

EDIMAT

EUROPE DISTRIBUTION MATÉRIEL

11 rue de la Forêt- 67230 HUTTENHEIM – Tél : +33 (0)3.88.58.95.58 – Fax : +33 (0)3.88.58.95.82
Site Internet : www.edimat.net - email : contact@edimat.net

FICHE PRODUIT FRIX.AIR

Turbine émulsionneuse FRIX.AIR, pour préparer mousses, sorbets, glaces, sauces, préparations apéritives...à servir immédiatement ou à intégrer à vos plats "à la carte".

Les préparations sont dans des bols d'une contenance de 180 ml, idéale pour les doses individuelles. De 5 couleurs différentes pour faciliter l'identification de leur contenu, ces bols passent du congélateur au micro-ondes, ainsi qu'au lave-vaisselle.

Frix'Air mixe et émulsionne vos préparations congelées, restitue le goût des ingrédients, et apporte une consistance onctueuse et veloutée à souhait.

Vous cuisinez vos préparations et les congelez dans les bols (sans les mixer). Au moment de l'utiliser, vous sortez vos bols du congélateur, et "Frixez" les préparations en 2 minutes (selon les besoins, vous ajoutez avant de "frixer" de la crème, du sirop, ou tout autre ingrédient en petite quantité, pour terminer la préparation).

La préparation est alors mixée et émulsionnée, remonte en température pour être servie froide en glace, mousse,... ou prête à être chauffée au micro-ondes pour les sauces, soupes...
Appareil tout inox.

Livré avec 2 supports pour bols, 5 bols avec couvercle, 2 couteaux, une pale pour crème fouettée et un fichier de recettes.

110 volts – 60 Hz
600 à 700 watts
Dimensions : 205*335*495 (h)
Poids : 19 kg
Vitesse de rotation : 2000 tours minute
Pression air : 2 bar
Capacité bol : 300 cc
Quantité maximum ingrédients : 180 cc

