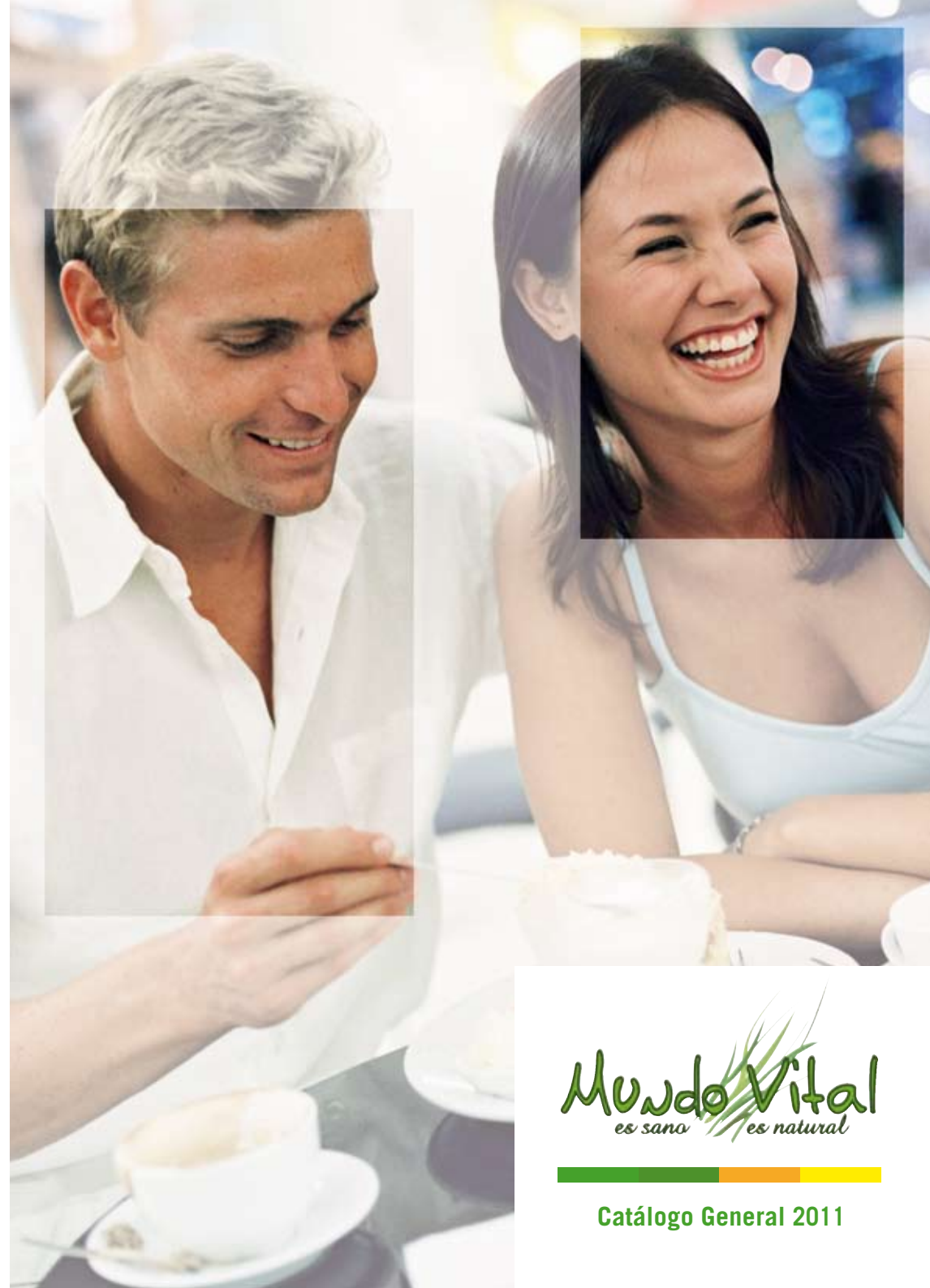




Mundo Vital
es sano es natural

Información y pedidos: www.mundovital.es
E-mail: atencion@mundovital.es



Mundo Vital
es sano es natural

Catálogo General 2011

Bienvenidos al catálogo de Mundo Vital

Es un placer poner en tus manos el último catálogo de Mundo Vital.

Desde que comenzamos en el año 2004, **Mundo Vital ha sido una aventura en permanente estado de cambio, adaptación y mejora:** hemos lanzado varios catálogos, hemos cambiado de almacén, de operador logístico, vamos ya por la **4ª versión de nuestra web** y por cambiar incluso cambiamos de nombre allá por 2006: de Cocina Vital cambiamos a Mundo Vital porque pensamos que se correspondía mucho mejor con lo que pretendemos llegar a ofrecer.

La mayor novedad de este año es que **se nos ha otorgado el sello de "Confianza Online.es"**, consolidando así una trayectoria de cuidada atención y respeto al cliente por internet.

Tan sólo hay una cosa que **no hemos cambiado** en todo este tiempo: **de proveedores.** Y esto es así porque, al ser los primeros, pudimos seleccionar las **mejores marcas y los mejores productos.** Cualquiera de los productos que vas a ver en este catálogo es probablemente el mejor y más vendido de su tipo, en todo el mundo. Si acaso, hemos añadido unos pocos más desde entonces, siempre poco a poco, siempre buscando lo mejor.

Esperamos que esta selección que te proponemos sea de tu agrado y estaremos encantados de recibir vuestras sugerencias de productos nuevos en la dirección de siempre, **atencion@mundovital.es**

Muchísimas gracias de verdad por vuestra compañía y apoyo durante todos estos años.

Cómo hacer tu pedido

Si te interesan los productos que ves en este catálogo **puedes hacer tu pedido online a través de nuestra web www.mundovital.es** o bien si lo prefieres en el correo electrónico **atencion@mundovital.es**

Todos los precios que se indican incluyen el IVA. Los gastos de envío son 11 euros por pedido. Los precios son los válidos en el momento de la impresión del presente catálogo (noviembre 2010). Es posible que hayan cambiado ligeramente en el momento de tu pedido. Puedes consultar los precios en vigor en cualquier momento en **www.mundovital.es**

Todos los productos tienen una garantía de 2 años.



Leches vegetales

soyabella
Asesoramos, asesoramos, asesoramos y asesoramos

Ahorre dinero preparando su propia leche de soja, almendras, arroz, etc.



Nueva máquina de leches vegetales SOYABELLA™

La máquina de leches vegetales Soyabella™ **realiza leche de frutos secos en 30 segundos y en 15 minutos prepara una exquisita leche de soja fresca con sólo añadir soja y agua.** Además de leches vegetales, puede realizar una gran variedad de cremas: de guisantes, lentejas, etc. Adicionalmente cuenta con un accesorio para moler en seco para realizar triturado de soja, cacahuets o nueces. Y para los amantes del café, también puede triturar granos de café.

La alternativa vegetal

El consumo de lácteos lleva asociados una serie de inconvenientes, tales como difícil digestión, mucosidades, intolerancia a la lactosa, problemas digestivos. Dichos inconvenientes podrían ser fácilmente evitados substituyendo la leche animal por leches de origen vegetal, tales como leche de soja, leche de arroz, de frutos secos (almendras, avellanas, castañas, nueces...), de cereales (trigo, avena...), así como sus derivados: tofu, yogur, etc.

Funcionalidades:

Creas tus propias leches de frutos secos almendra, sésamo, nueces, cacahuets, (sin calentar). Creas tus propias leches hervidas: de soja o también de nueces. Hace leche de arroz o incluso horchata. Hace cremas de lentejas, guisantes...

Muele semillas: de lino, de café... **FACIL DE DESMONTAR Y LIMPIAR.** Incluye amplio recetario y accesorios.

Características técnicas:

- Completo manual de instrucciones con recetas
- Depósito de acero inoxidable
- Potencia del motor: 220 w
- Potencia de calentamiento: 750 w
- Velocidad: 11,000 rpm
- Capacidad: 1.3 litros
- Peso: 2,7 kg

Precio: 149€

soyabella Otras

> La Soyabella™ no tiene ningún calentador expuesto a la leche ni al usuario, así resulta mucho más fácil de limpiar y se evitan posibles quemaduras en el manejo.

Para saber más: visita www.soyabella.info

Molinos de cereales

SALZBURGER
GETREIDEMÜHLEN

Molinos fabricados artesanalmente en madera de haya para toda la vida



Precio:
335€

Molino MINI MAX

- Producción: 100 gr/min
- Tipo de piedra: corindón cerámica de 7,5cm de diámetro
- Motor industrial con sistema de autoparada
- Potencia: 300W
- Dimensiones en cm LxFxA: 13x13x27
- Peso: 6 kg



> Mejor relación
precio / calidad
Testmagazine
marzo 2010



Molinos MH4 manuales.

Para las personas con un gusto impecable por lo tradicional, apto para moler pequeñas cantidades. Disponibles tanto en piedra corindón como en piedra de granito.

Precios:

Corindón
249€

Granito
299€

Los Molinos Salzburger

Después de 30 años en el negocio, "tratar las cosas naturales de forma natural" sigue siendo el eslogan y la prioridad de la familia Tucker. Los molinos se hacen en sólida madera de haya. Características principales de sus molinos:

- **Cámara de moler realizada en madera maciza.** Nada de multiplex, plástico o metal.
- **Piedras de moler realizadas de corindón o granito,** extremadamente resistentes y duraderas, talladas a mano en el caso del granito.
- **Piedras montadas de forma flexible ayudan a prevenir el daño durante la molienda** si hay restos de cantos o arenisca entre el grano.
- **Aislamiento al calor 4 cm** entre el motor y la cámara de molido previene la transmisión de calor del motor a la harina.
- **Ruleta para ajustar el grosor de la harina:** con una mano y de forma sencilla podemos ajustar el grado de molienda exacto que deseamos.
- **Motores de 300 a 360W,** robustos, con sistema de autoparada, que no requieren mantenimiento ninguno.

Y lo más importante, el toque personal de los molinos Salzburger: todos los molinos son probados antes de ser empaquetados.



Molino de piedra natural CarinaCarina

- Producción: 100 gr/min
- Tipo de piedra: **granito natural de los alpes** de 7,5cm diámetro
- Motor industrial con sistema de autoparada
- Potencia: 350W
- Dimensiones en cm: 15,5x33
- Peso: 6,5 kg

Precio:
459€

Máquinas de hacer pan

UNOLD

Nada como el pan hecho en casa

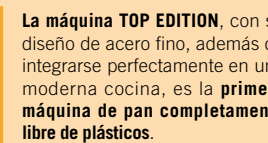


Precio:
164€

Máquina de pan TOP EDITION

La TOP EDITION, con su diseño de acero fino, además de integrarse perfectamente en una moderna cocina, es la primera máquina de pan completamente libre de plásticos.

- Tamaño de pan: 850-1200 g.
- Consumo máximo (fase de horneado): 615W
- 11 programas en memoria más uno personalizable.
- Iluminación del espacio interior para poder seguir el crecimiento del pan.
- Recetario.
- Peso: 7,6 kg.
- Dimensiones en cm. L x F x A: 37,5 x 26 x 32,3
- Con molde de



La máquina TOP EDITION, con su diseño de acero fino, además de integrarse perfectamente en una moderna cocina, es la primera máquina de pan completamente libre de plásticos.

¿Qué es una máquina de pan?

Una panificadora o máquina de pan doméstica es un electrodoméstico maravilloso que nos permite hacer nuestros propios panes en casa sin ninguna complicación. Las máquinas realizan las tareas que antiguamente se hacían en las cocinas de nuestros pueblos: amasan, fermentan y hornean. Sólo requieren que introduzcamos los ingredientes y que elijamos el programa deseado.

El pan hecho en casa

Mientras que el pan que compramos en el supermercado está hecho con harinas excesivamente refinadas y a veces está demasiado crudo, el pan hecho en casa nos permite controlar todo el proceso: desde la calidad (blanca, integral) y tipo (trigo, centeno...) de la harina hasta el grado de tostado de la corteza. Además, nos permite agregar semillas, hierbas aromáticas, pasas o todo aquello que se nos pase por la imaginación.

Y no sólo pan

Con estas panificadoras usted también podrá realizar bizcochos, mermeladas... y utilizar el programa de amasado para preparar masas para pizzas, baguettes, magdalenas, empanadas.

¿QUÉ ES EL QUANTANIUM

El **Quantanium** es un antiadherente reforzado con **titanio** mejorado. El **Quantanium** resiste mucho mejor los deterioros que otros antiadherentes debido a que el titanio es mucho más resistente que el cromo o el acero. El fabricante de las panificadoras de **Mundo Vital, Unlod Gmbh**, es el único fabricante de electrodomésticos autorizado para emplear **Quantanium** en sus productos.



Máquina de pan 8695



Precio:
119€

- La 8695 ha sido el modelo de panificadora más vendida por Mundo Vital en los últimos 5 años. Económica, pequeña y práctica, los panes de la 8695 tienen un tamaño aproximadamente de 1 kilo, suficiente para una familia de 3-4 miembros.
- Tamaño del pan 750-1000 gr
 - Dimensiones en cm. L x F x A: 38 x 30 x 30
 - Potencia máxima durante el horneado: 510 W
- Peso: 7 kg.
- Recetario.
- Con molde de

Para saber más: www.molinosdecereales.com

Para saber más: www.maquinasdepan.com

Ionizadores de agua

Mucho más que un filtro: agua limpia + agua saludable

A pesar de su tratamiento, **el agua del grifo no es la mejor del mundo**: a menudo **lleva demasiada cal**, ha sido tratada con cloro y otros agentes químicos **y ha atravesado km. de tuberías viejas** cargándola de metales pesados, por no hablar del mal sabor que tiene en muchas ciudades. Por eso cada vez más gente busca **instalar algún tipo de filtro que limpie el agua de agentes extraños**.

Hay un tipo de filtro que va más allá del simple purificado del agua y que actúa sobre la salud a largo plazo del cuerpo: **son los ionizadores de agua**.

¿Qué es un ionizador de agua?

Un ionizador es básicamente un **filtro de agua** conectado al grifo que, además de filtrar y limpiar el agua, **realiza una electrólisis controlada** a bajo voltaje alterando el pH. **Como resultado se obtiene una fuente de agua alcalina** (con un pH superior a 7), **lista para beber**, y agua ácida (pH inferior a 7) que es aprovechable para otros usos.

¿Y por qué hay que tomar agua alcalina?

Casi todo lo que tomamos es tremendamente ácido. Siendo el pH neutro de 7, la leche tiene un pH de aproximadamente 6.4, la carne cruda entre 5.2 y 7, el atún 5.2, el café 5, el tomate frito, 4.3, una coca cola 2.5... El alcohol es especialmente ácido: una cerveza tiene un pH de aproximadamente 4,5, el ron 3,5, el vino tinto 3,4. Sin embargo nuestra sangre y saliva tienen un pH algo superior a 7, de 7.3-7.4. Cuando ingerimos demasiados alimentos y bebidas ácidos estamos provocando la oxidación de nuestro cuerpo, el envejecimiento prematuro de las células. **Al beber agua alcalina, estamos contrarrestando este fenómeno, es un antioxidante natural**. Y, aunque no es lo más importante, **sabe de maravilla además**. Si quieres saber todas las características y usos tanto del agua alcalina ionizada como del agua ácida, no te pierdas nuestra **web www.ionizadoresdeagua.com**

Los ionizadores de Mundo Vital Cámara de ionización de Platino y Titanio

Los ionizadores de agua de Mundo Vital cuentan con 5 placas de titanio bañados en platino. Incorporan un novedoso sistema de limpieza automática de electrodos: revierte la polaridad de los electrodos y cambia el sentido de flujo del agua. **De esta forma, el agua alcalina y ácida está disponible incluso mientras la máquina está limpiándose**. Con ello se logra alargar la vida y las prestaciones de la máquina.



Diagrama: funcionamiento de la destilación y ósmosis inversa

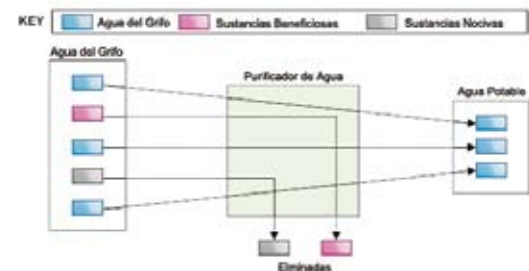
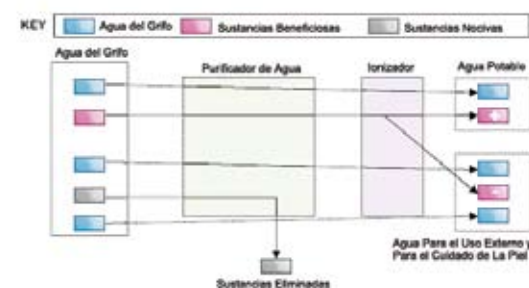
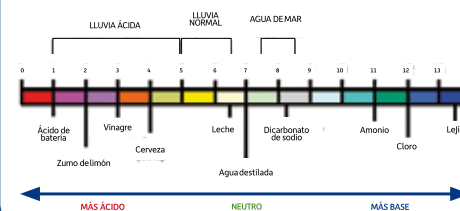


Diagrama: Funcionamiento del ionizador de agua



Sabías que...

El pH sigue una escala logarítmica, lo que significa que si el pH de una sustancia cambia en un punto (ej. del pH 7 al pH 8), ésta se vuelve diez veces más alcalina. Así, **un refresco de Cola, con un pH de aprox. 2,5 es casi 50.000 veces más ácido que el agua neutra**, y se necesitan 32 vasos de agua neutra (pH 7) para neutralizar un vaso de cola.



Ionizador MV 503

- Voltaje: 220V
- Cámara de electrólisis: 450 cm²
- Consumo: 200W
- Nivel de ORP: +500MV / -400MV
- Dimensiones (cm): 31,5 alto x 27,5 ancho x 14 fondo
- Peso: 3,5 kilo
- Cuatro niveles de agua alcalina
- Dos niveles de agua ácida, incluyendo un nivel súper-óxido
- Posibilidad de filtrar el agua sin alterar el pH original, gracias a su filtro de carbón activado bañado en plata
- Sistema de autolimpieza automática, después de cada uso, para mayor vida del aparato

Precio: **1049€**

- Salida del agua de acero inoxidable
- Indicador de cristal líquido de vida del filtro
- Confirmación por voz cada vez que se cambia el tipo de agua seleccionado
- Indicador de aviso de cambio de filtro
- Sencillo sistema de cambio de filtro, en un minuto
- Instalación sencilla y universal a cualquier grifo, sin necesidad de ayuda exterior
- **Nuevo diseño con un completo display LED**
- **Indicador del nivel pH del agua**
- **Indicador del nivel de ORP del agua**

Ionizador MV 103



- Voltaje: 220V
- Cámara de electrólisis: 450 cm²
- Consumo: 200W
- Nivel de ORP: +500MV / -400MV
- Medidas (cm): 31,5 alto x 27,5 ancho x 14 fondo
- Peso: 3,5 kilo
- Cuatro niveles de agua alcalina
- Dos niveles de agua ácida, incluyendo un nivel súper-óxido
- Posibilidad de filtrar el agua sin alterar el pH original, gracias a su filtro de carbón activado bañado en plata
- Salida del agua de acero inoxidable
- Sistema de autolimpieza automática, después de cada uso, para mayor vida del aparato
- Indicador de cristal líquido de vida del filtro
- Confirmación por voz cada vez que se cambia el tipo de agua seleccionado
- Indicador de aviso de cambio de filtro
- Sencillo sistema de cambio de filtro, en un minuto
- Instalación sencilla y universal a cualquier grifo, sin necesidad de ayuda exterior

Precio: **890€**

Para más información visita www.ionizadoresdeagua.com

Deshidratadores



La forma más antigua de preservación de alimentos

¿Qué es la deshidratación?

La **deshidratación es la forma más antigua y sana de preservación de los alimentos**. El secado de alimentos mediante el sol y el viento para evitar su deterioro se ha venido realizando desde tiempos antiguos.

Las **bacterias y microorganismos** del interior de los alimentos y procedentes del aire **necesitan agua para crecer**. El deshidratado les priva del medio. También crea una capa exterior dura, ayudando a evitar que los microorganismos penetren en los alimentos.

A diferencia de las conservas que calientan mucho el alimento destruyendo sus propiedades, o de la congelación que también somete al alimento a temperaturas extremas y cambia sus propiedades energéticas, **el deshidratado es suave y gentil con el alimento**. Además, al desaparecer 7/8 partes del agua, el sabor es más concentrado e intenso.

Muchos alimentos se preparan por alguna forma de deshidratación. Algunos ejemplos son carnes como el jamón o la cecina, o la carne de reno seca y salada que es un alimento tradicional lapón. Durante siglos, gran parte de la dieta europea dependió del bacalao seco, conocido como bacalao en salazón. Otro pescado seco común es la mojama de atún, **sin embargo, lo más habitual es deshidratar la fruta y la verdura**. Ésta cambia completamente su carácter cuando se seca, como es el caso de las uvas y las ciruelas pasas; los higos y los dátiles también se transforman, así como bulbos como el ajo y la cebolla. También son frecuentes los pimientos chiles secos. En Italia son típicos los tomates secados al sol, que se suelen consumir como antipasti.

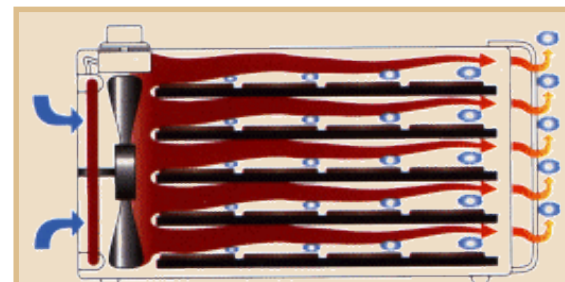


Ventajas del sistema ParaFlexx™

- Sistema deshidratado situado en la parte trasera
- Fácil de limpiar
- La deshidratación horizontal facilita la deshidratación homogénea de los alimentos y mayor rapidez...
- El termostato permite regular la temperatura y con ello perfeccionar el deshidratado y ajustarlo a las necesidades personales de cada uno
- El diseño en cuadrado aumenta el área de deshidratado un 25% sin "agujeros" en el centro de la bandeja.
- Versátil... las bandejas pueden ser retiradas en cualquier momento para aumentar el volumen interior e introducir alimentos de mayor grosor y/o altura.

20 años de excelencia y liderazgo

Con 20 años de experiencia, el **deshidratador excalibur marca la referencia en los sistemas de deshidratado doméstico**. Las series 3000 del deshidratador **Excalibur monta el sistema exclusivo ParaFlexx Drying System**. El sistema patentado **ParaFlexx™**, con control de temperatura y sistema de deshidratado horizontal con motor en la parte de atrás, **asegura un deshidratado homogéneo de todos sus alimentos**.



Cómo funciona el sistema ParaFlexx™

El ventilador, resistencia y termostato se encuentran situados en la parte posterior del aparato. El aire frío es atraído hacia atrás, calentado y devuelto de manera uniforme a todas las bandejas. Durante la deshidratación, el aire caliente se lleva la humedad de los alimentos y es empujada a la parte frontal del deshidratador.



DESHIDRATADOR EXCALIBUR DE 9 BANDEJAS:

Medidas: 48,3 x 43,2 x 31,2 cm.
Potencia: 600 w, Peso: 10 Kg.
Superficie de deshidratado: 4,57 m²

Precio: **399€**

DESHIDRATADOR EXCALIBUR DE 5 BANDEJAS:

Medidas: 48,3 x 43,2 x 21,2 cm.
Potencia: 400 w, Peso: 8 Kg.
Superficie de deshidratado: 2.44 m²

Precio: **325€**



Las hojas ParaFlexx™

Las hojas ParaFlexx™ son láminas flexibles adaptadas al deshidratador Excalibur, las cuales le permitirán deshidratar fruta batida y obtener unos deliciosos y energéticos rollitos de frutas.

Precio: **15€ ud.**

Características técnicas del deshidratador Excalibur

- Rápido, económico, eficiente y limpio
- Termostato regulable de 29,5 – 62.8° C
- Puertas y bandejas extraíbles. No hay que parar para sacar comida o introducir más
- Caja prácticamente irrompible.
- Bandejas de policarbonato aprobado por la agencia alimentaria de EE.UU.
- Las bandejas extraíbles permiten una limpieza sencilla
- Manual de instrucciones con recetario
- Modelos: 5 y 9 bandejas



Extractores de zumos y germinadores



Sácale el jugo a todo

¿Qué es un extractor de zumos?

Un extractor de zumos es una máquina que extrae el zumo de la fruta y verdura de una forma diferente y más lenta a como lo hace una licuadora. Adicionalmente, el sistema de extracción permite obtener el jugo de elementos tan finos y fibrosos como la hierba, lo que lo hace idóneo para hacer, entre otras cosas, zumo de germinados.

Extractor manual Z Star

El Z-Star es un extractor manual que permite obtener zumo de trigo, de hierbas, verduras y frutas en casa o de viaje, sin consumir electricidad y por un precio muy económico. **Fácil de usar y de limpiar, versátil, transportable, desmontable, ligero y poco voluminoso,** logra máxima extracción de zumo gracias a su sistema de masticación por rodillo independiente.

Características técnicas:

- Sistema de extracción por masticación
- Máximo aprovechamiento de las piezas de frutas y verduras gracias a su eficiente sistema de procesamiento del zumo
- **No necesita energía eléctrica**
- Versátil: es capaz de hacer zumo de cualquier fruta, verdura e incluso hierbas.
- **Ligero, desmontable, portátil**
- Económico
- Dimensiones: LxFxA: 33x13x49,5

Precio: 150€



Germinadores y Semillas

Brotos de salud en tu ensalada

Los germinados son uno de los pocos alimentos que ingerimos cuando aún están vivos, lo cual aumenta enormemente su valor nutricional.

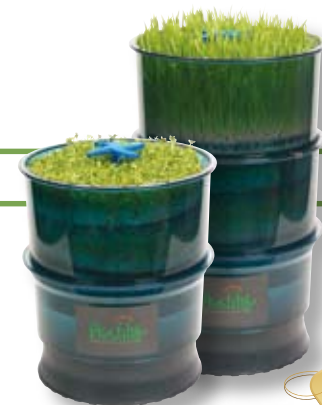
El contenido nutricional de las semillas germinadas es equiparable al de las frutas y verduras, pero las superan en cuanto a su riqueza enzimática y en clorofila, muy importante por su acción antianémica, revitalizante y antitóxica. Todo ello los convierte en alimentos completos que pueden contribuir a corregir las carencias de la alimentación moderna.

Germinador Fresh Life

El germinador Fresh-Life genera, de forma automática, una corriente continua de agua y aire permitiéndote así cultivar germinados en cualquier época del año con el mínimo esfuerzo y el máximo ahorro.

El flujo constante de agua acorta el tiempo de germinado y los germinados crecen más.

Las semillas crecen sólo con agua, no siendo necesario el uso de tierra. Sólo se tiene que preocupar de llenar el depósito de agua, echar las semillas... y esperar!



Precio: 125€

Características técnicas:

- Dimensiones: 34 alto x 27 diámetro
- Peso: 3 kg.
- Piso adicional para realizar el doble de germinados: 39 euros
- Semillas: en www.mundovital.es encontrarás además una amplia selección de semillas: brócoli, berro, alfalfa, girasol, rabanito...

Recipiente adicional

El doble de germinados en el mismo tiempo

Para más información visita www.germinadosencasa.com

Extractor Green Star Gold

El Green Star Gold está diseñado para extraer el zumo de cualquier vegetal, incluida la hierba. Es capaz de realizar zumos de forma continua sin tener que parar y la pulpa sale completamente seca. Con su singular tecnología Twin Gear (dos ejes giratorios con rodillos que van presando los productos) **el Green Star Gold es capaz de obtener jugo de casi todas las verduras, hierbas, plantas y hierbas fibrosas, semillas germinadas y hortalizas.** Green Star Gold es capaz de procesar casi todos los vegetales imaginables.

Un contenido 50-200% mayor en minerales

Pruebas de laboratorios independientes han probado que el Green Star Gold con tecnología Twin Gear **extrae una cantidad considerablemente mayor de minerales que la mayoría de licuadoras.** Las concentraciones de minerales esenciales, como el calcio, hierro, y el zinc son un 50% -200% más altos que en el zumo obtenido de otras máquinas.

Y no sólo zumos: tus semillas germinadas, por ejemplo, son prensadas con cuidado y salen con una textura ideal para su consumo. Deliciosos helados, como el de plátano y fresas, se pueden realizar introduciendo la fruta congelada en el Green Star Gold. Y si además metes luego una naranja fresca, ¡el sorbete queda perfecto!



Características técnicas:

- Fácil de limpiar y usar.
- Velocidad de extracción: 110 r.p.m.
- Dimensiones LxFxA en cm: 47 x 16 x 31
- Peso: 11 kg
- Accesorios:
 - Homogeneizador
 - Filtro
 - Recipiente de cristal para recoger el zumo
 - Cepillo para limpiar
 - Embolo
 - Bandeja de seguridad
 - Tapa

Green Star Gold 1000:

Precio: 549€

Green Star Gold 3000:

(incluye los accesorios adicionales)

- Filtro malla gruesa
- Bandeja anti goteo
- Perilla de ajuste de salida suave
- Accesorios para realizar grisines, rosas de pan, mochi (pastelitos de arroz), etc:
- Accesorios para realizar pasta (fideos, espaguetis)

Precio: 589€



Sistema de extracción de doble rodillo de material biocerámico:

Tecnología Patentada "Twin Gear", en el núcleo de cada rodillo hay una alineación de imanes con un total de 2600 gauss que **aseguran una extracción máxima de minerales de cualquier producto del que se quiera extraer el zumo.** Alrededor de dichos imanes hay un material bio-cerámico que ayuda en la estabilización de las moléculas de agua en el zumo lo cual permite que el zumo conserve sus nutrientes y propiedades intactos por más tiempo.

Para más información visita www.extractoresdezumos.com