

Как правильно использовать бласт фризера делая заготовки для Pacojet 2 PLUS.

Базовые рекомендации для приготовления заготовок перед пакотизацией:



Замораживать ингредиенты в станке, необходимо 24 часа при температуре -22°C
ОЧЕНЬ ВАЖНО, чтобы температура, стакана перед пакотизацией находилась в промежутке между -18°C и -23°C

Более низкая температура может привести к поломке аппарата.

Рекомендации как правильно использовать бласт фризера:

- заполните стакан в соответствии с выбранной вами рецептурой.
- Установить на фризере режим blast freezing.
- Включите режим использования температурного щупа
- Поставьте стакан без крышки в бласт фризера.
- Установите температурный щуп в центр стакана для контроля температуры и закройте бласт фризера.
- Запустите бласт фризера.



В зависимости от рецептуры, необходимая для пакотизации температура в стакане установится во временном диапазоне от 60 до 180 мин.

Затем переставьте стакан в низкотемпературный холодильник с температурой -22°C на 30 мин. Эта процедура нужна, чтобы отрегулировать рабочую температуру в стакане и не повредить аппарат.