

Jus frais : gardez leurs nutriments intacts.

Dénaturés par une succession de procédés industriels (décongélation, pasteurisation, additifs divers...) et le stockage, les produits du commerce n'ont plus guère de jus que le nom. Les jus frais en revanche vous offrent une vitalité intacte, et s'inscrivent pleinement dans la prescription de 5 fruits et légumes par jour du programme national d'alimentation...

A condition bien sûr de choisir le bon procédé d'extraction, limitant à la fois l'échauffement qui provoque l'oxydation des nutriments, et le passage des résidus chimiques dans le jus.

Presse - fruits et extracteurs à force centrifuge, outre leur non-polyvalence et leur faible rendement - ont l'inconvénient d'échauffer et d'oxygéner (d'où oxydation rapide).

Il faut donc leur préférer si possible un extracteur puissant et à rotation lente qui préserve au mieux la qualité nutritive du jus. D'autant que lorsqu'elle est broyée et comprimée lentement, la pulpe retient mieux les métaux toxiques de haute densité (mercure, plomb) qui se lient naturellement à la cellulose (cf les travaux du professeur Walker).

Choisissez votre extracteur...

Les 5 extracteurs de jus de notre gamme respectent cette prescription, avec trois techniques différentes (rouleaux broyeurs, vis sans fin ou couteau broyeur). Découvrez-les dans les pages qui suivent et aidez-vous du comparatif ci-dessous pour choisir le vôtre.



Hurom Versapers
l'extracteur vertical
(page 11)

Green Star™ Elite
l'extracteur de jus santé
(page 12/13)

Green Star™ GS 1000
l'extracteur de jus santé
(page 13)

SoloStar™ II
l'extracteur familial
(page 14)

Champion
le multi-fonctions
(page 15)

POINTS FORTS

- Conception verticale
- Faible encombrement sur le plan de travail
- Design innovant
- Montage et démontage ultra-simple

- Montage / démontage simplifié
- Bon taux d'extraction et grande polyvalence
- Aimants anti-oxydants
- Convient à un usage intensif (familles nombreuses, professionnel)

- Un « plus » conservation : les aimants anti-oxydants
- Convient à un usage intensif (familles nombreuses, professionnel)

- Système simple
- Nombreuses possibilités de préparations culinaires
- Parfait pour débuter dans les jus et pour les familles nombreuses

- Grande robustesse
- Moulin à grain en option pour mouder obtenir des farines
- Convient à un usage intensif (familles nombreuses, professionnel)

POLYVALENCE ET CONSERVATION DU JUS

- Pâtisseries
- Jus fruits et légumes
- Jus d'herbe (blé, orge...)
- Purée pour bébé
- Sorbet
- Beurre de noix
- Conservation du jus > 12 h au frais

Non
Oui
Oui
Non
Non
Non
Non

Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
(aimants anti-oxydants)

En option
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
(aimants anti-oxydants)

Non
Oui
Oui
Oui
Oui
Oui
Non

Non
Oui
Non
Oui
Oui
Oui
Non

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Mécanisme
- Vitesse de rotation
- Consommation
- Garantie
- Poids
- Dimensions

Vis unique
80 trs/min
150 w
2 ans pièces,
10 ans moteur
5,2 kg
250x402x173mm

Vis jumelées Jumbo
(3 étapes d'extraction)
110 trs/min
200 w
5 ans pièces
et moteur
8 kg
464x175x318mm

Vis jumelées
(2 étapes d'extraction)
110 trs/min
190 w
5 ans pièces
et moteur
8,6 kg
455x165x350mm

Vis unique
80 trs/min
180 w
1 an pièces,
5 ans moteur
7 kg
425x190x345mm

Tarière
1425 trs/min
420 w
5 ans pièces,
10 ans moteur
11 kg
425x200x290mm