

QOrange, lo spremiagrumi perfetto per il tuo bar

Pubblicato: Venerdì 23 Dicembre 2022



Tra un bicchiere di **spremuta d'arancia** appena preparata e un succo di frutta confezionato, il secondo non ha la minima chance di essere consumato. Negli ultimi tempi la **consapevolezza alimentare** ha stravolto le regole del mercato, favorendo sempre di più i **prodotti naturali** e mettendo al bando quelli confezionati contraddistinti da conservanti, coloranti e zuccheri. Bar e ristoranti devono quindi tener conto del cambiamento di rotta e virare verso le nuove tendenze dotandosi di tutte le attrezzature necessarie.

La spremuta di arancio è uno dei più grandi classici invernali. Una bevanda ricca di **nutrienti**, raccomandata ad adulti e piccini per **rafforzare il sistema immunitario** e **combattere i malanni di stagione**. Validi alternative al classico caffè o alla tazza di latte, sono tanti i consumatori che sorseggiano bicchieri ricchi di vitamina C ai banconi dei bar. Per essere sicuri di offrire **spremute di qualità** non basta selezionare solo le migliori arance, ma bisogna dotarsi dei migliori strumenti in circolazione per ottenere la massima resa e, perché no, anche una riduzione dei costi. Le macchine QOrange ad oggi sono le migliori in circolazione in grado di rispondere a tali requisiti.

Spremiagrumi QOrange, l'eccellenza per i bar

All'interno di un bar, avere uno spremiagrumi professionale permette dunque di soddisfare i nuovi bisogni dei consumatori. Le macchine **QOrange**, oltre a sfruttare le più moderne tecnologie, si adattano alla perfezione ad **ogni tipo d'attività**. Il catalogo offre infatti **otto diversi modelli** differenti per resa, dimensione e funzioni. L'ampia scelta ha permesso al marchio di aggiudicarsi una larga fetta del mercato, con esercenti che si sono affidati a QOrange per caratterizzare la propria attività.

Le macchine si distinguono in **automatiche** e **semiautomatiche**. Nel primo caso, il cestello delle macchine è rotante. In questo modo le arance scendono autonomamente all'interno della macchina, senza la necessità di un intervento umano. Nelle macchine semiautomatiche è necessario avere l'attenzione di riempire il cestello manualmente. Una volta caricato interamente quest'ultimo, le arance scorreranno spingendo all'interno della macchina. Entrambi i modelli sono composti da parti in **acciaio inox**, rendendoli dunque praticamente indistruttibili, e una parte in **plexiglass**, design che permette di osservare dall'esterno l'intero processo di estrazione del succo. Una struttura studiata anche in funzione della **pulizia**: semplice, rapida e intuitiva.

La parte più interessante riguarda la **resa delle arance spremute** dalle macchine che arriva **fino all'80%** con un succo privo di semi, polpa e di retrogusto amaro. Ciò significa una notevole riduzione degli sprechi e di conseguenza un risparmio sui costi. Se ad esempio con una classica macchina commerciale per un bicchiere di spremuta occorrono quattro arance, con lo spremiagrumi QOrange ne sono sufficienti due. Infine, la **velocità di lavorazione** permette di ottenere una spremuta d'arancio in pochissimi minuti, il che consente di poter servire i clienti molto rapidamente.

Qualità e professionalità

Scegliere QOrange significa affidarsi ad una **solida azienda**, l'Italian Slow Food, che da oltre 35 anni progetta, costruisce e produce attrezzature e macchinari per la ristorazione. Una storia **Made in Italy**

che nel corso degli anni è stata protagonista di una forte espansione nel mercato, puntando sulla qualità dei prodotti e dei servizi forniti. Il concetto cardine è di fornire ai propri clienti un sistema **“chiavi in mano”** con macchine pronte all’uso che non necessitano di personale specializzato. Tra gli altri vantaggi e servizi offerti, sono compresi il **trasporto**, l’**installazione** e la **manutenzione** delle stesse macchine, così come la possibilità di acquistare dallo stesso fornitore accessori e ricambi.

Una soluzione commerciale pensata per semplificare la vita di imprenditori, soprattutto quelli alle prime armi, e per mettere a frutto gli investimenti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it