HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes

Frix air

SORBETS

YAOURT GLACÉ

CRÈME

MOUSSE

PÂTÉ

SAUCE

COCKTAILS

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

01-48-85-71-46 - COMMERCIAL@HUBERTCLOIX.COM - WWW.HUBERTCLOIX.COM

HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

Frix air

Cet appareil est facile et amusant à l'utilisation.
Il exalte la créativité et la fantaisie du professionnel.

Le Frix air vous permet de proposer chaque jour, avec peu d'effort, des menus variés et pleins d'imaginations.
Il vous aide à tout préparer de l'entrée jusqu'au dessert.
Le frix air est facile et rapide.
Il vous suffit d'insérer les aliments dans les récipients (bols) prévus à cet effet.
La capacité de ces bols en plastique alimentaire haute température est de 180ml.

Après avoir rempli les bols avec les différents ingrédients, il vous suffit de les mettre en cellule de refroidissement rapide ou au congélateur à une température de -20° afin de geler à cœur.
Ensuite en fonction des commandes, il suffit de le(s) retirer du congélateur de le(s) mettre dans le support inox et de le(s) FRIXER.

Le bouton START enclenche un cycle de 2 minute et le bouton FAST enclenche un cycle de 1 minute.
Le résultat obtenu est un composé velouté à la température idéale pour la dégustation.

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX
01-48-85-71-46 - COMMERCIAL@HUBERTCLOIX.COM - WWW.HUBERTCLOIX.COM

HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes

Frix Air est également doté d'une fonction rinçage pour le couteau, ce qui vous fait gagner du temps entre deux préparations.

L'utilisation des récipients mono dose présente bien des avantages : un maximum de créativité par rapport au produit travaillé ainsi qu'une chaîne du froid ininterrompue par la mise en œuvre de petites quantités.

Les bols sont faciles à ranger ou à placer au congélateur car ils occupent peu d'espace et sont facilement empilables.
Les containers sont disponibles dans 5 coloris différents pour respecter les normes HACCP qui prévoient la séparation des différents produits travaillés.

Vous pouvez également vous en servir au micro onde, ce qui vous fait également gagner du temps.
Les containers sont fabriqués dans un plastique spécial qui leur permet d'être lavés au lave vaisselle.

PISTOU (PESTO) À LA CHICORÉE ROUGE

INGRÉDIENTS :
300g de chicorée rouge
30g d'anchois
5g d'ail
75g d'amandes
75g d'huile d'olive

PRÉPARATION :
Couper la chicorée rouge grossièrement et faire revenir avec de l'huile, des anchois et de l'ail. Mettre dans le bol du "Frix-air", ajouter les amandes en morceaux et laisser congeler à –22°C à cœur.
Frixer le tout au moment de l'utilisation.
À utiliser pour assaisonner des pâtes fraîches aux coques.

GLACE AU PARMESAN

INGRÉDIENTS :
220g de lait
80g de crème fraîche
150g de fromage râpé
50g de yaourt maigre
¼ blanc d'œuf semi-monté

PRÉPARATION :
Faire fondre le fromage dans le lait et la crème fraîche et, lorsqu'il est froid, ajouter le yaourt et le blanc d'œuf. Conseillée en accompagnement d'un risotto au safran pour le rendre plus frais et appétissant.
Servir avec des petits artichauts à l'huile et des croûtons de pain brioché.
Servir avec des tomates cerises sèches tièdes et des gressins à l'origan.

CUBA LIBRE

INGRÉDIENTS :
Rhum brun
Coca-Cola
Tranche de citron

PRÉPARATION :
Verser le Coca-Cola dans les bols et congeler
Au moment de l'utilisation frixer et verser le granité dans un verre, ajouter le rhum brun et servir avec une tranche de citron.

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX
01-48-85-71-46 - COMMERCIAL@HUBERTCLOIX.COM - WWW.HUBERTCLOIX.COM

HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes

DONNEES TECHNIQUES	FRIX AIR
Alimentation	220-240V 50-60Hz
Puissance	600W
Vitesse de rotation	2000 Rpm
Pression	0.5 bar
Capacité du bol	300 cc
Cap.max d'ingrédient	150 cc
Dimension du bol	mm 72 x 95 (h)
Dimension de l'appareil	mm 330x205x495 (h)
Poids net	21 Kg
Carton colisage	mm 450x320x590 23 Kg

Accessoires fournis	
Couteaux en acier inox	2
Couteau plastique	1
Joints	2
Porte gobelet en acier inox	2
Gobelets avec couvercle	5
Outil de démontage lame	1

ART.	0094500250		205X330X495 mm			21 kg	Par cycle de 1 ou 2 Min.	180 g
EAN	8024672350003		320X450X590 mm	1		23,2 kg	par heure.	6 kg

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

01-48-85-71-46 - COMMERCIAL@HUBERTCLOIX.COM - WWW.HUBERTCLOIX.COM