

PACOJET II PLUS



kr 115.680



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

Pacojet II PLUS

Avansert kjøkkenmaskin som gjør dypfryste produkter om til fløyelsmyke mousser, kremer, sauser og iskrem.

Låsesystem som sørger for at kniven sitter trygt på plass hver gang, selv ved hyppig bruk

Titaniums forsterket Gold plus Pacotizing blad medfølger

Programmerbar auto-repeat funksjon gjør at du virkelig kan eksperimentere med smak og tekstur

Auto-repeat kan programmeres til å kjøre opptil 8 ganger

Kraftig og stillegående børsteløs motor med 5 års garanti (Må registreres hos pacojet.com)

Oppskrifter pacotiseres® opptil 9 ganger uten å frigjøre overtrykket mellom repetisjonene

Maskinen kommer med egen oppskriftsbok med en rekke oppskrifter laget av verdens beste kokker.

Pacojet 2 Plus kan lage:

En porsjon is på 20 sekunder, og hele begeret (1.0L) på under 4 minutter.

15 liter med sorbet i 15 forskjellige smaker (1 t)

15 kg med farse for pateer, terrin osv. (1 t)

150 porsjoner med suppe i opptil 15 varianter (1 t)

Slik fungerer pacotizing:

I pacojetbeholderen blander du ferske råvarer og væske og fryser dette ned til -22 grader (i min. 24 timer).

Når du skal servere setter du beholderen i maskinen, velger porsjoner og trykker «start».

Knivbladet i Pacojeten spinner i 2000 rpm, og barberer av syltynne skiver fra det frosne produktet.

Dette gir en ekstremt fløyelsmyk tekstur.

PACOJET 2 PLUS leveres komplett med:

Standard knivblad

Spray Guard

2 stk. Pacojetbeger m. lokk

Begerholder

Kjøkkenspade i stål

Brukervennlig instruksjonsmanual



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

Pacojet oppskriftsbok

Tekniske spesifikasjoner:

Mål: 182x360x498 mm.

Hastighet: 2000 rpm

Effekt: 220–240V / 50–60Hz.

Vekt: 15,7 kg.

Beger kapasitet: 1.2 L (H: 135 mm, Ø 130 mm)

Maks innhold i beger: 0.8 L = 10 porsjoner

Temperatur for pacotizing av fryste ingredienser: -18 °C til -23 °C

Luftrykk: ca. 1 bar

https://www.youtube.com/watch?v=nn4tuR_13Qg&t=4s



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no