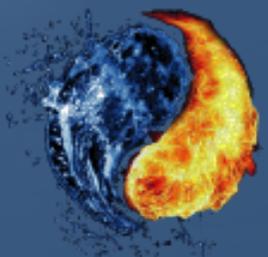


Journée mondiale de l'utilisabilité



Le Pacojet 4, la turbine sorbetière émulsionneuse nouvelle génération



Simplicité

1 Vos préparations sont mises dans un bol Pacojet et passée au dur (à -20° à cœur), en cellule ou au congélateur.

2 Un bol Pacojet contient dix portions (1 portion = 2 boules de glace), un bol est obtenue en 90 secondes, sans décongélation avec le mode turbo. Le restant du produit est mis en réserve sans souci de rupture du froid.

3 Vous n'avez plus qu'à servir...!

Des recettes infinies

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 **Gustochef 27L**, le bain-marie nouvelle génération



A la pointe de la cuisson sous-vide basse température, le Gustochef 27, c'est un résultat parfait et maîtrisé à chaque préparation !

Les aliments préalablement emballés sous-vide cuisent dans un bain d'eau réglé entre 25°C et 99,9°C.

Le secret du Gustochef 19 l repose sur un contrôle de température de haute précision $\pm 0,1^\circ\text{C}$.

Les + du Gustochef 27L

- Régulation de la température par microprocesseur et sonde PID
- Affichage digital de la température
- Signal d'alarme sonore et visuel pour l'arrêt de l'appareil
- Vidange par vanne quart de tour
- Cuve emboutie pour un nettoyage facile
- Encombrement optimisé, se glisse sur tous les plans de travail
- Capacité (L) : 27
- Encombrement LxPxh(mm) : 360 x 600 x 330
- Puissance (W) : 1 200
- Poids (kg) 12

Le **Cocturachef M**, une enceinte de cuisson basse température

Devenez un pro de la cuisson basse température !

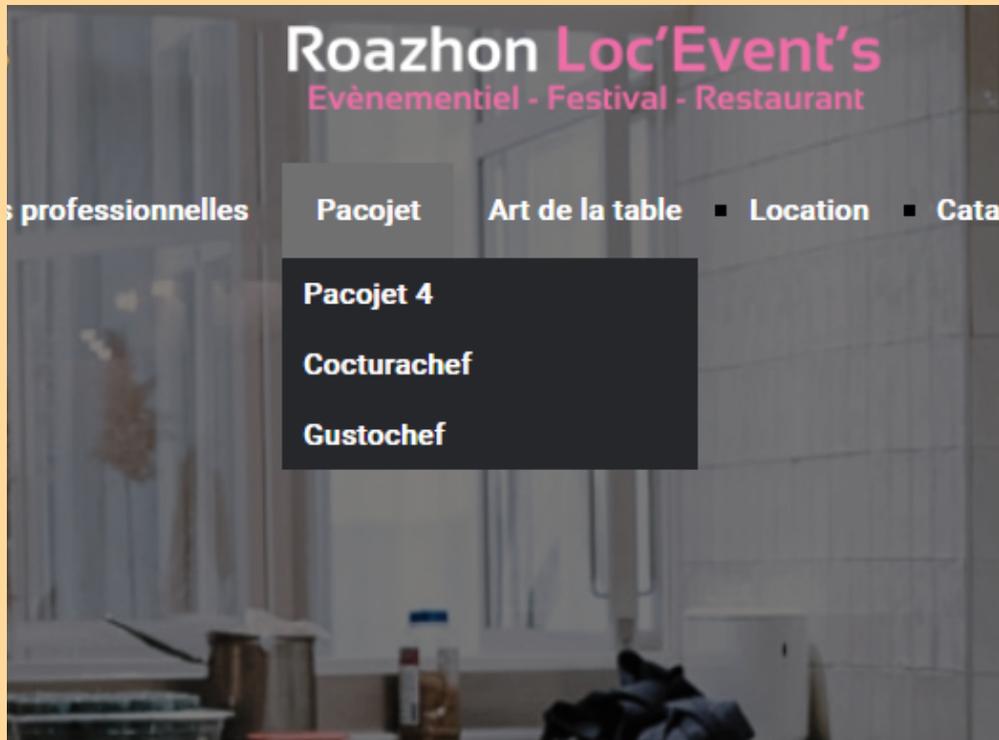


Les atouts du Cocturachef M

- Très faible consommation d'énergie
- Système par chaleur statique pour une cuisson lente
- Contrôle ultra précis de la température Niveau de la température réglable de +20°C à +120 °C
- Gestion de l'humidité à l'intérieur de la cuve grâce au clapet mobile, parfait pour les préparations feuilletées ou panées

Capacité (L) : 48 Encombrement LxPxh(mm) : 410 x 655 x 366
Puissance (W) : 1 000 Poids (kg) : 25

Pour fêter l'arrivée de ces nouveaux produits, RCP35 vous propose **15 jours de prêt** sans conditions d'achat du Pacojet, Cocturachef et Gustochef



Contactez nous pour demander le vôtre !



clapet amovible, parfait pour les feuilletées ou panées

- Pratique: poignées de transport

[CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE À RENNES](#)



48 Boulevard de la Haie des Cognets
SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE



www.rcp35.fr



02 99 22 02 22