



***FRIX-AIR*** .....



***FRIX-AIR vs PACO-JET*** .....



## FRIX-AIR FRX180

.... на “*frix*” любая фантазия:  
муссы, сорбеты, мороженое,  
соусы, супы, паштеты....

Frix•air абсолютно новый бренд  
NEMOX профессионального  
оборудования для приготовления  
муссов, сорбетов, мороженого,  
соусов и супов.

Frix•air измельчает, перемешивает  
и взбивает все ингредиенты, как  
замороженные, так и свежие,  
сохраняя натуральный и богатый  
вкус продуктов, с бархатной  
структурой и идеальной  
температурой для потребления!



## FRIX-AIR - 3 SIMPLE STEPS



*Подготовьте продукты согласно рецептуре.*

*Заполните емкость до ограничительной линии (max 180 гр. в одной емкости)*



*Поставьте емкости в холодильник – 20°C. (не устанавливайте температуру выше –24°C)*



*Когда необходимо установите емкость в аппарат, закройте дверцу и нажмите «Старт». Через 2 минуты Ваш продукт готов.*



## FRIX-AIR - ADVANCED TECHNOLOGY



- **Силиконовая прокладка закрывает контейнер, далее автоматически включается нагнетание воздуха и достигается избыточное давление около 1.2 бар.**
- **Скорость вращения привода мешалки 2 000 оборотов/мин .**
- **Нож состоит из 4 лопастей, две из которых выполняют функцию фрезерования замороженного продукта , другие два лезвия, с формой как крыло самолета, под давлением наполняет воздухом ингредиенты.**

## FRIX-AIR - PLASTIC BOWLS

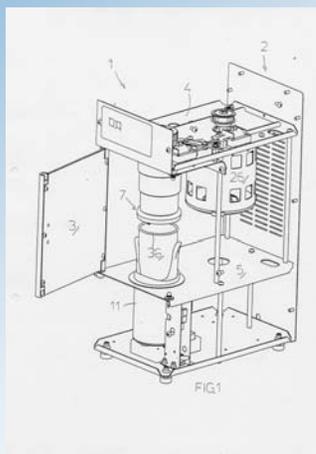


### **Преимущества емкостей Frix•Air**

- **Повышенная гигиеничность, для индивидуальных порций**
- **Благодаря небольшому размеру их легко хранить в холодильнике.**
- **Для различения емкости выполнены в 5 различных цветах (согласно требованиям НАССР)**
- **Очень просты в использовании, просто поставьте в аппарат и включите его.**
- **Емкости легко моются.**
- **Отлично моются в посудомоечной машине.**
- **Рассчитаны на разогрев в микроволной печи .**
- **Чрезвычайно дешевые.**
- **Благодаря емкостям повар может разработать свою рецептуру.**
- **Благодаря их размеру и материалу, замораживание и подготовка очень быстрая**



## FRIX-AIR - Технические характеристики



<b>Мощность</b>	<b>700W</b>
<b>Скорость вращения</b>	<b>2000 RPM</b>
<b>Давление</b>	<b>1,2 bar</b>
<b>Объем емкости</b>	<b>396 cc</b>
<b>Мах. количество ингредиентов</b>	<b>180 cc</b>
<b>Размер емкости (Диам. x высота)</b>	<b>72 x 90 mm</b>
<b>Размер</b>	<b>205 x 335 x 495 mm</b>
<b>Вес</b>	<b>19 Kg</b>

## FRIX-AIR vs PACO JET



	Paco Jet	Frix Air
Напряжение	220-240V 50 Hz	230V 50Hz
Мощность	1000W	700W
Вес	14 kg	19 Kg
Уровень шума dB		
Скорость вращения	2000 rpm	2000 rpm
Давление	1,2 bar	1,2 bar
Температура заморозки	-20°C	-20°C

Размер		
ширина	200 mm	205 mm
глубина	360 mm	335 mm
высота	500 mm	495 mm
Корпус	алюминий + нерж.сталь	Нерж. сталь

## FRIX-AIR - ПЛЮСЫ И СПЕЦИФИКАЦИИ

- Низкий уровень шума (Frix-air <60 DB max 68 PACO >70 max 74)
- Две скорости, для различного приготовления и сокращения продолжительности обработки.
- Простая система сброса. Позволяет останавливать и повторно начинать операцию в любое время.
- Регулируемые ножи.
- Придает продуктам бархатную текстуру и идеальную вкусовую температуру.
- Корпус сделан из нержавеющей стали обеспечивает легкость в очищении и соблюдение гигиены. В корпусе не используются окрашенные или пластиковые детали.
- Лезвия легко чистятся.
- Стоимость аппарата и аксессуаров доступна для любого ресторана
- Максимальный уровень гигиены и безопасности.
- Аксессуары прилагаются.

