



PACOJET 2

WHEN COOKING BECAME SWISS™

Neu

**ENTDECKEN SIE DIE MAGIE DES
PACOSSIERENS MIT PACOJET 2**

PACO

JET

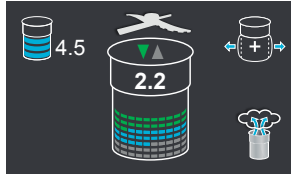
Entdecken Sie die Magie
des «Pacossierens» mit Pacojet 2

Pacojet 2 ist die neue Geräte-
Generation, mit der aus einfachen
Zubereitungen kulinarische Spitzen-
leistungen entstehen. Das Pacos-
sieren ermöglicht Köchen, frische,
tiefgefrorene Lebensmittel ohne
Auftauen zu «mikropürrieren», um
ultra-leichte Mousses, naturfrische
Eiscremes und Sorbets oder aroma-
tische Suppen, Saucen und Füllun-
gen herzustellen. Intensive Aro-
men, natürliche Farben und vitale
Nährstoffe bleiben in den servier-
fertigen Portionen erhalten.



PACOJET 2

Innovationen entwickelt für Pacojet 2:



- **Brilliantes Farbdisplay und Touchscreen mit leicht verständlichen Bedienungssymbolen**
- **Neue, bahnbrechende Pacossierfunktionen für gefrorene Lebensmittel:**
 - **Einteilung in ganze und Zehntelportionen** – ermöglicht präzise Portionierung
 - **Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung** – Entlüftung ist auch während der Verarbeitung möglich
 - **Kontroll- und Hilfsfunktion beim Pacossieren überfüllter Becher** – Pacojet erkennt und «rettet» den Inhalt überfüllter Becher automatisch, kein Auftauen mehr notwendig
- **Neue, spezifische Programme für die Verarbeitung von frischen, nicht gefrorenen Lebensmitteln mit dem Pacojet Coupe Set*:**
 - **«Kuttern/Hacken»** – für Tatar, Farcen, Kräuter, usw.
 - **«Mixer/Aufschlagen»** – für flüssige Lebensmittel
Alles ohne Wärmeerzeugung – ein Verarbeitungsdurchgang dauert nur 1 Minute!
- **Klare Benutzeranleitung und benutzerdefinierte Einstellungen:**
 - **Umfassende Bedienungsanleitung mit vielen Abbildungen**
 - **Kompletter Reinigungszyklus auf dem Display** – visuelle Anleitung zur einfachen und hygienischen Reinigung der Maschine
 - **Benutzerdefinierte Einstellungen** – programmieren Sie Pacojet 2 entsprechend Ihren eigenen Wünschen
- **Unübertroffene Lebensdauer:**
 - Exklusiver, in der Schweiz für den Pacojet entwickelter bürstenloser Motor mit einer verlängerten 5-jährigen Garantie: ausserordentliche Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit, hörbar leiser und nahezu verschleissfrei
- **Neues internationales Pacojet 2 Rezeptbuch** – exquisite kulinarische Inspirationen kreiert von Pacojet Köchen aus der ganzen Welt
- **Hochwertiges Zubehör mit Nachhaltigkeitsfaktor** – Pacojet 1 Zubehör kann ohne Ausnahme auch mit Pacojet 2 verwendet werden

* Das Pacojet Coupe Set ist ein Zubehör von Pacojet und bei Ihrer Pacojet Verkaufsstelle erhältlich.

Hier werden kulinarische Träume wahr!

Der neue Pacojet 2 bietet Innovationen mit aussergewöhnlichem Nutzwert – perfekt für Köche mit den höchsten Erwartungen, in der Systemgastronomie, bei intensiver Nutzung und für vieles mehr.

- **Kreativität entfesselt** – einfach Ideen verwirklichen, mit Leichtigkeit eigene Spezialitäten zubereiten, durch Originalität Gäste begeistern
- **Exquisite Ergebnisse** – natürliche Farben, intensive Aromen, ultrafeine Textur
- **Profitabel und wirtschaftlich** – Einsparung von Arbeitszeit und Kosten, weniger Lebensmittelreste – für maximalen Gewinn
- **Schnell und einfach zu reinigen** – ein automatischer Reinigungsdurchgang dauert nur 1 Minute

Vorbildliche Traditionswerte und Nachhaltigkeit

Die in der Schweiz entwickelte und hergestellte Präzisions-Technik und die überlegene Qualität sorgen für eine konstante Leistung und eine lange Lebensdauer.



WHEN COOKING BECAME SWISS™





Das Pacojet 2 System enthält:

- 1 Pacojet 2 Maschine
- 1 Pacossierflügel
- 1 Spritzschutz
- 2 Pacossierbecher mit Deckel
- 1 Schutzbecher
- 1 Spatel aus Chromstahl
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Internationales Rezeptbuch

Reinigungsset:

- 1 Reinigungseinsatz (blau)
- 1 Becherdichtung (blau)
- 1 Spüleinsatz (grün)

Pacojet 2 ist gleichzeitig kompakt und leistungsstark:

Er verarbeitet eine Portion in 20 Sekunden oder den ganzen Becherinhalt in weniger als 4 Minuten.

In einer Stunde produzieren Sie mit Pacojet 2:

- 15 Liter Sorbet oder Eis in 15 verschiedenen Sorten
- 15 kg luftige Mousses oder feine Farcen für Pasteten und Terrinen
- 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle, usw.
- 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Variationen
- und vieles mehr!



Das Pacojet Coupe Set für nicht gefrorene Lebensmittel ist bei Ihrer Pacojet Verkaufsstelle erhältlich.

Erweitern Sie Ihr Menüangebot und damit Ihre Umsatzmöglichkeiten – entdecken Sie das einzigartige Pacojet Coupe Set mit Pacojet 2

Pacojet 2 bietet spezifische Programme für den Einsatz des Pacojet Coupe Sets. Damit können Sie die Verarbeitungsmöglichkeiten von Pacojet auf frische, nicht gefrorene Lebensmittel erweitern; zum Beispiel rohes/gekochtes Fleisch, Fisch, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Obst, Eier, Sahne usw.

Zerkleinern, Hacken, Pürieren, Aufschlagen, Schäumen und/oder Mixen bis zur gewünschten Textur in nur 60 Sekunden – alles ohne Wärmeerzeugung.

Das Pacojet Coupe Set enthält eine Bedienungsanleitung und folgendes Zubehör:

Schlagscheibe:

für Sahne und Eiweiss, Früchtecremes, Milchshakes u.v.m.

2-Klingen-Messer:

für grob Gehacktes wie Kräuter, Gemüse, Fleisch/Fisch (z.B. Tatar)

4-Klingen-Messer:

für feinste Texturen: Farcen, Pürees, Mousses (z.B. Terrinen, Pasteten)

Messerzange:

Zur sicheren Fixierung der scharfen Klingen-Messer



Technische Daten PACOJET 2

Nennleistung:	950 W	
Netzspannung:	230–240 V / 50–60 Hz	
Masse:	498 × 182 × 360 mm (Höhe × Breite × Tiefe)	
Nettogewicht:	15,7 kg	
Becher-Kapazität:	1,0 Liter (H: 135 mm, Ø: 130 mm)	
Maximales Füllvolumen:	0,8 Liter	
Ideale Pacossiertemperatur für gefrorene Lebensmittel:	–22 °C	
Umdrehungszahlen:	Motor:	6 000 rpm
	Pacossierflügel:	2 000 rpm
Überdruck:	ca. 1,2 bar	

Für weitere Informationen kontaktieren Sie:

Pacojet AG
6300 Zug/Schweiz
info@pacojet.com

Copyright, Haftungsausschluss:

Alle Rechte, Reproduktion, Vervielfältigung, Übersetzung, Speicherung und elektronische Verarbeitung sowie jegliche Art der Wiedergabe sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.

Eine Haftung der Herausgeber und deren Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

© 2013, Pacojet AG

www.pacojet.com