



PROFESSIONAL CLASS

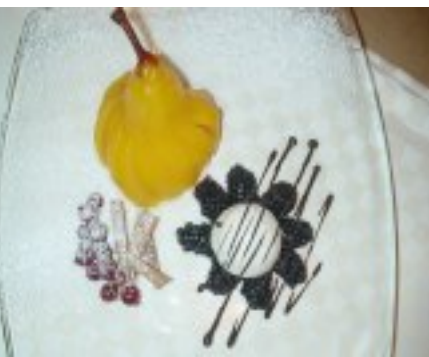
Recomendados por la:



Asociación de  
Cocineros brescianos



**frix·air** frx 180



# FRIX-AIR



.... para “frixear” con fantasía  
Mousses,  
Sorbetes,  
Helados,  
Salsas,  
cremas ...



Frixair es la novísima máquina profesional NEMOX ideal para preparar (...o “frixear”) mousses, helados, sorbetes, salsas y cremas.

Frixair desmenuza, mezcla y amalgama todos los ingredientes, ya sean congelados o frescos, conservando el sabor natural e intenso de los alimentos, hasta obtener una consistencia suave, ia la temperatura ideal de degustación!



# FRIX-AIR

.... de manera fácil y rápida ...

1. Frixair permite trabajar fácil y rápidamente una gran cantidad de alimentos que pueden servirse enseguida o ser utilizados para la realización de recetas más elaboradas.
2. Basta con introducir los ingredientes dentro de cada recipiente monodosis, según se desee o siguiendo el libro de recetas suministrado, y tapar con la tapadera correspondiente.
3. Colocar los recipientes en un congelador a la temperatura de -20°C hasta que la preparación se congele.
4. Por último, trabajar la preparación (máx. 180 g. de ingredientes) según las indicaciones del libro. Para “frixear” son necesarios 1 ó 2 minutos según la velocidad seleccionada.
5. El resultado es increíblemente cremoso y suave: la temperatura es ideal para la utilización ... ¡y el sabor se ve realzado!



# FRIX-AIR

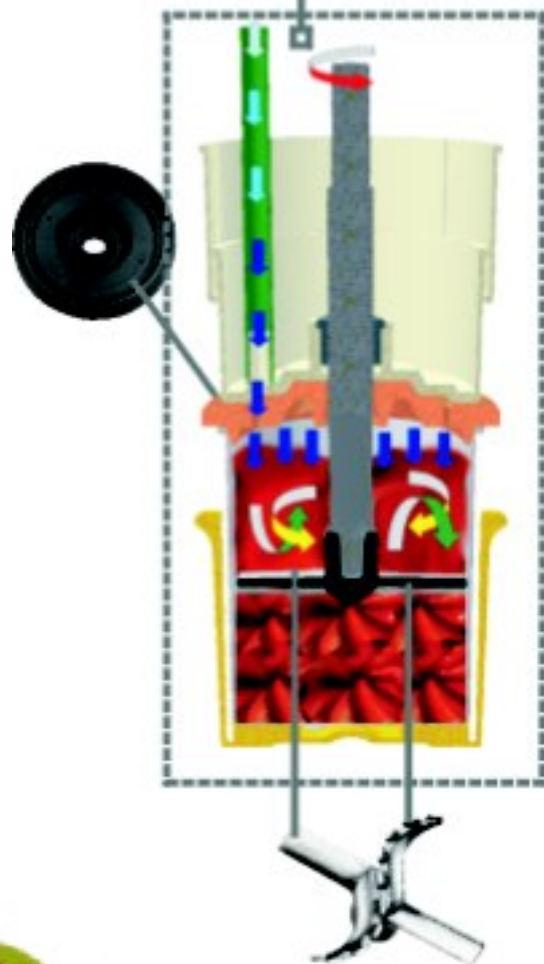
.... gracias a la tecnología avanzada de NEMOX!

La junta de silicona sella el recipiente mientras una bomba introduce aire a la presión de 2 bares aproximadamente.

El potente motor de Frixair permite la rotación a alta velocidad de la cuchilla de acero inoxidable.

Dos de los brazos de la cuchilla presentan aristas cortantes capaces de partir porciones sumamente finas de ingredientes congelados; los otros dos brazos que tienen forma de alas de avión producen un sistema dinámico apto para obtener, bajo presión, la mezcla perfecta de aire e ingredientes.

El resultado es cremoso y suave.



**NEMOX**  
PROFESSIONAL CLASS

# FRIX-AIR

Un sofisticado y complejo sistema de controles mecánicos, eléctricos y electrónicos vigila y garantiza constantemente el funcionamiento del aparato en condiciones de seguridad.

Un sencillo sistema de reset permite reiniciar la máquina en caso de error del operador.



## Datos técnicos

Potencia máxima	700W
Velocidad de rotación	2000rpm
Presión del aire	2bar
Capacidad recipiente	300cc
Cantidad máxima ingredientes	180cc
Dimensiones recipiente	mm 72x90(h)
Dimensiones aparato	mm 205x335x495(h)
Peso aparato	19Kg.

Los recipientes monodosis realizados con un material especial pueden introducirse directamente en el horno microondas y son aptos también para lavavajillas.



**NEMOX S.p.A.**

Via G. Galilei, Traversa III, n.6  
I-25010 SAN ZENO NAVIGLIO (Brescia) Italy  
Tel. +39 030 2160244 r.a. Fax +39 030 266497  
[Http://www.nemox.com](http://www.nemox.com) E-mail: [info@nemox.com](mailto:info@nemox.com)

