

# PACOJET 2+ - 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.

### EN BREF

- Nouveau style
- Préparations à la part (herbes, épices ..) .
- Rendu des préparations avec insufflation d'air.
- Le pacocoupejet s'adapte sur ce produit



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	498x182x360
Poids (kg)	15,7 kg
Puissance (W)	950 w
Tension (V mono)	220-240 ou 90-120
Fréquence (Hz)	50-60
Habillage extérieur	inox 18/10

### SPÉCIFICITÉS

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

v

ZAC le Muneri T. +33 (0)4 76 07 64 64  
Route d'Aoste F. +33 (0)4 76 07 61 11  
38480 Romagnieu contact@pacoclean.com