



FRIX-AIR



FRIX-AIR vs PACO-JET



FRIX-AIR FRX180

.... на “*frix*” любая фантазия:
муссы, сорбетты, 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

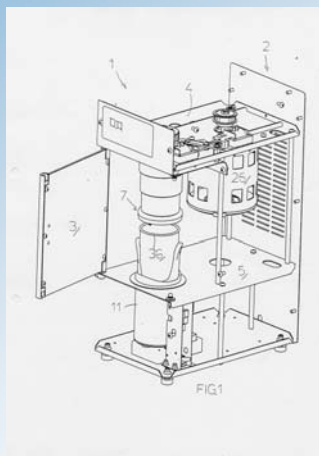


Преимущества емкостей Frix•Air

- 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



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

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.

