

**zummo**

**PRIMULATOR**

Market

FRUITS & VEGETABLES



**#JEDNA SZKLANKA,  
A TAK DUŻO  
DOBREGO!**



PRIMULATOR.PL  
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL



# #ZDROWY STYL ŻYCIA

Koncepcja zdrowej żywności ewoluowała. To, co jeszcze kilka lat temu ograniczało się do niskokalorycznych i niskotłuszczowych potraw, rozprzestrzeniło się teraz na zdrową i zrównoważoną żywność, koncentrując się na dobrym samopoczuciu konsumentów i ochronie środowiska.

Świeżo wyciskany sok owocowy spełnia oczekiwania współczesnych założeń zdrowego stylu życia, a dzięki wyciskarkom Zummo:

Klienci odgrywają kluczową rolę - aktywują ekstrakcje soku i są świadkami całego procesu:

# KLIENCI ODGRYWAJĄ KLUCZOWĄ ROLE - AKTYWUJĄ EKSTRAKCJE SOKU I SĄ ŚWIADKAMI CAŁEGO PROCESU.

# MAJĄ MOŻLIWOŚCI KREOWANIA INDYWIDUALNYCH SMAKÓW - SOKI Z RÓŻNYCH RODZAJÓW OWOCÓW: LIMONEK, POMARAŃCZY, GRANATÓW ITP.

# ZAWSZE OTRZYMUJĄ NAJSWIEŻSZY PRODUKT, A SOK JEST GOTOWY W KILKA SEKUND.



## #CZY TO SIĘ OPŁACA?

Świeży sok z pomarańczy to produkt, który w łatwy sposób pozwala uzupełnić ofertę i wzbogacić menu większości punktów gastronomicznych. W ofercie ZUMMO znajdziemy wyciskarki, które dopasujemy pod każdy model biznesowy.

Od najmniejszej wyciskarki ZUMMO Z1, która jest dedykowana do małej gastronomii, poprzez wszechstronną ZUMMO Z6 lub urządzenia do miejsc o większym natężeniu ruchu takie jak ZUMMO Z14 i ZUMMO Z40. Ten ostatni wymieniony model wyciskarek ZUMMO w ciągu jednej minuty potrafi wycisnąć sok z 40 owoców. Modele możemy dopasować pod względem wydajności, wybierać wielkość ramion do wyciskania soku z różnego rodzaju owoców, lub wybrać model do samoobsługi czy też taki, z którego korzysta tylko personel.

Możliwości jest bardzo dużo, a dobrze dobrane urządzenie pozwala wypracować odpowiednio wysokie zyski i szybki zwrot inwestycji. Przykładowo przy najmniejszych założeniach sprzedaży 30 szklanek (200ml) dziennie, zwrot zakupu wyciskarki ZUMMO Z6 następuje po niecałych 2 miesiącach. Po tym okresie i przy takim poziomie sprzedaży zakładamy, że generujemy dzienne zyski w kwocie około 285 zł. W skali miesiąca albo roku jest to znacząca kwota, dlatego warto zastanowić się nad zakupem wyciskarki ZUMMO i jednocześnie stworzyć ciekawą ofertę w lokalu. Tworząc do tego odpowiednio przygotowaną kampanię marketingową na temat zdrowego trybu życia i mającą na celu uświadomienie klientów, ile witamin pozwala dostarczyć sok ze świeżych owoców, na pewno zwiększymy sprzedaż i osiągniemy zakładany sukces.





# ZUMMO Z1

Profesjonalna wyciskarka do soków z cytrusów dla owoców o średnicy: 55-75 mm oraz 65-90 mm. Wyciskarka Z1 Nature to najbardziej kompaktowy model w ofercie Zummo. Polecana jest do miejsc o ograniczonej przestrzeni - idealna dla małej gastronomii.

<b>RĘKAW NA OWOCE</b>	<b>1 KG</b>
<b>ZBIORNIK NA ODPADY</b>	<b>9 L</b>
<b>OWOCE NA MIN.</b>	<b>6,5</b>
<b>FILTR</b>	<b>4 MM, RĘCZNY</b>
<b>PROGRAMY</b>	<b>TAK</b>
<b>SENSOR OWOCÓW</b>	<b>TAK</b>
<b>ŚREDNICA OWOCÓW</b>	<b>55-75 MM, 65-90 MM</b>
<b>SAMOOBSŁUGA</b>	<b>NIE</b>
<b>ZABEZPIECZENIE</b>	<b>CZUJNIK BLOKADY</b>
<b>MASA</b>	<b>29,5 KG</b>
<b>ZASILANIE</b>	<b>230 V</b>



**Szerokość** 340 mm   **Głębokość** 387 mm   **Wysokość** 678 mm

**CENA**  
**P R O M O C Y J N A**  
**7.900,- PLN<sub>netto</sub> \***



# ZUMMO Z1

CENA PROMOCYJNA:  
7.900,- zł netto

zummo

Koszt pomarańczy:  
6 zł/kg



1 kg pomarańczy  
=  
2 butelki soku (2x200ml)

Miesięczny przychód:  
7800 zł



Cena sprzedaży:  
13 zł  
Koszt butelki soku:  
3 zł  
Koszt opakowania:  
0,50 zł  
Sprzedaż na dzień:  
20 butelek

Miesięczne zyski:  
5700 zł



Miesięczny koszt:  
(owoce + opakowania)  
2100 zł

Czas amortyzacji zakupu:  
1,4 miesiąca





## ZUMMO Z06

Z06 to najbardziej wszechstronna wyciskarka Zummo. Wyciska soki z wszelkiego rodzaju owoców cytrusowych, a także z granatów. Podczas procesu wyciskania soku można łączyć ze sobą różne rodzaje owoców. Idealna opcja dla tych, którzy poszukują dużej elastyczności w swojej ofercie.



<b>KOSZ NA OWOCE</b>	<b>6 KG</b>
<b>RĘKAW NA OWOCE</b>	<b>1,5 KG</b>
<b>ZBIORNIK NA ODPADY</b>	<b>22 L (2 X 11 L)</b>
<b>OWOCE NA MIN.</b>	<b>10</b>
<b>FILTR</b>	<b>3 MM, AUTOMATYCZNY</b>
<b>PROGRAMY</b>	<b>TAK</b>
<b>SENSOR OWOCÓW</b>	<b>TAK</b>
<b>ŚREDNICA OWOCÓW</b>	<b>55-75 MM, 70-90 MM</b>
<b>SAMOOLSŁUGA</b>	<b>NIE</b>
<b>ZABEZPIECZENIE</b>	<b>CZUJNIK BLOKADY</b>
<b>MASA</b>	<b>52,5 KG</b>
<b>ZASILANIE</b>	<b>230 V</b>

**CENA**  
**P R O M O C Y J N A**  
**12.300,- PLN** netto \*



**Szerokość** 548 mm    **Głębokość** 431 mm    **Wysokość** 811 mm





# ZUMMO Z06

CENA PROMOCYJNA:  
12.300,- zł netto

Koszt pomarańczy:  
6 zł / kg



1 kg pomarańczy  
=  
2 butelki soku (2x200ml)

Miesięczny przychód:  
11 700 zł



Cena sprzedaży:  
13 zł  
Koszt butelki soku:  
3 zł  
Koszt opakowania:  
0,50zł  
Sprzedaż na dzień:  
30 butelek

Miesięczne zyski:  
8550 zł



Miesięczny koszt:  
(owoce + opakowania)  
3150 zł

Czas amortyzacji zakupu:  
1,4 miesiąca



# #DLACZEGO ZUMMO?

Przede wszystkim trzeba zrozumieć różnicę pomiędzy profesjonalną, a komercyjną wyciskarką do cytrusów. W tej sprawie nie ma kompromisów. Profesjonalne urządzenie zapewni nam bezawaryjne działanie, dużą wydajność i najwyższej jakości sok przez długie lata pracy. Amatorskie urządzenia na pewno sprawdzą się w domowych warunkach, ale nie w miejscach, gdzie wymagana jest intensywna praca i szybki czas obsługi.

Rynek producentów gastronomicznych wyciskarek do soku z cytrusów można podzielić pod względem mechanizmu działania tych urządzeń. Jest kilka firm, które mają w ofercie dobrej jakości wyciskarki do m.in. pomarańczy, oparte na systemie obrotowym i tylko jeden producent, działający na systemie pionowym, który jest unikalny i opatentowany przez firmę ZUMMO. Oczywiście oba mechanizmy różnią się od siebie.





## #SYSTEM WYCISKANIA

Dzięki opatentowanemu przez firmę ZUMMO systemowi Efficient Vertical System (EVS) pomarańcze są podawane z zasobnika bezpośrednio do ramion wyciskających, których konstrukcja przytrzymuje owoc, gdy ten przemieszcza się po łuku 90 stopni od poziomu do pionu. Ostrze przecina pomarańcze podczas ruchu w dół. Owoce wyciskane są w pionie, a sok sływa prosto do pojemnika lub szklanki, zanim dwie połówki skórek pomarańczy zostaną wyrzucone do zbiornika na odpady.

Sok w tym układzie nie ma możliwości kontaktu ze skórką owocu i nie może być zanieczyszczony żadnymi powierzchniowymi pozostałościami ani gorzkimi olejkami, które znajdują się na powierzchni pomarańczy. System ten imituje ręczne wyciskanie soku, a poprzez dużą siłę nacisku jest do 20% bardziej wydajny od wyciskarek z obrotowymi ramionami. Konstrukcja zapobiega zacinaniu się pomarańczy podczas procesu wyciskania i pozwala na wykorzystanie owoców o różnym rozmiarze w zakresie od 40 mm do nawet 100 mm średnicy.





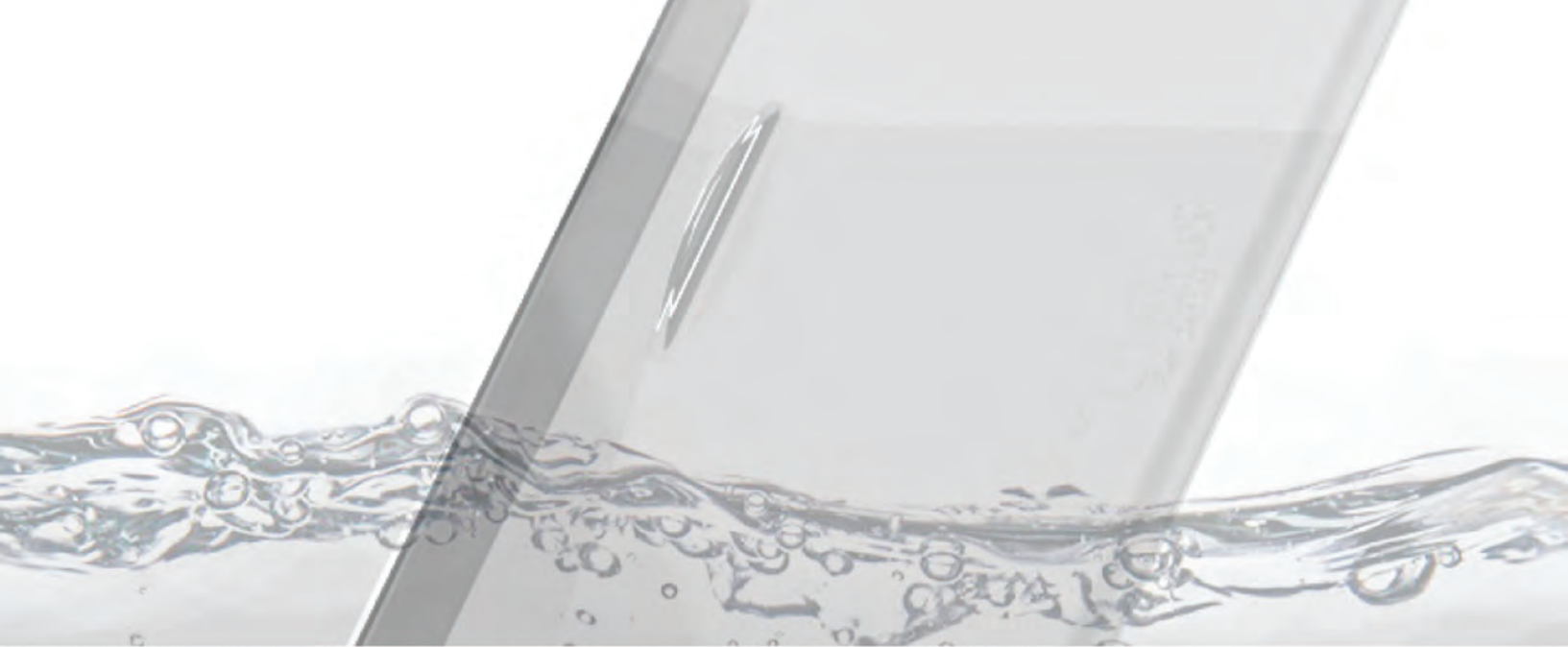
## #ŚREDNICA OWOCÓW

System EVS® stworzony został z myślą o zmaksymalizowaniu wydajności wyciskarek Zummo. Niezależnie od użytych owoców cytrusowych i niezależnie od ich wielkości. Maksymalizacja wydajności wyciskarek nigdy nie była tak łatwa ani szybka - wystarczy wybrać odpowiedni zestaw do ekstrakcji soku, który dostosowany jest do rozmiaru owoców, które zamierzasz wycisnąć.

**ZUMMO Z1** wyciska sok z owoców o średnicy od 55-70 mm oraz w ofercie promocyjnej jest wyposażony w dodatkowy zestaw do wyciskania dla cytrusów o średnicy 65-90 mm.

**ZUMMO Z06** wyciska sok z owoców o średnicy od 55-75 mm do 70-90 oraz opcjonalnie może być wyposażony w dodatkowy zestaw do wyciskania dla cytrusów o średnicy 45-60 mm.





## #HIGIENA

Prosty w obsłudze proces czyszczenia wyciskarek jest istotnym elementem pracy urządzenia. Zachowanie odpowiedniej czystości podczas wyciskania soku ułatwia pracę personelowi, jak również poprawia wydajność ekstrakcji.

### Czyszczenie i higiena w 4 krokach:

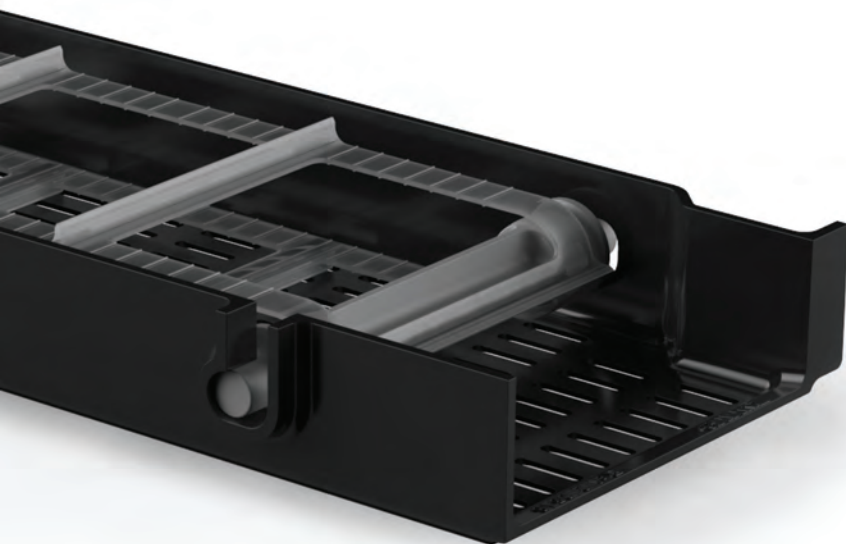
- Zdemontuj części w dosłownie kilka minut
- Umyj je ręcznie, neutralnym mydłem lub w zmywarce (z wyjątkiem frontowej pokrywy)
- Zdezynfekuj części środkiem, który nadaje się do kontaktu spożywczego.
- Zamontuj czyste elementy wyciskarki

## #FILTR AUTOMATYCZNY

Jednym z głównych założeń Zummo jest dążenie do ciągłego ułatwienia obsługi i konserwacji urządzeń do wyciskania soków. Mając to na uwadze, wyciskarki Zummo wyposażone są w system automatycznego czyszczenia i filtracji, który ma zapewnić najlepszy smak i klarowną konsystencję soku.

Taśmowa konstrukcja poliuretanowego filtra jest uruchamiana gdy wyciskarka jest aktywna i zmiata nasiona i miąższ powstający podczas ekstrakcji soku bezpośrednio do pojemnika na odpady.

**UWAGA: DOTYCZY MODELU ZUMMO Z06**





A top-down view of a glass filled with bright orange juice, topped with a thin layer of foam. The glass is centered on a light-colored wooden surface. Several whole oranges and orange slices are scattered around the glass, creating a fresh and vibrant atmosphere. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the wood and the freshness of the fruit.

**PRIMULATOR**

**zummo**

PRIMULATOR.PL  
PRIMULATOR@PRIMULATOR.PL

---

PRODUCENT ZASTRZEGA PRAWO DO ZMIANY DANYCH TECHNICZNYCH BEZ POWIADOMIENIA. WSZYSTKIE ZDJĘCIA PRODUKTÓW PRZYKŁADOWE.  
PRIMULATOR SP. Z O.O. NIE ODPOWIADA ZA BŁĘDY W DRUKU ORAZ SKŁADZIE NINIEJSZEJ BROSZURY.  
\* WSZYSTKIE PODANE CENY NETTO. OFERTA WAŻNA DO WYCZERPANIA ZAPASÓW. PRIMULATOR SP. Z O.O. ZASTRZEGA PRAWO DO ZMIANY CEN ORAZ DO  
LIMITOWANIA WIELKOŚCI SPRZEDAŻY POSZCZEGÓLNYCH TOWARÓW. ULOTKA NIE JEST OFERTĄ W ROZUMIENIU PRZEPISÓW KODEKSU PRAWA  
CYWILNEGO. CENA PROMOCYJNA NIE ZAWIERA KOSZTÓW TRANSPORTU I MONTAŻU.