

FRIX'AIR

Frix'Air permet de préparer mousses, sorbets, glaces, sauces et soupes pour les servir immédiatement ou les utiliser dans des recettes plus élaborées, pour le service «à la carte».

Frix'Air broie, mélange et amalgame tous les ingrédients congelés ou frais placés dans les bols, en préserve le goût et permet d'obtenir une consistance veloutée.

Ses bols d'une contenance de 180 ml utiles sont parfaitement adaptés à la préparation de doses individuelles. Réalisés en matériau plastique, ils peuvent être congelés et passés au four micro-ondes, lavés en lave-vaisselle.

Frix'Air est très facile à utiliser :

- Placer les ingrédients dans le bol.
- Congeler à -20°C jusqu'au moment de l'utilisation.
- Placer le bol dans le support inox et positionner dans le Frix'air.
- «Frixer» la préparation, en 1 ou 2 minutes selon la vitesse sélectionnée.

On obtient «à la commande» une préparation crémeuse et veloutée à une température idéale qui permet d'exalter la saveur des aliments. Des bols de différentes couleurs sont proposés afin de faciliter la préparation anticipée des recettes.

CARACTÉRISTIQUES :

- > Carrosserie en acier inoxydable.
- > Couteau lame spécial en acier inoxydable.
- > Système d'injection d'air à 2 bar de pression.
- > Bols contenance 300 ml (180 ml utiles), Ø 72 x H 90 mm.
- > Vitesse de rotation : 2000 tr/mn.
- > Dimensions : lg 205 x P 335 x H 495 mm.
- > Puissance : 700 Watts.

Frix'Air est livré avec 2 supports bol, 5 bols avec couvercle, 1 couteau, 1 accessoire hélice pour crème fouettée.

Code 265108

KIT DE 50 BOLS AVEC COUVERCLE :

5 couleurs assorties :

- > 10 blancs
- > 10 rouges
- > 10 jaunes
- > 10 verts
- > 10 bleus



Code 265110



BP 75 - 93261 LES LILAS CEDEX
TEL : 01 43 62 60 40 - FAX : 01 43 62 50 82
matfercontact@matfer.com