

## So klein und schon so viele Vitamine

So blitzschnell wie dieses Gerät gesunde und wohlschmeckende Erfrischungen auf Knopfdruck bietet, kommt man mit herkömmlichem „Flaschenservice“ nicht nach! Direkt an die Wasserleitung <sup>1)</sup> angeschlossen, zaubert der FruitFix in Windeseile gesunde Vitamine in Bestform direkt in Gläser oder Flaschen.

Die FruitFix-Dispenser sind in ihrer Disziplin richtige Marathonläufer. Dieser kleine Fruchtsaft-Automat bietet mit seinem Vorrat an Fruchtsaft-Konzentrat (ernährungsmedizinisch geprüft, für Diabetiker geeignet) eine hohe Leistung – im Eiltempo erhalten Sie auf Knopfdruck bis 900 Portionen (à 0,2 Liter) leckere und gesunde Säfte. Ob als Einzelportion oder in Halbliter-Karaffen, dieses Gerät ist sofort wieder bereit für die nächsten Durstigen. Und auf der ganzen Strecke kein Nachtropfen, keine Wartezeiten, hygienisch einwandfrei (HACCP-Standard) - einfach rundum eine saubere Sache. Lieferbar auch mit Zahlungssystem.

Vitamine pur aus dem VitaDrinx sind beliebt in Büros und Kantinen, in Alten- und Pflegeheimen, Krankenhäusern etc..

### Überall eben, wo Vitamine zum "täglichen Brot" gehören.

1) Auf Wunsch auch mit Tank

- 2 verschiedene Konzentrate
- stilles Wasser pur
- Trinkwasser oder Saftgetränk
- Portionierung

#### Technische Daten:

B: 350 mm, H: 449 mm, T: 486 mm  
Gewicht 35 kg  
Betriebsdruck min 2 bar, max 6 bar  
Spannung 220V/50Hz  
Leistung 237 W

Die Daten sind vom Modell und den gewählten Optionen abhängig  
technische Änderungen sind vorbehalten

#### Optionen:

**Unterschrank** (siehe Abb.)



## VitaDrinx-Fruitfix Mikro



#### im Bild mit der Option:

11 cm Erhöhung für Flaschenbefüllung  
Auslaufhöhe: 27 cm (16 cm ohne Erhöhung),  
Gesamthöhe: 56 cm (45 cm ohne Erhöhung)

#### **Kisten ade!**

Besonders interessant sind die FruitFix-Geräte auch im Hinblick auf einen Kostenvergleich mit Flaschenautomaten. **"Für immer kistenfrei"** ist hier das klare Ergebnis. Mit dem VitaDrinx FruitFix senken Sie ab sofort Ihre Betriebskosten, sparen Sie bei der

Lagerhaltung und beim Handling:

- Bis zu 8x längere Wiederbefüllungsintervalle
- Bis zu 8x höherer Deckungsbeitrag
- Extreme Reduktion von Lagerhaltungskosten
- Deutlich weniger Transportkosten
- Hohe Einsparung bei der Kühlung
- keine Vorkühlung notwendig (Durchlaufkühlung)
- Minimaler Aufwand für die Reinigung durch
- patentierte Keimfrei-Spültechnik