



**JUISSÉN**  
Slow Juicer



**Una nueva e inteligente forma de hacer zumo**

**Juissen** utiliza un revolucionario sistema de extracción del zumo. A diferencia de otros métodos más convencionales, **Juissen** no exprime ni tritura, sino que prensa gracias a su exclusivo sistema de rotación lenta. De esta forma, el zumo conserva un altísimo porcentaje del valor nutricional de la fruta, verdura, hortalizas, cereales, etc... manteniendo sus propiedades naturales y el 100% de su sabor.



**JUISSÉN**  
Slow Juicer

*Saborea la diferencia*



Te obsequiamos con un libro de recetas exclusivo **Juissen**

Elaborado para introducirte en el mundo **Juissen** y hacerte experimentar un sinfín de sensaciones.

**JUISSÉN**  
Slow Juicer

<b>Características:</b>	
Voltaje:	AC220-240V, 50/60Hz
Potencia:	200W
Velocidad:	65 rpm
Sistema de rotación: Inversa	
Uso continuado:	30 minutos
Control de sobrecalentamiento:	Sí
<b>Dimensiones:</b>	
Longitud cable:	1,2 m.
Peso:	7,5 Kg.
Medidas:	16 x 25 x 45 cm.
<b>Complementos incluidos:</b>	
2 Jarras de un litro cada una	
2 Filtros	
Tapón mezclador	
Cepillo limpiador	

Juissen incluye:



Cepillo limpiador



Filtro colador grueso



Filtro colador fino



2 Jarras

www.juissen.com



**Émbolo**

Una vez introducida la pieza presione para que no quede la boca obstruida.

**Tolva**

Con sistema de cierre de seguridad

**Unidad de prensado**

Fabricado en UNTEM

**Filtro colador**

Evita el paso de la pulpa en función del grosor de la malla de filtrado.

**Eliminador de restos**

Limpiadores de restos de pulpa

**Depósito de prensado y mezclado**

**Tapón**

Al mantenerlo cerrado le permitirá mezclar sabores y texturas

**Interruptor**

Con función Reverse que evita atascos

**Unidad central**



Distribuidor:

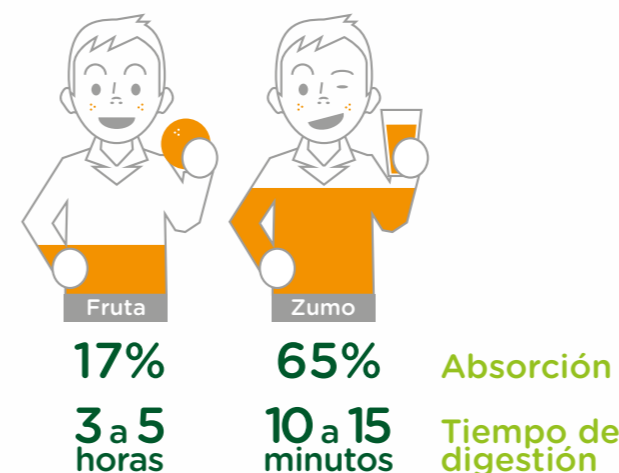




### ¿Prefieres un zumo?

Cada día tenemos que tomar un mínimo de 5 raciones de fruta, verdura y hortalizas. Un consumo elevado de frutas y verduras es especialmente importante para niños y ancianos.

El cuerpo humano es capaz de ingerir mayor cantidad de frutas y verduras en forma líquida. Así, nuestro organismo consigue absorber las vitaminas, minerales y sustancias activas con mayor rapidez.



### Zumos con sabor natural

Prepararnos un zumo casero es la manera más fácil y saludable de consumir fruta o verdura. La razón es muy sencilla, estamos elaborando zumo 100% natural.

En comparación con los medios convencionales, el prensado lento de **Juissen** aumenta la producción hasta en un **65%**, manteniendo el licuado homogéneo y, con él, un mayor número de nutrientes, necesarios para nuestro organismo, son conservados. Como Juissen no tritura ni exprime, la temperatura de los ingredientes no aumenta y, por tanto, las vitaminas se conservan mejor.



### Vida sana

La fibra, vitaminas, minerales y sustancias activas que nos aportan los vegetales son indispensables para nuestra salud: incrementa nuestras defensas, energía, vitalidad y nos ayuda a prevenir el cáncer, enfermedades cardíacas, colesterol, enfermedades degenerativas, diabetes y obesidad.



### Sustancias activas

Las sustancias activas que se encuentran con más frecuencia en las frutas y verduras son las vitaminas A, Grupo B, C, D, F, K y los minerales como calcio, magnesio, potasio y otras sustancias activas muy importantes para la salud de carácter antioxidantes y protectoras.



**Rojo** Polifenoles, Licopenos  
**Naranja** B-Caroteno  
**Verde** Ácido fólico  
**Blanco** Isoflavonas  
**Violeta** Flavonoides, Antocianos



### Sencillo y seguro

Con un solo interruptor podrá preparar un nutritivo y refrescante el zumo. Incorpora una función reversible antiatascos y un sistema de cierre seguro que impide activarlo si está abierto, evitando peligros y salpicaduras. Además, sus bajos niveles sonoros (mucho menores que otros equipos) y la protección por sobrecalentamiento lo hacen aún más seguro. Incorpora 2 filtros, uno de poro fino para zumos más filtrados, especialmente para niños, y otro con poro grueso que permite el paso de más pulpa y fibra, óptimo para adultos.

### Limpieza muy sencilla

Si deseamos preparar zumos de frutas o verduras diferentes, es tan sencillo como añadir agua para limpiar interiormente Juissen y ya la tenemos lista. Producir zumos de manera continua es tan fácil gracias a que se elimina constantemente y sin atascos el material de rechazo. La limpieza final es muy rápida y sencilla. Además, el mantenimiento es casi inexistente.

