



VEMA ET2102

Description complète du produit :

VEMA ET2102 : L'Extracteur de Jus Professionnel pour une Nutrition Optimale

L'extracteur de jus VEMA ET2102 est la solution idéale pour les professionnels de la restauration soucieux de la qualité de leurs boissons. Contrairement aux centrifugeuses classiques, il utilise la technologie d'extraction à froid à vitesse lente, qui préserve l'intégralité des vitamines, minéraux et enzymes des fruits et légumes. C'est l'outil indispensable pour les bars à jus, les restaurants végétariens, les établissements véganes et tous les lieux qui privilégient les produits sains et naturels.

Caractéristiques Clés et Avantages pour les Professionnels

- **Extraction à Froid (60 tr/min) :** La faible vitesse de rotation (60 tours par minute) évite l'échauffement et l'oxydation des ingrédients, garantissant ainsi un jus de qualité supérieure, au goût authentique et avec une valeur nutritionnelle maximale.
- **Moteur Puissant et Silencieux :** Son moteur à induction de 240 W assure une force d'extraction remarquable tout en fonctionnant de manière discrète, un atout majeur pour les établissements ouverts au public.
- **Polyvalence Inégalée :** Livré avec trois passoires différentes, le VEMA ET2102 vous permet de préparer non seulement des jus de fruits et légumes, mais aussi des jus d'herbes, du lait végétal (avoine, soja...) et des sorbets.
- **Conception Robuste et Durable :** Fabriqué avec un corps en matériau synthétique de couleur argent et des engrenages en acier, cet extracteur est conçu pour un usage intensif et une longue durée de vie.
- **Facilité d'Entretien :** Son système d'auto-nettoyage et les accessoires fournis, tels que la brosse de nettoyage, simplifient grandement l'entretien quotidien, un critère essentiel en cuisine professionnelle.

Boostez Votre Offre de Boissons Fraîches et Saines

Proposer des jus frais, faits maison et riches en nutriments est un argument de vente de plus en plus fort. Avec le VEMA ET2102, vous pouvez créer une carte de boissons saines, attractives et rentables, répondant à la demande croissante des consommateurs pour une alimentation saine et consciente.

Caractéristiques Techniques Détaillées :

- **Marque :** Vema
- **Modèle :** ET2102
- **Type :** Extracteur de jus à basse vitesse (slow juicer)
- **Vitesse de rotation :** 60 tours/min
- **Alimentation électrique :** Monophasé 230 V / 50-60 Hz
- **Puissance :** 240 W
- **Matériaux :** Corps en matériau synthétique couleur argent, engrenages en acier
- **Capacité :** 2 carafes de réception fournies (pour le jus et la pulpe)
- **Accessoires inclus :** 3 passoires (filtre à mailles fines, filtre à mailles larges et filtre à sorbet), brosse de nettoyage
- **Durée de fonctionnement continue :** 30 minutes maximum
- **Dimensions (L x P x H) :** 21 x 25 x 49 cm
- **Poids net :** 7 kg
- **Avantages clés :** Préserve les nutriments, extraction silencieuse, grande polyvalence.

Foire aux questions :

Quelle est la principale caractéristique du VEMA ET2102 ?

Le **VEMA ET2102** est un extracteur de jus à **vitesse lente**. Contrairement aux centrifugeuses rapides qui génèrent de la chaleur, ce modèle utilise un système de pression à froid, avec une vitesse de seulement **60 tours par minute**. Cela permet de conserver l'intégralité des vitamines, des enzymes et des nutriments des fruits et légumes, pour un jus de meilleure qualité, plus savoureux et avec moins d'oxydation.

Quels types d'ingrédients peut-il extraire ?

Grâce à sa puissance et à sa technologie d'extraction lente, le VEMA ET2102 peut extraire le jus d'une grande variété de fruits et légumes. Il est particulièrement efficace pour les légumes-feuilles comme les épinards, le chou frisé, ainsi que les fruits et légumes plus durs. Il est également livré avec **trois filtres interchangeables** qui vous permettent de faire des laits végétaux (amande, soja) ou même des sorbets.

Le nettoyage est-il facile ?

Oui, l'entretien est très simple. L'appareil est conçu avec un **système d'auto-nettoyage** qui permet de rincer l'appareil entre deux préparations de jus différents. De plus, toutes les pièces amovibles en contact avec les aliments se détachent facilement pour un nettoyage plus approfondi avec la brosse fournie.

Quelle est la différence entre un extracteur de jus et une centrifugeuse ?

La principale différence réside dans la méthode d'extraction. Une **centrifugeuse** coupe et broie les ingrédients à grande vitesse, ce qui génère de la chaleur et détruit une partie des nutriments par oxydation. Un **extracteur à jus** comme le VEMA ET2102 écrase lentement les ingrédients, ce qui préserve au maximum les qualités nutritionnelles, la saveur et la couleur du jus. Le jus obtenu avec un extracteur a également une durée de vie plus longue.

L'appareil est-il bruyant ?

Non, le VEMA ET2102 est très silencieux. Son moteur à induction et sa vitesse de rotation lente lui permettent de fonctionner de manière discrète. C'est un avantage majeur pour les bars à jus, les cafés ou les restaurants qui souhaitent l'utiliser devant les clients sans générer de nuisance sonore.