

Pacojet

Sempre attenta alle nuove tendenze del mercato e alle esigenze della sua clientela, Sirman presenta - in esclusiva per l'Italia - PACOJET: un capolavoro della tecnica, una novità mondiale e, soprattutto, un indispensabile e insostituibile strumento di lavoro per i migliori Professionisti della Ristorazione.

Costruito in pregiato materiale con un alloggiamento in nichelcromo, 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.



Kit lame per alimenti freschi

Tabella dati tecnici

		Pacojet
Potenza	Watt	1.000
Alimentazione		230V/50Hz
Giri lama	R.p.m.	2.000
Pressione aria	bar	1,2
Capacità bicchiere	lt.	0,8
AxBxC	mm	200x360x500
Peso netto	kg	13

