



# FRXSH® MOUSSE CHEF

## FACILIDAD DE USO

- Gran pantalla a color, con display táctil y menús intuitivos.
- Librería de recetas programables por el usuario.
- Bomba de presión incorporada, para añadir aire al proceso.
- Programas de enjuague y limpieza guiados bajo standard HACCP.



## CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD

- Desarrollado y fabricado en Suiza
- Motor robusto garantizado de por vida, para un uso continuo sin límites 24/7.
- Diseñado para ser reparado fácilmente.
- Servicio post-venta garantizado con recambios disponibles.
- Conectada por Wi-Fi, para actualizaciones y acceso remoto.

### CUCHILLAS, DISCOS Y ACCESORIOS:



Cuchilla "Silver Dancer" de acero inoxidable.

Cuchilla "Golden Dancer" con baño de titanio.

Caja isotérmica



Disco de montar.

Cuchilla de cortar.

Cuchilla de cortar.



Vaso sintético transparente.



Vaso protector de vasos sintéticos.



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

### DOTACIÓN DEL EQUIPO:

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 x 18,2 x 31,1 (Alto x Ancho x Prof.)
Carrocería	Acero inox.
Base	Aluminio fundido a presión con revestimiento higiénico
Peso (kg)	14,25 (sin accesorios)

Importador exclusivo en España:



C/ Mare de Déu de Núria, 25  
08830 | SANT BOI DE LLOB | (BARCELONA)  
Telf. 93 662 81 61  
ventas@gci-brands.com  
www.gci-brands.com

Distribuido por:



## AUMENTO DE LA EFICIENCIA CUANDO FALTA ESPACIO Y PERSONAL.

Su **versatilidad** permite diferir en el tiempo la preparación y el acabado de sus creaciones, sin renunciar a la calidad.



## GARANTÍA DE RESULTADOS Y RENDIMIENTO.

**Opciones de procesamiento únicas y el ahorro de tiempo** son elementos clave en la cocina profesional. FRXSH Mousse Chef hace que todo el mundo, desde el aprendiz al head-chef, puedan repetir la misma receta sin variaciones. Una vez integrado en el proceso, nadie querrá prescindir de ella.

## FRXSH SIGNIFICA RESULTADOS DE COCINA PERFECTOS.

¿La consistencia? ¡Simplemente exitosa! ¿El sabor? ¡Un verdadero placer! ¿Los campos de aplicación? ¡Impresionantemente diversos!

FRXSH comparte la pasión de los chefs profesionales y aporta fiabilidad, facilidad y sostenibilidad en la preparación de alimentos con ideas innovadoras.



## COMIDA SUAVE "SMOOTH FOOD"

Mejore la calidad de vida de las personas con dificultades para masticar y tragar. Procese alimentos sabrosos y nutritivos en muy poco tiempo hasta **obtener consistencias ultrafinas y sin fibra** para disfrutar de forma saludable, sabrosa y sin preocupaciones



# FRXSH® MOUSSE CHEF

PRECISIÓN SUIZA PARA UN ALTO RENDIMIENTO



- El **procesador de alimentos congelados** de última tecnología.
- La **herramienta más creativa** para el chef del siglo XXI.
- **Fabricado en Suiza.**

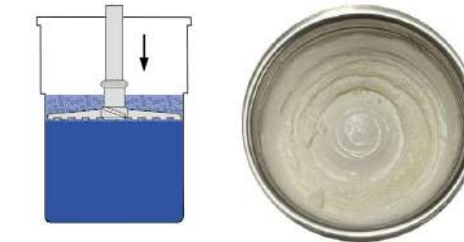


## UN NUEVO CONCEPTO: "MOUSSEAR".

"Moussear" es el proceso de convertir en micro-partículas los alimentos congelados a -20°, que luego se funden en el paladar. Los sabores se potencian. **La textura es suave y aterciopelada.**

Todo gracias a funciones y parámetros ajustables, como:

- Una **cuchilla de alta precisión.**
- Presión de aire forzada ajustable, para obtener texturas más aireadas y aterciopeladas.
- **Función "Intensidad" en 5 niveles**, que da unos matices diferentes a la misma receta.
- **Procesado en porciones y micro-porciones.**



## FUENTE DE INSPIRACIÓN.

Elabore sus propios **helados, mousses, sorbetes, rellenos, concentrados, sopas y patés untables, tartar, cremas y espumas batidas, concentrados naturales.**

Todo con productos frescos, de Km.0, **preparado al minuto. Sin mermas.**



## SU EQUIPO, EN BUENAS MANOS.

Pensando siempre en la sostenibilidad: desde un diseño que **reduce el desgaste mediante el uso de materiales de alta calidad**, pasando por un alto rendimiento con una **eficiencia energética optimizada**. Ayuda competente en el mantenimiento y el servicio técnico con suministro garantizado de piezas de repuesto.

Porque queremos que nuestros equipos le sirvan bien durante el mayor tiempo posible.



## UNA INVERSIÓN RENTABLE.

Sus clientes aprecian la calidad, y no escatiman en pagar por productos artesanales, frescos y de calidad.

Ahora será capaz de realizar sus propios helados, **aumentando el valor percibido y generando mayor negocio y rentabilidad.**