



Natural Vending



Healthy to go

Tous les moments sont bons pour prendre un jus

Grâce à notre concept **Healthy to go**, vos clients pourront profiter de toute la fraîcheur d'un jus naturel où qu'ils se trouvent.

Le marché des collations¹ saines est en hausse de **4,7%** ↑



Laissez-vous séduire par l'univers du jus

Le nouveau distributeur Natural Vending est équipé d'une plus grande fenêtre pour permettre au consommateur d'observer le processus de pressage et lui montrer toute la fraîcheur du fruit de façon attrayante et en toute transparence.



3 MODÈLES:

- 1 Fenêtre
- 2 Fenêtres
- Grande fenêtre

1: Center for Science in the Public Interest - Financial Implications of Healthy Vending

Espaces Natural Vending

Notre presse-agrumes transforme vos espaces en des endroits plus frais et naturels. Entreprises, établissements scolaires, centres commerciaux, hôpitaux ou salles de sport... Soyez prêts à proposer un choix de collation plus sain à vos clients ou employés.



Un mécanisme épuré au bénéfice du meilleur jus

Le processus d'élaboration d'un jus fraîchement pressé est rapide et transparent : **le passage de l'orange au verre se fait en quelques petites secondes.**

Le système de pressage rotatif Original System® évite tout contact entre l'écorce du fruit et le jus, ce qui permet d'obtenir un produit de grande qualité au goût des plus naturels.

Hygiène garantie grâce à la nanotechnologie anti-bactéries ASP.



Original System®

ASP

Nanotechnologie anti-bactéries

Programmation du service de remplissage de jus

Nombre d'oranges par service.

Niveau du verre système intelligent de remplissage précis avec 2 niveaux (normal ou extra).



Grande capacité

jusqu'à 50 kg de fruits stockés.



Maintien constant de la température

pour des conditions optimales du fruit et du jus.



Bac à déchets à roulettes

capable de contenir jusqu'à 100 kg de déchets.



Tailles de verre variées

choix à consulter



110/120 jus

autonomie accrue pour votre tranquillité.



Deux méthodes de nettoyage pour une propreté irréprochable

Nettoyage manuel au pistolet ou nettoyage programmable par intervalle de temps ou par nombre de jus servis, sans raccordement au réseau d'eau.

Intérieur conçu pour simplifier le travail.

L'intérieur de nos distributeurs est conçu pour vous simplifier la tâche et ainsi bénéficier d'un processus de pressage efficace où tout marche comme sur des roulettes.

① CONCEPT DE COLLATION SAINE

② JUS TOUT JUSTE PRESSÉ, 100 % NATUREL ET TOUJOURS FRAIS



Nouveau système de paiement cashless

Compatible avec les moyens de paiement cashless les plus répandus, que ce soit par **connexion sans contact**, par **NFC**, par **bande magnétique** ou par **puce**.

PAIEMENT PAR

Cartes bancaires de crédit/débit
Badges d'entreprise
Téléphone portable



Système de télémétrie

NAYAX

Système de paiement

Personnalisez votre distributeur Vending:

Système de télémétrie:
dispositifs Vendon et Nayax

Systèmes de paiement cashless:
Nayax, Ingenico et OTI

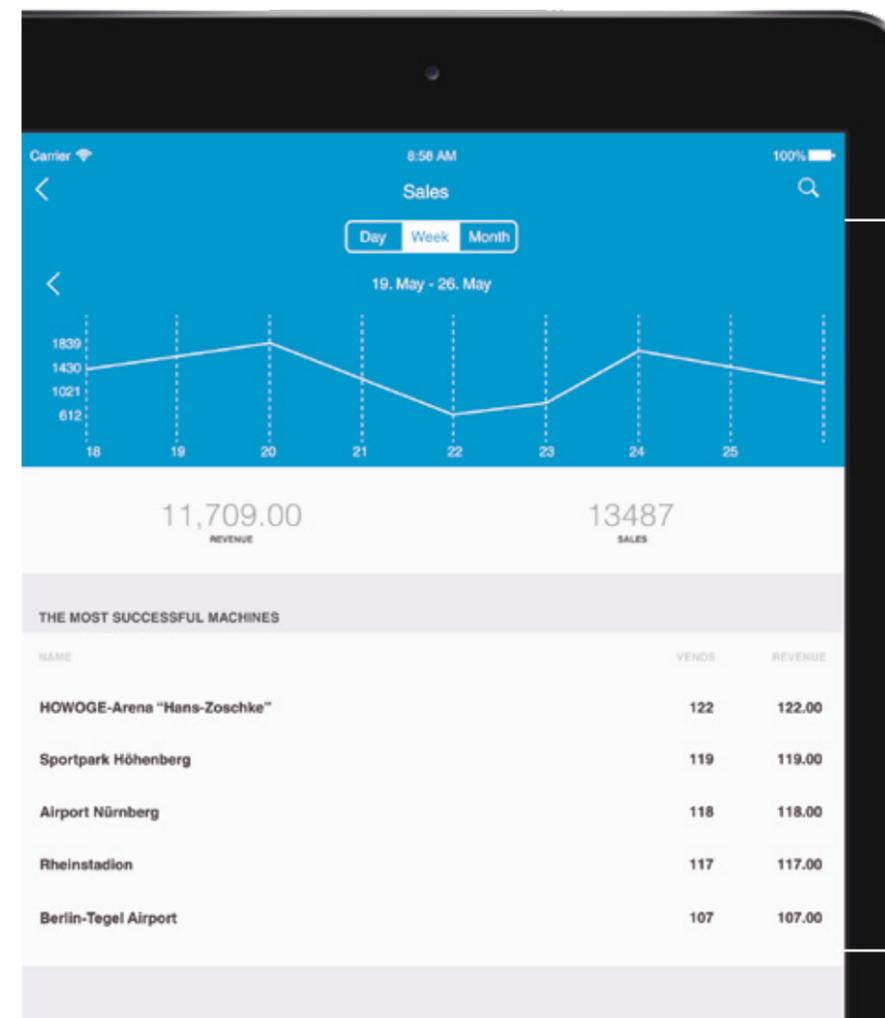
Systèmes de paiement traditionnels:
MEI et NRI

La tendance cashless et le paiement par téléphone ont le vent en poupe



Nouveau kit de télémétrie

Le nouveau kit de télémétrie **vous fournit en temps réel toutes les informations concernant votre machine** et vous permet d'**assurer un contrôle exhaustif de votre activité**.



- 1 APERÇU ET CONTRÔLE TOTAL DE TOUTES VOS MACHINES
- 2 SIMPLICITÉ D'EMPLOI MAXIMALE
- 3 CONTRÔLE DES DURÉES DE CONSOMMATION DE CHAQUE MACHINE, OÙ QUE VOUS SOYEZ
- 4 PERSONNALISATION DE VOS AVERTISSEMENTS ET ALERTES PAR SMS, E-MAIL ET MOBILE APP
- 5 PRÉVISION ET OPTIMISATION DE LA RECHARGE EN FRUITS ET DE L'ÉTAT DE TOUTES VOS MACHINES



Profitez des avantages du système de paiement cashless

VISA



PayPal

Apple Pay

Google Pay

SAMSUNG pay



Caractéristiques techniques:

Nombre de services	110 - 120 jus
Durée d'un service	20 - 50 s
Volume du verre	réglable à 170 ou 190 ml
Capacité de stockage	50 kg 110 lb
Température du jus	réglable de 7 à 16 °C
Fluide frigorigène	gaz R134 (ne nuit pas à la couche d'ozone)

Dimensions Largeur Profondeur Hauteur	950 x 790 x 1830 mm 37,4" x 31,1" x 72"
Poids net	260 kg 573 lb
Puissance	1450 W 1,94 HP
Consommation	6.6 A
Tension	220 V 60 Hz 230 V 50 Hz

Fr

08488



Zumex Group | Headquarters

Poligono Ind. Moncada III
C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia, Spain
Tel. +34 961 301 251

zumex@zumex.com

Zumex North America

1573 NW 82nd Ave, Miami, FL 33126 USA
Tel. +1 305 591 0061

Technical Assistance:
1-877-ZUMEX-TA (+1 877 986 3982)

zumexusa@zumex.com

Zumex UK

3 More London Riverside
SE1 2RE London, United Kingdom
Tel. +44 20 3519 1292

zumexuk@zumex.com

Zumex Mexico

Uxmal 616, Colonia Vértiz Narvarte
Delegación Benito Juárez
CP 03600 Ciudad de México, México
Tel. +52 (55) 5212-0619

zumexmexico@zumex.com

Zumex France

45 rue de Villeneuve
94573 Rungis Cedex, Paris, France
Tel. +33 975 187 354

zumexfrance@zumex.com

Zumex Deutschland

Elisabethstraße 11
40217 Düsseldorf - Deutschland
Tel. +49 211 418 73351

zumexdeutschland@zumex.com