# Machine de préparation universelle Pacojet 4



## Codes produits :

Référence : PACOJET4

## Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84388099
Hauteur mm: 497
Largeur (mm): 204
Profondeur (mm): 365
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1,5
Plage de température (°C): -20ºC
Taille & Capacité: 0,8 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 22,50
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Vitesse (tr/min): 1200
Capacite brut (L): 0,8
Origine: Chine
Type de transport: Palette

**Machine de préparation universelle Pacojet 4**

**Machine de préparation universelle Pacojet 4**

**Le secret des expériences gustatives ultimes**

- **Avec le pacossage®, les processus de préparation classiques sont redéfinis de A à Z.**
- **Tout commence par des ingrédients frais du marché : herbes, poisson, viande, fruits et légumes.**
- **Les préparations alimentaires surgelées à base de ces ingrédients frais sont réduites en une micropurée avec surpression, sans les décongeler.**
- **Ainsi, les compositions peuvent déployer parfaitement leur saveur sous leur forme pure et naturelle.**
- **Le résultat : des plats aux arômes intenses et aux textures ultrafines et aériennes. Ce traitement spécial permet de préserver les couleurs fraîches et naturelles des aliments ainsi que leurs nutriments.**
- **Le pacossage® est une méthode unique permettant de transformer des préparations alimentaires fraîches et surgelées en textures ultrafines sans décongélation.**
- **Quel que soit la recette que vous préparez avec Pacojet, vous atteindrez votre objectif en trois étapes simples.**
- **La technologie innovante du pacossage® permet d’obtenir une qualité de très haut niveau en un minimum d’effort et de temps.**