

existe aussi en finition blanc



JAZZ PRO

extracteur de jus professionnel

Performant, robuste, silencieux et simple, **JAZZ PRO** est l'engin professionnel de la gamme. Aussi équipé d'un système à vis unique (verticale), il produit des jus trois fois plus vite que ses frères **MAX** et **VIVO** en même vitesse de rotation. Il peut être utilisé en continu en restauration. La pulpe produite est plus sèche qu'avec tout autre appareil. Il presse avec excellence les jus d'herbes (comme l'herbe de blé), ce qui permettra de produire de merveilleuses

Huiles Parfumées aux Aromates.

JAZZ PRO est plus qu'une simple centrifugeuse de haut vol : il peut aussi produire des laits végétaux, comme le lait d'amandes ou de soja; il réalise des coulis de fruits qui seront la base de gelées de fruits peu sucrées et parfumées; il filtre les potages épais.

Performant, robuste, silencieux, peu encombrant, **JAZZ PRO** produit des jus de première pression à froid.

Performant

Tout en ne tournant qu'à 70 tours minute, cet appareil à visée professionnelle est deux et demi à **trois fois plus rapide** que **JAZZ MAX**. Le **jus est plus volumineux** avec l'extracteur **JAZZ PRO** qu'avec une centrifugeuse ou qu'avec d'autres extracteurs, à simple ou à double vis.

L'appareil presse jusqu'à la dernière goutte de jus et éjecte toute la pulpe. Rien ne reste dans le tambour.

Le **goût des jus de légumes et fruits est exceptionnel** par rapport à ce que l'on obtient avec d'autres matériels. Les centrifugeuses broient les végétaux dans un contenant en métal et les propulsent contre un tamis qui tourne à près de dix mille tours par minute. L'oxydation et la chauffe qui en résultent rendent le jus inapte à être conservé plus d'une heure sans perdre saveur et donc propriétés. Les extracteurs doux, eux, mastiquent en douceur les végétaux en petites particules pour en extraire doucement le jus... Ils triturent les végétaux à l'aide de rouleaux broyeurs en matière plastique en tournant à basse vitesse de rotation (70 tours minute pour le **JAZZ PRO**), ce qui réduit fort l'oxydation.

Robuste

Destiné à un usage commercial intensif, **JAZZ PRO** est fabriqué avec des matériaux de première qualité. L'usage de précision des pièces exige un lavage et montage plus soigneux que pour le **MAX**.

Dans la gamme **JAZZ** le **PRO** est votre atout vitesse

JAZZ PRO est en vente dans les lieux mentionnés sur le site (au principal: magasins bio diffusant déjà **JAZZ MAX**).
Toutes les questions techniques sont à adresser à la S.A. Audielec, importateur exclusif pour le Benelux et la France:
rue de la Procession 8, BE-1400 Nivelles • WWW.JAZZMAX.EU • info@jazzmax.eu
tél: +32(0)67-21.32.71 (9-12h lundi au vendredi) • télécopie : +32(0)67-22.10.01

Pratique

Un système d'**entraînement automatique** des végétaux rend l'utilisation d'un poussoir ou pilon inutile. Bien pratique lors de coups de feu en cuisine ! Grâce à **JAZZ PRO**, vous **filtrerez** aussi les potages épais en un clin d'oeil - opération laborieuse avec le classique moulin à légumes (passe-vite en Belgique). Le mode d'emploi est traduit en français. Il est très clair et contient, outre la partie technique, quantité d'idées de recettes.

Le **JAZZ PRO** est conçu de telle sorte qu'on peut **produire des litres de jus d'affilée sans devoir le rincer** (même lorsqu'il s'agit de raisins ou de groseilles, très riches en pépins). Entre les jus de goûts différents, il peut être rincé sans devoir être démonté. L'opération de **démontage-lavage-remontage** prend 2 minutes... Le jus qui en résulte peut être **gardé jusqu'à 24 heures** en maintenant toutes ses propriétés. Les jus peuvent donc être préparés à l'avance et conservés au réfrigérateur.

JAZZ PRO est royal pour la production de **jus/coulis de fruits des bois**: depuis les framboises jusqu'aux groseilles en passant par les capricieux cassis, si longs à transformer classiquement en coulis. Le jus d'herbe de blé ou d'orge est un jeu d'enfant. Plus rapide pour plus de jus qu'avec **MAX** ou d'autres extracteurs multifonctions.

Tendance végé

JAZZ PRO permet de produire des **laits végétaux** à partir d'amandes, de soja, etc. Laissez tremper les amandes (ou les graines de soja précuites) dans de l'eau. Filtrerez. Vous venez de produire du lait végétal d'amandes, de soja, d'avoine, etc.

Choisir le **JAZZ PRO** en **blanc ou en chromé**? La coque est la même, seule l'apparence change. Le chromé est plus *classy*, mais demande un entretien plus soutenu à cause des traces de doigt.

Lave-vaisselle? Les accessoires contenant du métal (cônes, tarière) ne supporteront pas longtemps le lave-vaisselle. Ils doivent être simplement rincés sous l'eau courante. Cela suffit.

DES JUS DE TOUS LES LÉGUMES OU FRUITS FRAIS, EN PREMIÈRE PRESSION À FROID

Pressez tous les fruits et légumes, y compris les jus verts, si difficiles à obtenir, comme l'herbe de blé ou les jus « durs » comme la pomme de terre crue. Pommes, carottes, ananas, raisins, concombres, fraises, tomates et même des légumes fibreux comme le fenouil ou le céleri. Vous boirez la vitalité sous forme de Jus Nature. Vous les déclinez aussi en *Milk Shakes végétaux* ou en *Veloutés de Fruits Frais*. La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par le nouveau procédé d'extraction unique.



DES COULIS DE FRUITS POUR DES GELÉES PEU SUCRÉES ET TRÈS PARFUMÉES



DU JUS D'HERBE DE BLÉ OU D'ORGE



Dernière innovation de l'inventeur de l'extracteur de jus **MAX**, **JAZZ PRO** est destiné aux bars à jus, restaurants, centres de bien-être, etc.



DES HUILES AROMATIQUES À BASE DE JUS DE BASILIC, PERSIL, ETC.

Grâce à la capacité de l'extracteur de presser les jus d'herbes, vous pourrez produire de l'*Huile Parfumée*, qui est un joli nom pour du jus d'aromates dilué d'un peu d'huile. L'objectif n'est pas seulement une découverte gustative.

Vous pourrez ainsi conserver des fonds de sauce d'herbes plusieurs jours, si pas semaines au frais.

Exemple. ❶ Pressez du jus de persil et diluez-le pour partie d'huile (d'un quart à la moitié). ❷ Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et une pincettée de sel... Exquis, et surtout pratique : vous garderez cette *Huile Parfumée* au réfrigérateur plusieurs semaines, sans perdre les principes actifs ou les saveurs des aromates. Ces huiles serviront de base à vos *Vinaigrettes* ou *Coulis de Légumes* sur le pouce.

DES LAITS VÉGÉTAUX MAISON

JAZZ PRO permet d'extraire du lait végétal (d'amandes, de soja, etc.). Cette procédure serait aussi possible au robot ménager, au blender ou au mouli-légumes, mais elle serait alors bien plus laborieuse: après avoir mouliné, il faudrait filtrer longuement le broyat en l'écrasant à travers plusieurs couches d'étamines, sur une passoire. Avec le PRO, il suffit de presser le "jus" d'amandes trempées...

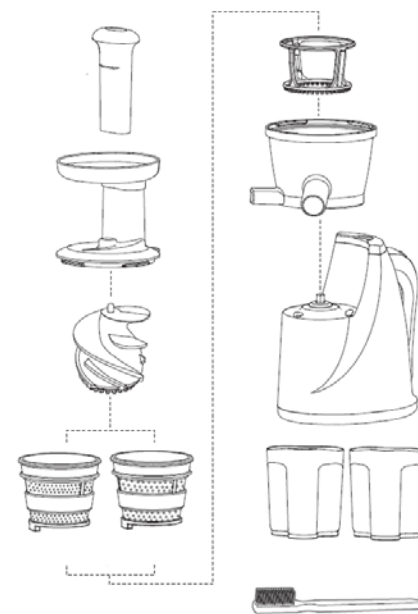


ET AUSSI: FILTRER LES POTAGES EN UN CLIN D'OEIL

JAZZ PRO permet de reproduire en un tournemain le résultat du lent et laborieux filtrage classique au moulin à légumes.

L'appareil est fourni avec les accessoires* suivants:

- 1 manuel d'utilisation bilingue FR-NL
- un récipient à jus (capacité : un litre)
- un récipient à pulpe (capacité : un litre)
- 1 tambour
- 1 tarière/vis
- 1 brosse rotative
- 1 pilon
- 1 couvercle de tambour
- 1 brosse de nettoyage
- 2 filtres à jus: un orange et un blanc



* Tous les accessoires sont disponibles à l'achat séparément en cas de dégât ou de perte.
Délais de livraison: une semaine.

Données techniques

Nom du modèle	Jazz PRO Extracteur de jus professionnel
Dimensions	Long.: 250mm, larg.: 173 mm, haut.: 402mm
Voltage	230V
Fréquence	50Hz
Consommation	140 w
Moteur	monophasé à induction
Nb tours/min.	63 à 75
Fusibles	250V 5A
Poids	5,2 kg
Finition	blanc ou chromé
Garantie	Trois ans

Aussi dans la gamme Jazz

Votre atout **multifonction** : le **JAZZ MAX** qui, outre le cône à jus, est équipé d'un cône broyeur et d'accessoires pour pouvoir broyer et produire des caviars végétaux, des pâtes maison, des confitures, etc. **JAZZ MAX** produit aussi des coulis ou des laits végétaux et filtre les potages, mais plus lentement que **JAZZ PRO**. Il se lave et se remonte en revanche bien plus vite...



existe aussi en
finition chromée



n'existe qu'en une
seule finition



Votre atout **budget**: le **JAZZ UNO**, pour commencer l'aventure des jus, en budget limité. Modulable : les accessoires autres que le cône à jus sont en option dès que le budget le permet. Lavage et remontage aussi rapide que **MAX**, soit les plus rapides du marché.

Quels appareils complémentaires au **JAZZ PRO**, pour un bar à jus ou un restaurant ?

Pour mouliner et conserver sur la durée des pâtés végétaux comme le *Houmous*, des beurres de noix à la base de *Caviar de Tournesol au Curry* ou de *Sauce Crèmeuse de Graines Germées* : un extracteur de jus multifonctions comme notre **JAZZ MAX**. Cet engin viendra aussi à point pour presser un petit volume de jus, à l'occasion. Il ne nécessite qu'un rinçage de trente secondes. Il est plus performant que le **PRO** pour certains jus fibreux (bâtons de citronnelle, verts de poireaux, etc.).



robot classique

Dans le même contexte, dans le cas où vous refaites les pâtés tous les jours et où l'oxydation des caviars sur plusieurs jours ne vous préoccupe pas :

♦ un robot classique comme un *Magimix* pour les petites structures ou un *Robocoupe* pour les

plus grands volumes; ils apporteront une fonction râpe et éminceur.

♦ ou un blender de type *Kenwood*.



blender



moulin légumes
électrique

Vous ne produisez des caviars que rarement, en petites quantités pour des événements ? Un petit moulin légumes à multiples récipients, de type *Magic Bullet*, à 50 euros fera l'affaire, comme pour une utilisation en petite famille.

Pour les jus d'oranges & Cie, un presse-agrumes professionnel électrique. Il n'en existe pas en version d'extraction douce.