

NEMOX[®]

ITALIAN GELATO MACHINES & MORE



FRIX AIR

Equipment for your business and for your home



FRIX AIR

Data

20,5x33x49,5 cm
21 Kg
220V-240V 50-60Hz/1 - 600W

Max quantity of ingredients

150cc

Rotation speed

2000 rpm

Air pressure

0.5 bar

Accessories included

Stainless steel blade	2
Whipping blade	1
Rubber seal	2
Stainless steel bowl holders	2
Bowls with lid	5
Blade-removing tool	1

Frix air est une machine fonctionnelle qui permet de produire une infinité des produits à partir des ingrédients frais.

Frix air est très rapide et simple à utiliser !

Il vous suffit d'insérer les aliments dans les récipients (bols) de 180 ML fournis avec la machine, de les mettre en cellule de refroidissement rapide ou au congélateur à une température de -20°C afin de geler à cœur.

Ensuite, au besoin, il suffit de les retirer du congélateur, de les mettre dans le support inox et de les « Frixer » en choisissant le bouton « START » qui enclenche un cycle de 2 minutes ou le bouton « FAST » qui enclenche un cycle de 1 minutes en fonction de la préparation et du résultat qui on veut obtenir.

Avec quelque simple opération et en peu de temps, on pourrait obtenir une préparation homogène et veloutée.

Le frix air conserve et restitue instantanément le goute et la saveur originale des produits.

Les ingrédients sont travaillés à froid, les caractéristiques ne subissent pas altérations.

Après le cycle START ou FAST la température de la préparation est de - 8°C. Le Frix air vous permet de préparer des glaces, sorbets, mousses, crèmes, soupes, cocktails, sauces etc...

Frix air est doté d'une fonction rinçage pour le couteau, ce qui vous fait gagner du temps entre deux préparations.

L'utilisation des récipients mono dose évite la prolifération des bactéries de surface extrêmement dangereux pour la santé du consommateur et le traitement de la portion entière assure que la chaine du froid ne soit jamais interrompue.

Les bols sont faciles à ranger ou à placer au congélateur car ils occupent peu d'espace et sont facilement impliables. Vous aurez toujours à votre disposition des préparations différents.

Les bols utilisés pour travailler les produits sont :

Mono dose ;

Disponibles en 5 couleurs différents pour respecter les normes HACCP qui prévoient la séparation des différents produits ;

Réalisés avec des matériaux ad Hoc pour le traitement et la conservation des aliments ;

Lavable au lave-vaisselle ;

Utilisable plusieurs fois ;

Economiques ;

Utilisable au micro-onde.

L'entretien et une éventuelle réparation du Frix air est simple, les systèmes mécaniques et électroniques sont accessibles et amovibles.

La machine n'a besoin que d'un nettoyage régulier des lames, bols et parties en fonction. Frix air est un equipment sur, conçu dans le respect de les normes plus strictes.

La machine ne fonctionne pas si la porte n'est pas fermée correctement et si la porte est ouverte la machine ne fonctionnera pas.

L'insertion et l'enlèvement de la lame sont facilité par un outil en plastique qui protège la main du cuisinier. Frix air est simple et amusant à l'utilisation.

Il exalte la creatività et la fantasia du professionnel et il permet de proposer chaque jour, avec un peu d'effort, des menus variés et originaux !

La machine est équipée de :

2 lames en acier inoxydable

1 lame en plastique

2 joints

2 portes récipients en acier inoxydable

5 bols avec couvercle

1 outil démontage lame



DONNEES TECHNIQUES	FRIX AIR
Réf.	0094500250
Ean	8024872350003
Alimentation	220-240V 50/60Hz/1
Puissance	750W
Vitesse de rotation	2000 Rpm
Pression	0,5 bar
Capacité du bol	300 cc
Cap.max d'ingrédient	150 cc
Dimension du bol	cm. 7,2 x 9,5 (h)
Dimension de l'appareil	cm. 20,5x33x49,5 (h)
Poids net	Kg. 21
Carton de colisage	cm 31,5x46x59 (h) - kg. 23
Accessoires fournis	
Couteaux en acier inox	2
Couteau plastique	1
Joints	2
Porte gobelet en acier inox	2
Gobelets avec couvercle	5
Outil de démontage lame	1

