



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Pacojet Starterkit mit Kunststoffbechern PLUS Chromstahl Schutzbecher



Produktnummer: PAC.32562



Beschreibung

Pacojet Starterkit mit Kunststoff-Pacossier®-Bechern

TOP-PRODUKT ° NEU! ° FÜR ALLE SYSTEME

- 10 Kunststoff Pacossier®-Becher **inkl. dicht schließender Deckel**
- 1 Chromstahl Schutzbecher (auch einzeln erhältlich)

Erstellt am 06.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



BACKEN & GAREN
Wie Pacojet funktioniert:
TECHNIK & SERVICE.

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Die neue Art des kreativen Kochens

Verwenden Sie frische, qualitativ hochwertige Produkte - Fleisch oder Fisch, Obst oder Gemüse und füllen Sie diese in den Pacojet Becher. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und füllen Sie den luftdicht verschliessbaren Becher mit einer Flüssigkeit Ihrer Wahl auf. Bei -22°C mindestens 24 h einfrieren. Wenn Sie das Produkt verwenden möchten, plazieren Sie den Becher im Pacojet, wählen die Anzahl der Portionen, die Sie benötigen und drücken auf "Start". Das Präzisionsmesser des Pacojet dreht sich mit 2.000 U/min. und kann extrem feine Lagen des Gefrierguts abfräsen, was zu einer ultrafeinen Konsistenz führt. Der nicht verwendete Inhalt des Bechers bleibt tiefgefroren und kann später weiter verwendet werden.

- Nutzt die innovative „Pacossiertechnik“ – verarbeitet alle Arten von Lebensmitteln zu einer feinen, cremigen Konsistenz
- Der Flügel fräst sich durch tiefgefrorene Produkte, ohne diese auftauen zu müssen: Optimale Frische und Nährstoffe bleiben erhalten
- Bereiten Sie einzelne Portionen in 20 Sekunden zu – nicht verwendeten Inhalt können Sie wieder zurück in den Tiefkühler stellen
- Stellt Eiscremes und Sorbets mit idealer Serviertemperatur her
- **Mit dem Zubehör Coupe Set können auch frische (nicht gefrorene) Produkte wie Fisch oder Fleisch ohne Erzeugung von Wärme zerkleinert, gewürfelt oder püriert werden, mit besten Ergebnissen im Hinblick auf Hygiene, Geschmack und Farbe.**

Für den Pacojet ist keine Menge zu gross oder zu klein

Eine Portion verarbeiten Sie in 20 Sekunden oder einen ganzen Becher (1 Liter) in knapp 4 Minuten. **In einer Stunde kann der Pacojet folgendes verarbeiten:**

- 15 Liter Eiscreme oder Sorbets in 15 verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Über 15 kg feine Farcen für Pasteten, Terrinen oder luftige Mousses
- Mehr als 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle usw. oder
- 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Varianten

Produktinformationen

Erstellt am 06.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.