

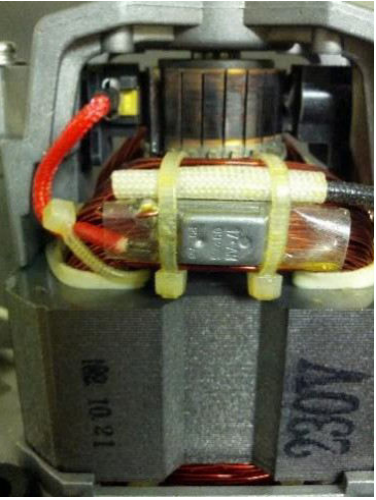
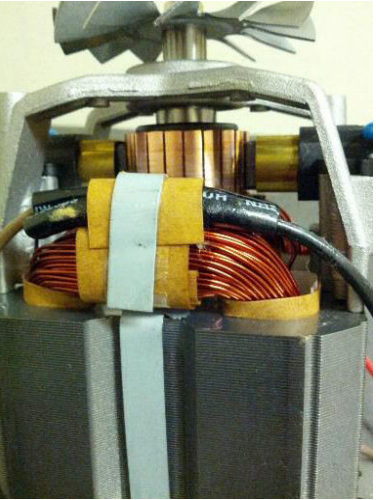
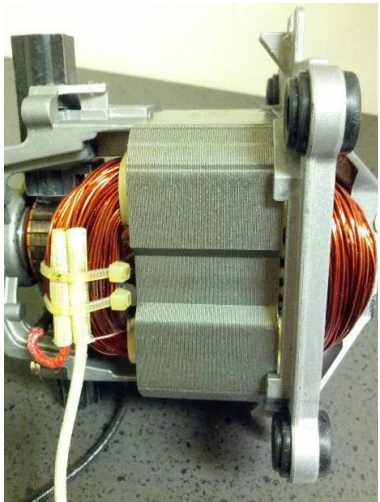


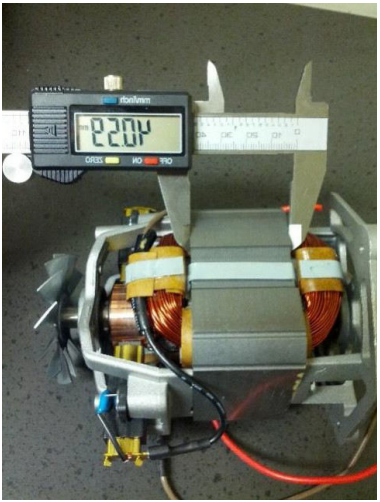
Qui di seguito un paragone tra il modello Optimum 9400 e il modello Omniblend V della JTC, datato 20 maggio 2014. Si tratta di un paragone indipendente, che ha analizzato i principali componenti dei due frullatori. Abbiamo il massimo rispetto per la concorrenza: le informazioni riportate in seguito rappresentano un paragone tra i vari componenti, proposto per migliorare la consapevolezza dei consumatori, in modo da favorire scelte di acquisto basate su informazioni corrette e complete.

Paragone dei materiali	Omniblend V e I		Optimum 9400	
Assemblaggio motore elettrico				
Ventola di raffreddamento		<p>Ventola in plastica Ventola di basso costo, in plastica colata, garantisce minore afflusso di aria e minore efficienza.</p>		<p>Ventola in acciaio Ventola di alta qualità, senza segni di stampo, fa circolare aria in quantità maggiore per ciascun giro, e raffredda il motore più in fretta e con maggiore efficienza.</p>
Montaggio dell'avvolgimento		<p>Fascetta fissacavo Fascette elettriche utilizzate per tenere in posizione i cavi del motore, potrebbero con il tempo rompersi, danneggiando il motore.</p>		<p>Fissaggio in acciaio Fissaggio assemblato all'interno del corpo motore, che non si deforma con il calore, e risulta molto più sicuro.</p>

Dimensione avvolgimento motore



35 mm  
Avvolgimento di misura ridotta, che garantisce un minore campo magnetico e relativa potenza del motore.



40 mm  
Avvolgimento di misura superiore, garantisce una maggiore energia trasmessa per far ruotare il motore.

Albero di trasmissione



8 mm  
Superficie ridotta con maggiori possibilità di danneggiare gli ingranaggi a contatto.








10 mm  
Maggiore superficie che garantisce un ottimo aggancio con gli ingranaggi della trasmissione.





Cavo alimentazione

0.75 mm<sup>2</sup>  
Minore spessore equivale a minore qualità.

1.0 mm<sup>2</sup>  
Maggiore spessore equivale a maggiore qualità e durata.

<p>Protezione dai campi magnetici</p>	<p>Non previsto Nessun dispersore di campi magnetici installato sulla terra del motore, eventuali carichi magnetici possono essere dispersi tramite la messa a terra elettrica.</p>		<p>Installato Non consente ai campi magnetici di disperdersi tramite la messa a terra.</p>	
<p>Assemblaggio bicchiere</p>				
<p>Assemblaggio lame</p>		<p>Metallurgia delle polveri Realizzazione parziale in acciaio inossidabile con elementi di aggancio in ferro.</p>		<p>Acciaio inossidabile Assemblaggio interamente in acciaio inossidabile, per prevenire la ruggine e garantire una maggiore durata.</p>
<p>Ingranaggio lame</p>		<p>Ingranaggio in ferro Causa una minore durata del gruppo lame, in quanto qualsiasi traccia liquida che non viene asciugata dà origine a ruggine.</p>		<p>Ingranaggio NMB Assemblaggio in acciaio inossidabile che diminuisce i danni da usura ed evita la formazione di ruggine.</p>

Qui di seguito un paragone tra il modello Optimum 9200 e il modello Omniblend V della JTC, datato 28 maggio 2014. Si tratta di un paragone indipendente, che ha analizzato i principali componenti dei due frullatori. Abbiamo il massimo rispetto per la concorrenza: le informazioni riportate in seguito rappresentano un paragone tra i vari componenti, proposto per migliorare la consapevolezza dei consumatori, in modo da favorire scelte di acquisto basate su informazioni corrette e complete.

Paragone dei materiali	Omniblend I & V		Optimum 9200	
Assemblaggio bicchiere				
Assemblaggio lame		<p>Assemblaggio in ferro / acciaio di bassa qualità Materiale soggetto alla ruggine a causa di prolungato contatto con liquidi.</p>		<p>Assemblaggio in acciaio Non è soggetto alla ruggine, migliora la durata del gruppo lame e riduce la contaminazioni negli alimenti.</p>
Stampaggio bicchiere		<p>Molti segni e parti non omogenee Stampaggio a pressione insufficiente, che dà luogo a segni di giuntura e possibili problemi di tenuta.</p>		<p>Iniezione e stampaggio avanzati Superfici lisce, con un solo punto di ingresso, il che diminuisce la possibilità di rotture del bicchiere.</p>

Materiale bicchiere



Maniglia integrata in plastica  
Maniglia in plastica standard ad iniezione. di costo inferiore e scomoda per uso frequente.

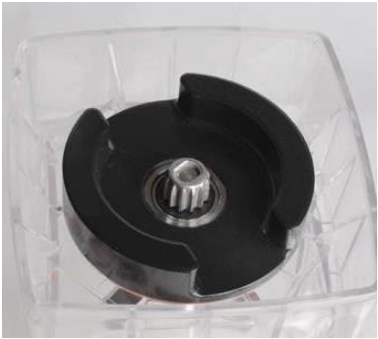


Maniglia progettata per il comfort  
Una progettazione migliore che consente maggiore comodità d'utilizzo in ogni situazione, e che si presta meglio ad un uso frequente.

Base del bicchiere



Base in plastica  
Base in PVC con inserti in ottone, che si deteriora nel tempo, e che sviluppa difetti nei punti di contatto tra acciaio e ottone.



Base in acciaio inossidabile  
Base in acciaio inossidabile creata da un unico stampo e agganciata meccanicamente. Il singolo pezzo assicura una durata utile maggiore.

Assemblaggio lame



Metallurgia delle polveri  
Realizzazione parziale in acciaio inossidabile con elementi di aggancio in ferro.



Acciaio inossidabile  
Assemblaggio interamente in acciaio inossidabile, per prevenire la ruggine e garantire una maggiore durata.


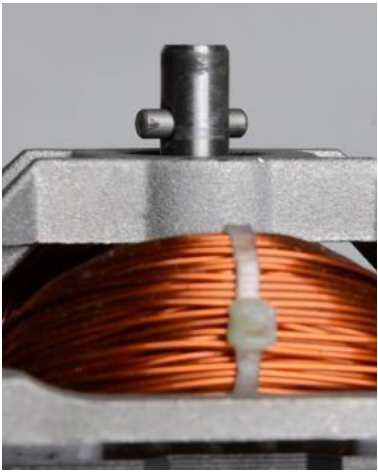

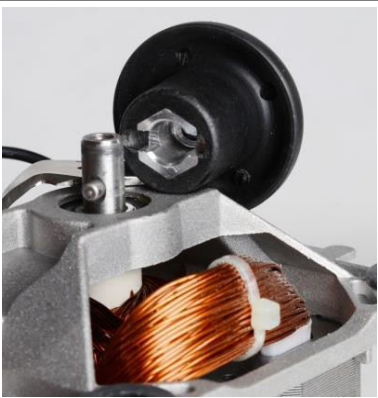
Ingranaggio lame


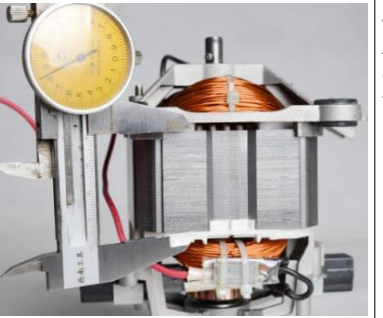


Ingranaggio NBK  
Costo minore e durata minore del gruppo lame, a causa dei danni dovuti all'acqua.



Ingranaggio NMB  
Costo maggiore e durata più lunga garantiscono un'usura minore e assenza di ruggine, con una sigillatura DD che garantisce l'impermeabilità.

<p>Albero di trasmissione</p>		<p>Attacco quadrato 8 mm Superficie ridotta con maggiori possibilità di danneggiare gli ingranaggi a contatto.</p>		<p>Attacco con supporto 8 mm Maggiore superficie che garantisce un ottimo aggancio con gli ingranaggi della trasmissione.</p>
<p>Aggancio trasmissione</p>		<p>Base in plastica Diametro inferiore e struttura interamente in plastica, con durata inferiore e maggiore difficoltà per la sostituzione.</p>		<p>Elementi in metallo Adesione superiore, perfetta per usi professionali e che garantisce una maggiore durata.</p>
<p>Potenza</p>	<p>3 HP (Potenza di lavoro 950W) Alta potenza che si traduce in soli 950W, mentre la maggior parte dei motori da 3 HP generano minimo 1500W.</p>		<p>3,5 HP (Potenza di lavoro 1800W) Alta potenza che si traduce in potenza reale di lavoro.</p>	

Misura avvolgimento motore		35 mm Avvolgimento di misura ridotta, che garantisce un minore campo magnetico e relativa potenza del motore.		40 mm Avvolgimento di misura superiore, garantisce una maggiore energia trasmessa per far ruotare il motore.

#### Standard di qualità

#### Produttori

Optimum® si avvale dei migliori produttori per l'assemblaggio dei nostri prodotti di qualità, frullatori, centrifughe e robot da cucina, oltre che dell'utilizzo del nostro impianto di produzione di elevatissima qualità sito in Taiwan. Sottoponiamo i nostri fornitori alle più stringenti verifiche prima dell'introduzione di nuovi prodotti. Gli impianti di produzione sono conformi agli standard ISO9001:2000, e i nostri prodotti sono certificati in conformità con le norme UL, CE, EMC ed IEC.

Optimum è un marchio affermato, ed i nostri stabilimenti garantiscono l'esperienza e la reputazione di una somma di oltre 120 anni di esperienza nel settore. Continuiamo nella ricerca della qualità in tutti i settori, e nel miglioramento continuo degli standard qualitativi del prodotto. Qui alla Optimum® utilizziamo una squadra dedicata e specializzata per coinvolgere i fornitori in relazioni che siano di mutuo beneficio, lavorando a stretto contatto in modo da poterci concentrare maggiormente sulla qualità del prodotto finale.

#### La qualità prima di tutto

Siamo orgogliosi di poter offrire una serie di prodotti eccellenti e dalle prestazioni superiori. Preferiamo concentrarci sulla massima qualità, sia per i prodotti che per i servizi, piuttosto che competere sui semplici prezzi. Siamo sicuri che la nostra capacità di proporre migliori termini di garanzia rispetto agli altri prodotti presenti sul mercato consenta alla nostra clientela di fare scelte consapevoli e basate su la provata affidabilità e costo limitato dei prodotti.

Siamo orgogliosi che la qualità dei nostri prodotti, con la grande varietà di opzioni offerte, e il nostro migliore servizio clienti contribuiscano alla migliore immagine del nostro marchio. La lista dei clienti soddisfatti del nostro servizio cresce di giorno in giorno. La nostra attività è dedicata a rendere la vita di ogni giorno più semplice, creativa e piena di sapori, tramite le funzioni e lo stile innovativo dei nostri frullatori, centrifughe e robot da cucina.

La nostra attenzione alla qualità e durata ha significato una cura di ciascun prodotto già in fase di progettazione, per proseguire con le prove svolte in fabbrica prima della distribuzione, e ulteriori verifiche prima di fornire il prodotto al cliente finale. Il nostro servizio post-vendita è impareggiabile, e prevede in prospettiva la possibilità di offrire ai nostri clienti il primo servizio al mondo che garantisca un'assistenza immediata che duri tutta la vita utile dell'apparecchio.



## Controllo qualità

Ciascun nuovo produttore deve presentare tutti i certificati relativi all'azienda e al controllo qualità, e vengono valutati attentamente in ogni settore aziendale prima di venire accettati come fornitori. Le verifiche costanti prevedono che ciascun associato deva fornire ad Optimum® le nuove certificazioni CE e EMC ogni 2 anni.

I nostri parametri richiedono che le prove di valutazione siano svolte da laboratori riconosciuti a livello globale, e con organi di certificazione riconosciuti, in modo da garantire il mantenimento dei migliori standard qualitativi. In aggiunta, i nostri fornitori ci inviano aggiornamenti relativi alla certificazione ISO9001 ogni anno, in modo da garantire che i loro processi di produzione siano conformi ai migliori standard.

La nostra attenzione ai dettagli è estrema, dalla vite più piccola fino ai motori contenuti nei nostri elettrodomestici, e perfino agli imballaggi. Ogni aspetto è pianificato con cura, campionato e testato prima che il prodotto venga ammesso alla vendita.

## Certificazioni

Richiediamo che gli standard qualitativi e i test di sicurezza vengano effettuati da SGS. SGS rappresenta il più grande e rispettabile consorzio di garanzia degli standard di qualità, che agisce in base a documentazioni non di parte. Nessun costo viene risparmiato per assicurare che i nostri prodotti siano di elevata qualità e sicuri, adatti ai mercati globali.

## Paragoni

Investiamo molto nelle analisi comparative svolte sul mercato, paragonando in modo verificabile i nostri prodotti con quelli proposti dai concorrenti, al punto di smontarne i motori per verificarne la resistenza e la durata. A differenza della maggior parte della concorrenza, i nostri test vengono svolti in condizioni di normale utilizzo.

## Assistenza

Cominciando con il servizio clienti di assoluta qualità, Optimum® si rivolge solamente a distributori che concentrano i loro sforzi sull'assistenza ai clienti. Siamo così sicuri della qualità del servizio clienti che svolgiamo valutazioni casuali servendoci di acquirenti in incognito, per verificare le prestazioni del servizio e la reale conoscenza dei nostri prodotti.

Siamo inoltre in grado di fornire le migliori garanzie del settore sui prodotti che vendiamo. La nostra sicurezza viene dal fatto che la qualità dei prodotti è superiore alla concorrenza, e la percentuale di prodotti difettosi è molto scarsa. Quando vengono scoperti difetti di assemblaggio, eseguiamo una accurata valutazione che porta a scoprire il problema e che consente di applicare immediate rettifiche, assicurando una soluzione immediata.

## Il miglioramento continuo

Non siamo solo impegnati per il miglioramento del marchio, lasciamo che il marchio si presenti da solo sulla base dei prodotti che vendiamo. Le promesse che facciamo sono giustificate dalla qualità dei prodotti e dalla dedizione dimostrata dalla nostra squadra. Il miglioramento continuo è una filosofia aziendale, non un semplice slogan o divisione aziendale.