

# **PACOJET**

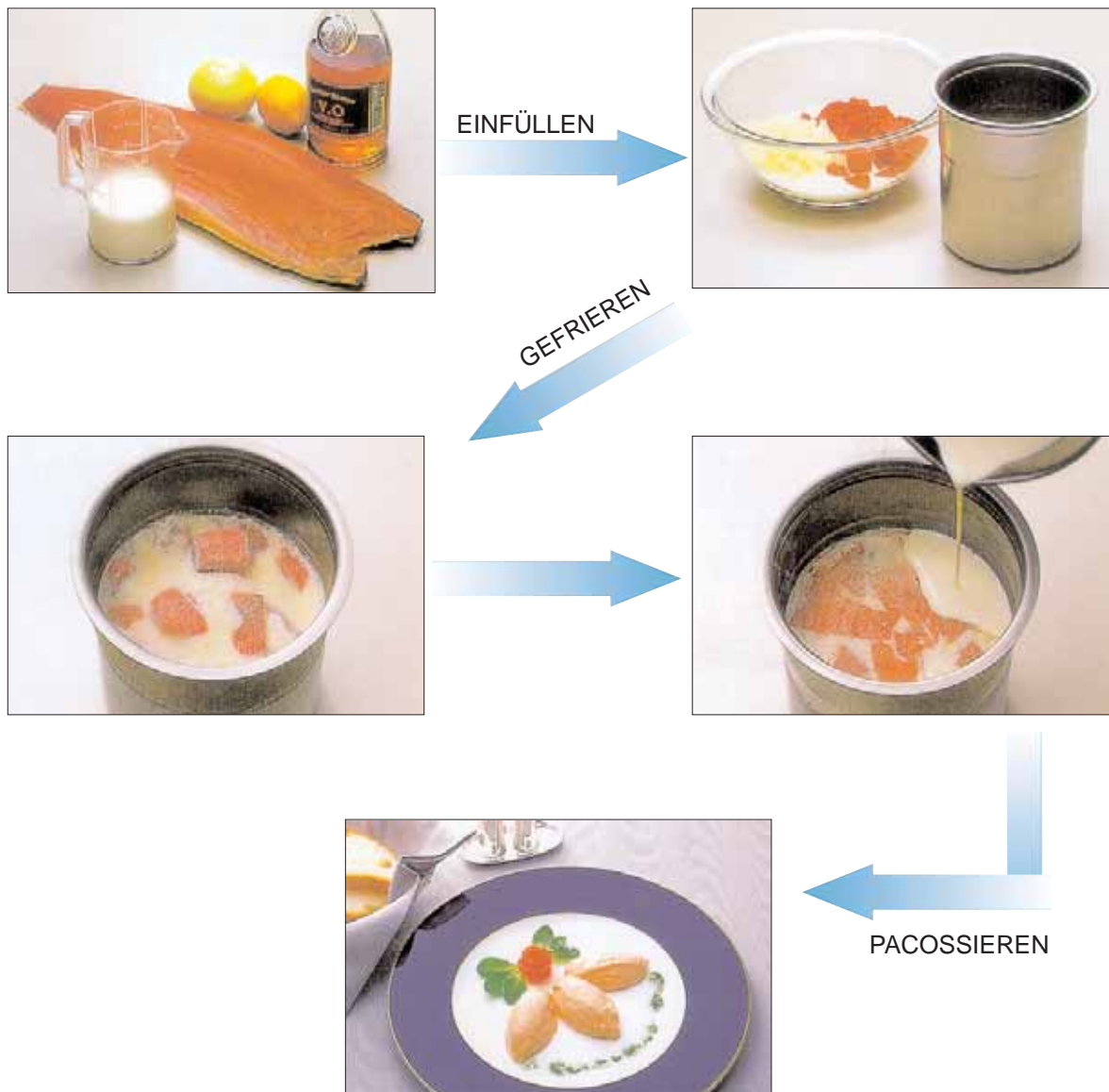
## **- die revolutionäre Küchenmaschine**

Der neue Trend  
in der Welt der Gastronomie



Zeitersparnis und Kreativität für Restaurants,  
Hotels, Cafés, Kliniken, Kantinen,  
Party-Services ...

So einfach wird beispielsweise eine Lachs-Mousse zubereitet:



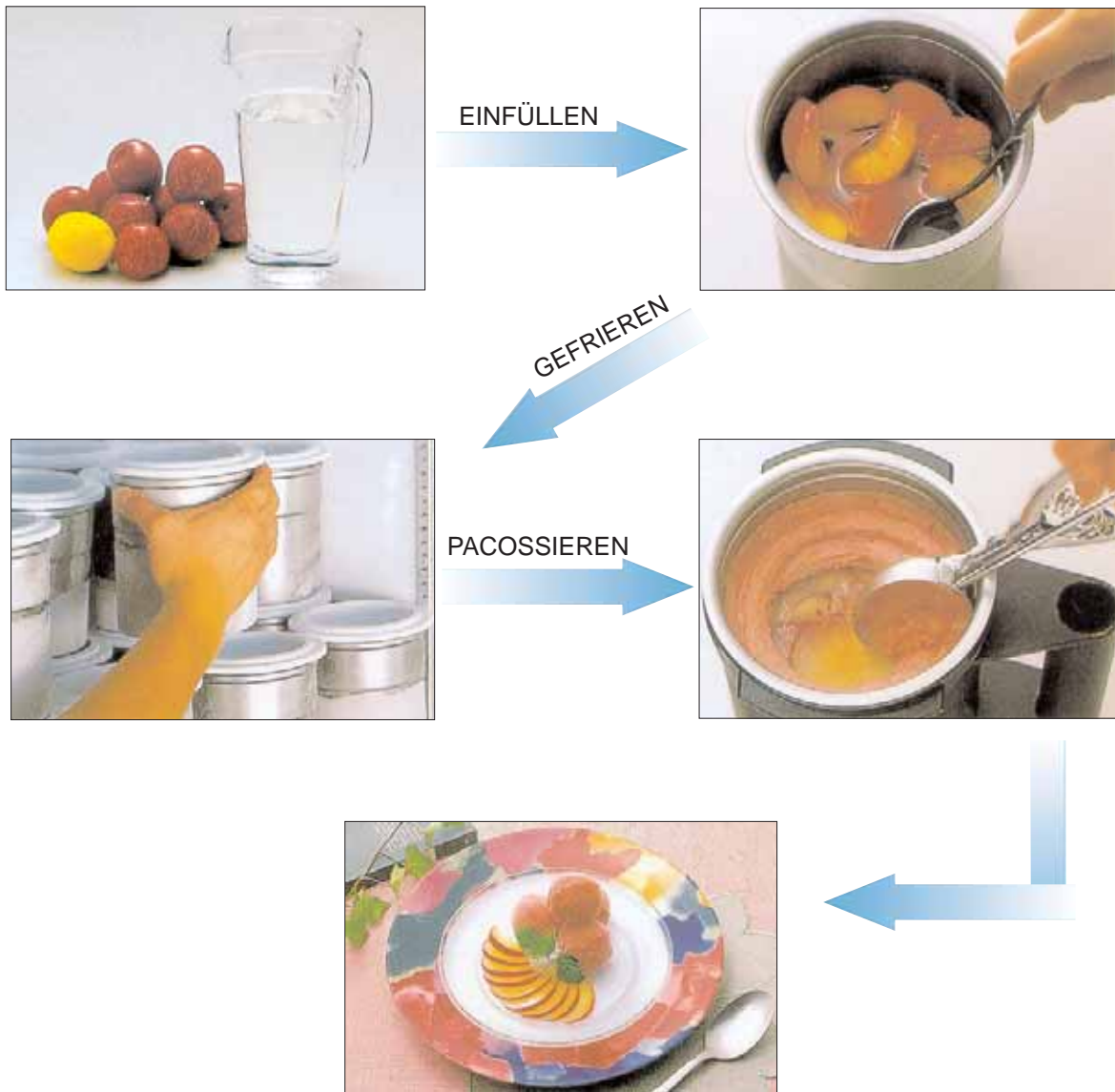
PACOJET: das Multi-Funktions-Gerät, Mixer, Cutter, Rahmautomat und Eismaschine in EINEM.

PACOJET produziert auf rationellste Weise innerhalb von Sekunden aus frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln portionsweise Mousses, Pasteten, Suppen, Saucen, Aufstriche, Eiscreme, Sorbets sowie alle erdenklichen Desserts.

### Funktionsweise:

- Grobgewürfelte Lebensmittel kommen mit den entsprechenden Zutaten in den Pacossierbecher
- Die so vorbereiteten Zutaten müssen nun bei  $-18^{\circ}\text{C}$  bis  $-20^{\circ}\text{C}$  tiefgefroren werden
- Nach Bedarf kann anschließend pacossiert werden:  
Pacossier-Becher zusammen mit dem Schutzbecher an den Pacojet ansetzen, Anzahl der gewünschten Portionen auswählen und Starttaste drücken.
- Der schnell drehende Pacossier-Flügel fährt mit einem exakt festgelegten Vorschub in den Pacossier-Becher.
- Nach wenigen Sekunden ist die gewünschte Menge servierbereit.
- Der nicht benötigte und noch nicht pacossierte Rest kommt bis zum späteren Gebrauch wieder in den Tiefkühler.

So einfach wird beispielsweise ein Früchte-Sorbet zubereitet:



### Die Vorteile auf einen Blick:

- frischer, natürlicher und mit intensivem Geschmack  
Nährstoffe, Vitamine und natürliche Farbe der Produkte bleiben erhalten, ohne Konservierungsstoffe, optimal geeignet für Diabetiker, absolute Hygiene.
- schneller, einfacher  
Bis zu 90 % Zeitersparnis bei der Vorbereitung und Bedienung.  
Schnell, einfach und sicher in Handhabung sowie Reinigung.
- rentabel: anstelle von 4 Geräten nur eine Anschaffung  
Kein unnötiger Warenverlust: 100-prozentige Verwertung der Lebensmittel.
- kreativer: was zuvor unmöglich war, wird jetzt Realität

### Rezeptbuch - 70 Kreationen voller Überraschungen

Zusätzlich zu praktischen Tips und Tricks enthält dieses Buch eine Reihe von Anwendungsmöglichkeiten, Ideen und bewährten Rezepten:

- |                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| - Brotaufstriche | - Joghurt-Eis                     |
| - Mousses        | - Sorbets                         |
| - Suppen         | - Cocktails                       |
| - Saucen         | - und viele andere kreative Ideen |
| - Eiscreme       |                                   |

Lüftungsschalter



Spritzschutz



Pacossier-Flügel



Pacossier-Becher



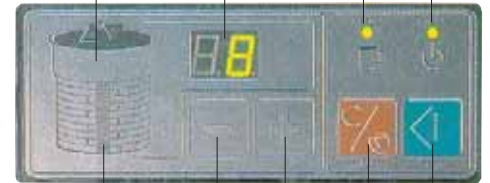
Schutzbecher

Positionsanzeige  
oben/unten

Bereitschafts-  
Anzeige

Anzeige für die  
Portions-Anzahl

Strom-  
Anzeige



Taste zur Eingabe  
der Portions-  
Anzahl

Start-  
Taste

Anzeige  
für den  
Becherinhalt

Stop-Taste

### Kapazitätbeispiele pro Stunde:

20	Liter	Eiscreme oder Sorbet
1000	Portionen	Lachs-Mousse oder Aufstriche
200	Portionen	naturbelassene Suppen
15	kg	naturbelassene Saucen

### Zubehör:

Reinigungsset



Rezeptbuch



Spatel



### Technische Daten:

Abmessungen:	200 (Länge) x 360 (Tiefe) x 500
(Höhe) mm	
Anschlußwert:	1 kW / 220-230 V
Luftdruck:	1,2 bar
Rotationsgeschwindigkeit:	2000 rpm (Umdrehungen pro Minute )
Nettogewicht:	13 kg
Becherinhalt:	1,2 Liter
- Füllmenge:	0,8 l
- Durchmesser:	110 mm
Pacossier-Temperatur:	-18/-22°C

