

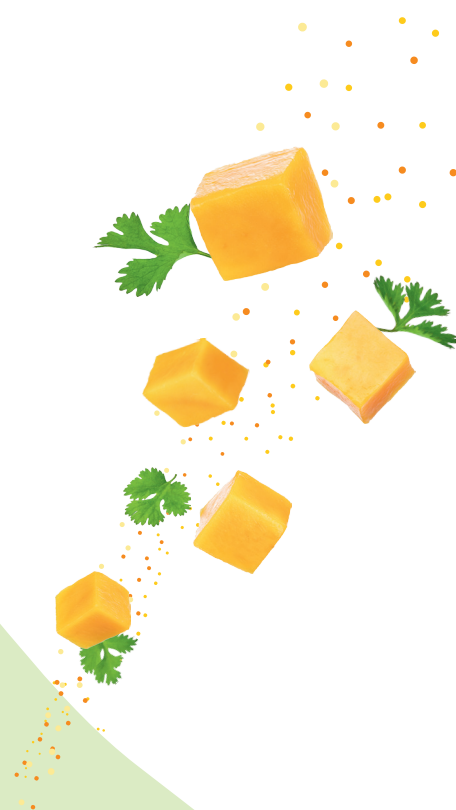
The image features a vibrant, abstract background composed of several overlapping, curved shapes in shades of green, orange, red, and purple. The word "FRYSH" is prominently displayed in the center in a white, bold, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located to the upper right of the letter "H". Below the brand name, the tagline "dance the taste" is written in a smaller, white, lowercase sans-serif font.

FRYSH[®]

dance the taste

FRXSH MOUSSE CHEF

SZWAJCARSKA PRECYZJA
ZAPEWNIAJĄCA
NAJWYŻSZĄ WYDAJNOŚĆ



PRAWDZIWA ALTERNATYWA WŚRÓD URZĄDZEŃ DO OBRÓBKI ZAMROŻONYCH PRODUKTÓW

FRXSH Mousse Chef zapewnia perfekcyjną obróbkę zamrożonych produktów, oferując jednocześnie nowe możliwości. Nowe funkcje i zorientowana na użytkownika konstrukcja urządzenia sprawia, że obsługa jest intuicyjna i bardzo prosta.

Ponadto gwarantujemy najwyższą jakość Made in Switzerland i obsługę autoryzowanego serwisu. Korzystna cena sprawia, że FRXSH Mousse Chef jest najlepszym wyborem wśród maszyn do przetwarzania zamrożonych produktów.

FRXSH Mousse Chef daje radość użytkowania przez bardzo długi czas.

JAKOŚĆ I ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ

- Produkt opracowany i wyprodukowany w Szwajcarii
- Wysoka wydajność i efektywność energetyczna
- Kompaktowa i lekka konstrukcja
- Łatwa i intuicyjna obsługa
- Autoryzowany serwis gwarantujący oryginalne części zamienne



PRZEKONUJĄCY ŁATWĄ OBSŁUGĄ

- Czytelny wyświetlacz dotykowy z systemem zarządzania kolorami
- Wyjmowana płyta podstawy
- Pojemnik osłonowy z zabezpieczeniem
- Programy higienicznego czyszczenia bez dodatkowych kosztów
- Bogaty wybór akcesoriów

RÓŻNORODNOŚĆ FUNKCJI

- Musowanie produktów zamrożonych
- Opcja wyboru prędkości
- Siekanie lub ubijanie świeżych produktów
- Regulowana intensywność musowania, krojenia lub ubijania
- Funkcja automatycznego powtarzania procesu (do 9 razy)
- Wybór wielkości porcji w krokach całych i dziesiętnych
- Obróbka produktu z nadciśnieniem lub bez
- Możliwość zaprogramowania do 5 przepisów
- Możliwość wielokrotnego powtarzania ostatnio wykonanego cyklu – funkcja bankietowo/cateringowa
- Zabezpieczenie przed przepiętnieniem pojemnika
- Możliwość programowania parametrów urządzenia
- Tryb czuwania
- Funkcja WIFI zapewniająca najnowsze aktualizacje oprogramowania, szybką pomoc serwisową, bezpośrednio w miejscu użytkowania



NOWY PRODUKT? O WIELE WIĘCEJ! FRXSH JEST SYNONIMEM NOWYCH MOŻLIWOŚCI W NOWOCZESNEJ KUCHNI

FRXSH wnosi świeży impuls na rynek profesjonalnych urządzeń kuchennych. Marka oznacza nową rodzinę produktów Made in Switzerland, której pierwszym przedstawicielem jest FRXSH Mousse Chef. Przemysłowa koncepcja tego urządzenia, łączy w sobie wiedzę oraz nowoczesne trendy zmieniającego się rynku gastronomicznego.



ZESTAW STARTOWY



FRXSH Mousse Chef
z kubkiem ostonowym



2 pojemniki ze
stali nierdzewnej
z pokrywkami



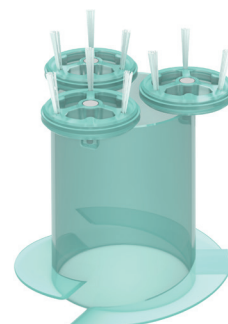
Nóż srebrny do zamro-
żonych produktów



Pierścień w kolorze
niebieskim do
procesu płukania



Pokrywa uszczelniająca
w kolorze czarnym
z wymiennym
uszczelniaaczem
w kolorze białym



Wkład myjący
w kolorze
turkusowym



Pierścień w kolorze
turkusowym do
procesu mycia

DANE TECHNICZNE

Moc znamionowa	1000 W
Napięcie zasilające / częstotliwość	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Nadciśnienie	ok. 1,2 bar
Wtyczka	F, L, J, G
Sterowanie	Ekran dotykowy, sterowanie elektroniczne, kontroler mikroprocesorowy
Interfejs	WiFi, USB, Bluetooth
Głośność (LPA)	< 80 db
Wymiary (cm)	47,7 × 18,2 × 31,1 (H × W × D)
Materiał obudowy i pokrywy	Stal nierdzewna
Materiał podstawy	Aluminium odlewane ciśnieniowo z powłoką higieniczną
Waga	14,25 kg (bez wyposażenia)

Wyłączny dystrybutor w Polsce:



GASTROMEDIA Sp. z o.o.
Ul. Bogumiła Zuga 21, 01-806 Warszawa
Tel. +48 22 8338707, gastro@gastromedia.pl
www.gastromedia.pl

FRXSH®

www.frxsh.com

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

FRXSH Vertrieb AG Rotfluhstrasse 91, 8702 Zollikon, Switzerland
T +41 58 17888 00 | E office@frxsh-vertrieb.com