AUSSTATTUNG & TECHNIK

Neue Kunststoff Pacossier-Becher

Das Starterkit mit zehn Kunststoff Pacossier-Bechern / Foto: Pacojet

Ab sofort können Köche ihre Rezepte auch in Kunststoff Pacossier-Bechern mit dem Pacojet verarbeiten. Mit diesem neuen Zubehör können Gastronomen ihre Grundausstattung an Chromstahl Bechern kostengünstig erweitern, um etwa den Bedarf in Spitzenzeiten abzudecken.
Außerdem können sich Köche mit einem zusätzlichen Bechervorrat bestens für Caterings und Bankette rüsten oder größere Mengen an saisonalen Lebensmitteln tiefgefrieren und zu einem späteren Zeitpunkt pacossieren. Gleichzeitig kann mit einem Vorrat auch eine Vielzahl an wertvollen Lebensmittelresten sofort in der gewünschten Rezeptur tiefgefroren, damit für eine spätere Verwendung mit dem Pacojet haltbar gemacht und Food Waste vermieden werden.
Der hochwertige Kunststoff-Becher trägt erstmalig auch das Pacojet Logo und ist sowohl kostengünstig als auch wiederverwendbar und nachhaltig. Außerdem ist er für Mikrowellen geeignet und spülmaschinenfest. Durch seine Transparenz ermöglicht der Kunststoff-Becher Köchen den Blick auf seinen Inhalt und damit auf die tiefgefrorenen Rezepturen, ohne den Deckel des Bechers abzunehmen. Sowohl die Chromstahl- als auch die neuen Kunststoff-Becher haben ein identisches Innenmaß und stellen die Maßeinheit aller Pacojet Rezepte dar. Der neue Becher aus Kunststoff muss in Kombination mit dem ebenfalls neuen, dazu passenden Chromstahl Schutzbecher verwendet werden. Dieser ist im Starterkit mit zehn Kunststoff-Bechern enthalten.
Die Kunststoff-Becher ergänzen damit perfekt die bewährten Chromstahl Pacossier-Becher.

Diese gehören seit der Geburtsstunde des Pacojet vor nahezu 30 Jahren zu jedem Gerät und sind Teil des Standardlieferumfangs aller Pacojet Systeme. Sie sind besonders langlebig und für den intensiven täglichen Einsatz bestimmt.