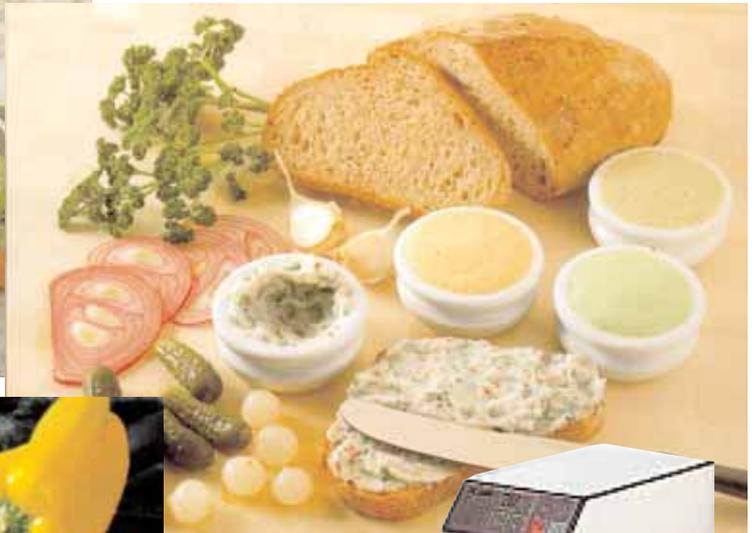


PACOJET

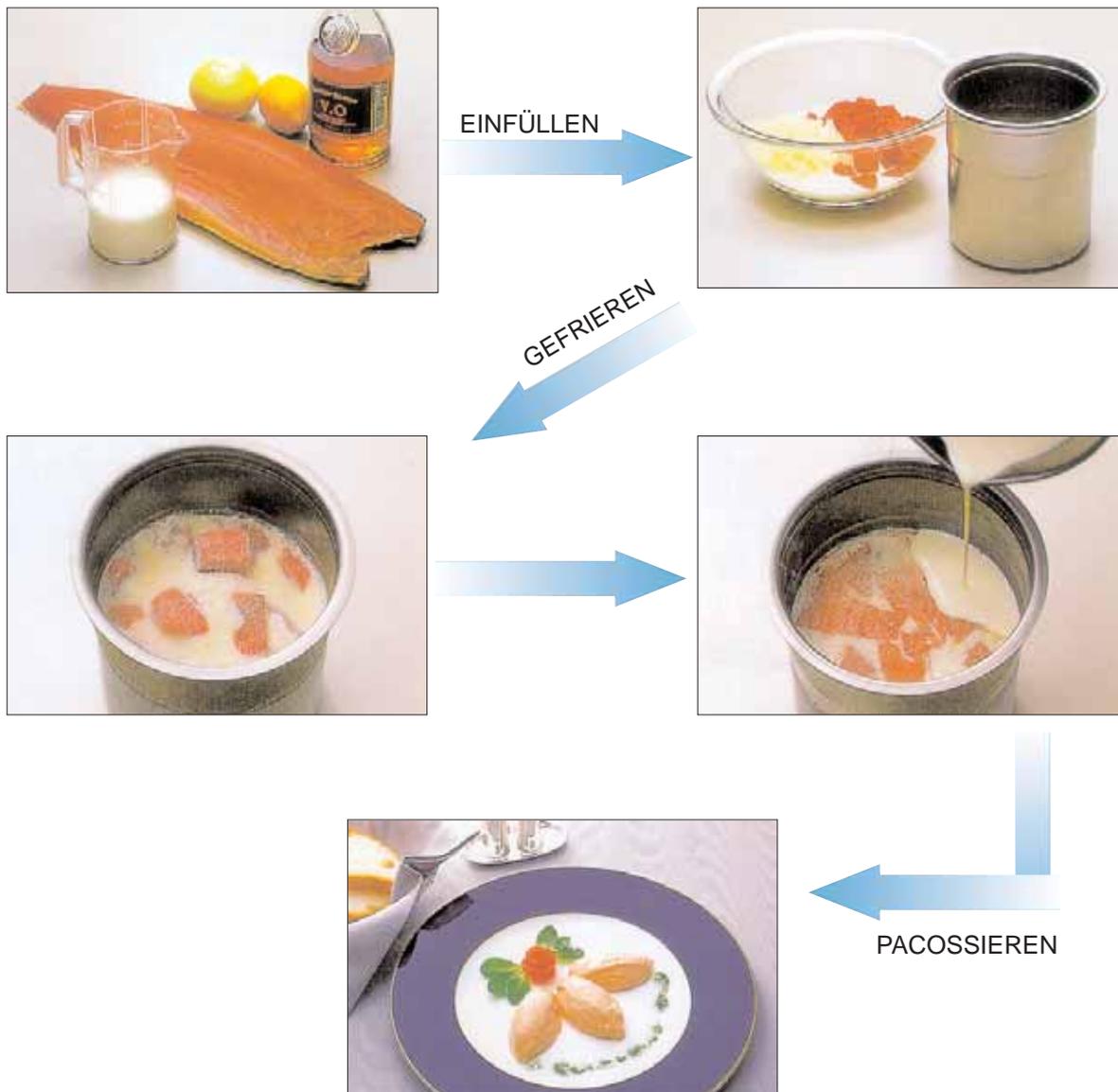
- die revolutionäre Küchenmaschine

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:



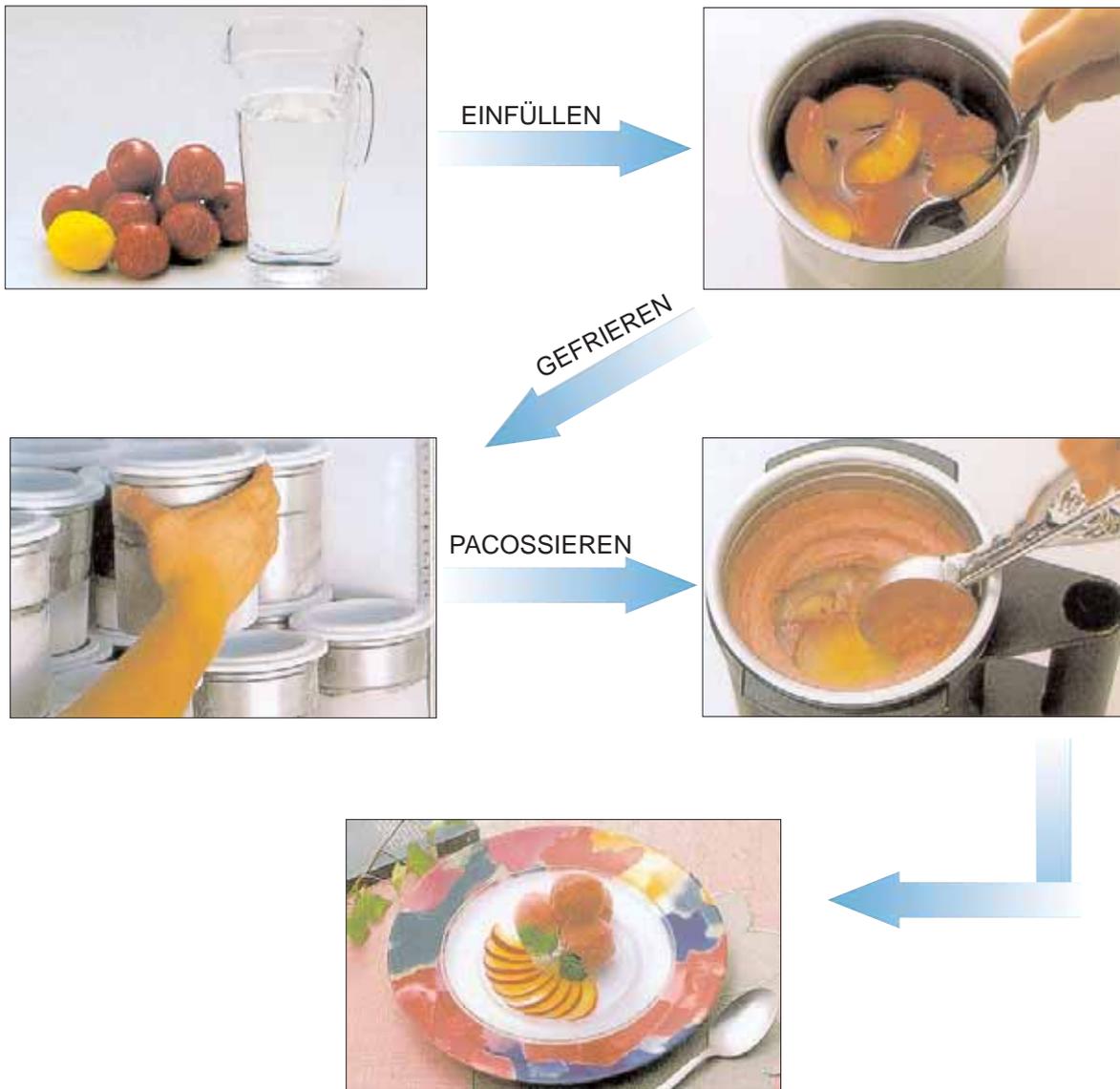
PACOJET: das Multi-Funktions-Gerät, Mixer, Cutter, Rahmautomat und Eismaschine in EINEM.

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°C bis -20°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



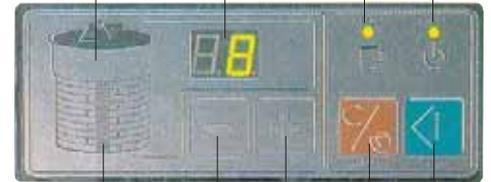
Schutzbecher

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

