



Expressa professional



“The smallest automatic juicer in the world.”

Espressa professional has the best quality/price ratio among counter-top machines for coffee shops with limited counter space. It is an automatic professional citrus juicer, equipped with a removable drawer for spent peels and an optional basket that can hold 7 kg (15 lb) of oranges. The optional direct waste outlet discharges spent peel into a compartment completely separate from the machine. Put the oranges into the citrus juicer, push the button, and immediately get a freshly squeezed orange juice. It permits to save time of the operator.

Minimum space, maximum yield. The truly unique Oranfresh® squeezing process uses 100% of the fruit with separation of the bitter peel oils from the juice.

Italian style, with an international guarantee. The machine features high-tech design that fits the counter space where the machine is placed.

Material quality. Oranfresh® uses only state-of-the-art raw materials such as stainless steel and high-strength food grade plastic material.

Cleaning. The fastest cleaning process of the market: remove the pot with the squeezing components inside and wash under running tap water or place in the dishwasher.

Hygiene. You will have delicious freshly squeezed orange juice in a few seconds without any juice splashes or unpleasant deposits.



Technical Features

Orange per Minute
13

Orange Size
62 - 76 mm (diameter)

Waste Peels Drawer Capacity
up to 25 oranges

Dimensions
22x55x44 cm - 8x21x17"

Weight
12 kg - 26 lb

Power
115V - 230V / 50Hz - 60Hz

Power Consumption
100W

Optional
- static basket for 7 kg (15.4 lb) of oranges
- Through the counter configuration

Per le sue doti di compattezza, **Espressa professional** rappresenta il miglior compromesso qualità/prezzo sul bancone dei bar e degli esercizi commerciali con spazi ridotti.

Spremiagrumi automatica professionale, dotata di cassetto estraibile che raccoglie le bucce, può essere equipaggiata con hopper da 7 kg di capienza per le arance. Lo scarico diretto, opzionale, consente di convogliare le bucce in un ambiente separato. Basta inserire le arance, premere il pulsante e la spremuta sarà subito pronta: permette all'operatore di ottimizzare i tempi e dedicarsi ad altre mansioni.

Minimo spazio, massima resa. L'esclusivo processo di spremitura Oranfresh® utilizza il frutto al 100% ma preserva il succo dagli oli amari della buccia.

Stile italiano, garanzia internazionale. Dalla cromatura high-tech color argento alla briosa vivacità dell'arancione: eleganti rifiniture per ogni luogo di utilizzo.

Qualità dei materiali. Solo materie prime all'avanguardia: materiali plastici compositi ad alta resistenza per uso alimentare.

Pulizia. Il processo di pulizia più veloce sul mercato: con un unico movimento, estrai il contenitore con i componenti di spremitura, per lavarlo facilmente a mano o in lavastoviglie.

Igiene. Niente spruzzi di succo o sgradevoli incrostazioni: squisite spremute fresche in un attimo e con la massima igiene.



Blocco Palma I, Z.I. 95121 Catania, Italy
tel. +39 095 29 12 33 - fax +39 095 29 11 17

www.oranfresh.com

