

# HANSSEM - BLENDER SOUS VIDE 'OZEN'



Appareil Électroménager Div. R&D Div.  
2015.09.

## Un jus De Qualité

Fabriquer un blender puissant et rapide ne suffit pas.

HANSSEM a créé un blender sous-vide,  
et le sous-vide ne donne pas un jus de de qualité à 100%, mais de la qualité premium à 110%.



## Votre jus est-il authentique?

Pensez-vous que ce sont des restes ?

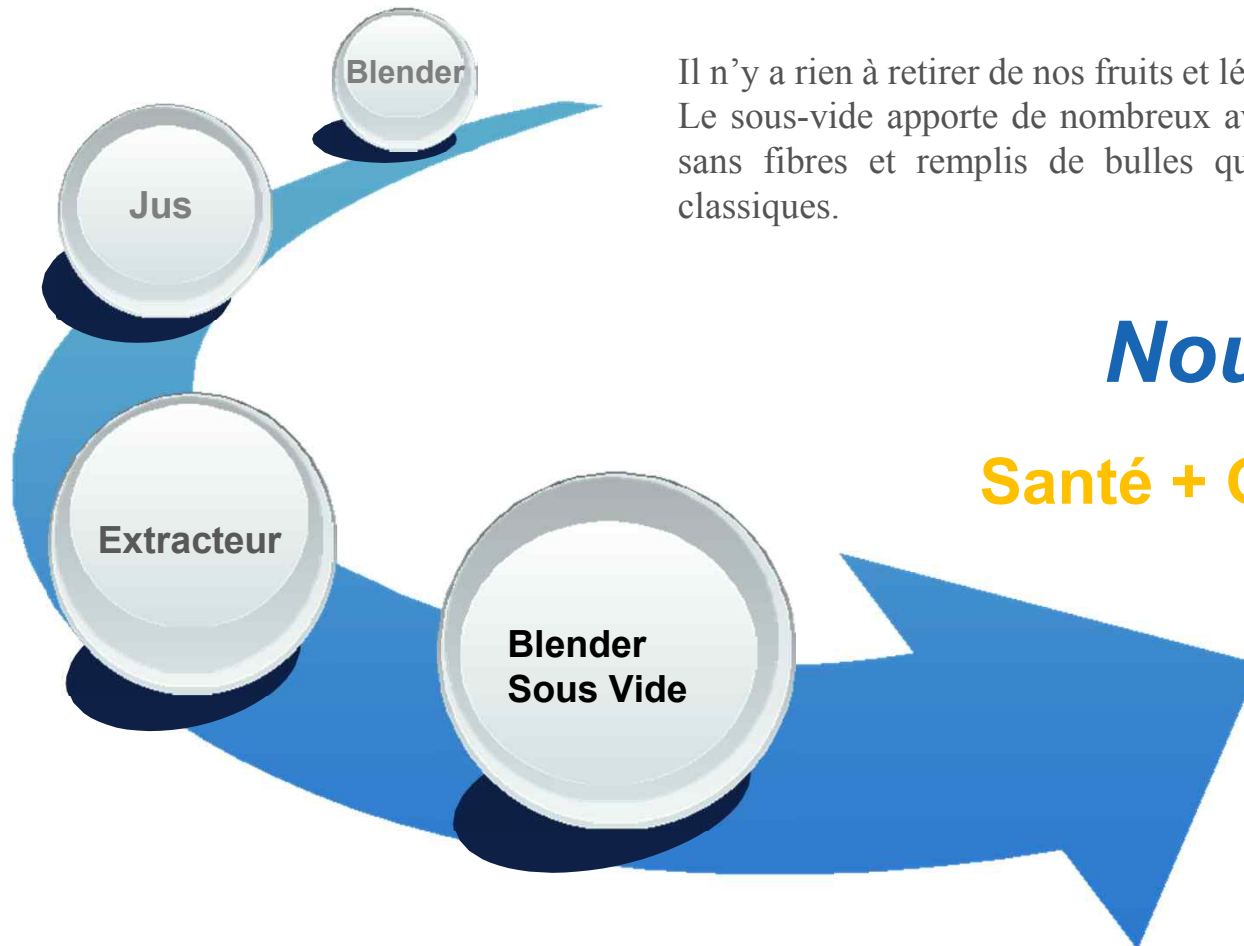
Toutes les fibres et nutriments de vos fruits et légumes se trouvent dans ce que vous pensez être des restes.



*Alors que faire?*



*“Prenez le produit tel qu’il est”*



Il n’y a rien à retirer de nos fruits et légumes.

Le sous-vide apporte de nombreux avantages comparé aux jus oxydés, sans fibres et remplis de bulles qui sont produits par les blenders classiques.

***Nouveauté***

**Santé + Goût + Qualité**

# “Le sous-vide fait la différence”

Même les blenders les plus rapides et puissants ne rivalisent pas avec le goût et la texture du jus produit en sous-vide.

1

Il allie des matières premières sans soufflerie faisant état de vide complet.

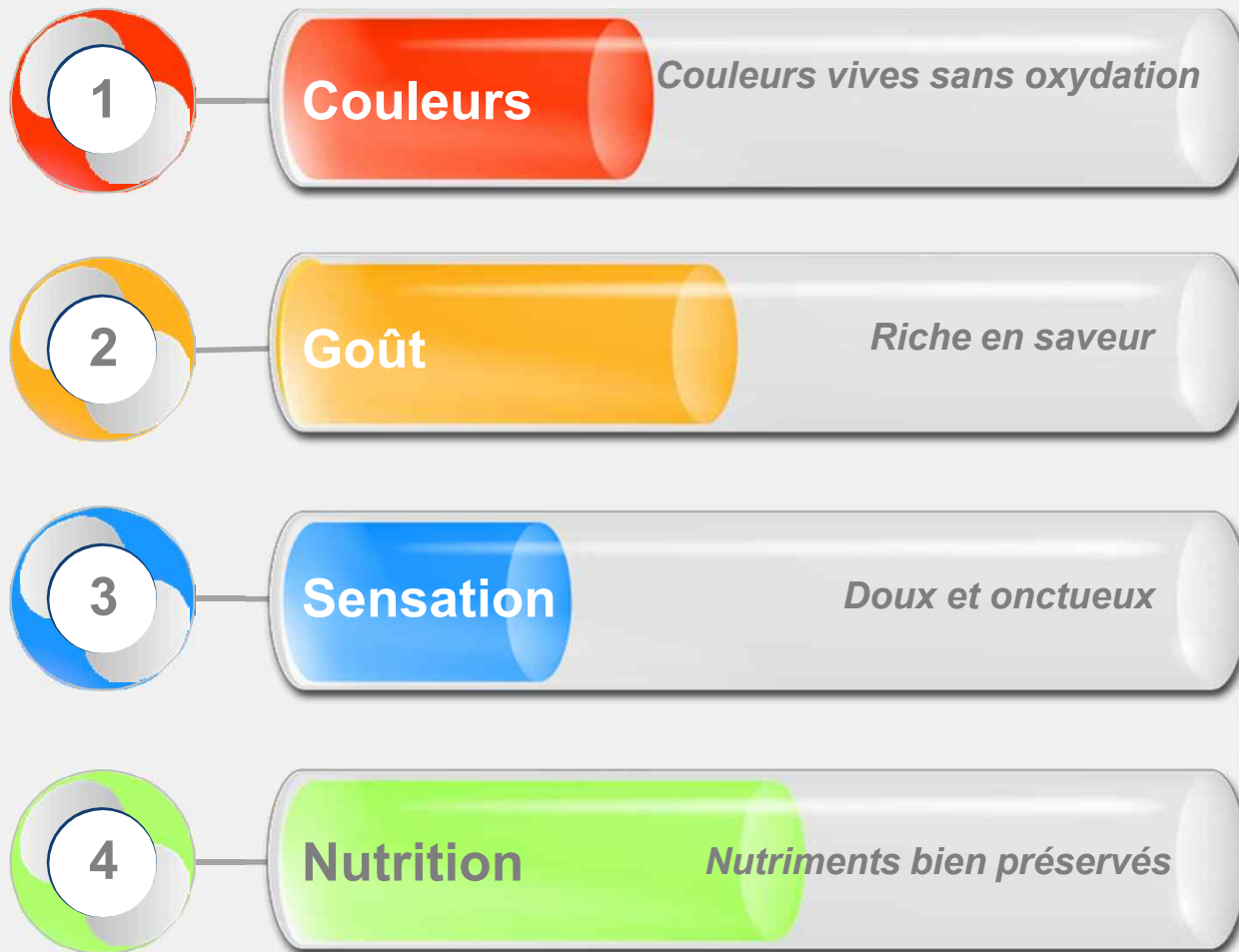
2

Le blender sous-vide produit un jus avec une texture soyeuse et homogène et minimise la destruction des nutriments en empêchant l'oxydation.

3

Grâce au récipient fourni avec le blender, conservez vos jus toute la journée tout en gardant leurs nutriments, leur couleur et leur texture.

# OZEN blender sous-vide




# Caractéristiques - OZEN blender sous-vide



# Couleurs et saveurs : blender normal vs OZEN blender sous-vide

## Quelle différence avec le sous-vide?

**Normal** **Sous Vide**




**Coloré**

Le Polyphénol, antioxydant qui est inclus dans la pomme est la cause de la décoloration des boissons.

Le blender sous-vide conserve les couleurs vives et les éléments nutritif des aliments.

Pomme + Eau (15minutes plus tard)

**Normal** **Sous Vide**




**Homogène**

Le jus vert fait par un blender classique créer différentes couches de fibres. Le blender sous-vide donc corrige cela en créant une homogénéité du jus plus agréable a l'oeil et au goût.

Chou frisé + Miel + Eau

**Normal** **Sous Vide**



**Doux**

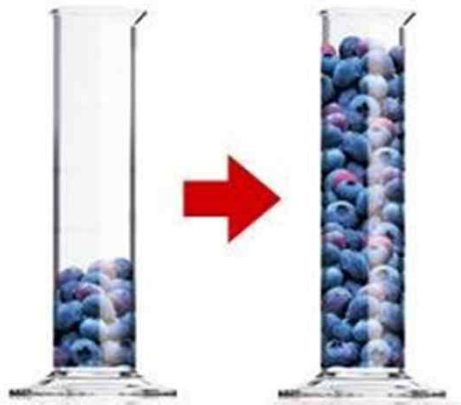
Les Blenders jusqu'ici, ont toujours apporté un résultat de jus avec un changement de couleur du produit d'origine, une texture trop épaisse ou encore un problème de goût. Cela est maintenant résolu grâce au blender sous-vide OZEN, il conserve la couleur d'origine du produit, donne une texture douce et lisse et conserve le goût du produit.

Fraise + Glace



## Ingrédients : blender normal vs OZEN blender sous-vide

### Plus de Polyphénol dans le blender sous-vide



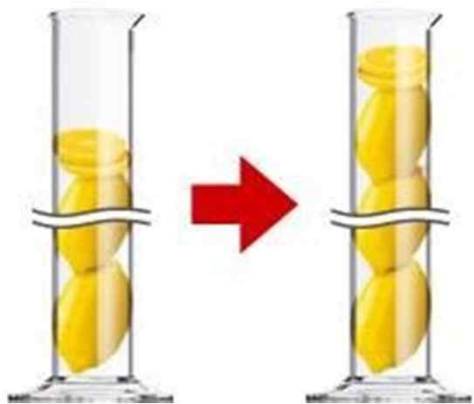
#### 2,5 fois plus de Polyphénol dans 100g de jus

Le jus contenant du Polyphénol sous-vide est différent du jus avec un blender normal car sous vide il empêche l'oxydation des matières premières.

※ Comparaison du Polyphénol dans un jus de 100g

Normal : 70.96mg / Sous vide : 182.6mg

### Plus de vitamine A dans le blender sous-vide



#### 4,3 fois plus de Vitamines A dans 100g de jus

Grâce au récipient sous vide fourni, il est possible de stocker de la Vitamine A après la dégustation du jus. Sous vide la Vitamine A est un bien réparti sur toute la surface du récipient.

※ Comparaison de la Vitamine A dans un jus de 100g

Normal : 0.86µg / Sous vide : 3.77µg

# Design

[Rouge]



[Silver]



[Blanc]



# Design





# Comparatif produits

(Extracteur de jus)

	HANSSEM HAF-HB300	TESCOM TMV1100	PHILIPS HR-2096	Vitamix 1710	HUROM HVS-STF14
Design					
Utilisation	Maison	Maison	Maison / Industriel	Industriel	Maison
Dimensions	220 x 220 x 448	148 x 275 x 327	216 x 298 x 386	223 x 182 x 508	227 x 223 x 403
Type d'opération	Bouton Electrique / Ligne Electrique	Bouton Electrique / Sélection Haut et Bas niveau	Bouton Electrique / Ligne Electrique	Interrupteur Electrique / Ligne Electrique	Mécanique
Matériel	Tritan	Glass	Glass	Tritan	Ecogen
Volume du récipient (Total)	1.5L(2.0L)	0.7L(1.2L)	1.5L(2.2L)	2.0L(2.4L)	400ml
Consommations d'énergies	960W	290W	800W	1500W	150W
Lame	Hexa Blade / Standard (Industrial)	Tetra Blade / Saw, Standard (Titanium)	Hexa Blade / Standard (Industrial)	Tetra Blade / Standard (Industrial)	Ultem Screw
Sous Vide	O	O	X	X	X
Récipient de stockage	O	O	X	X	O
Changement de vitesse	O	X	O	O	X
Evaluation du goût et de la nutrition	Très Bon	Très Bon	Normal	Normal	Bon

# Spécification

Catégories	Spécification du développement	Remarque
Utilisation	Blender Sous Vide (Maison)	
Type de contrôle	Bouton Electrique / Ligne Electrique	
Programme	VACUUM/PULSE/AUTO/RPMcontrol/POWER	
Indicateur (Sous vide, erreur)	Eclairage LED	
Capacité	Brut : 2,000ml / Net : 1,500ml	1000ml Récipient fourni
Blending Motor	220~240V, 50/60Hz	
Puissance Moteur	960W	
Moteur RPM	20,000 RPM(Charge Libre)	
Aspiration Sous Vide	DC12V, -80KPa(Max)	
Lame	Hi-solidity grinding Hexa blades (1.5T)	
Récipient	Tritan (Sans BPA)	Sous Récipient (SAN)
Sécurité du système	Capteur de position du récipient, Capteur de verrouillage, Capteur de niveau de vide, Capteur de température du moteur.	
Emballage	Boîte couleur, Polystyrène	



# [OZEN]

Ce n'est pas un simple jus. Utilisez les fruits et légumes tels qu'ils sont grâce au blender OZEN.



### **BELAUS**

Mr Peter **CHOI**

**Adresse** : 2A rue Danton

**Ville** : Montrouge

**Code Postal** : 92120

**Tél** : 01.42.53.73.11      **Mobile** : 06 89 64 73 17

**Adresse Mail**: [belaus65@gmail.com](mailto:belaus65@gmail.com)

Distributeur officiel du marché français.