

SOLUZIONI FOODSERVICE

PACOJET 2 PLUS CON 2 BICCHIERI IN DOTAZIONE

APPARECCHIO PER PACOSSARE, RENDERE SOFFICE E CREMOSI INGREDIENTI CONGELATI A -22 gradi



SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Pacojet è un apparecchio, inventato da un ingegnere svizzero, che rende eccezionalmente omogenei ingredienti congelati a -22 gradi.

Il prodotto non è un frullato ma un preparato particolarmente soffice e cremoso.

La base da cui si parte è di tre tipi: crema, sorbetto e spuma semifredda e va inserita nell'apposito bicchiere che andrà in un congelatore-abbattitore per scendere a -22 gradi.

Ma per chi lo desidera, o per chi non ha un congelatore né un abbattitore, le nuove versioni di Pacojet lavorano anche ingredienti freschi.

Costruito in pregiato materiale con un alloggiamento in nichel-cromo, estremamente compatto Pacojet - grazie ad una tecnica nuova e unica nel suo genere - assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari.

Ovvero: tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata. Il tutto in un'unica e sola operazione!

Con Pacojet, infatti, avrete la possibilità, in pochissimo tempo, di avere il prodotto finito e pronto per essere consumato passando quasi direttamente dal conservatore al piatto di portata.

Il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro.

In tal modo viene offerta l'opportunità di preparare in anticipo ingredienti di diversa tipologia utilizzandoli all'occorrenza subito e nelle quantità desiderate.

Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Giri al minuto 2000 r.p.m.
- Dimensioni cm. 20x36x50 h
- Pressione aria 1 bar
- Temperatura di lavorazione -18° / -23°
- Dotato di motore brushless, a basso consumo
- Elevata forza con un livello di rumorosità basso
- Gestisce il bicchiere con 10 porzioni e decimi di ogni singola porzione
- Lavora con 2 velocità in modo da rendere più efficiente l'avvicinamento del coltello al prodotto da lavorare ed il ritorno in posizione
- Dispone di porta USB per la diagnostica
- Display grafico semplice ed intuitivo per la gestione dei vari programmi:
 - lavorazione gelo
 - lavorazione fresco
 - pulizia