

# L'EXTRACTEUR DE JUS OMEGA / ROBUSTE ET POLYVALENT

- ✓ *Vis de pressage renforcée en GE Ultem*
- ✓ *Tamis à jus à double extraction*
- ✓ *Garanti 15 ans*
- ✓ *2 versions : blanc ou chromé*

**Mécanisme :** vis unique  
**Dimensions :** L 36,8 x l 16,5 x H 39,4 cm  
**Poids :** 5,9 kg  
**Vitesse de rotation :** 80 trs/min  
**Consommation :** 180 watts  
**Garantie :** 15 ans



## L'extracteur Omega est livré avec **13 accessoires :**

- 2 tamis (1 tamis à jus / 1 tamis plein)
- 2 récipients collecteurs (jus et pulpe)
- 6 buses d'extraction (2 à gressins / 2 à fettuccini / 2 à spaghetti)
- 1 poussoir en plastique
- 1 passoire
- 1 brosse de nettoyage

Quel extracteur Omega choisir ?	Omega VSJ843	Omega VRT402	Omega VRT352	Omega 8224 / 8226
Rotation 43 trs/min	✓			
Rotation 80 trs/mn		✓	✓	✓
Garantie 15 ans	✓	✓		✓
Encombrement réduit	✓	✓	✓	
Capuchon à jus pour laits végétaux et auto-nettoyage	✓	✓		
Réalisation de nectars	✓	✓	✓	
Réalisation de purées				✓
Polyvalence assurée	✓			✓

**Très robuste, garanti 15 ans par son fabricant, l'extracteur de jus Omega est doublement polyvalent. Pour confectionner de délicieux jus frais, il presse tous les fruits et légumes sans exception, y compris les herbes, les feuilles, les fanes.**

Il permet aussi, grâce à son tamis d'homogénéisation, de confectionner des purées savoureuses, des sorbets gourmands, des beurres de noix onctueux, ainsi que des pâtes fraîches (spaghettis, fettuccinis) ou des gressins.

Sur le plan technique comme sur le plan pratique, sa conception en fait un des meilleurs extracteurs de sa catégorie :

- ➔ Sa faible vitesse de rotation (80 trs/min) évite tout échauffement, et donc toute altération du jus produit qui conserve plus longtemps ses qualités nutritionnelles.
- ➔ Sa vis de pressage unique (ou tarière) a été conçue dans un matériau particulièrement solide (8 fois plus solide en moyenne que celles d'autres appareils équivalents). Cet engrenage simple a aussi l'avantage de produire moins de mousse qu'un double engrenage lors de la mastication des végétaux.
- ➔ L'étanchéité parfaite du poussoir évite les remontées d'aliments dans la trémie qui occasionnent des « bourrages » dans la plupart des extracteurs.
- ➔ L'interrupteur marche/arrêt a été placé sur le côté de l'appareil pour éviter que du liquide ne s'infilte par cette voie moteur (un problème courant sur les extracteurs dont l'interrupteur est placé à la verticale du moteur).



**Le tamis à jus breveté pour un rendement maximal**

Contrairement aux autres extracteurs à vis unique, l'Omega est équipé d'un tamis à jus à double extraction. Premier temps : les aliments sont grossièrement broyés et une première partie du jus passe à travers le tamis à mailles larges. Seconde étape : la pulpe est poussée contre la partie la plus fine du tamis : le jus restant dans les fibres est extrait, et la pulpe ressort sèche à l'avant de l'extracteur. Un collecteur unique récolte le jus des deux extractions successives.

REF

PRIX

**Omega 8224 Blanc**

**369 €**

**Omega 8226 Chromé**

**389 €**

**VOTRE CADEAU**  
Le livre «Extracteur de jus»  
d'Esterelle Payany

