

NEW

PACO<sup>®</sup>  
JET

SWISS  
MADE

## Pacojet 2 PLUS. Совершенство за минуту



THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE<sup>®</sup>.



Pacojet 2 PLUS

Пусть ваше творчество

будет в центре!

Pacojet 2 PLUS выводит технологию пакотизации® на совершенно новый уровень. Используя программируемую функцию автоматического повтора, вы легко сможете предварительно настроить программу для вашего рецепта для повторной пакотизации® при избыточном давлении. Ваши кулинарные сенсации будут созданы минута в минуту, сэкономив ваше время. Кроме того, революционно новая система блокировки лезвия «Gold-PLUS» pacotizing® упрощает безопасное обращение с аппаратом.



#### Отличные результаты за минуту

Новая программируемая функция автоматического повтора Pacojet 2 PLUS открывает широкий спектр творческих возможностей для стабильных, исключительных результатов pacotizing®.

- Консистенции можно сделать еще светлее и кремообразнее. Содержимое Pacotized® можно довести до желаемой температуры сервировки à la minute - доставляет изысканное, многогранное ощущение во рту.
- Эмульсии выходят на новый уровень качества - однородны и стабильнее. Пасты и фарсы идеально смешиваются и становятся еще более гладкими.
- Свежий, естественный цвет ингредиентов можно усилить путем многократного пакотирования.\*.





### Экономия времени без компромиссов

В соответствии с вашими предпочтениями, процесс *pacotizing*<sup>®</sup> можно повторять один или несколько раз, пробив целый стакан или отдельные порции, что экономит ваше драгоценное время.

- Повторное замораживание между процессами *pacotizing*<sup>®</sup> не требуется.
- Превосходные результаты достигаются за минуту.
- Функция автоматического программирования до 9 повторов снижает рабочую нагрузку и экономит ваши деньги. Оптимизированы производительность и использование оборудования.



1 x *pacotizing*<sup>®</sup>



5 x *pacotizing*<sup>®</sup>



5 x *pacotizing*<sup>®</sup> текстура

### Революционная система блокировки ножа

Новая инновационная система блокировки ножа гарантирует, что нож "Gold-PLUS" надежно закреплен даже при повторной пакотизации<sup>®</sup>. Лезвие можно легко снять для чистки.



# Расоjet 2 PLUS. Обзор.

Расоjet 2 PLUS: Стандартная комплектация



1. Устройство Расоjet 2 PLUS  
Для замороженных пищевых продуктов rasotizing® с функцией повтора и новой системой блокировки лезвия
2. 2 стакана Rasotizing®  
Хромированная сталь с плотно закрывающимися крышками.
3. Защитный внешний стакан
4. Защитный кожух
5. Нож «Gold-PLUS» rasotizing® \* закаленная сталь с покрытием из нитрид титана.
6. Промывочная вставка
7. Уплотнительное кольцо
8. Чистящая вставка
9. Шпатель
10. Расоjet 2 PLUS книга рецептов
11. Инструкция

## Характеристики продукта

Мощность	950 Вт
Параметры сети	220–240 В/ 50–60 Гц
Размеры (мм)	498 x 182 x 360 мм (В x Ш x Г)
Вес нетто	15,7 кг
Емкость стакана	1,2 л (В): 135 мм, Ø 130 мм
Максимальный объем заполнения стакана	0,8 л
Идеальная температура rasotizing® для обработки	От -18 °С до -23 °С
Давление	около 1 бар

**5 лет гарантии на двигатель для авторизованных дилеров.**

\* Нож «Gold-PLUS» rasotizing® только для Расоjet 2 PLUS Coupe Set не совместим с Расоjet 1, Расоjet Junior и Расоjet 2