BIENES Y SERVICIOS COL. S.A.S.
NIT. 901.441.450-1

PROCESADOR DE ALIMENTOS PACOJET 2 PLUS / PACOJET 4



DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

El Pacojet es un equipo de cocina profesional que permite procesar alimentos congelados sin descongelarlos, obteniendo preparaciones de textura ultrafina como helados, sorbetes, mousses, patés, sopas y salsas. Funciona mediante un cuchillo giratorio de alta velocidad (2.000 rpm) que raspa capas finas del bloque congelado (-20 °C). Características técnicas: Voltaje: 220–240 V / 50–60 Hz; Potencia: 1.000 W; Velocidad del cuchillo: 2.000 rpm; Temperatura de trabajo: -20 °C; Capacidad del vaso: 600 ml (0,5 a 0,6 kg por ciclo); Dimensiones aprox.: 20 x 23 x 64 cm; Peso: aprox. 12 kg. Incluye vaso de procesado, tapa de vaso, cuchillo de procesado y adaptador de beaker. Equipo individual (unidad). Incluye: máquina base Pacojet, (1) vaso de procesado de 600 ml con tapa, (1) cuchillo de procesado, (1) adaptador de beaker, manual de usuario y certificado de garantía. Embalaje en caja de cartón reforzado.

Garantía del fabricante: 2 años para partes y componentes mecánicos, 1 año para piezas eléctricas y electrónicas, contra defectos de fabricación y materiales.

MARCA: PACOJET

Cordialmente,

_____

VALERIA PÉREZ ZAMORA
C.C. 1007603947
Representante Legal
Bienes y Servicios Col. SAS.
NIT. 901.441.450-1