

## РАСОЈЕТ 2

### Инновационные функции разработанные для Rasojet 2:

- Новый цветной графический дисплей и сенсорный экран с интуитивно понятными пиктограммами
- Новый революционный процесс пакотизации для свежих и замороженных продуктов:
  - Цельные и дробные порции – идеально подходит для дозирования
  - Режим давления воздуха с автоматической размеретизацией – сброс давления во время работы с защитой от переполнения
  - Предохранительная функция – автоматический контроль к переполнению содержимого контейнера, без оттаивания продуктов



- Новые специальные программы для обработки свежих и не замороженных продуктов с Rasojet Coupe Set 1:
  - *Размельчение* – для таргет, фаршей, трав и т.д.
  - *Смешивание/Взбивание* – для жидких продуктов
  - *Все без нагрева* – цикл обработки занимает всего 1 минуту!



- Теперь стало ещё легче работать и настраивать:
  - Всеобъемлющее, иллюстрированное руководство по эксплуатации
  - Полный цикл очистки отображается на дисплее – визуальное руководство для простой и гигиеничной чистки машины
  - *Настройки пользователя* – возможность настроить Rasojet 2 в соответствии с вашими предпочтениями и потребностями



- Увеличенный срок службы:
  - Эксклюзивная разработка швейцарских инженеров – бесщеточный двигатель с расширенной 5 летней гарантией, выдающейся производительностью и надежностью, значительно более тихий и практичный без износа

- Новая международная книга рецептов Rasojet 2 – благодаря изысканному кулинарному вдохновению создана для Rasojet поварами со всего мира

- Высококачественные аксессуары – все аксессуары Rasojet 1 совместимы с Rasojet 2

### Кулинарные мечты становятся реальностью

Следующее поколение Rasojet 2 предлагает инновации с исключительной важностью для пользователей – идеальное решение для шеф-поваров с самыми высокими ожиданиями, система «Фуд-сервис», интенсивное использование и многое другое...



- Свобода творчества – именитый кулинарный дизайн, с обновленным подходом к классике приготовления, способен поразить гостей смелым кулинарным мастерством
- Изысканные результаты – природные, яркие цвета, интенсивные ароматы, ультратонкие текстуры и исключительный вкус.
- Экономия – сэкономить время, снизить расходы и уменьшить количество отходов для увеличения максимального дохода
- Быстрая и легкая чистка – 1 минута в автоматическом цикле очистки

### Подтверждение репутации

Разработано и произведено в Швейцарии, гарантия превосходного качества, производительности и длительного срока службы обеспечена высочайшими станками для производства Rasojet.

Откройте для себя магию пакотизации с Rasojet 2

Rasojet 2 является следующим поколением кухонной машины, которая поднимает приготовление пищи к новым вершинам кулинарного мастерства.

Пакотизация позволяет поварам превращать гомогенированную массу свежемороженого продукта в воздушные муссы, натуральное свежее мороженое, сорбеты или ароматные супы, соусы, начинки без размораживания.

Можно приготавливать индивидуальные порции, не изменяя ароматов продукта, натурального цвета и жизненно важных питательных веществ



#### Система Rasojet 2 включает:

- 1 Rasojet 2 машина
- 1 пакотирующий нож
- 1 предохранительная крышка
- 2 контейнер с крышкой
- 1 предохранительный контейнер
- 1 стальная ложка
- 1 инструкция по эксплуатации
- 1 интернациональная книга рецептов

#### Rasojet 2 компактный, но мощный:

Делает одну порцию за 20 секунд или целый контейнер (1.0 л.) менее, чем за 4 минуты.

За 1 час Rasojet 2 может произвести до:

- 15 л. сорбета или мороженого с 15-ю различными ароматами
- 15 кг мясного фарша для пале, террин, воздушного мусса
- 150 порций супов 15 сортов
- и многое другое!

#### Комплект для очистки:

- 1 синяя моющая насадка
- 1 синее уплотнительное кольцо
- 1 зеленая промывочная насадка

#### Увеличь доходы и универсальность меню:

#### Откройте для себя уникальные Rasojet Coupe Set с Rasojet 2

Rasojet 2 предлагает специальные функции для Rasojet Coupe Set: расширяет свой ассортимент приложений для обработки свежих, не замороженных продуктов в различных стилях, например сырое/приготовленное мясо, рыба, зелень, овощи, фрукты, яйца, сливки и т.д.

*Rubirt, делает фарш, поре, взбивает, делает крем, доводит до нужной текстуры за 60 секунд – и все это без нагрева продукта!*

#### Rasojet Coupe Set включает в себя инструкцию по эксплуатации и следующее:

- Взбивающий диск** для сливок и яичного белка, миска или пены на фруктовой основе, молочных коктейлей и т.д.
- Нож 2-лезвия** для грубых текстур: травы, овощи, мясо/рыба (например, для стейк-тертара)
- Нож 4-лезвия** для тонких текстур: фарши, поре, муссы (например, террин/паштеты)
- Щипцы ножа:** Позволяют безопасно прикрепить лезвие ножа

#### Технические данные Rasojet 2

|  |   |
|--|---|
| Номинальная мощность:                              | 950 W   |
| Напряжение:  | 230-240V/50-60Hz<br>90-120V/50-60Hz                                       |
| Размеры:   | (высота x ширина x глубина)<br>498 x 182 x 360 мм / 7.9 x 14.2 x 19.7 in. |
| Вес нетто:   | 15.7 кг / 35 lb.  |
| Емкость контейнера:                                | 1.0 L / 1.2 Qt. (h: 135 мм, Ø: 130 мм)                                    |
| Максимальное заполнение:                           | 0.8 L / 28 fl. oz.  |
| Идеальная температура пакотирования для продуктов: | -22 °C / -8 °F  |
| Скорость вращения:                                 | Мотор: 6,000 rpm<br>Ротационный нож: 2,000 rpm                            |
| Исбыточное давление:                               | 1.2 bar / 17.4 psi  |



За дополнительной информацией обращайтесь:

Россия, Москва  
info@pacojet.net  
pacojet@mail.ru

www.pacojet.net

Все права защищены  
Воспроизведение, размножение, перевод, хранение и электронная обработка, а так же любой вид распространения допускается только с предварительного письменного разрешения издателей  
Издатели и их уполномоченные агенты не несут никакой ответственности, вытекающей из любых, имущественных или финансовых убытков  
© 2013, Rasojet AG



РАСОЈЕТ 2

WHEN COOKING BECAME SWISS.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ МАГИЮ ПАКОТИЗАЦИИ С РАСОЈЕТ 2

New

РАСОЈЕТ