



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

PACOJET

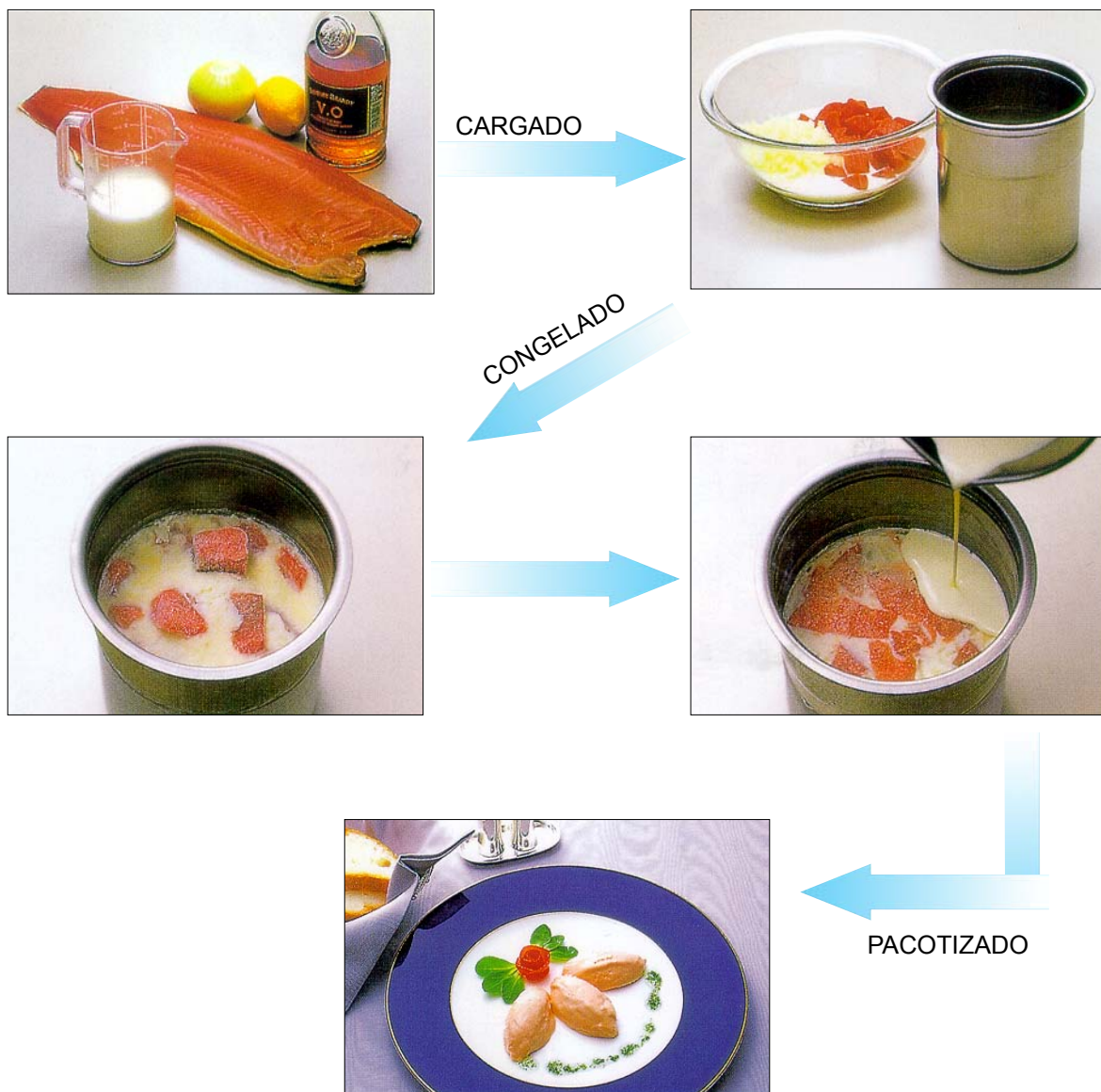
La máquina revolucionaria de cocina

La nueva moda en el mundo
de la gastronomía



Ahorro de tiempo y creatividad para
restaurantes, hoteles, cafés, clínicas,
cantinas, servicios de partys ...

Así de sencillo se puede preparar p.e. una espuma de salmón:



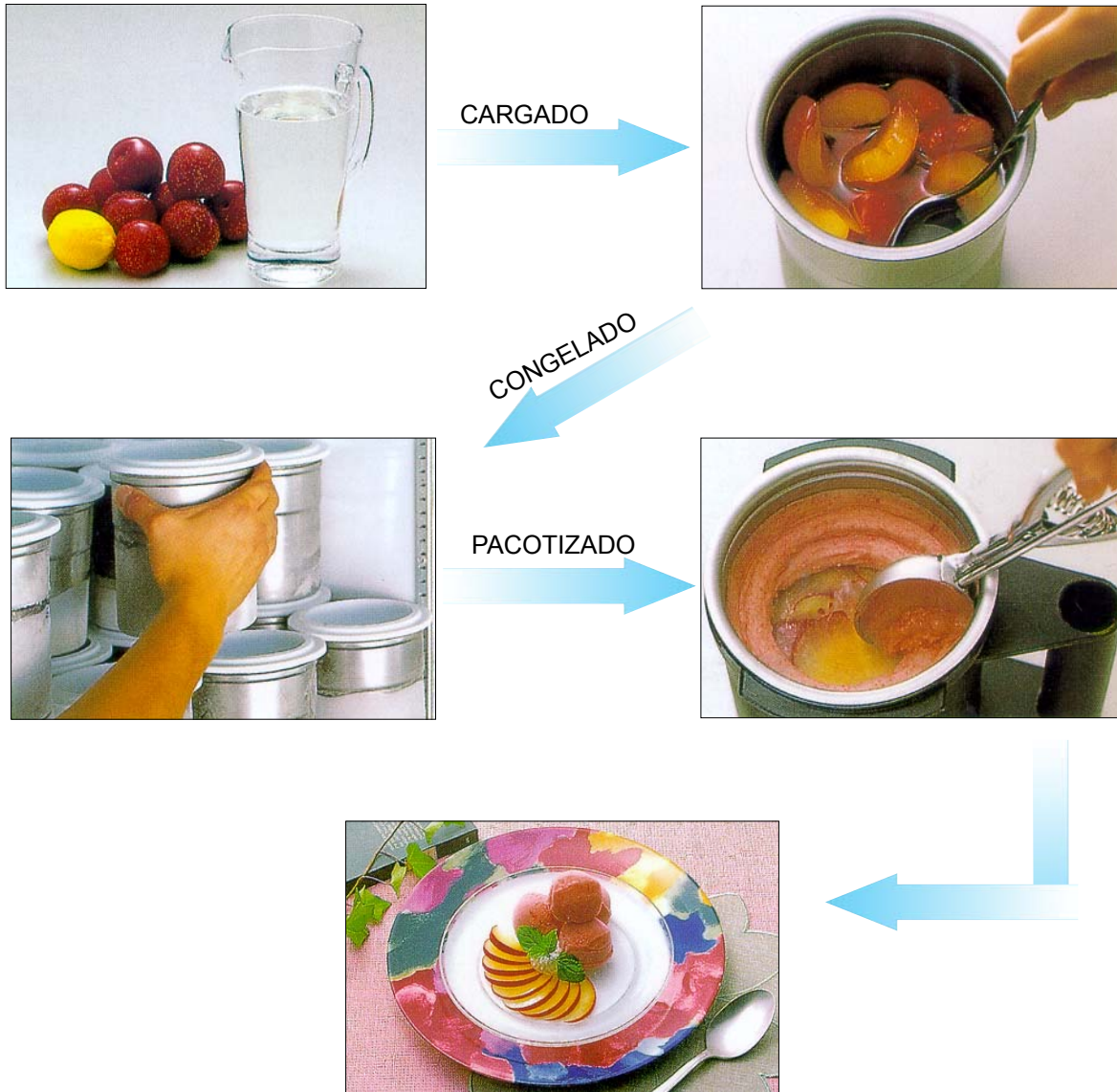
PACOJET: El aparato multi-funcional, mezcladora, cutter, autoclave para nata y máquina para helados en UNA.

PACOJET En un plazo breve, produce de productos frescos o congelados porciones de nata, pastetes, sopas, salsas, pastas para untar en el pan, cremas de helados, sorbetes y toda la clase de postres que se puedan pensar.

Método funcional:

- El producto troceado se introduce con los respectivos aderezos en la copa de pacotear.
- El producto así preparado se deberá de congelar a una temperatura entre -18°C y -20°C
- Según necesidad se puede pacotear a continuación:
Colocar la copa con la protección en el PACOJET, elegir la cantidad de porciones y apretar el botón de puesta en marcha.
- Las aspas de giro rápido introducen en la copa la cantidad exacta elegida
- Después de breves segundos está la cantidad elegida lista para servir.
- El resto del producto que no se ha usado, se colocará en el congelador hasta que vuelva a hacer falta.

Así de sencillo se puede preparar p.e. un sorbete de frutas



Las ventajas en un vistazo:

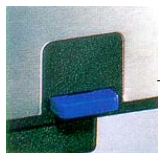
- Fresco, natural y con sabor intenso se conservan las sustancias nutritivas, vitaminas y el color, sin productos de conservación, óptimo para diabéticos, higiene absoluta.
- Rápido, sencillo
Un ahorro de tiempo de hasta el 90% en la preparación y en el servicio de despacho.
La limpieza y manejo son rápidos y sencillos.
- Rentable: en vez de usar 4 aparatos solamente una adquisición
No hay pérdida innecesaria de producto, se utiliza un 100% de este.
- Creatividad: lo que antes parecía imposible es ahora realidad.

Libro de recetas - 70 creaciones llenas de sorpresas

Consejos prácticos adicionales y trucos contiene este libro así como una línea de posibilidades de uso, ideas y recetas valoradas.

- Pastas para untar en el pan
- Sopas
- Cremas de helado
- Sorbetes
- Cócteles
- Natas
- Salsas
- Helado de yogurt
- y muchas más ideas creativas

Conmutador de ventilación



Protector contra salpicaduras



Aspas pacotizadoras



Copa pacotizadora



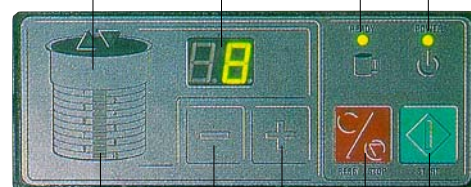
Protección de copa

Anuncio de posición arriba /abajo

Anuncio de disposición

Anuncio de la cantidad de porciones

Anuncio de corriente



Botones para colocar el número de porciones

Botón de puesta en marcha

Anuncio del contenido de la copa

Botón de parada

Capacidad por hora:

20	Litros	Crema de helado o sorbetes
1000	Porciones	Nata de salmón o pasta para untar
200	Porciones	Sopas dejadas al natural
15	kg	Salsas dejadas al natural

Datos técnicos:

Dimensiones:	200mm (largo)x360mm (prof.)x500mm (altura)
Conexión:	1 kW / 220-230 V
Presión atmosférica:	1,2 bar
Velocidad de rotación:	2000 rpm (revolucion por minuto)
Peso neto:	13 kg
Contenido de la copa:	1,2 litros
- cantidad de llenado	0,8 litros
- Diámetro	110 mm
Temperatura de Pacoticinar	-18/-22°C

Accesorios:

Equipo de limpieza



Libro de recetas



Espátula



isselbaecher

FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com