

FRXSH[®]

dance the taste

FRXSH Mousse Chef

Mixto er distributør i Norge for FRXSH Mousse Chef. Maskinen er utviklet og produsert i Sveits.

Vi har lyst til å vise deg maskinen! Ta kontakt med kundeservice@mixto.no for å avtale demo!

[Se brosjyre med tekniske spesifikasjoner her](#)



Kraftfulle funksjoner

- Mousse frosne ingredienser med hastighetsalternativer
- Hakke og piske ingredienser
- Justerbar mousse, hakke og piske-intensitet
- Automatisk gjentakelsesfunksjon (opptil 9 ganger)
- Porsjonsvelger
- Prosessering med normalt eller høyt trykk
- Minnefunksjon for prosesseringsinnstillinger
- Programmerbare forhåndsinnstillinger for 5 oppskrifter
- Programmerbare maskininnstillinger
- Stanby modus

Enkel å håndtere - høy kvalitet

- Smart touch display med veiledningssystem
- Avtagbar bunnplate
- Snap-in beger
- Hygieniske rengjøringsprogrammer uten ekstra kostnad
- Omfattende tilbehør
- Utviklet og produsert i Sveits
- Høy ytelse og energieffektivitet
- Kompakt, vektredusert design
- Vedlikeholdsvennlig utstyr

[Bestill FRXSH Mousse Chef her](#)



FRXSH Mousse Chef er bedre enn tidligere frozen food maskiner jeg har hatt erfaring med. Maskinen lager mindre lyd og skaper imponerende resultater. Det føles trygt og behagelig å jobbe med Mousse Chef!

ØRJAN JOHANNESSEN
Kokk & Bocuse d'Or vinner



Mixto supports me with high quality equipment and the FRXSH Mousse Chef is no exception! Mousse Chef runs more quiet than other similar machines and I love working with it.

MATHEW LEONG
Kokk & Bocuse d'Or deltaker



Frsh Mousse Chef er en utrolig allsidig frozen food processor, som vi bruker til alt fra pureer, oljer, sauser, kryddersmør til mousser, iser og sorbeter. Det unike med Mousse Chef er at når vi lager iser og kremer, kan vi enkelt justere teksturen ved å regulere trykk og intensitet

SVEN ERIK RENAA
Stjernetkokk & Restaurantør
Restaurant Renaa, 3 Michelinstjerner



Maskinen er enkel å bruke, noe som gjør hverdagen mer effektiv, og den jobber med betydelig lavere støynivå enn lignende produkter jeg har erfaring med. Teksturen vi oppnår på iser, smør og sorbeter er merkbart bedre og mer jevn. Alt i alt et pålitelig verktøy som leverer gode resultater

ÅDNE
kjøkkensjef FAGN restaurant



FOTO: ANDRÉ VEVLE



Vi ble umiddelbart overbevist etter en demo på FRXSH, og den har levert til forventningene. I mine øyne er dette nå den ledende ismaskinen på markedet med solid konstruksjon, enkle menyer å forstå, godt med valgmuligheter til tilpasning av kjøring og lavt støynivå.

ODD IVAR JØRGENSEN
Executive Head Chef Jonathan
Grill & Brasserie Britannia



FRXSH Mousse Chef skaper mye glede på kjøkkenet for en amatør. Plutselig kan du selv trylle frem retter du ellers må på en restaurant for å få servert. Til og med lettvin!

ODDVAR KALVIKNES
hobbykokk & matentusiast

