



[Pezzi di ricambio](#) | [Manuale](#) | [Altre Info](#) | [Prezzi](#) | [Stampa](#)

[< Lista Schede >](#)

## PACOJET - PACOJET

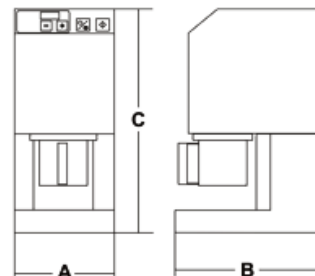
Sempre attenta alle nuove tendenze del mercato e alle esigenze della sua clientela, Sirman presenta - in esclusiva per l'Italia - PACOJET: un capolavoro della tecnica, una novità mondiale e, soprattutto, un indispensabile e insostituibile strumento di lavoro per i migliori Professionisti della Ristorazione.

Costruito in pregiato materiale con un alloggiamento in 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.



Modello	Pacojet
Alimentazione	230V/50Hz
Potenza	watt 1.000
Giri/lama	r.p.m. 2.000
Pressione aria	bar 1,2
Capacità bicchiere	lt 0,8
Temperatura di lavorazione	da -18°C a -22°C
A	mm 200
B	mm 360
C	mm 500
Peso netto	kg 13
Dimensioni imballo	mm 300x600xH460
Peso lordo	kg 16



Kit per il fresco