

Emulsionatore Blender



Temperatura di lavorazione: da -18°C a -22°C

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.

In dotazione: 1 bicchiere, 1 kit lavaggio, 1 lama.



PACOJET II

Codice	Modello	Giri/lama rpm	Pressione aria bar	Capacità bicchiere lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
SI69010202	PACOJET II	2000	1,2	0,8	200 x 360 x 500	13	1	230/50/1

Accessori Pacojet

Codice	Descrizione	Euro
SI69012002	Bicchiere Pacojet	0,00
SI69012010	Kit 4 Bicchieri Pacojet	0,00
SI69012006	Coltelli Pacojet	0,00
SIPJET42592	Mozzo 2 lame Pacojet	0,00
SIPJET42594	Mozzo 4 lame Pacojet	0,00
SIPJET42589	Mozzo a disco forato Pacojet	0,00

