

Kuvings Whole Slow Juicer Chef CS600

Der Entsafter mit viel Ausdauer.



- ✓ Hohe Saftausbeute
- ✓ 24-Stunden Dauerbetrieb möglich
- ✓ Extrem leistungsstarker und leiser Industriemotor
- ✓ Wird mit zwei kompletten Entsaftungsgehäusen geliefert
- ✓ Breiter Einfülltrichter mit 88 mm Durchmesser
- ✓ Zweiter Einfüllschacht, z.B. für Karotte und Stangensellerie
- ✓ Inklusive Smart Cap Auslassklappe für Mischsäfte



*5 Jahre Garantie bei privater Nutzung,
6 Monate Garantie bei gewerblicher Nutzung


Kuvings Whole Slow Juicer Chef CS600

Lieferumfang



- Kuvings CS600 Entsafter
- 2 Entsaftungsgehäuse Sets (Presswalzenaufsatz, Presswalze, Einfülltrichter, feines Sieb, Siebabstreifer)
- Saftauffangbehälter
- Tresterbehälter
- Stopfer
- 3 Reinigungsbürsten
- Bedienungsanleitung
- Kuvings Rezeptheft in engl.

Produktmerkmale

Artikel-Nr.	53905
EAN	8 809039 107061
Material Gehäuse	Metall / Kunststoff
Funktionen	Entsaften
Kapazität	400 ml
Bedienfeld	-
Geschwindigkeit	60 U/min
Maße B x H x T	22,8 x 44,6 x 20,8 cm
Gewicht	9,1 kg
Motorleistung	200 Watt
Spannung	220-240 V
Garantie (bei privater Nutzung)	5 Jahre
Garantie (bei gewerblicher Nutzung)	6 Monate
Geprüfte Qualität	BPA-frei*, 

Erhältliche Farben: Edelstahl



Der Kuvings Whole Slow Juicer Chef CS600 ist für hohe Ansprüche, große Saftmengen und ununterbrochene Nutzung konstruiert. Der starke Industriemotor ermöglicht einen 24 Stunden-Dauerbetrieb und schafft so reichlich Reserven für den Einsatz im privaten Bereich. Selbst wenn eine Zwischenreinigung erforderlich ist, muss der Juicer nicht stillstehen, es wird einfach das zusätzlich mitgelieferte Entsaftungsgehäuse Set ausgetauscht. So gelingt auch der übergangslose und schnelle Wechsel zwischen verschiedenen Saftrezepten. Das sind unverzichtbare Vorteile, wenn frisch und auf Bestellung gepresst wird: in Cafés, Restaurants, Saft-Bars und Hotels - oder auch im privaten Bereich.

Zwei unterschiedliche Einfüllöffnungen entsprechen den vielfältigen Produkten, die entsaftet werden können: Der 88 mm breite Einfüllschacht mit dem Flip-Flap Gate ist für ganze Früchte wie z.B. Äpfel, Birnen, Pflirsiche, Tomaten oder Fenchel. Der schmale Einlass ist ideal für langes Pressgut wie z.B. Karotten, Gurken, Zucchini und Stangensellerie. So kann fast alles mit nur minimalem Vorschneiden eingefüllt und entsaftet werden.

Die Pressschnecke zerkleinert und presst mit nur 60 U/min aus frischen Lebensmitteln wertvolle Inhaltsstoffe. Diese landen in dem Saft und verbleiben nicht im Trester, wie es bei vielen Zentrifugal-Entsaftern der Fall ist. Die Smart Cap Saftauslassklappe bleibt während des Pressvorgangs geschlossen. So können bis zu 500 ml Saft direkt im Gerät durchgesehen werden. Auch bei verschiedenem Pressgut ist der Saft dadurch gleichmäßig und homogen. Durch das Öffnen der Smart Cap Saftauslassklappe fließt der Saft schließlich in den Auffangbehälter. Die Handhabung und auch Reinigung des Kuvings CS600 ist einfach und bequem durch die mitgelieferte Rotationsbürste.



*Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind BPA-frei.