

Kabeljau: 42660907

Höhe der Gefrierzelle 2200 mm - Preis ohne Motor 5400x5400x2200h mm



Beschreibung

Pacojet: was ist das?

Der Pacojet ist ein von einem Schweizer Ingenieur erfundenes Gerät zur Homogenisierung und Verarbeitung von gefrorenen Lebensmitteln zu Cremes und Pürees. Er verfügt über ein Nickel-Chrom-Gehäuse, in das die zu "pacossare", d.h. zu zerkleinernden, zu emulgierenden und zu homogenisierenden Lebensmittel eingelegt werden, um eine Creme, ein Eis oder ein Püree von ausgezeichneter Konsistenz zu erhalten.

So funktioniert der Pacojet

Gefrorene oder frische Lebensmittel, die entbeint werden sollen, werden in den Pacojet eingelegt. Die Maschine verarbeitet die gefrorenen Lebensmittel selbstständig zu Sahne und emulgiert sie bis zur gewünschten Konsistenz. Über das externe Display kann die Anzahl der zu erhaltenden Portionen ausgewählt werden, bis zu einem Maximum von zehn: Diese Funktion ist sehr wichtig, wenn Sie präzise Gerichte zubereiten müssen, um keine überschüssigen Lebensmittel zu

verschwenden.

Die Klingen beginnen sofort zu arbeiten und übertragen mit der Bewegung die Wärme, die zum Auftauen der Lebensmittel geeignet ist, und verarbeiten sie in der Zwischenzeit, um die Pastete oder die Creme mit der gewünschten Dichte herzustellen.

Wie wird der Pacojet gereinigt?

Das Pacojet-Reinigungsset wird mit der Verpackung geliefert. Wir empfehlen, die Klingen und das gesamte Zubehör mit Wasser und Essig zu reinigen.

Pacojet auf Ristoattrezzature

Pacojet und Pacojet II in unserem Katalog sind CE-gekennzeichnet.

Abmessungen

Spessore pareti	100 mm
-----------------	--------