FRXSH MOUSSE

100100 FRXSH MOUSSE

La FRXSH Mousse Chef lleva el procesado de alimentos congelados a un nuevo nivel. Diseñada y fabricada en Suiza, responde a las necesidades de los chefs que buscan innovar constantemente y elevar la calidad de lo que sirven a sus clientes. Su gran pantalla táctil a color hace que su manejo sea intuitivo y sencillo, tanto para chefs consolidados como para cocineros que empiezan su camino en la restauración. El resultado: texturas suaves como una mousse, sabores llenos de matices e infinitas posibilidades de colores y combinaciones, con ingredientes que conservan sus principales propiedades nutricionales durante el procesado.
Una máquina que no limita tu creatividad, sino que la inspira.



Características

- · Procesado de alimentos congelados
- · 5 niveles de intensidad de procesado
- · Picado o batido de alimentos no congelados
- · Función de repetición automática (hasta 9 veces)
- · Selección de porciones (enteras o en incrementos de décimas)
- · Procesado con presión normal o sobrepresión
- · Función de procesado rápido para mezclas homogéneas sin trozos congelados
- · Preajustes programables para 5 recetas
- · Función de memoria para secuencias de procesado
- · Protección contra sobrellenado de vasos
- · Configuraciones programables del dispositivo
- · Modo stand-by
- · Conexión WiFi para actualizaciones de software, diagnóstico remoto y asistencia técnica a distancia



Formato

Peso y medidas embalaje: 18kg y 59cm x 30cm x 45cm
Peso y medidas máquina: 14,25kg y 47,7cm x 18,2cm x 31,1cm

EAN: 4262398310000
Cod Arancelario: 85094000