

# Ceado

think strong, work better

## The Coctail Book



# SOKOWIRÓWKI

ES700/ES500



## Sokowirówka

otwory wsadowe: 50 mm i 75 mm  
obroty: 3 000/min.

wydajność: 0,69 - 0,8 l / kg owoców  
lub warzyw jeśli przerabiasz ok. 100 kg  
produktów dziennie

szerokość: 44 cm  
wysokość sokowirówki: 51 cm  
średnica sokowirówki: 28 cm  
pojemnik na odpady: 9,5 l

waga: 17 kg



Niezwykle cicha sokowirówka ES700 zapewnia komfort zarówno pracownikom jak i klientom.



## Sokowirówka

otwór wsadowy: 75 mm  
obroty: 3 000/min.  
wydajność: 0,69 - 0,8 l / kg owoców  
lub warzyw  
jeśli przerabiasz ok. 20 kg produktów  
dziennie

szerokość: 38 cm  
wysokość sokowirówki: 49 cm  
średnica sokowirówki: 24 cm  
pojemnik na odpady: 7 l

waga: 15,5 kg



## UNIKATOWO

Jedyna sokowirówka (ES700) z podwójnym otworem wsadowym



## BEZPIECZNIE

Większe bezpieczeństwo dzięki systemowi zamykania; podniesienie klamry zamykającej zatrzymuje wszystkie czynności



## PERFEKCYJNIE

Tarcza tnąca oraz sito zaprojektowane są tak, aby delikatnie uzyskać dobrej jakości sok



## SOCZYŚCIE

Ponad 1,5 litra soku w jedną minutę



## INTELIĞENTNIE

Wyciągnięcie sita wraz z tarczą tnącą jest niezwykle proste, dzięki magnetycznemu zamocowaniu, nie ma potrzeby używania narzędzi



## ŁATWOŚĆ ROZŁOŻENIA

Wszystkie komponenty mogą być łatwo i szybko rozłożone. Sokowirówka ES700 może zostać umyta w zaledwie 5 minut

# Smak Florydy

the  
cocktail book

- 3 średnie pomarańcze  
(Floryda lub inne)
- 1/2 różowego grejfruta
- 1 mała limonka
- Lód w kostkach

Obierz pomarańcze, grejfrut i limonkę zostawiając jak najwięcej białej skórki. Wyciśnij w sokowirówce Ceado i wlej do szklanki z lodem i ciesz się smakiem!



# I love Melon

the  
cocktail book

½ średniego melona  
4 cm plastra ananasa  
½ czerwonego grejpfruta  
Lód w kostkach

Umieść jak najwięcej melona  
w otworze wsadowym  
sokowirówki Ceado.  
Obierz grejpfrut zachowując  
jak najwięcej białej skórki.  
Wyciśnij grejpfruta i ananasa  
Wlej do szklanki z lodem i  
ciesz się smakiem!





# Super Sprint

the  
cocktail book

4 marchewki  
1 jabłko  
1 kiwi  
6 łydyg selera

Obierz kiwi i wyciśnij razem  
z pozostałymi składnikami  
w sokowirówce Ceado.  
Świetne źródło energii,  
witamin, potasu  
i antyoksydantów!



# Buraczana bomb

the  
cocktail book

2 buraki  
2 jabłka  
Woda mineralna

Buraki czyścimy i wyciskamy  
w sokowirówce Ceado  
razem z jabłkami.  
(umyte jabłka  
wrzucamy w całości)

Sok mieszamy z wodą  
mineralną w stosunku 1:1.  
Smacznego!



# Zielony Górą

the  
cocktail book

- 1 duży ogórek
- 3 łydgi selera
- 2 filiżanki kiełek fasoli
- 1 bulwa kopru włoskiego

Umyj i obierz produkt  
i wrzuć ogórka, serer,  
kiełki fasoli i koper do  
sokowirówki Ceado.





# Hot Pomidor

the  
cocktail book

- 2 średnie pomidory
- 1 obrana limonka
- 1 duża marchew
- 2 łodygi selera naciowego

Obierz produkt i wrzuć kolejno limonkę, marchew, pomidora i seler do sokowirówki Ceado. Możesz udekorować kawałkiem selera



# Sport Juice

the  
cocktail book

ćwiartka zielonego ogórka  
ćwiartka łodygi selera  
pół jabłka  
1 plasterk limonki  
(jeśli owoc jest  
niewoskowany,  
nie trzeba go obierać)  
0,5l wody mineralnej

Umieść kolejno produkty  
w sokowirówce Ceado.  
Do szklanki z sokiej dolej  
wody i wymieszaj.



# Zdrowy granat

the  
cocktail book

1 pomarańcza  
pół grejfruta  
pół dużego granata

Umyte i obrane owoce  
umieść w sokowirówce  
Ceado.



# Ceado

think strong, work better

