

Leidenschaft und Handwerkskunst
sind vereint in  **Angelia**

Angelia Serie

ENZYM-ENTSAFTER DER SPITZENKLASSE

Edelstahl-304(18-8), Edelstahl-316(18-12)



Angelia 8500S Serie

 **Angel Juicer**
SINCE 1982

Produktebeschreibung



Konstruktion aus erstklassigem Edelstahl

Angel Entsafter sind aus hochwertigem Edelstahl. Dieses Material eignet sich hervorragend für das Verarbeiten von Lebensmitteln und besitzt zudem eine antibakterielle Wirkung. Ihre Gesundheit ist unser Anliegen.

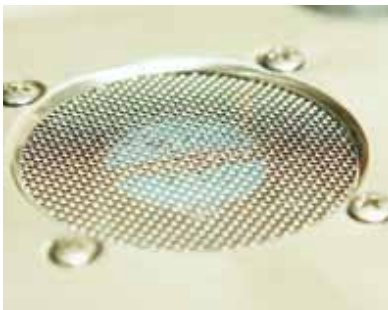
Modele Angelia 5500 und 7500 sind aus Edelstahl 304(18-8)

Modele Angelia 8500S ist aus Edelstahl 316(18-12)



Das Untersetzungsgetriebe

Das Untersetzungsgetriebe aus SCM4, einem hitzebehandelten Material, das für Automotorgetriebe verwendet wird, besitzt eine aussergewöhnliche Langlebigkeit. Mit 3 PS treibt es die mit 82 U/min drehenden Zwillingsschnecken an.



Das Kühlsystem

Der Stolz der Angelia Entsafter: das spezielle Kühlsystem schützt den Motor vor Überhitzung und verlängert seine Lebensdauer.



Viele verschiedene Funktionen

Mit den verschiedenen Siebeinsätzen können Sie zum Beispiel Fruchtsorbets, Pürees, Nussbutter und viele andere Gerichte herstellen.



Entsaftungsgehäuse fein (Standard)



Entsaftungsgehäuse grob (weiches Pressgut)



Püriervorsatz (zur Herstellung von Mus aus Nüssen & Trockenfrüchten, Sorbet/Eiscreme und vielem mehr)

Der Angel Entsafter hält Ihre Familie gesund



Hochmodernes Design

Die gerundete Form aus Edelstahl ist weltweit beliebt; das Design Ihres Entsafters wird Ihre Küche eleganter aussehen lassen.

Angel Entsafter sind weltweit anerkannt

Die Angel Entsafter für den Einzelhaushalt werden schon in 28 Länder exportiert, darunter die USA, Russland, Australien und Japan. Ihre Überlegenheit wird in der ganzen Welt bestätigt. Wir werden immer unser Bestes für Ihre Gesundheit geben.



Reinigung und Gebrauch sind einfach

Das einzigartige Design mit der bemerkenswerten Entsaftungsleistung vereinfachen den Gebrauch und die Reinigung. Die Montage, die Demontage und die Reinigung wurden durch die Neukonzeption einzelner Teile nochmals einfacher.



Eine grosse Breite an Entsaftungsmöglichkeiten

Das Gerät entsaftet fast alles, von Gemüse und Früchten (auch weichen) über Blattgemüse, Weizengras, Wurzeln, Gewürzkräuter, zu Sprossen und sogar Piniennadeln (eventuell mit Extrazubehör).

Wie kommen Angel Entsafter zu ihrer hohen Ausbeute an Saft und Nährstoffen?

Angel Entsafter, die mit LSCS™ und MSE™ Technologie arbeiten, haben eine exzellente Ausbeute dank der 22 cm langen Zwilling-Pressschnecken. Diese Zwillingwalzen pressen 58% mehr Saft aus als Geräte anderer Hersteller.

Eine weitere Verbesserung dieser Technologie ist der 17 mal höhere Gehalt an Magnesium und der 5 mal höhere Gehalt an Kalzium im Saft.

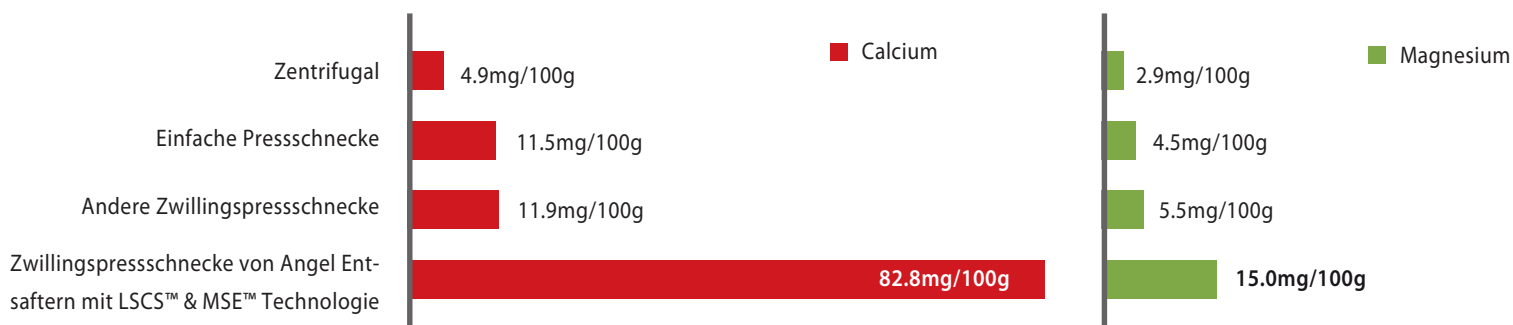
Vergleich der Saftausbeute



Grafik der Nährstoffanalyse im Saft (Angelica 700ml)

• KAFRI. 22. Juli 2009

(Koreanisches Institut für Nahrungsmittelforschung)



Nahrungsfasern nach der Entsaftung



1. Bei Gebrauch von SHG™
2. Bei Gebrauch anderer Zwillingpressschnecken
3. Bei Gebrauch einer einfachen Pressschnecke

Bei diesem einfachen Test sieht jedermann, wie fein die Fasern gemahlen worden sind. Fein und regelmässig gemahlene Nahrungsfasern werden sichtbar, wenn der Trester in ein Glas Wasser gegeben wird. Die Feinheit des faserigen Materials ist proportional zur Höhe der Saftausbeute. Die SHG™ Technologie mit den Zwilling-Pressschnecken mahlt sehr fein, wie auf Bild 1 sichtbar.

Das 2. Bild zeigt das Resultat mit einem Gerät aus Kunststoff und Edelstahl. Tiefsitzende, lebenswichtige Enzyme können auf diese altmodische Weise nicht gewonnen werden, denn die Gemüsefasern werden nicht genügend zerkleinert.

Das dritte Bild zeigt die Fasern, die bei Gebrauch eines Gerätes mit einfacher Pressschnecke im Trester verbleiben. Wie Sie sehen, sind diese gar nicht zerkleinert.

Keine Angst vor Gefahren beim Gebrauch! Sehen Sie weshalb:

Sicherheitsvorrichtungen:



1. **Motorschutz:** Dieser ist im Hauptgehäuse installiert und besteht aus einem speziellen Material, dass das Untersetzungsgetriebe vor Beschädigung schützt.
2. **Wasserdichter Schalter:** Schützt vor Stromschlag.
3. **Schutzvorrichtung für Kinder:** Das Gerät funktioniert nicht, wenn es nicht vollständig zusammengebaut ist, dank einer eingebauten Funktion.
4. **Automatischer Hitzedetektor:** Erkennt eine Überhitzung sofort und stoppt das Gerät automatisch, wenn es sich überhitzt.
5. **Dreifacher Kippschalter:** Strom- und Funktionsschalter sind dreifach gesichert, um Kinder vor Unfällen aus Unvorsichtigkeit zu schützen.



Schutz gegen elektromagnetische Wellen

Eine Abschirmung gegen elektromagnetische Wellen ist installiert.
- Australian certificate (C-Tick) erlangt
- Korean certificate (EMI/EMS) erlangt



Hervorragende Sicherheit

Der Grossteil des Gerätes ist aus Edelstahl 304(18-8) oder 316(19-12).

Somit ist die Entstehung von schädlichen Umwelthormonen ausgeschlossen.

Environmental
Hormone
Free

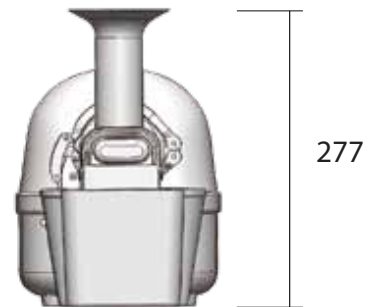
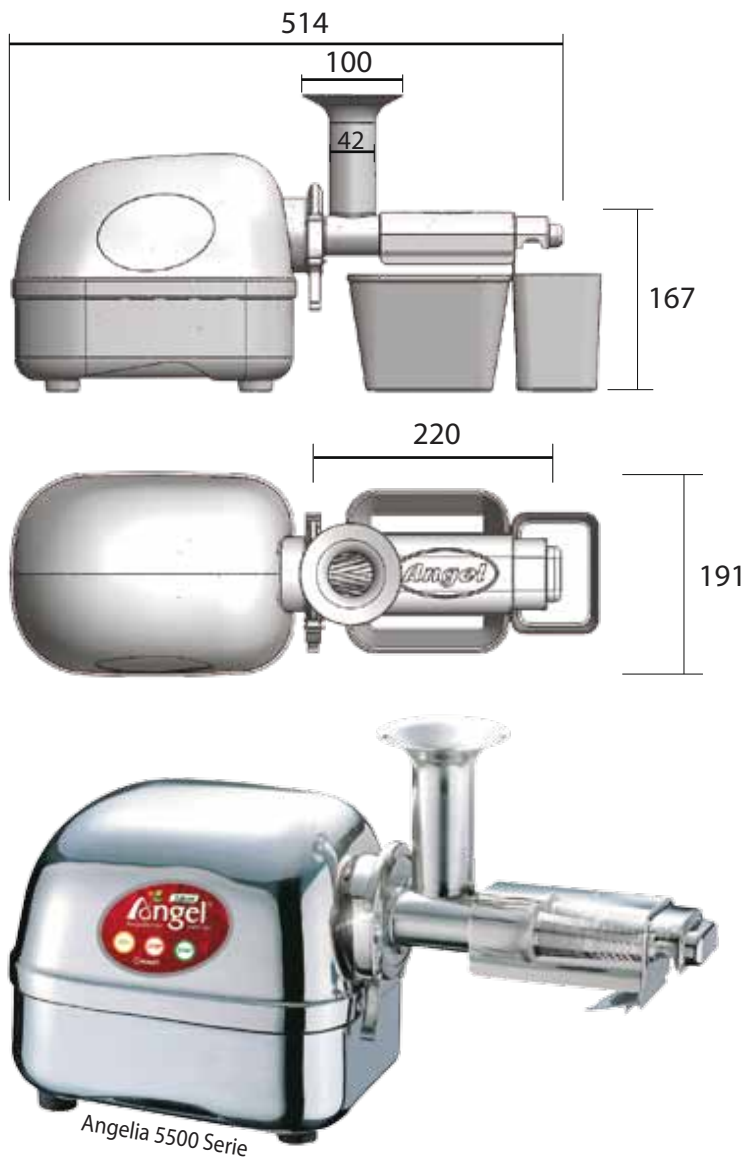


MICOM (Detektor mit künstlicher Intelligenz)

MICOM ist die Abkürzung für Micro Prozessor Computer, ein Detektor (Sensor) mit künstlicher Intelligenz. Dieser ist im Gehäuse installiert und ermöglicht eine perfekte Entsaftung, wobei auch viel mehr Nährstoffe erhalten bleiben. Er aktiviert die auto-reverse-Funktion, wenn Fremdkörper eingeführt werden oder das Gerät überladen ist.

(Diese Funktion wurde ab Angelia 7500 installiert)

Masse



	5500	7500	8500S
Elektrische Leistung	Einphasenstrom 110V / 60Hz Einphasenstrom 110V / 50Hz Einphasenstrom 220V / 60Hz Einphasenstrom 220V / 50Hz		
Länge / Durchmesser der Schnecke	220 mm / 34 mm		
Drehgeschwindigkeit	82 U/min		
Durchmesser Einfüllschacht	42 mm		
Gewicht	12kg		
Grösse	514x191x277 mm		
Höchst-Betriebsdauer	30 min		
Typ	elektrisch		
Sensor künst. Int.	Nein	Ja	
Zertifikate	CE, ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, KC, C-Tick, EMI/EMS		

Angel CO.,LTD.

Angel Juicer
INCE 1982



Michaela Iten-Duschek

Untermüli 11
6300 Zug
079 275 05 46
info@sawaspro.ch
www.sawaspro.ch





Markt Angebot 2023



Portofreie Lieferung innert 1–2 Arbeitstagen, 10 Jahre Garantie (10 Jahre auf Motor, 5 Jahre auf Teile)!

Deine Sicherheit – unsere 25 jährige Slow-Juicer-Erfahrung!

Für eine engelhafte Gesundheit und viel mehr Saft im Glas! Komplett aus solidem Edelstahl!

Mit diesen anti-bakteriellen Zwilling-Presswalzen wird das Pressgut förmlich ausgewrungen. Echt trocken! Diese Presswalzen sind komplett aus qualitativ hochwertigem Edelstahl. Dank höchster Saftausbeute musst du weniger Frischprodukte einkaufen. Das heisst auch weniger Gemüse und Obst rüsten. INKLUSIVE umfangreiches gratis Zubehörsset im Wert von 65.– Fr. gemäss Bild.

Mit der Angel Saftpresse zu entsaften heisst:

Einzigartige, allerhöchste Saftausbeute überhaupt, 40–60 % mehr Saft
Schonendste Pressweise mit nur 86 Umdrehungen/Minute
Die beiden 21 cm langen Präzisions-Presswalzen sind komplett aus Edelstahl und somit nicht bruchanfällig
Durch diese Entsaftungstechnik werden die Frucht-, Gras- und Gemüsefasern optimal aufgebrochen bzw. richtiggehend ausgewrungen und dadurch höchstmögliche Nährstoffwerte erzielt
Nährstoffe und Enzyme bleiben erhalten, was eine längere Haltbarkeit des Saftes bewirkt
Sehr ruhige Arbeitsweise – während des Entsaftens ist ein Gespräch selbstverständlich möglich
Kompakte Bauweise und einfache Handhabung – nur 2 Gehäuseteile und die beiden Presswalzen sind zu reinigen

Markt Angebot 2023

Für Menschen die sehr regelmässig, also möglichst täglich, ihre Qualitätssäfte geniessen möchten, ist der Angel eine Investition, die sich schnell bezahlt macht!
Der perfekte Entsafter für den berühmten Selleriesaft nach Anthony William
Auch für Nussmilch, Nussmus und Sojamilch geeignet
Mehr Komfort durch integrierten Drucksensor – befreit die Presskammer bei Überdruck automatisch

Warum ist die Angel Saftpresse der günstigste Slow Juicer am Markt?

Du hast richtig gelesen. Über die lange Lebensdauer einer Angel sparst du als regelmässige(r) Safrinker(in) viele hundert Franken gegenüber einem Slow Juicer-Konkurrenzmodell um 500.– Fr. Grund ist die wesentlich höhere Saftausbeute der Angel-Saftpresse!

Der Entsafter kostet mehr, das Entsaften deutlich weniger.

Beispielsweise erhältst du rund 200 ml mehr Saft aus 1 kg Bio-Gemüse (Ø700 ml gegenüber Ø500 ml bei Rüepli). 1 Liter höchstwertiger Saft kostet somit mindestens 1.50 Fr. weniger.¹

Bei 5 Liter frischem Saft in der Woche hast du die Mehrkosten der Anschaffung einer Angel 7500 in etwa 2¼ Jahren wieder eingespart.² Bei höherem Bedarf (Familie, Wohngemeinschaft, ...) entsprechend schneller.

Die Angel ist auch eine Püriermaschine!

Ohne Lärm kannst du praktisch und effizient Lebensmitteln pürieren: Gemüse, Obst, Gräser, eingeweichtes Getreide, trockene oder eingeweichte Nüsse bzw. ölhaltige Samen. Dafür ist optionell ein Pürieraufsatz erhältlich.

Stelle damit selber im Handumdrehen FRISCHE Babynahrung, Seniorennahrung, Müesli, Glace/Sorbet oder zum Beispiel feine Rohkostkuchen her. So bestimmst DU immer selber, was drin ist!

Unterschied zum Modell Angel 5500:

Die Angel Saftpresen 7500 und 5500 sind grundsätzlich identisch. Die Angel 7500 bringt jedoch zusätzlichen Bedienkomfort, indem sie eine etwaige Verstopfung automatisch auflöst. Bei der 5500 muss in einem solchen Fall manuell der Rückwärtsgang eingelegt werden.

Gerätedaten:

Masse: 514 x 194 x 270 mm (L x B x H)

Gewicht: 9.5 kg

Leistung: 180 Watt

Mahlkraft Presskolben: 3 PS

Garantie: 10 Jahre auf Motor, 5 Jahre auf Teile; bei gewerblicher Nutzung: 12 Monate

Markt Angebot 2023

Lieferumfang Angel Juicer 7500:

Angel 7500 Entsafter
 je ein Saft- und Tresterbehälter aus Kunststoff
 1-Liter-Saftkrug aus Glas
 Standard-Holzstopfer
 extra Fruchtestopfer
 je eine Reinigungsbürste flach und rund
 4 Stück Reserve-Dichtungsringe
 Siebreinigungsklinge
 Schweizer beziehungsweise EU-Stecker
 ausführliche Bedienungsanleitung mit Rezeptideen
 CE- & SQTs-geprüft
 Buch «Frische Frucht- und Gemüsesäfte» von Dr. Norman waiker



	Preise:	Mit Zusatz Püriergehäuse
• 5500	CHF 1400.-	CHF 1585.- statt CHF 1630.-
• 7500	CHF 1520.-	CHF 1700.- statt CHF 1750.-
• 8500	CHF 1990.-	CHF 2285.- statt CHF 2340.-

