



PACOJET

- Una esclusiva Sirman per l'Italia, PACOJET: un capolavoro della tecnica, un indispensabile e insostituibile strumento di lavoro per i migliori professionisti della ristorazione. Macchina unica, dalle lavorazioni ineguagliabili.
- Estremamente compatto, Pacojet, grazie ad una tecnica unica nel suo genere, assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari. Ovvero tritare, trasformare in pure, 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 mantenendo intatta la catena del freddo per il prodotto non lavorato.
- 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.
- Dotato di un coltello con un aggancio speciale permette di gestire più passate di lavorazione nello stesso bicchiere.



PACOJET 2 PLUS





Creatività e ampia possibilità d'utilizzo



Il contenitore ideale



Un passaggio nell'abbattitore e poi... ..tutto nel congelatore!



Pronto da pacossare



Da 1 a 10 porzioni di sapore



Lame dorate

Optional



Bicchieri in policarbonato



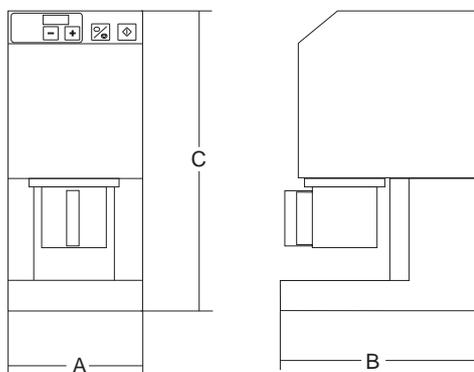
Supporto bicchiere in acciaio al cromo per bicchiere in policarbonato



Contenitore isotermico 4 bicchieri



Kit di lame per alimenti freschi opzionale



							A	B	C			
	watt	ph	r.p.m.	bar	lt	°C	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Pacojet 2 Plus	950	1ph	2.000	1	0.8	-18 ÷ -23	182	360	498	15.7	300x600x460	19