

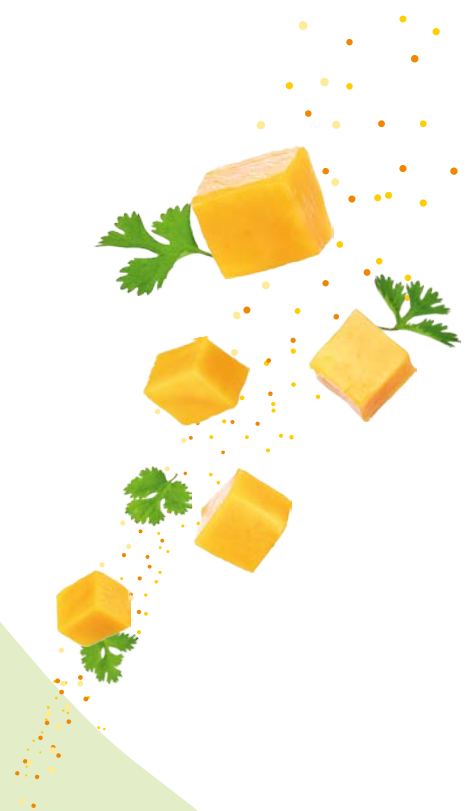


FRYSH®

dance the taste

FRXSH MOUSSE CHEF

PRECISIÓN SUIZA
PARA UN ALTO
RENDIMIENTO



LA VERDADERA ALTERNATIVA EN EL MUNDO DE LOS PROCESADORES DE ALIMENTOS CONGELADOS

El FRXSH Mousse Chef no sólo domina a la perfección el conocido repertorio de un procesador de alimentos congelados, sino que también ofrece un gran valor añadido. Las nuevas funciones de procesamiento y el diseño del dispositivo centrado en el usuario, hacen que la guía y el manejo por el chef sean inteligentes, cómodos y muy sencillos.

Además, garantizamos una alta calidad fabricada en Suiza y un servicio de primera mano. A un precio que convierte al FRXSH Mousse Chef en una alternativa real entre los procesadores de alimentos congelados.

¡Verá que la FRXSH Mousse Chef también convence a largo plazo!

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

- Desarrollo y fabricación en Suiza.
- Alto rendimiento y eficiencia energética
- Diseño compacto y de peso reducido
- Ingeniería de dispositivos de fácil mantenimiento
- Servicio de primera mano con suministro de repuestos garantizado.



CONVENIENTE Y FÁCIL DE MANEJAR

- Pantalla táctil inteligente con modo claro-oscuro
- Placa base extraíble
- Soporte del contenedor ajustable
- Programas de limpieza higiénica sin coste adicional
- Amplia gama de accesorios

PUNTOS FUERTES

- “Mousse” de alimentos congelados
- Opción “Alta Velocidad”
- Cortar o batir alimentos no congelados
- Tres intensidades: “mousse”, “corte” o “batido”
- Función de repetición automática (hasta 9 veces)
- Selección de porciones (enteras o en incrementos de décimas)
- Procesado con presión normal o positiva.
- Pre-ajustes programables para 5 recetas
- Función de memoria para procesar secuencias.
- Protección contra sobrellenado de vasos
- Configuraciones programables del dispositivo
- Modo de espera “stand-by”
- Conexión remota mediante WIFI, para actualizaciones de software, y acceso remoto para diagnóstico a distancia y servicio sin moverse de su ubicación



¿NOVEDAD? ES MUCHO MÁS: FRXSH SIGNIFICA COMPETENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FRXSH aporta un nuevo impulso al mercado de equipamiento de cocinas profesionales. La marca representa una nueva familia de productos, fabricada en Suiza, que se presenta por primera vez con el FRXSH Mousse Chef. El innovador concepto de producto de este procesador de alimentos congelados combina el conocimiento del mercado y la fuerza innovadora de expertos experimentados en un nuevo dispositivo orientado al futuro.



DOTACIÓN



FRXSH Mousse Chef
con soporte de contenedor



2 contenedores
con tapa de sellado



Tapa de enjuague



Accesorio de
limpieza



Cuchilla de
"moussear"



Anillo y tapa
anti-salpicaduras



Junta de vaso

DATOS TÉCNICOS

Potencia	1000 W
Conexión eléctrica	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Sobre-presión	ca. 1,2 bar
Tipo enchufe	F, L, J, G
Dotación electrónica	Pantalla Touchscreen, Unidad electrónica, gestionada por micro-procesador
Interface integrado	WiFi, USB, módulo Bluetooth
Emisión de ruido	Nivel de presión sonora (LPA) < 80 db
Dimensiones (cm)	47,7 × 18,2 × 31,1 (Alto × Ancho × Prof.)
Carrocería	Acero inox.
Base	Aluminio fundido a presión con revestimiento higiénico
Peso (kg)	14,25 (sin accesorios)

FRXSH®

www.frxsh.com

FRXSH GmbH Im Hag 1, 79227 Schallstadt, Germany
T +49 7664 50894 00 | E office@frxsh.de

FRXSH Vertrieb AG Industriestrasse 70, 4657 Dulliken, Switzerland
T +41 58 17888 00 | E office@frxsh-vertrieb.com