

Línea Vending

Vending Range

La línea Vending es una solución perfecta para dispensar zumo 100% natural y refrigerado en cualquier espacio. Recomendado para grandes superficies.

The Vending range is the perfect solution for dispensing 100% natural chilled fruit juice in any location. Such as large retail outlets.

El zumo perfecto

“Todas nuestras líneas de producto
están diseñadas partiendo
de una misma premisa:
la búsqueda del zumo perfecto.”

The perfect juice

“All our product lines are designed
from the same premise: the quest
for the perfect juice.”



"La tendencia en el comercio es automatizar los procesos de venta; ya que de esta manera, se ahorra en costes, personal y tiempo. El vending se ha convertido en una de las actividades comerciales más lucrativas y de mayor crecimiento en todo el mundo durante los últimos años. Se trata de un ingenioso método de captación de recursos, que puede servir como una fuente complementaria a tus ingresos o ser tu principal actividad económica".

"Automating sales processes are a current trend in the retail industry, since general costs, staff and time can be reduced. Vending has become one of the most lucrative and fastest-growing businesses in the world in the last few years. It offers an ingenious way of attracting resources that can serve as a complementary source of revenue or as your main economic activity."



Todos los exprimidores Zummo utilizan un sistema de exprimido exclusivo que los hace únicos en el sector, el Efficient Vertical System — EVS. La fruta se corta, de forma precisa, en dos mitades que se exprimen mediante presión. De esta forma se obtiene la máxima rentabilidad de cada fruta y se logra el sabor más natural, porque la corteza sale intacta del proceso de exprimido y no entra, en ningún momento, en contacto con el zumo.

All Zummo juicers use an exclusive squeezing system that makes them unique: the Efficient Vertical System (EVS). The fruit is precisely cut into two halves to be then squeezed by pressure, which enables to have the maximum amount of juice from each fruit. Also, the most natural flavour is obtained, since the peel remains intact during the squeezing process and it does not come into contact with the juice at any time.



Las cinco claves del Vending

The five keys to Vending

1-Tiempo. Una vez implantada su red Zummo Vending la inversión en tiempo es mínima. Estimado: Por cada 100 máquinas se emplean aproximadamente tan solo 30 horas de trabajo semanal.
 2-Abierto 24h. Generación de ingresos día y noche durante 365 días al año sin seguros sociales, prestaciones ni gastos de personal.
 3-Inversión. Los gastos generales y de mantenimiento del modelo Zummo Vending son bajos, lo que permite recuperar la inversión en un tiempo muy corto, y aumentar rápidamente el capital.
 4-Zumo. Al tratarse el zumo de un producto de impulso, el modelo se convierte en un negocio de alta rentabilidad.
 5-Vending. Este modelo de venta cada vez está más implantado en el día a día, estando los productos sanos y naturales entre los más demandados por los clientes.

1-Time. Once your Zummo Vending network is installed, time investment will be reduced. It is estimated that around 30 hours of work a week are needed for every 100 machines.
 2-Open 24/7. Revenues are generated day and night, 365 days a year; no social security contribution, staff benefits or other staff costs are required.
 3-Investment. General and maintenance costs associated to Zummo Vending are low, which results in a very short return of the investment while increasing your capital rapidly.
 4-Juice. As juice is an impulse-buy product, this model quickly becomes a highly profitable business.
 5-Vending. This is an increasingly widespread sales option in our daily lives, while healthy, natural products are the most sought-after by customers.

ZV25

La ZV25, es la solución Vending Zummo más compacta en dimensiones y más grande en prestaciones. Su tamaño reducido la hace ideal para instalarla en oficinas, tiendas o negocios.

The ZV25 model is the most compact Zummo Vending machine in terms of dimensions, but offering a high performance. Its small size makes it ideal for offices, shops and businesses.





Ref. ZV25

ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

- Exprimidor Z14
 - Exprimidor montado sobre bandeja con guías para facilitar su manipulación
 - Equipo de frío extraíble
 - Direct juice: zumo directo al vaso
 - Compartimento de recogida de zumo con ventana con bloqueo automático
 - Display informativo: menú en 8 idiomas
 - Información del tipo de avería
 - Panel frontal retro iluminado mediante leds
 - Cerradura rienda programable para llave maestra
 - Zona de seguridad del depósito de monedas/billetes
 - Ventana iluminada para visualizar el proceso de exprimido
 - Control electrónico de temperatura
 - Limpieza automática programable en base al tiempo transcurrido
 - Piezas del exprimidor totalmente desmontables
- Z14 juicer
 - Squeezing mechanism assembled on a tray with tracks for easy handling
 - Removable cooling system
 - Direct juice: juice goes straight to the glass
 - Compartment for juice collection equipped with an automatic blocking door system
 - Informative display panel: menu in 8 languages
 - Information on type of malfunction
 - Backlit front panel LED
 - Lock adjustable to master keys
 - Security zone for the coin/banknote deposit
 - Illuminated window to watch the juicing process
 - Electronic temperature control
 - Automatic cleaning which can be programmed according to the number of services or after a certain time interval
 - Squeezer components can be fully disassembled

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

Voltaje / Voltage	230V-50 Hz. 220V-60 Hz. 110V-60 Hz
Consumo / Power consumption	700 W
Autonomía / Autonomy	50-55 servicios / services
Tiempo de servicio / Service time	16-21 segundos (según configuración) / 16-21 seconds (Depending on the configuration)
Refrigerante / Coolant	R134A
Peso / Weight	225 kg / 496 lb
Alimentador / Feeder	25 kg de fruta / 55 lb of fruit
Dispensador de vasos / Glass dispenser	115 uds. para vasos boca Ø 70-71 de 150 cc a 220 cc / 115 for glasses with Ø 70 – 71 mm / 2.75" – 2.79" of 150 - 200 cc / 5 – 7.5 oz.
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	Ø 55– 75 mm / 2.16" – 2.95" Opt: Copa grande / large cup kit Ø 70– 90 mm / 2.75" – 3.54"
Medidas / Dimensions	1845 (a) x 680 (l) x 700 (p) mm / 1845 (h) x 680 (w) x 700 (d) mm / 72.63" (h) x 26.77" (w) x 27.56" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Max. presión entrada agua / Max. water pressure	6 bar



Z10

El modelo Z10, por su mayor tamaño y capacidad, es la mejor opción para atender grandes demandas. Ideal para ubicarlo en lugares donde hay gran afluencia de público, como centros comerciales, aeropuertos, estaciones, hospitales o centros deportivos.

Having a larger size and capacity, the Z10 model is the best option for locations registering a high consumption demand and a constant flow of people (i.e. shopping centres, airports, railway or bus stations, hospitals and sport centres).

ESPECIFICACIONES / SPECIFICATIONS

- Exprimidor Z06
- Equipo de frío en zona superior
- Bajo consumo eléctrico
- Display informativo mediante sistema numérico
- Direct juice: zumo directo al vaso
- Ventana iluminada para visualizar el proceso de exprimido
- Control electrónico de temperatura
- Limpieza automática programable en base al tiempo transcurrido
- Piezas del exprimidor totalmente desmontables
- Información del tipo de avería

- Z06 juicer
- Cooling system in the upper part
- Low power consumption
- Informative display using a numerical system
- Direct juice: juice goes straight to the glass
- Illuminated window to watch the juicing process
- Electronic temperature control
- Automatic cleaning which can be programmed according to the number of services or after a certain time interval
- Squeezer components can be fully dismantled
- Information on type of malfunction

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

Voltaje / Voltage	230V-50 Hz. 220V-60 Hz. 110V-60 Hz
Consumo / Power consumption	1400 W
Autonomía / Autonomy	100-110 servicios / services
Tiempo de servicio / Service time	16-21 segundos (según configuración) / 16-21 seconds (Depending on the configuration)
Refrigerante / Coolant	R134A
Peso / Weight	298 kg / 656 lb
Alimentador / Feeder	45-50 kg de fruta / 100 – 110 lb of fruit
Dispensador de vasos / Glass dispenser	140 uds. para vasos boca Ø 70-71 de 150 cc a 220 cc / 140 glasses with Ø 70 – 71 mm / 2.75" – 2.79" of 150 a 200 cc / 5 – 7.5 oz.
Diámetro de fruta / Diameter of fruit	Ø 55– 75 mm / 2.16" – 2.95" Optional: large cup kit Ø 70– 90 mm / 2.75" – 3.54"
Medidas / Dimensions	1830 (a) x 1000 (l) x 680 (p) mm / 1830 (h) x 1000 (w) x 680 (d) mm / 72" (h) x 39.37" (w) x 26.77" (d)
Protección / Safety	Sensores de bloqueo / Blocking sensors
Max. presión entrada agua / Max. water pressure	6bar



Ref. Z10

Vasos / Glasses

Ref. 0001 (220 ml / 7.5 oz.)
 Ref. 0002 (250 ml / 8.5 oz.)
 Ref. 0003 (150 ml / 5.1 oz.)



- Volumen: 220 - 250 - 150 ml
- Diámetro: 70 - 71 mm / 73 - 74 mm / 70 - 71 mm
- Dispensador opcional para vasos de 73 - 76 mm

- Vol: 220 - 250 - 150 ml / 7.5 - 8.5 - 5.1 oz.
- Diameter: Ø 70 - 71 mm / 2.76" - 2.8" - Ø 73 - 74 mm / 2.87" - 2.91" - Ø 70 - 71 mm / 2.76" - 2.8"
- Optional glass dispenser for glasses Ø 73 - 76 mm / 2.87" - 2.99"

Adhesivos / Stickers

Ref. 1002027 (Adhesivo puerta Z10)
 Ref. 1002025 (Adhesivo lateral Z10)
 Ref. 1607035A (Adhesivo lateral puerta ZV25)
 Ref. 1607104 (Adhesivo lateral lateral ZV25)



- Posibilidad de personalizar vinilos previa aprobación del diseño por parte de Zummo (el material corre a cargo del cliente)

- Vinyl stickers' design might be customized subject to prior approval by Zummo (to be charged additionally)

Kit de limpieza / Cleaning kit

Ref. Consultar / Ask for details

NEW



- Kit de limpieza específico para ZV25
- Kit de limpieza específico para Z10

- Specific cleaning kit for ZV25
- Specific cleaning kit for Z10

Dispositivos de pago /
Payment systems

Consultar con Zummo / To be checked with Zummo

Modem /
Modem

Para Z10 / For Z10

Telemetría /
Telemetry

Consultar con Zummo / To be checked with Zummo



- Monedero (protocolo ejecutivo o MDB)
- Billetero (protocolo MDB)
- Cashless (protocolo ejecutivo o MDB)
- Coin acceptor (executive or MDB protocol)
- Banknote acceptor (MDB protocol)
- Cashless payment (executive or MDB protocol)

- Facilita información del estado de la máquina mediante SMS
- Device providing information on the status of the machine by SMS

- Permite obtener información de la recaudación y estado de la máquina, así como cambiar los precios del servicio de forma remota*
- Permite obtener información a tiempo real de la recaudación y estado de la máquina, así como cambiar los precios del servicio de forma remota

Tabla de amortización

Payback calculator

Parámetros		Vasos al día					
Precio por kilo	0,50 €	10	20	30	40	50	60
Naranja por kilo	8						
Naranjas por vaso	3						
Volumen del vaso	180 ml						
Coste de la máquina*	8.411,00 €						
Precio por vaso	2,00 €						
		Resultados por máquina					
Coste diario de naranjas	1,88€	3,75€	5,6 €	7,50€	9,38 €	11,25€	
Ingresos diarios	18,13 €	36,25€	54,38 €	72,50€	90,63€	108,75€	
Ingresos mensuales	543,75€	1.087,50€	1.631,25€	2.175,00€	2.718,75€	3.262,50€	
Amortización (en meses)	15,5	7,7	5,2	3,9	3,1	2,6	

Parameters		Average of daily services					
Price per kilo	0,50 €	10	20	30	40	50	60
Oranges per kilo	8						
Oranges per glass	3						
Volume per glass	180 ml						
Cost of the machine*	8.411,00 €						
Glass selling price	2,00 €						
		Results per machine					
Daily cost of oranges	1,88€	3,75€	5,6 €	7,50€	9,38 €	11,25€	
Daily gross margin	18,13 €	36,25€	54,38 €	72,50€	90,63€	108,75€	
Monthly daily gross margin	543,75€	1.087,50€	1.631,25€	2.175,00€	2.718,75€	3.262,50€	
Pay back (in months)	15,5	7,7	5,2	3,9	3,1	2,6	

