per kilo	8						
Oranges per glass	3						
Volume per glass	180 ml						
Cost of the machine*	3,793.00 €						
Glass selling price	2.00 €						
Time to prepare a hand made juice	2.5 min.						
Results							
Daily cost of oranges		1.88 €	3.75 €	5.63 €	7.50 €	9.38 €	11.25 €
Daily revenue		18.13 €	36.25 €	54.38 €	72.50 €	90.63 €	108.75 €
Monthly revenue		543.75 €	1,087.50 €	1,631.25 €	2,175.00 €	2,718.75 €	3,262.50 €
Payback		7 months	3.5 months	2.3 months	1.7 months	1.4 months	1.2 months
Monthly time saving for user		12.5 hours	25 hours	37.5 hours	50 hours	62.5 hours	75 hours

Z22



Ref. Z22

Z22

Licuada de alta productividad y rendimiento para frutas y vegetales con depósito de pulpa acoplado – La opción ideal para ofrecer las mejores combinaciones.

- Limpieza rápida y fácil en menos de 5 min
- Fijación magnética de disco y filtro
- Hasta 2 l de zumo por minuto
- Motor encapsulado
- Silenciosa. Su base de caucho absorbe la vibración
- Espacio de alimentación de 75 mm
- Cuerpo de aluminio y bol en acero inoxidable

High performance centrifugal juicer for fruit and vegetables with a separate pulp tank – the perfect option for offering a whole range of different combinations.

- Quick and easy to clean in less than five minutes
- Magnetic disc and filter installation
- Up to 2 l / 0.53 gal of juice per minute
- Built-in motor
- Silent – the rubber base absorbs vibrations
- Feeder space of 75 mm / 2.95"
- Aluminium body and stainless steel bowl

Características técnicas / Technical features

Voltaje / Voltage	220 V - 50 Hz
Potencia / Power	800 W
Consumo / Energy consumption	275 W
Rpm	3600 Rpm
Peso / Weight	18,5 kg / 40.8 lb
Recogida de residuos / Bin capacity	9 l / 2.4 gal
Medidas / Dimensions	290 (a) x 438 (l) x 512 (p) mm / 290 (h) x 438 (w) x 512 (d) mm / 11.4" (w) x 17.2" (w) x 20.2" (d)

Accesorios / Accessories

Manga Counter Top / Chute accessory

Ref. 220115



Empujador / Food pusher

Ref. 220104



Conjunto filtro completo / Complete filter set

Ref. 220114

Disco dentado / Toothed disc Ref. 220101



Tabla comparativa

Comparative sheet



	Z1	Z06	Z06 Compact	Z06 Cabinet	Z14	Z14 Inox Self Service	Z14 Cabinet	Z14 Cabinet Plus	Z14 Self Service Cabinet	Z14 Self Service Cabinet Plus
	678 x 339 x 387 mm 26.5 x 13.3 x 15.2"	720 x 504 x 420 mm 28.3 x 19.8" x 16.5"	996 x 508 x 435 mm 39.2 x 20 x 17.1"	1500 x 610 x 600 mm 59 x 24 x 23.6"	788 x 478 x 444 mm 31 x 18.8 x 17.5"	788 x 478 x 444 mm 31 x 18.8 x 17.5"	1570 x 610 x 600 mm 61.8 x 24 x 23.6"	1570 x 800 x 600 mm 61.8 x 31.5 x 23.6"	1570 x 610 x 600 mm 61.8 x 24 x 23.6"	1570/800/600 mm 61.8 x 31.5 x 23.6"
	6.5	10	10	10	11	11	11	11	11	11
	1 kg (2.2 lb) (6-7 oranges approx.)	1,5 kg (3.3 lb) (9 oranges approx.)	1,5 kg (3.3 lb) (9 oranges approx.)	1,5 kg (3.3 lb) (9 oranges approx.)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)
	Ø 55-90 mm (2.16" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")
	29.5 kg (65 lb)	52 kg (115 lb)	62 kg (137 lb)	81.5 kg (180 lb)	58 kg (128 lb)	60.5 kg (133 lb)	90.5 kg (198.5 lb)	101 kg (222.5 lb)	90.5 kg (198.5 lb)	101 kg (222.5 lb)
	165 W stand by 1.8 W	275 W	275 W	275 W	275 W	275 W	275 W	275 W	275 W	275 W
	5 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors
	9 l (2.4 gal) 5 kg (11 lb) oranges approx.	2 x 9 l (2 x 2.4 gal) 10 kg (22 lbs) oranges approx.	39 l (10.3 gal) 22 kg (48.5 lb) oranges approx.	Bolsa / Bag	2 x 7 l (2 x 1.9 gal) 7 kg (15.4 lb) oranges approx.	2 x 9 l (2 x 2.4 gal) 9 kg (19.9 lb) oranges approx.	Bolsa / Bag	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 55 kg (110 lb) oranges approx.	Bolsa / Bag	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 55 kg (110 lb) oranges approx.
	4 mm / 0.16"	5 mm / 0.20"	5 mm / 0.20"	5 mm / 0.20"	4 mm / 0.16"	5 mm / 0.20"	4 mm / 0.16"	4 mm / 0.16"	5 mm / 0.20"	5 mm / 0.20"
	-	-	-	-	-	Sí / Yes	-	-	Sí / Yes	Sí / Yes
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
G	-	-	-	-	-	-	-	-	Sí / Yes	Sí / Yes
	-	-	-	-	-	-	-	Sí / Yes	-	Sí / Yes

Versiones / Versions



Medidas
Alto x Ancho x Profundo



Capacidad de cesta



Peso



Protección



Filtro



Frutas por minuto



Tamaño de fruta



Consumo



Depósito



Grifo



Capacidad recogida cortezas



Gastronorm



Cesta de 20 kg



	Z14 Service Cabinet	Z14 Service Cabinet Plus	Z14 Fresh Cabinet	Z14 Fresh Cabinet Plus	Z40	Z40 Self Service	Z40 Cabinet Plus	Z40 Cabinet Plus Slim	Z40 Self Service Cabinet Plus	Z40 Service Cabinet Plus
	1570 x 610 x 600 mm 61.8 x 24 x 23.6"	1570 x 800 x 600 mm 61.8 x 31.5 x 23.6"	1710 x 650 x 530 mm 67.3 x 25.6 x 20.9"	1710 x 840 x 530 mm 67.3 x 33 x 20.9"	980 x 598 x 545 mm 38.6 x 25 x 21.5"	980 x 598 x 545 mm 38.6 x 25 x 21.5"	1760 x 800 x 600 mm 69.3 x 31.5 x 23.6"	1760 x 675 x 600 mm 69.3 x 26.6 x 23.6"	1760 x 800 x 600 mm 69.3 x 31.5 x 23.6"	1760 x 800 x 600 mm 69.3 x 31.5 x 23.6"
	11	11	11	11	40	40	40	40	40	40
	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lbs)	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	20 kg (44 lb)	20 kg (44 lb)	20 kg (44 lbs)	20 kg (44 lbs)	20 kg (44 lbs)	20 kg (44 lbs)
	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 45-90 mm (1.77" - 3.54")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")	Ø 53-100 mm (2.1" - 3.9")
	91.5 kg (201.5 lb)	102 kg (225 lb)	109.5 kg (241.5 lb)	116.5 kg (257 lb)	81.5 kg (179.5 lb)	109.5 kg (241.5 lb)	81.5 kg (179.5 lb)	118.5 kg (261 lb)	122.5 kg (270 lb)	122.5 kg (270 lb)
	275 W	275 W	275 + 450 = 725 W	275 + 450 = 725 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W	360 W stand by 2.4 W
	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors	3 sensors
	Bolsa / Bag	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 55 kg (110 lbs) oranges approx.	Bolsa / Bag	2 x 50 l (2 x 13.2 gal) 50 kg (110 lbs) oranges approx.	2 x 15 l (2 x 4 gal) 15 kg (33 lb) oranges approx.	2 x 15 l (2 x 4 gal) 15 kg (33 lb) oranges approx.	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 55 kg (110 lbs) oranges approx.	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 50 kg (110 lb) oranges approx.	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 55 kg (110 lbs) oranges approx.	2 x 55 l (2 x 14.5 gal) 50 kg (110 lb) oranges approx.
	4 mm / 0.16"	4 mm / 0.16"	4 mm / 0.16"	4 mm / 0.16"	3 mm / 0.12" Self cleaning	3 mm / 0.12" Self cleaning	3 mm / 0.12" Self cleaning	3 mm / 0.12" Self cleaning	3 mm / 0.12" Self cleaning	3 mm / 0.12" Self cleaning
	-	-	Si / Yes	Si / Yes	-	Si / Yes	-	-	Si / Yes	Si / Yes
	3.5 l (9.2 gal)	3.5 l (9.2 gal)	7 l (1.85 gal)	7 l (1.85 gal)	-	-	-	-	-	7.6 l (2 gal)
	-	-	-	-	-	-	-	-	Si / Yes	-
	Si / Yes	-	Si / Yes	Si / Yes	-	-	-	-	-	-

Versiones / Versions

 Dimensions
Height x Width x Depth

Feeder Capacity

Weight

Safety

Filter

Fruits per Minute

Suitable Sizes

Consumption

Deposit

Tap

Peel collection capacity

Gastronorm

Feeder 20 kg / 44lb

