

The image features a vibrant, abstract background with overlapping organic shapes in shades of lime green, olive green, orange, and magenta. Centered in the middle is the brand name 'FRYSH' in a white, clean, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the 'H'. Below the brand name, the tagline 'dance the taste' is written in a smaller, lowercase, white sans-serif font.

FRYSH®

dance the taste

FRXSH MOUSSE CHEF

MIT SCHWEIZER
PRÄZISION ZU
HÖCHSTLEISTUNGEN



NEWCOMERIN? WEIT MEHR: FRXSH STEHT FÜR GEBALLTE KÜCHENGERÄTE-KOMPETENZ

FRXSH bringt frischen Schwung in den Markt der Profi-Küchengeräte. Die Marke steht für eine neue Produktfamilie, made in Switzerland, die mit dem FRXSH Mousse Chef ein erstes Gesicht bekommt. Das wegweisende Produktkonzept dieses Frozen Food Processors vereint Marktwissen und Innovationskraft erfahrener Experten in einer zukunftsgerichteten Geräteneuheit.



DIE ECHE ALTERNATIVE UNTER DEN FROZEN FOOD PROCESSORS

Der FRXSH Mousse Chef beherrscht nicht nur das bekannte Repertoire eines Frozen Food Processors in Perfektion, sondern bietet starke Mehrwerte on top. Neue Verarbeitungsfunktionen und das anwenderzentrierte Gerätedesign machen die Benutzerführung und Handhabung smart, komfortabel und ganz einfach.

Darüber hinaus garantieren wir eine hochwertige Qualität made in Switzerland und Serviceleistungen aus erster Hand. Zu einem Preis, der den FRXSH Mousse Chef zu einer echten Alternative unter den Frozen Food Processors macht.

Sie werden sehen, der FRXSH Mousse Chef überzeugt auch auf lange Sicht!

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

- Entwicklung und Herstellung in der Schweiz
- Hohe Leistungsfähigkeit und Energieeffizienz
- Kompakte und gewichtsreduzierte Konstruktion
- Wartungsfreundliches Geräte-Engineering
- Service aus erster Hand mit garantierter Ersatzteilversorgung



ÜBERZEUGEND EINFACH IM HANDLING

- Smartes Touchdisplay mit Hell-Dunkel-Modus
- Abnehmbare Bodenplatte
- Einrastbarer Schutzbecher
- Hygienische Reinigungsprogramme ohne Extrakosten
- Umfangreiches Zubehör

STARKE FUNKTIONEN

- Moussieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Option Speed Mode
- Cuttern oder Aufschlagen von ungefrorenen Lebensmitteln
- Einstellbare Moussier-, Cut- oder Aufschlag-Intensität
- Automatische Wiederholfunktion (bis 9-mal)
- Portionenwahl (ganz oder in Zehntelschritten)
- Verarbeitung mit Normal- oder Überdruck
- Programmierbare Voreinstellungen für 5 Rezepte
- Memory-Funktion für Verarbeitungsabläufe
- Becher-Überfüllschutz
- Programmierbare Geräteeinstellungen
- Standby Mode



STARTER-SET



FRXSH Mousse Chef
mit Schutzbecher



2 Chromstahl-Cups
mit Verschlusskappe



Spüleinsatz



Reinigungseinsatz



Moussier-Dancer



Spritzschutz und
Abstreifring



Becherdichtung

TECHNISCHE DATEN

Nennleistung	1000 W
Netzspannung	220 – 240 V / 50 – 60 Hz
Überdruck	ca. 1,2 bar
Steckertyp	F, L, J, G
Gerätesteuerung	Touchscreen, Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert
Schnittstellen	WiFi, USB, Bluetooth-Modul
Luftschallemission	Emissionsschalldruckpegel (LPA) < 80 db
Abmessungen (cm)	47,7 × 18,2 × 31,1 (H × B × T)
Mantelblech & Abdeckplatte	Edelstahl
Gerätesockel	Aluminium-Druckguss mit Hygienebeschichtung
Gewicht (kg)	14,25 (ohne Zubehör)

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

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

FRXSH®

www.frxsh.com