

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

Cet appareil est facile et amusant à l'utilisation. Il exalte la créativité et la fantaisie du professionnel.

FRIXAIR est l'outil indispensable pour tous types de restaurants, mais aussi pour les bars ou les snacks qui veulent offrir la qualité en un temps réduit.

FRIXAIR, grâce à la combinaison d'un cutter très rapide et une haute pression pulvérise les ingrédients surgelés dans le gobelet approprié pour un résultat parfait en un temps réduit.

D'une mise en œuvre facile, versez votre préparation dans le gobelet, ensuite mettez-le dans un surgélateur ou dans la cellule de refroidissement rapide pour atteindre les -20° .

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 passez votre bol au FRIXAIR pendant 1 min (FAST) ou 2 min (START) suivant la consistance souhaitée.

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... En un rien de temps, vous avez un large choix de préparations pour aller de l'apéritif au dessert (mousses, potages, glaces et desserts).

DONNEES TECHNIQUES	FRIXAIR
Alimentation	220-240V 50-60Hz
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 mm	72 x 95 (h)
Dimension de l'appareil mm	330x205x495 (h)
Poids net	21 Kg

