

Pacojet 4

*Louez le
votre !*



Grand écran tactile

Enregistrement des recettes

Nouvelles technologies

Protection amovible

Réglage de l'appareil

Nettoyage facile et rapide



**Roazhon
Loc'Event's**
Événementiel - Festival - Restaurant

projet





Le **pacossage**, quelle efficacité ?

En mode normale et sur une heure d'utilisation, le Pacojet 4 vous permet de produire :

15L de sorbet ou de glace (1L = 1 parfum)

150 portions de soupe (10 portions = 1 parfum)

15kg de mousse aérée ou de farce fine pour patés/terrines

15kg de concentré d'herbes ou d'épices pour sauces, huiles...

Les **accessoires** :



BOLS ET PORTE BOL
SYNTHÉTIQUES



BOLS ET PORTE BOL
INOX



COUPE SET ET LAME
PACOJET 4



 Avis à tous les amateurs de glace artisanale ! 

Le Pacojet 4 est bien plus qu'une simple machine à glace, c'est une véritable révolution technologique dans le monde des desserts glacés.

Voici comment ça fonctionne :

1 Tout d'abord, vos délicieuses préparations sont placées dans le bol Pacojet et mises au dur à -20°C, que ce soit en cellule ou au congélateur.

2 Ensuite, le bol Pacojet travaille sa magie ! En seulement 90 secondes, il produit un bol rempli de dix portions de glace (et chaque portion équivaut à deux boules de glace), le tout sans décongélation grâce à son mode turbo. Et le meilleur ? Le reste du produit est mis en réserve sans aucun souci de rupture du froid.

3 Et voilà, il ne vous reste plus qu'à servir à vos invités des desserts glacés impeccables et délicieusement frais ! 

Venez découvrir par vous-même la puissance et l'efficacité du Pacojet 4 chez Roazhon Loc'Event's et célébrons ensemble la perfection de la glace artisanale !



#Pacojet4 #GlaceArtisanale #RévolutionGourmande #Roazhonlocevents
#location