

PACOJET

Il Pacojet 4 si distingue per le numerose novità che lo confermano strumento di lavoro per i migliori professionisti della ristorazione

- Progettato per l'utilizzo esclusivo dei bicchieri in policarbonato
- Veloce ed efficiente programma Jet® mode per pacossare un intero bicchiere in soli 90 secondi (solo ricette con alto contenuto di grassi e zuccheri)
- Lavorazione in sovrappressione fino ad 1 bar, con un ampliamento del volume del prodotto tra il 20% e il 30% per mousse più soffici e sapori più intensi
- Funzione di ripetizione automatica fino a 10 volte, per un risultato particolarmente leggero e cremoso
- Ampio ed intuitivo touch screen con guida integrata
- Salvataggio delle impostazioni delle ricette (quantità, numero di lavorazioni ed immissione d'aria) per velocizzare la fase operativa
- Risparmio energetico garantito grazie alla funzione standby durante lunghi periodi di inattività
- Facile ed efficace processo di pulizia in due fasi utilizzando le pastiglie detergenti Pacojet Cleaning Tabs®
- Sistemi di controllo che assicurano il corretto montaggio degli accessori
- Collegamento tramite Wi Fi consente al centro di assistenza Pacojet di rilevare le fonti di errore in modo rapido e semplice













Accessori opzionali

- Supporto per bicchiere inox
- Pacojet Coupe Set amplia le funzionalità fino ad includere la lavorazione di alimenti non congelati
- Lama Coupe Set ideale per tritare freschi di carne, pesce, verdure, erbe aromatiche, frutta, noci, ecc.
- Disco per montare adatto per la lavorazione di alimenti liquidi come panna e albume d'uovo e per la preparazione di creme di frutta, frullati, bevande miste, ecc.
- Pacojet Cleaning Tabs sviluppate appositamente per una pulizia professionale ed efficiente:
 - eliminano fino al 99,9% dei batteri
 - sono compatte e molto facili da usare



Pacojet 4



												
	watt	ph	r.p.m.	bar	lt	°C	mm	mm	mm	Kg	mm	Kg
Pacojet 4	1500	1ph	-	1	0.8	-20°C	204	365	497	22,5	-	-



Creatività ed ampia possibilità di utilizzo



Un passaggio nell'abbattitore



Pronto da pacossare



Servi o prepara la mise en place



Kit di lame per alimenti freschi opzionale



Opzionale contenitore isotermico per 4 bicchieri inox



Supporto per bicchiere inox opzionale



Cleaning Tabs

