

PACOJET 2 PLUS MIT 2 GLÄSERN IM LIEFERUMFANG

GERÄT, UM GEFRORENE ZUTATEN BEI -22 Grad WEICH UND CREME ZU MACHEN



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Der Pacojet ist ein von einem Schweizer Ingenieur erfundenes Gerät, das bei -22 Grad gefrorene Zutaten außergewöhnlich homogen macht.

Bei dem Produkt handelt es sich nicht um einen Smoothie, sondern um eine besonders weiche und cremige Zubereitung.

Die Basis, von der wir ausgehen, besteht aus drei Arten: Sahne, Sorbet und Semifreddo-Schaum und muss in das entsprechende Glas gegeben werden, das in einen Schnellkühler gestellt wird, um es auf -22 Grad abzukühlen.

Aber wer es möchte oder wer keinen Gefrierschrank oder Schnellkühler hat, für den verarbeiten die neuen Versionen des Pacojet auch frische Zutaten.

Aus hochwertigem Material mit Nickel-Chrom-Gehäuse, äußerst kompakt Pacojet übernimmt dank einer neuen und einzigartigen Technik eine grundlegende Aufgabe in hochwertigen Küchen: das „Pacossieren“ von Lebensmitteln.

Das heißt: Zerkleinern, Verarbeiten verschiedener Lebensmittel zu Pürees, Mousses und Pasteten, Aufrahmen und Emulgieren von Sorbets und Eiscremes aus gefrorenen Basen. Alles in einem einzigen Arbeitsgang!

Mit Pacojet haben Sie tatsächlich die Möglichkeit, das Produkt in kürzester Zeit fertig und verzehrbereit zu haben, und zwar fast direkt vom Konservierer zum Servierteller.

Das Geheimnis liegt in der Eliminierung von Abtauzeiten, die den Arbeitsrhythmus beeinflussen.

Dies bietet die Möglichkeit, verschiedene Arten von Zutaten im Voraus vorzubereiten und bei Bedarf sofort in der gewünschten Menge zu verwenden.

Darüber hinaus können durch die schnelle Verarbeitung die überschüssigen Portionen wieder in die Kühlkette zurückgeführt werden, bevor sie durch das Auftauen beschädigt werden können.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Umdrehungen pro Minute 2000 U/min
- Abmessungen cm. 20x36x50 h
- Luftdruck 1 bar
- Verarbeitungstemperatur -18° / -23°
- Ausgestattet mit einem bürstenlosen, verbrauchsarmen Motor
- Hohe Festigkeit bei geringem Geräuschpegel
- Verwaltet das Glas mit 10 Portionen und Zehnteln jeder einzelnen Portion
- Arbeitet mit 2 Geschwindigkeiten, um die Annäherung des Messers an das zu verarbeitende Produkt und die Rückkehr in die Position effizienter zu gestalten
- Verfügt über einen USB-Anschluss für die Diagnose
- Einfaches und intuitives Grafikdisplay zur Verwaltung der verschiedenen Programme:
 - Frostverarbeitung
 - frische Verarbeitung
 - Reinigung