

## PACOJET 4 MIT 1 GLÄSER IM LIEFERUMFANG

GERÄT, UM GEFRORENE ZUTATEN WEICH UND CREME ZU MACHEN



# SOLUZIONI FOODSERVICE

## PACOJET 4 MIT 1 GLÄSER IM LIEFERUMFANG

Pacojet ist äußerst vielseitig und bietet nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten: von aromatischen Pestos und kreativen Macron-Füllungen bis hin zu luftig-leichter Ziegenkäse-Mousse. Jedes Gericht ist ein Garant für absolute Perfektion.

Nutzen Sie das volle Potenzial Ihres Pacojet und kreieren Sie eine große Auswahl an Gerichten

Pacojet 4 mit neuem Design und neuer Struktur gebaut.

Großer und praktischer, schneller und intuitiver Touchscreen für ein außergewöhnliches Benutzererlebnis.

Innovative Funktionen für ein effizientes Pacossiererlebnis.

Um Ihre Küche zu unterstützen, Ihre Bedürfnisse zu befriedigen und außergewöhnliche Ergebnisse zu ermöglichen

Dank der „Pacossatua“-Technik erfüllt es eine grundlegende Aufgabe in hochwertigen Küchen, nämlich das Zerkleinern, die Umwandlung verschiedener Lebensmittel in Pürees, Mousses und Pasteten sowie das Aufrahmen und Emulgieren von Sorbets und Eiscremes aus gefrorenen Basen. Alles in einem einzigen Arbeitsgang!

Ein qualitativer Technologiesprung mit absoluten Innovationen:

- JET-MODUS: Es wird eine effiziente Steigerung der Pacossiergeschwindigkeit erreicht, wodurch die Arbeitszeit eines kompletten Glases auf 90 Sekunden im Vergleich zu den standardmäßigen 4 Minuten verkürzt wird
- VERARBEITUNG MIT ÜBERDRUCK: Ermöglicht eine Volumenausdehnung des verarbeiteten Produkts um etwa 20-30 %.
- ERWEITERTE AUTOMATISCHE WIEDERHOLUNGSFUNKTION: Erhöhung der Anzahl kontinuierlicher Arbeitszyklen auf bis zu 10.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Abmessungen cm. 20,4x36,5x50 h
- Luftdruck 1 bar
- Verarbeitungstemperatur -20 °C
- Hohe Festigkeit bei geringem Geräuschpegel
- Neue Fertigungsfunktionen: JET-MODUS, ÜBERDRUCKVERARBEITUNG, ERWEITERTE AUTOMATISCHE WIEDERHOLUNGSFUNKTION
- Leistung 1500 Watt
- 1-ph-Stromversorgung
- Glaskapazität 0,8 Liter
- Nettogewicht 22,5 kg