

NEMOX FRIXAIR



UVP ab
€ 3.100,-
zzgl. MwSt.

- **600 W Motor**
- rotierende Edelstahlmesser mit 2000 U/min
- **Behälter mit einem Fassungsvermögen von max. 300 ml**
- max. Menge an Zutaten 150 ml
- **Dauer Fertigungsprozess 1 - 2 Minuten je nach Programm**
- automatische Reinigungsfunktion für die Messer

NEMOX

FRIXAIR

Basis-Informationen:

Professionelles Gerät zur Aufbereitung tiefgefrorener Eisbasis und anderer Speisen mit 600 W Motor, maximale Produktmenge pro Durchgang 150 ml, Rotierende Edelstahlmesser mit 2000 Umdrehungen pro Minute, verschiedene Zubereitungsprogramme und Reinigungsfunktion.

Beschreibung:

Die NEMOX FRIXAIR verfolgt ein innovatives Küchenkonzept, in dem man tiefgefrorene Basisprodukte wie Milch- oder Sorbeteis on Demand mit Früchten oder anderen Zutaten verbinden kann. Das Edelstahlmesser verbindet die Zutaten bei einer Rotationsgeschwindigkeit von 2000 Umdrehungen pro Minute. Auch für die schnelle Vorbereitung von herzhaften Saucen und Suppen, die in kleinen Mengen eingefroren und gezielt aufgearbeitet werden sollen, ist die FRIXAIR eine sehr gute Lösung.

Leistung
600 W

Breite
205 mm

Tiefe
330 mm

Höhe
495 mm

Gewicht
21 kg