

PACOJET 4 CON 1 BICCHIERI IN DOTAZIONE



SOLUZIONI FOODSERVICE

PACOJET 4 CON 1 BICCHIERI IN DOTAZIONE

Pacojet è altamente versatile, offrendoti applicazioni praticamente illimitate: dai pesti aromatici e ripieni creativi di macron, alla mousse di formaggio di capra leggera e ariosa. Ogni piatto è garanzia di assoluta perfezione.

Scatena tutto il potenziale del tuo Pacojet e crea un'ampia gamma di piatti

Pacojet 4 costruito con un nuovo design ed una nuova struttura.

Ampio e pratico touchscreen veloce e intuitivo per un'esperienza utente straordinaria.

Funzioni innovative per un'esperienza efficiente di pacossatura.

A supporto della tua cucina, per soddisfare le tue esigenze e rendere possibili risultati eccezionali

Grazie alla tecnica di "pacossatura" assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità 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!

Un salto di qualità nella tecnologia con novità assolute:

- JET MODE: si ottiene un efficiente aumento della velocità di pacossatura, riducendo il tempo di lavoro di un bicchiere completo a 90 sec, rispetto ai 4 min standard
- LAVORAZIONE CON SOVRAPRESSIONE: consente un ampliamento del volume del prodotto lavorato pari a circa un 20-30% in più.
- FUNZIONE DI RIPETIZIONE AUTOMATICA AMPLIATA: aumento del numero di cicli di lavoro continui fino a 10.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Dimensioni cm. 20,4x36,5x50 h
- Pressione aria 1 bar
- Temperatura di lavorazione -20 °C
- Elevata forza con un livello di rumorosità basso
- Novità di lavorazione: JET MODE, LAVORAZIONE CON SOVRAPRESSIONE, FUNZIONE DI RIPETIZIONE AUTOMATICA AMPLIATA
- Potenza watt 1500
- Alimentazione 1ph
- Capacità bicchiere lt 0,8
- Peso netto kg 22,5