

## IL DISTRIBUTORE DI SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA



Oranfresh OR M30 è un distributore automatico di **spremuta fresca d'arancia preparata all'istante a vista del consumatore.**

Le arance sono tenute refrigerate nell'apposito magazzino collocato nella parte superiore del distributore e a vista del consumatore, che può seguire le fasi del processo di spremitura che avviene in soli 15 secondi.

**La spremuta ottenuta è di elevata qualità**, dolce, con assenza di oli amari della buccia. Il processo è quello già adottato nelle macchine Oranfresh da banco ed ben collaudato da anni di esercizio nelle diverse migliaia di macchine in tutto il mondo.

**Il distributore** procede alla spremitura delle arance appena attivato l'inserimento delle monete.

**I frutti sono mantenuti refrigerati per garantire una migliore conservazione** e consentire l'erogazione di una spremuta fresca; la temperatura è regolabile **tra 5 e 8° C.**

E' **dotato di dispensatore automatico di bicchieri** in plastica di diametro superiore di 70 mm., ed è in grado di contenere oltre **35 bicchieri della capacità di 200 cc.**

I residui del processo di spremitura e del ciclo di lavaggio vengono scaricati in un apposito contenitore.

**Specifiche tecniche:** Altezza: 163 cm Profondità: 60 cm Larghezza: 63 cm Peso a vuoto: 80 Kg.

**Velocità di processo:** 21 arance/minuto Amp: 11,5 US/ 5,5 UE Volts: 110/120 US – 220/240 UE

### IL PRODOTTO

Il distributore eroga un **bicchiere da 200 cc di spremuta fresca** di arancia, ottenuta spremendo 2-4 arance a seconda del peso dei singoli frutti.

Il **costo promozionale** per le scuole è di **1,30 €a spremuta**, per le altre utenze il costo è di 1,50 euro..

La fornitura del prodotto viene assicurata da **Orangexpress di Catania**, associata al Consorzio di tutela Arancia Rossa di Sicilia, che ha una sede logistica in Romagna.

Da **novembre a maggio** le arance godono della **certificazione "Arancia Rossa di Sicilia IGP"** (Indicazione Geografica Protetta). Ed è proprio questo il periodo in cui il prodotto esprime al meglio le proprie **caratteristiche organolettiche.**

Le **arance rosse** contengono le **antocianine**, che conferiscono ai frutti il caratteristico colore rosso più o meno intenso a seconda della varietà, del grado di maturazione e delle condizioni pedoclimatiche. L'antocianina dominante nelle arance rosse è la cianidina-3glucoside, che esercita la più potente azione **antiossidante** tra le antocianine più diffuse nei frutti.

Queste **le varietà** inserite nel distributore in relazione alla **stagionalità:**

- Bionde: **Navel** (novembre- aprile) **Valencia** (da aprile fino a luglio)
- Rosse: **Moro** (dicembre-febbraio) **Tarocco** (dicembre-aprile) **Sanguinello** (febbraio-marzo).

### Composizione chimica e valore nutrizionale per 100 g di spremuta di arancia:

Acqua (g):	89,3	Proteine (g):	0,5
Carboidrati disponibili (g):	8,2	Zuccheri solubili (g):	8,2
Ferro (mg):	0,2	Calcio (mg):	15
Fosforo (mg):	17	Tiamina (mg):	0,05
Riboflavina (mg):	0,03	Niacina (mg):	0,4
Vitamina A retinolo eq.(µg):	38	Vitamina C (mg):	44
Vitamina E (mg):	tr.		
Energia (kcal):	33 ( kJ:137)		

