pacojet

Mit unvergesslicher Qualität brillieren.
Der Pacojet 4.

pacotizing® excellence since 1992

Ein zuverlässiger Partner.

Vom Geheimtipp der Spitzenköche zum absoluten Must-have. In tausenden erfolgreichen Profiküchen weltweit bringen Köche mit Pacojet ihre Leidenschaft für Qualität auf den Teller. Denn mit dem einzigartigen Kochsystem können Sie aus marktfrischen Zutaten eine grenzenlose Vielfalt an hochwertigen Gerichten herstellen: Sorbets, Eiscremes, Farcen, Mousses, Suppen, Konzentrate, Teige, Massen und vieles mehr.

Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen, natürlichen Form bestmöglich entfalten. Es entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das auf Knopfdruck jederzeit reproduziert werden kann.

Mit allen Sinnen erleben.

Geschmacksexplosion auf der Zunge

Beim Pacossieren® vergrößert sich die Oberfläche der Zutaten um ein Vielfaches. Das intensiviert die Aromen.

Ein Fest für die Augen

Durch die spezielle Verarbeitung beim Pacossieren® bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel erhalten.

Cremig-zartes Mundgefühl

Weil beim Pacossieren® mikropüriert wird und bis ca. 1 bar Luftdruck eingearbeitet werden, entstehen besonders ultrafeine und luftige Texturen.

pacojet

Ein System.
Viele Anwendungen.

Pacojet ist ein Multitalent, das Ihnen nahezu grenzenlose Einsatzmöglichkeiten bietet – vom aromatischen Pesto über kreative Macaronfüllungen bis zur luftigen Ziegenfrischkäsemousse. Dabei ist die Perfektion bei jedem Gericht garantiert. Schöpfen Sie das Potenzial Ihres Pacojets voll aus und kreieren Sie eine Vielzahl von Gerichten.

Rezeptinspiration

Zahlreiche Rezepte finden Sie auf www.pacojet.com.

pacojet

Pacossieren®. Ein einfacher und schneller Prozess für erstklassige Gerichte.

Ausgangspunkt des Pacossierens® sind marktfrische Zutaten wie Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen wollen, in drei einfachen Schritten erzielen Sie Ihr Top-Ergebnis.

1

Vorbereiten und befüllen

Einfache Zubereitung der frischen Zutaten: in Stücke schneiden und Flüssigkeit zugeben

2

Tiefkühlen und lagern

Mindestens 24 h
bei –20 °C

3

Portionsweise pacossieren®

Für Service oder
Mise en Place

Ein Quantensprung der Technologie.
Der Pacojet 4.

Innovative Geräteeinstellungen für ein effizientes Pacossier®-Erlebnis.

Der Pacojet 4 unterstützt Sie bei den individuellen Anforderungen in Ihrer Küche. Seine Gerätefunktionen machen herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität möglich.

1

Neu: Jet®-Modus

Wählen Sie zwischen Pacossieren® im klassischen Pacossier®-Modus in 4 Minuten oder im Jet®-Modus in 90 Sekunden. Mit dem Jet®-Modus lassen sich bestimmte Rezepte mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt (z. B. Eiscremes) extrem schnell verarbeiten. So können Sie Ihre Produktivität weiter steigern.

2

Arbeiten mit Überdruck oder Normaldruck

Bei Überdruck arbeitet der Pacojet mit bis zu 1 bar. Es entsteht eine Volumenausdehnung von ca. 20 – 30 %. Dies ist die perfekte Voraussetzung, um z. B. Mousses in cremig-luftiger Konsistenz sowie ein intensiveres Geschmackserlebnis zu produzieren.

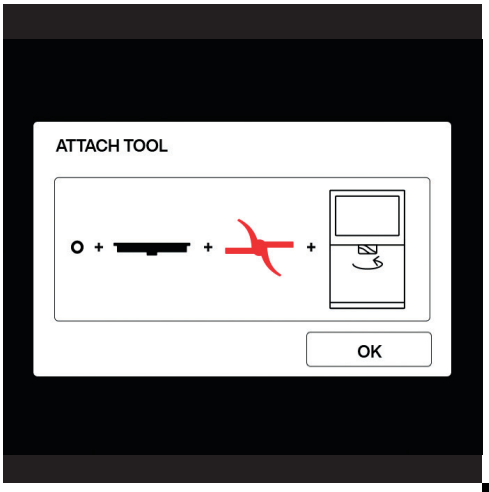
3

Erweiterte automatische Wiederholfunktion

Bis zu 10 x wiederholt pacossieren®. Damit werden besonders luftige und cremige Konsistenzen mit maximaler Zeitersparnis erzielt.

Intelligente Geräteeigenschaften für eine leichte und sichere Bedienung.

Die intelligenten Geräteeigenschaften des Pacojet 4 bieten eine praktische Nutzerführung und Arbeitsabläufe können weiter standardisiert werden.



Einfache Bedienung

Großer Touchscreen

Der große Touchscreen ermöglicht eine intuitive Benutzerführung und animierte Hilfestellung. Die Bedienoberfläche ist für die Nutzung in der professionellen Küchenumgebung konzipiert.

Speichern von Rezepteinstellungen

Das Speichern und Abrufen der Einstellungen zur Verarbeitung Ihrer Rezeptfavoriten erhöht die Effizienz in der Küche zusätzlich.

Standby-Funktion

Bei längerem Nichtgebrauch schaltet der Pacojet in den energiesparenden Standby-Modus (Zeit einstellbar), ist jedoch bei Berührung des Displays sofort wieder betriebsbereit.

Einfacher Reinigungsprozess

Sie können Ihren Pacojet ganz einfach in zwei Stufen und mit Pacojet Reinigungs-Tabs reinigen.

Sicheres Arbeiten

Detektierfunktionen

Die Detektierfunktionen des Pacojet 4 unterstützen die korrekte Handhabung des Geräts und schützen es vor Schäden.

Die Werkzeug-Detektierfunktion stellt sicher, dass das entsprechende Werkzeug richtig angebracht ist.

Die Spritzschutz-Detektierfunktion gewährleistet, dass der Spritzschutz korrekt verwendet wird.

Die Füllmenge-Detektierfunktion generiert eine Meldung, wenn der Pacossier®-Becher überfüllt ist.

WiFi-Funktion

Die Verbindung des Pacojets via WiFi ermöglicht dem Pacojet Service-Center eine schnelle und einfache Fehlerquellenermittlung.

Unverzichtbare Accessoires.
Das Pacojet Zubehör.

Die praktischen Pacojet Zubehörteile sind essenziell für die bewährte Ergebnisqualität beim Pacossieren® und für die Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten des Pacojets.

Das Pacojet Coupe Set

Mit dem Pacojet Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojets um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

Coupe Set Messer

Das Coupe Set Messer ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u. v. m.

Schlagscheibe

Die Schlagscheibe eignet sich für die Verarbeitung flüssiger Lebensmittel wie Sahne und Eiweiß sowie zur Herstellung von Früchtecremes, Milchshakes, Mixed Drinks u. v. m.

Pacojet Reinigungs-Tabs

Der Pacojet 4 lässt sich ohne zusätzliches Zubehör auf Knopfdruck und schnell in zwei Stufen reinigen. Die hochwertigen Pacojet Reinigungs-Tabs sind das perfekte Reinigungsmittel dazu: Sie wurden speziell für die professionelle und effiziente Reinigung von Pacojet Geräten entwickelt, reinigen antibakteriell, sind kompakt und ganz einfach in der Handhabung.

Mehr Informationen zum Zubehör finden Sie auf

www.pacojet.com

Dafür steht Pacojet seit über 30 Jahren.

Grenzenlose Kreativität und Vielfalt –
sodass Sie einzigartige Gerichte zaubern können

Geschmackserlebnisse mit Gelinggarantie –
die jederzeit und einfach auf Knopfdruck reproduzierbar sind

Effiziente Arbeitsabläufe –
bei denen zeitintensive Aufgaben wie z. B. Schälen überflüssig sind

Flexibilität in der Küche –
dank tiefgefrorener Zubereitungen, die im Vorfeld vorbereitet werden und bei Bedarf jederzeit frisch und schnell für den Service verfügbar sind

Nachhaltige, kosteneffektive Produktion
mit restloser Verwertung (inkl. hochwertiger Geschmacks- und Nährstoffträger wie Obstschalen und Gemüsestrünke) und ohne Überproduktion

Profitable Investition
mit einer Amortisierung innerhalb von 6 Monaten

pacojet

Werden Sie Teil der stetig wachsenden Pacojet Community mit über 80.000 zufriedenen Kunden weltweit und tauchen Sie in die digitale Welt des Pacossierens® ein:

www.pacojet.com

Pacojet International AG
Suurstoffi 14
6343 Rotkreuz
Schweiz

+41 58 510 67 00
info@pacojet.com

pacotizing® excellence since 1992