

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

"Pluck an orange from the tree, feel the cool dew beading your fingers and inhale the energizing citrus scent it gives off as you carefully break it in half. Marvel at the vibrant orange colour of its flesh, press it gently in your hands and watch how the golden juice drips rhythmically into the glass, creating its own special music. And finally, the flavour. Savour that pure, clean, natural taste; the culmination of the whole ritual: squeezing the finest orange juice in the world. Juice by Zummo".



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 in this sector: the Efficient Vertical System (EVS). The fruit is cut precisely into two halves which are then squeezed by pressure. This obtains the maximum juice from each fruit as well as the most natural flavour, because the peel remains intact during the squeezing process and at no point comes into contact with the juice.

One of the secrets to obtaining the purest juice is to reduce as far as possible the route the juice takes from the moment it is squeezed until it reaches the glass for consumption. This is what we have achieved at Zummo, and we love to show this to consumers with our Open View system which lets them watch the entire juicing process.

Zummo juicers are not just about orange juice. Our models are all equipped with MultiCitric technology which means they can squeeze any kind of citrus fruit of every calibre: oranges, lemons, limes, grapefruit, tangerines, etc. Some of our models are even able to extract pomegranate juice. Why not create your own blend?



6

7



*Cesta no incluida / *Basket not included

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 juicer is the most compact in Zummo's range, and is recommended for premises with very limited space. It has been designed to provide the most efficient and profitable solution for businesses whose output is lower than 30 glasses per day.

Características técnicas / Technical features

| | |
|---------------------------------------|---|
| Voltage / 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"
- Consists of: 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
- Can store 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 most versatile model in Zummo's range. It squeezes all kinds of citrus fruit as well as pomegranates so you can create original fruit juice blends. This is the perfect option for establishments looking for a flexible option.

Características técnicas / Technical features

| | |
|---------------------------------------|---|
| Voltage / 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
- With adaptable hoses for bars

Ref. Z06





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 bin: 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 body

Z06

Accesorios

Accessories

Componentes / Components

Kit copas pequeñas / Small cup kit

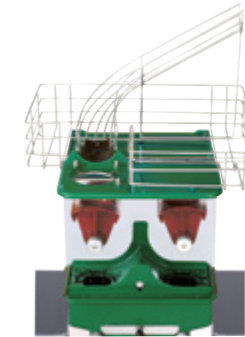
Ref. 0505017



- 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"
- Consists of: 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"
- Consists of: 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
- Dispenser tap
- Material: transparent and stainless steel
- Capacity: 2 l / 0.53 gal
- Consists of: 1 transparent bin + 1 stirrer + 1 cover cap + 1 support + 1 filter + 1 tap + 1 tray

Componentes / Components

**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

- Can be installed on narrow bars (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 bin: 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 bin: bag
- Gastronorm tray

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.

This is the option recommended for businesses with high juice consumption. The capacious basket and large peel bins give it excellent autonomy, which is an important factor for buffets, restaurants and the retail sector.

Características técnicas / Technical features

| | |
|---------------------------------------|---|
| Voltage / 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
- Waste bin: 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
- Waste bin: 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

- With adaptable hoses for bars
- Stainless steel tubes
- 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)

Ref. Z14



Z14 Custom

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 bin: 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 body

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 bin: 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 body

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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body



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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body



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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body*
- *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 bin: 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 body*
- *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 bin: 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 body*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*

Z14 Service Cabinet Plus 20

Ref. C814A20

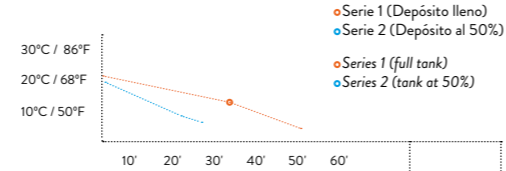
- Grifo dispensador
- Depósito para residuos: 110 l
- Peso: 104 kg
- 1660 (a) x 800 (l) x 600 (p) mm
- Mueble de acero inoxidable
- Depósito: 3,5 l
- Capacidad de la cesta: 20 kg

- *Dispenser tap*
- *Waste bin: 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 body*
- *Tank: 3.5 l / 0.92 gal*
- *Basket capacity: 20 kg / 44 lb*



Serie / Series

Z14 Fresh

Gráfico de enfriamiento /
Graphic of cooling system

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 bin: 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 body
- Tank: 7 l / 1.85 gal

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 bin: 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 body
- Tank: 7 l / 1.85 gal
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb

· 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

· 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 bin: 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 body
- 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 bin: 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 body
- Tank: 7 l / 1.85 gal
- Basket capacity: 20 kg / 44 lb

Z14

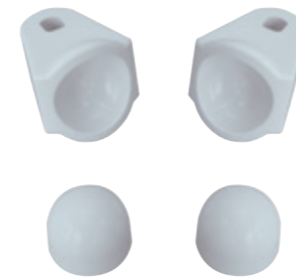
Accesorios

Accessories

Componentes / Components

Kit copas pequeñas / Small cup kit

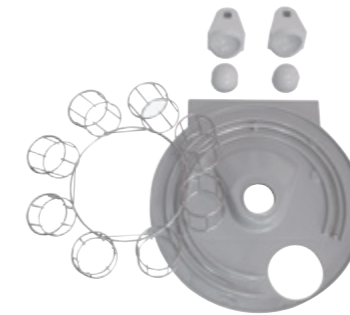
Ref. 1405016



- 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

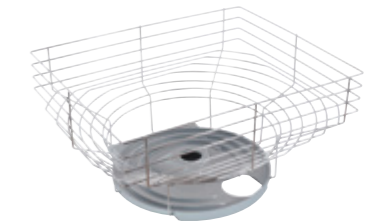
Ref. 1403015



- 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

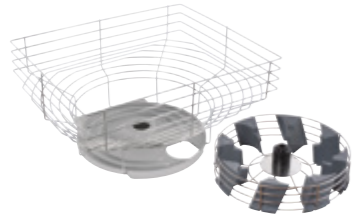


- El uso de esta tolva puede requerir manipulación (consulte con su comercial)
- Capacidad para 20 kg de fruta
- Kit compuesto por: tolva y pista de tolva
- This hopper requires handling (please ask your salesperson for details)
- Capacity of 20 kg / 44 lb of fruit
- Kit consists of: hopper and hopper chute

Componentes / Components

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

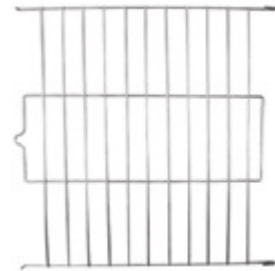
Ref. 1403017



- 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



- 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*

**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*
- *The machine can be installed on narrow bars (min. 300 x 480 mm / 11.8" x 18.8")*

Componentes / Components

**Kit elevación /
Elevator kit**

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


- 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 tubes), four supports of 160 mm / 6.3"*

**Depósito completo /
Full tank**

Ref. 1403032



- 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: dispenser tap, stirrer manual 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: 35 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. MDP14



- 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

*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 for the needs of the mass catering industry and large venues. Its capacity to squeeze a large quantity of juice in a very short space of time – up to 40 fruit per minute! – means it can cope with the peaks in demand typical of mass catering or supermarkets.

Características técnicas / Technical features

| | |
|---------------------------------------|---|
| Voltage / 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
- With adaptable hoses for bars

Z40 Self Service

Ref. CG40A



- 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
- Waste bin: 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 Custom

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 bin: 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 body



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 bin: 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 body

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 bin: 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 body

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 bin: 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 body
 - 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 bin: 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 body

Serie / Series

Z40 Service



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

- *Dispenser tap*
- *Tank: 7.6 l / 2 gal*
- *Waste bin: 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 body*



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

- *Dispenser tap*
- *Tank: 7.6 l / 2 gal*
- *Waste bin: 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 body*

Z40

Accesorios

Accessories

Componentes / Components

**Kit exprimido grande /
Large squeezing kit**

Ref. 210522



- 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. 210523



- 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"

**Depósito completo /
Full tank**

Ref. 210816



- 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
- Dispenser tap
- Includes: 1 dispenser tap, 1 stirrer manual, tank support, tank lid, transparent plastic tank

Componentes / Components

**Bandeja grifo completa /
Full drip tray**

Ref. 210521

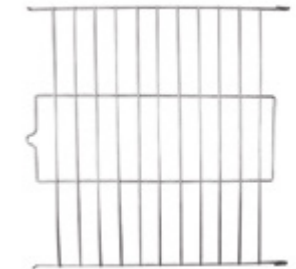


- Apto para Z40 Self Service
- Grifo dispensador
- Material: transparente
- También disponible en versión gris opaco (Ref. 210526)

- Suitable for the Z40 Self Service model
- Dispenser tap
- Material: transparent
- Also available in opaque grey (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. MDPX40



- 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. MDPEP40



- 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

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

Cabinets

Accesorios Generales

General Accessories

Componentes / Components

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. 070001



- 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

Componentes / Components

**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
- Can be installed on either side of the unit
- 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**Ref. 0011 (0,5 l / 0.13 gal)
Ref. 0012 (1 l / 0.26 gal)

- 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
- Screw top 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 nowadays everyone understands it...



"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 automatic juicers for the restaurant, hotel, catering, hospitality and retail sectors are a global benchmark in their sector because they include a series of features that make them unique."

Únique

- Efficient Vertical System squeezing (EVS)
- Can handle any size of citrus fruit¹
 - Small cup kit: for limes, mandarins and small oranges
 - Medium cup kit: for standard-sized oranges and lemons
 - Large cup kit: for grapefruit, large oranges and pomegranates
 - Extra-large cup kit: for grapefruit 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 which provide information on the status of the machine
- Drip tray with grille
- Motor with a thermal safety cut-out and warning display. Sensors that detect incorrectly positioned parts and display a warning. Sensor that detects motor stoppages and displays a warning. Unblocking key if the machine jams.
- 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 | |

Este ejemplo está basado en la máquina Z14 – Tarifa 2016 / This example is based on the Z14 machine – 2016 rate



Ref. Z22

Z22

Licuada de alta productividad y rendimiento para frutas y vegetales con depósito de pulpa acoplado – La opción ideal para ofertar 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

| | |
|-------------------------------------|---|
| Voltage / 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 /
Tube 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 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores |
| | 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 |
| | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | - | - | - | - | - | - | - | - | 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
- Grifo
- Depósito
- 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 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores | 3 sensores |
| | 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 lbs) 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 |
| | - | - | Sí / Yes | Sí / Yes | - | Sí / Yes | - | - | Sí / Yes | Sí / 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) |
| | - | - | - | - | - | - | - | - | Sí / Yes | - |
| | Sí / Yes | - | Sí / Yes | Sí / Yes | - | - | - | - | - | - |

Versiones / Versions

- Dimensions
Height x Width x Depth
- Feeder Capacity
- Weight
- Security
- Auto clean filter
- Fruits per Minute
- Suitable Sizes
- Consumption
- Deposit
- Tap
- Peel collection capacity
- Gastronorm
- Feeder 20 kg / 44lb

