



Zumex celebra con la nueva Multifruit sus 25 años en EEUU

La multinacional acude al centenario de NRA, la feria más grande del sector retail y canal HORECA en EE. UU., con el lanzamiento de la nueva Multifruit más potente y robusta para los profesionales Foodservice más exigentes.

Un cuarto de siglo, Las primeras máquinas de Zumex Group llegaron a EEUU en 1994, hace poco más de 25 años, desde entonces la firma, partner estratégico de referencia para el desarrollo del negocio del zumo, no ha parado de aumentar su presencia en los mercados estadounidenses y canadienses, un crecimiento impulsado en parte por la capilaridad que le aporta su filial propia, afincada en el país desde 2007. La firma fue la primera en introducir el concepto de zumo recién exprimido en cadenas de supermercados tan importantes como WholeFoods, HEB, Wegmans, llegando así a miles de hogares norteamericanos con un producto fresco, natural y saludable.

Una larga historia que afianza la apuesta de la compañía por estos mercados, y por ello, en 2019 Zumex aprovecha el centenario del NRA Show de Chicago para presentar la nueva Multifruit, una máquina con gran demanda en este mercado. Así, Zumex vuelve de nuevo a la feria referente en hostelería y restauración de EEUU, a la que acuden más de 2.000 exhibidores y profesionales de más de 100 países.

En esta edición especial, el plato fuerte es la nueva versión superior de la licuadora profesional Multifruit, perfecta para exprimir al máximo el rendimiento de espacios HoReCa y Juice Bars con servicio de zumos non-stop. Pero no es el único, la firma avanza novedades en su gama Versatile Pro, la nueva exprimidora autoservicio más compacta del mercado e idónea para los contextos convenience en la que confían grandes firmas americanas como Starbucks, Subway, Jamba Juice o Jugo Juice.

Con ello, el objetivo de Zumex, además de impulsar la penetración en los diferentes estados del país, continúa siendo liderar la innovación en el negocio del zumo, esta es, según la firma, la mejor forma de cuidar su alianza con las grandes compañías de los canales de HORECA y retail.

Nueva Multifruit, corazón de Titanium que puede con todo

La nueva generación de Multifruit destaca por su nuevo disco rallador de Titanium, la máxima dureza del disco (combinada con el potente motor Brushless) le confiere un gran rendimiento en el licuado de zumos multifrutas con menor esfuerzo de los profesionales foodservice. El nuevo material del disco, extremadamente resistente, acaba sin dificultad con las frutas y verduras más duras, desde zanahorias, manzanas o piñas hasta apio o jengibre.

Pero, además, la mayor dureza de las cuchillas y una nueva cruceta, unida a la robustez del disco de titanio, mejora el corte e incrementa la resistencia al desgaste, garantizando una mayor durabilidad de la licuadora.

Otra de las nuevas innovaciones en diseño de esta licuadora profesional es el nuevo grifo más cómodo y eficiente, con un acabado Easy Grip garantiza un mejor agarre y cuenta con un caudal de zumo más fluido para servir jugos directamente al cliente. Asimismo, el nuevo grifo permite un giro de 180° para mantener en perfectas condiciones de higiene espacios tan diversos como cafeterías, restaurantes, coctelerías o Juice Bar, entre otros.

La nueva Multifruit, que continúa contando con componentes únicos como la boca de entrada tamaño XL, no solo destaca por su eficiencia y robustez, ahora sus nuevos acabados destacan la marca Multifruit y refuerzan su personalidad incluyendo su logo justo encima del panel de velocidades. La licuadora profesional más avanzada del mercado sigue disponible en cinco colores (Black, Cherry, Graphite, Silver y White) para adaptarse al estilo de locales únicos.

[Zumex New Multifruit Commercial Juicer | Video Presentation](#)



Contacto de prensa:

Dpto. Comunicación
zumex@zumex.com
961301251
<http://www.zumex.com>