COMODITÀ E COSTI DI UTILIZZO

1. **Notevole riduzione dello scarto**
2. **Significativa riduzione dei consumi di energia elettrica**
   Si passa da 1500w a soli 150w[1]
3. **Nessun intoppo**
   Se dovesse bloccarsi per qualche intasamento, basta premere il comando “la marcia indietro” e ripremere poi “marcia avanti”;
4. **Durata vita media della macchina molto più elevata**
5. **Pulizia molto più facile**
   Nelle centrifughe normalmente la pulizia è difficile e richiede molto tempo! Nell’estrattore è Facile e basta un minuto;
6. **Non schizza e non sporca all’esterno.**
7. **Maggiore possibilità di ricette**
   Estrae succo vivo anche dalle mandorle, dal melograno o dal fico d’india, dall’erba di grano e da aghi di pino famosi per i mega-contenuti di Vitamina C
8. **Motore completamente silenzioso**
9. **Bere succhi rallenta l’invecchiamento**
   Il concetto del bere succhi vivi è stato introdotto dal dottor Norman Walker (1885-1985), che ha vissuto ben 100 anni, quale prova vivente della sua ricetta per la salute. Il dottor Norman Walker ha inoltre dichiarato che gli enzimi della frutta e verdura muoiono a temperature superiori ai 42 gradi Centigradi.

1 Massimo consumo stimato per Juicepresso

QUALITÀ, ASSISTENZA E RICAMBI PRESSO NOSTRA SEDE DI VIGONZA (PD)

La qualità di un prodotto, si vede nel momento del bisogno.
Per questo Coopserena dispone di un adeguato centro assistenza e di personale preparato e pronto a dare consigli di utilizzo e a risolvere qualsiasi problematica relativa al Vostro JuicePresso!

Per informazioni:

CoopSerena

Distributore per l’Italia con Centro Assistenza
Coopserena.org
Via Gorizia , 1 - Vigonza (PD)
Tel. 049 2953614
e-mail: assistenza@coopserena.org
www.coopserena.org

PERCHÉ SCEGLIERE UN ESTRATTORE?

PERCHÉ È MEGLIO UN ESTRATTORE DI UNA CENTRIFUGA:

QUALITÀ DEL SUCCO:

1. **40 giri al minuto contro le migliaia di giri per la centrifuga**
   Il tutto consente di mantenere intatte le proprietà nutritive: le vitamine non si ossidano e si ottiene una maggiore resa del succo;
2. **Scarti ridotti anche oltre il 50%**
   Lo scarto di una porzione di carote di una centrifuga, se viene inserito in un estrattore produce un altro bel bicchiere di ottimo succo!;
3. **Succo molto più buono e sostanzioso**
   Le centrifughe tendono a non piacere ai bambini, in quanto più acide e meno gustose;
4. **Succo molto più colorato e profumato**
5. **Il liquido del succo resta omogeneo,** non si separa a strati come con le centrifughe;
6. **Più vitamine, più micronutrienti**
   il succo da estrattore contiene circa 7 volte più vitamine e 4 volte più micronutrienti rispetto alla centrifuga più performante;
7. **Possibilità di assaporare bicchieri salutistici da 5.000 ORAC[1]!**
8. **Motore completamente silenzioso.**

1 Gli ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) indicano la capacità del cibo di assorbire i radicali liberi. Più ORAC contiene un alimento, maggiore sarà la sua azione nel contrastare l'invecchiamento cellulare.

I NOSTRI ESTRATTORI

Smart Extraction System
juicepresso

L'Estrattore con il miglior rapporto qualità/prezzo del mercato!

SCOPRI LA FACILITA' DI UTILIZZO E LA QUALITA' DI JUICEPRESSO...

Nuovo design discreto e funzionale occupa meno spazio sul piano della cucina.
Le linee ricercate e i colori disponibili (argento e bianco) si adattano perfettamente a qualsiasi stile di arredamento: classico, moderno o country!

VITAMIA
Estrattore di succo vivo da frutta e verdura intera

Una Bocca più larga, per la frutta più voluminosa

Vitamia, grazie alla sua bocca più larga, consente di inserire pezzi molto più grandi di frutta rispetto agli altri estrattori.
Meno tempo per tagliare la frutta, più tempo per goderne i benefici.

Una Resa Maggiore

Il potente motore da 240Watt di potenza permette un'estrazione più efficace, garantendo un succo ricco di vitamine ed enzimi vitali ad alto contenuto di ORAC.