

PACOJET - Turbine Émulsionneuse

Fiche Technique

DESCRIPTIF

Accédez à l'excellence avec cette nouvelle génération de Pacojet : le **Pacojet 2**.

Il répond aux utilisations les plus exigeantes, afin d'offrir un maximum de créativité.

Travaillez avec une base congelée ou des produits frais, grâce à sa technique inégalable, vous développerez les saveurs, les couleurs, tout en conservant les propriétés premières de vos aliments.

Muni d'un écran tactile, le **Pacojet 2** s'ouvre au digital avec toutes ses fonctions programmables et modulables. Son écran 4 couleurs développe un maximum d'ergonomie, via les multiples pictogrammes qui vous guideront dans le suivi des tâches à réaliser.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	182 x 260 x 498
Poids (kg)	15,7
Puissance (W)	950
Tension (V mono)	230-240 ou 90-120
Fréquence (Hz)	50-60
Habillage extérieur	inox 18/10



EN BREF

- Nouvel affichage graphique et écran tactile avec icônes intuitives
- Préparations à la part et au dixième de part (herbes, épices ..)
- Choix du rendu des préparations avec possibilité d'insuffler de l'air ou non.
- De nouveaux programmes pour travailler les produits frais (à utiliser avec le coupe-set)



SPÉCIFICITÉS

Capacité du bol (L) après émulsion	0,8 1,2
Vitesse de rotation (t/mn)	2 000