Hurom, per la spremitura nel canale horeca arriva il nuovo CP50

898cf83c-e5ab-44f8-8c43-38d48b3f6573

Hurom, pioniere e leader mondiale nella tecnologia degli slow juicer e dell’estrazione lenta a freddo, presenta il nuovo Hurom CP50, un estrattore professionale sviluppato per rispondere alle esigenze del canale horeca e dei professionisti del beverage che ricercano efficienza operativa, continuità di servizio e standard qualitativi elevati.

Efficienza, affidabilità e qualità costante

Ideale per caffetterie, hotel, ristoranti, strutture del settore wellness&hospitality e juice bar, il nuovo CP50 nasce dall’esperienza maturata da Hurom in oltre 50 anni di ricerca e innovazione nel campo dell’estrazione lenta. Il sistema integra l’esclusiva Slow Squeeze Technology, che riproduce la pressione manuale della spremitura tradizionale attraverso un processo lento e controllato, contribuendo a preservare gusto, colore e proprietà nutrizionali degli ingredienti. Grazie a una lavorazione a bassa velocità che riduce attrito, calore e ossidazione, il CP50 assicura un’estrazione più delicata ed efficiente, migliorando la resa degli ingredienti e garantendo un succo limpido, omogeneo e naturalmente ricco.

Accanto alla tecnologia proprietaria di estrazione, Hurom CP50 introduce funzionalità evolute di automazione e gestione operativa pensate per ottimizzare i tempi di preparazione, migliorare la produttività e garantire continuità durante il servizio. Una soluzione professionale sviluppata per moderni contesti di foodservice, dove efficienza, affidabilità e qualità costante rappresentano elementi sempre più centrali.

Un motore professionale AC ad alte prestazioni

Tra gli elementi distintivi del sistema spicca il Mega Hopper da 3 litri con ampia apertura da 170 mm, ideale per lavorare ingredienti interi e ridurre sensibilmente i tempi di preparazione. La **tecnologia Auto Cutting** consente di inserire frutta e verdura senza necessità di pre-taglio: il sistema li taglia automaticamente ed estrae il succo in un unico passaggio. In caso di blocco, la funzione Auto Reverse rileva l'ostruzione e inverte la rotazione, garantendo continuità operativa senza interruzioni del servizio.

La nuova Hurom Spiral Blade migliora ulteriormente stabilità di taglio ed efficienza di estrazione, assicurando una resa elevata e costante anche durante utilizzi intensivi. Il sistema è dotato di quattro opzioni di tempo predefinite (2, 3, 4 e 5 minuti) ed è anche personalizzabile; è possibile memorizzare fino a quattro ricette di uso frequente, garantendo gusto e consistenza uniformi in ogni preparazione. Una soluzione progettata per ottimizzare i processi, ridurre l'intervento manuale e migliorare l'efficienza operativa.

Hurom CP50 con sistema Pure Line e filtro è progettato per ottenere succhi limpidi, puliti e di qualità premium, valorizzando al massimo la versatilità e le prestazioni della macchina. Il cuore di Hurom CP50 è il **motore professionale AC ad alte prestazioni,** progettato per funzionare fino a 24 ore consecutive senza perdita di efficienza. Il sistema avanzato di raffreddamento previene il surriscaldamento anche durante utilizzi prolungati, assicurando performance stabili e affidabili nel tempo. La rumorosità contenuta a soli 53 dB rende inoltre il prodotto particolarmente adatto a contesti orientati al comfort del cliente.

Tra i principali vantaggi operativi spicca inoltre la **funzione Quick Rinse**, progettata per velocizzare la pulizia tra un'estrazione e l'altra senza necessità di smontare completamente la macchina. Con un solo tocco è possibile risciacquare rapidamente l'interno della camera e preparare il sistema al ciclo successivo. A questa si aggiunge la barra raccogli-polpa Fit & Clean removibile, progettata per una manutenzione semplificata, senza necessità di smontaggi complessi. Tutti i principali componenti – ad eccezione dell'unità motore – sono inoltre lavabili in lavastoviglie per migliorare ulteriormente la gestione quotidiana.

Hurom CP50 è inoltre il primo estrattore professionale dotato di **certificazione IPX**, progettata per offrire una maggiore protezione dall'acqua e contribuire a ridurre rischi di danneggiamento, sostituzioni e costi di manutenzione nel lungo periodo. Completano il prodotto l'utilizzo di materiali premium BPA Free in Tritan ad alta resistenza, impiegati nei principali componenti a contatto con gli alimenti. Resistente a odori, macchie e alte temperature, il Tritan garantisce durata, sicurezza e massima igiene nel tempo. A conferma dell'affidabilità del sistema, HUROM offre inoltre una garanzia estesa di 2 anni su motore e componenti.