

Exceller grâce à une qualité inoubliable.
Nouveau Pacojet 4.



Un partenaire fiable.



Du secret le mieux gardé par les plus grands chefs à un appareil de cuisine indispensable. Dans des milliers de cuisines professionnelles dans le monde entier, les chefs servent leur passion pour la qualité avec l'aide du Pacojet. C'est parce que ce système de cuisson unique leur permet d'utiliser des ingrédients frais du marché pour produire une diversité illimitée de plats de haute qualité : sorbets, glaces, farces, mousses, soupes, concentrés, pâtes, pâtes à tartiner, et bien plus encore.

Le pacossage® consiste à réduire en une micropurée des préparations alimentaires fraîches et surgelées avec surpression, sans les décongeler. Les compositions peuvent ainsi déployer parfaitement leurs saveurs sous leur forme pure et naturelle. Le résultat : une expérience gustative unique qui peut être reproduite à tout moment sur simple pression d'un bouton.

Découvrir avec tous les sens.

Explosion de saveurs en bouche

Lors du pacossage®, le volume des ingrédients est décuplé, ce qui intensifie les arômes.

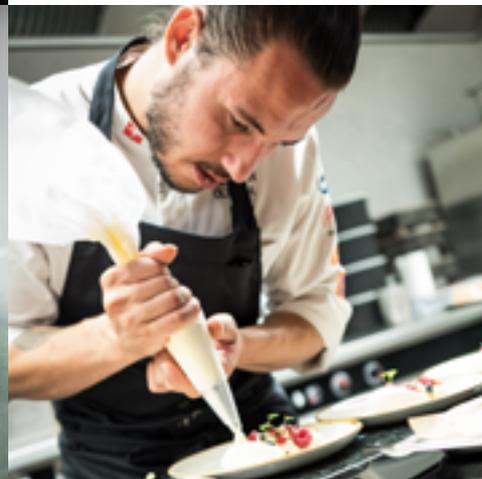


Un régal pour les yeux

Le traitement spécial du pacossage® permet de préserver les couleurs fraîches et naturelles des aliments.

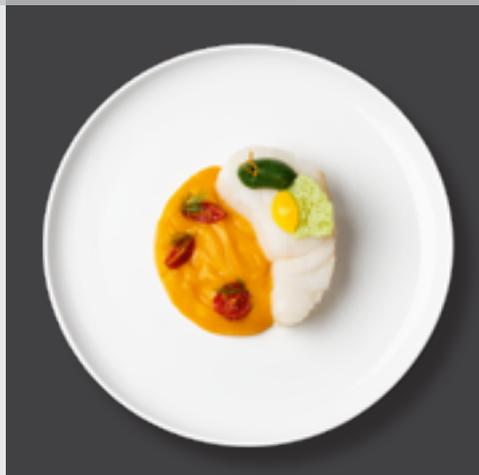
Une sensation crémeuse et délicate en bouche

Lors du pacossage®, les aliments sont réduits en une micropurée à une pression allant jusqu'à environ 1 bar. Le résultat : des textures ultrafines et aériennes.



pacojet

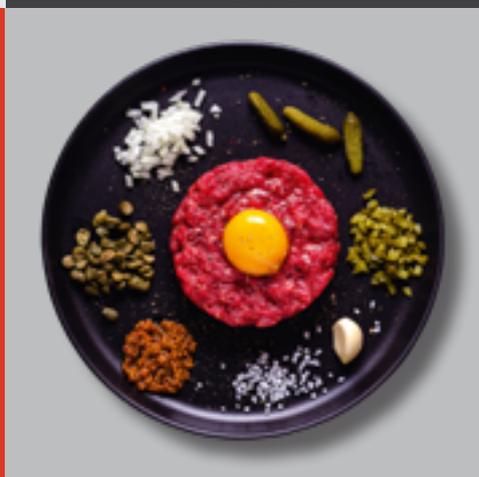
Un système.
De nombreuses utilisations.



Pacojet est un multitalent qui vous offre des possibilités d'utilisation presque illimitées : du pesto aromatique à la mousse aérienne au fromage de chèvre frais, en passant par des garnitures créatives de macarons. La perfection est garantie à chaque plat. Exploitez pleinement le potentiel de votre Pacojet et créez une multitude de mets différents.

Inspiration de recettes

Vous trouverez de nombreuses recettes sur www.pacojet.com ou dans l'application mobile gratuite Pacojet.





Pacosser®. Un processus simple et rapide pour des plats de qualité.

Le pacossage® commence par des ingrédients frais du marché : herbes, poisson, viande, fruits ou légumes. Quelle que soit la recette que vous préparez avec Pacojet, vous atteindrez votre objectif en trois étapes simples.

1

Préparation et remplissage

Préparation simple des ingrédients frais : couper en morceaux et ajouter le liquide



2

Congeler et stocker

Au moins 24 h
à -20 °C



3

Pacosser® par portions

Pour le service ou
la mise en place



Un pas de géant au niveau technologique.
Nouveau Pacojet 4.



Réglages innovants pour une expérience de pacossage® efficace.

Pacojet 4 vous aide à répondre aux exigences individuelles dans votre cuisine. Ses fonctions vous permettent d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale.



①

Nouveau : mode Jet®

Choisissez entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le mode Jet® de 90 secondes. Le mode Jet® permet de traiter extrêmement rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crèmes glacées). Vous pourrez ainsi augmenter encore davantage votre productivité.

②

Travailler avec surpression ou pression normale

En traitement avec surpression, Pacojet fonctionne à une pression pouvant atteindre 1 bar. Il en résulte une expansion du volume d'environ 20 à 30 % : les conditions parfaites pour une expérience gustative plus intense et pour produire des mets à la consistance crémeuse et aérienne comme des mousses.



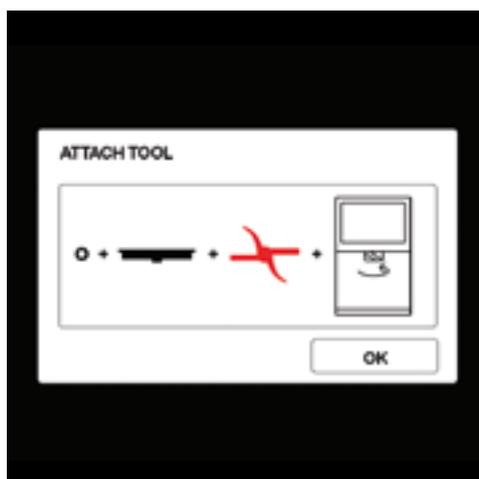
③

Fonction de répétition automatique avancée

Pacossage® répété jusqu'à dix fois. Cette fonction permet d'obtenir des consistances particulièrement aériennes et crémeuses avec un gain de temps maximal.

Caractéristiques intelligentes pour une utilisation facile et sûre.

Les caractéristiques intelligentes du Pacojet 4 offrent un guidage pratique de l'utilisateur et permettent de standardiser davantage les processus de travail.



Utilisation simple

Grand écran tactile

Le grand écran tactile permet une manipulation intuitive et propose une aide animée. L'interface utilisateur est conçue pour une utilisation dans un environnement de cuisine professionnel.

Enregistrement des réglages de recette

La sauvegarde et le chargement des paramètres pour préparer vos recettes préférées, rend votre cuisine encore plus efficace.

Fonction de veille

En cas de non-utilisation prolongée, Pacojet se met en mode économie d'énergie (durée réglable), mais reste prêt à être utilisé par simple contact de l'écran.

Processus de nettoyage facile

Vous pouvez nettoyer votre Pacojet très facilement en deux étapes avec des comprimés pour nettoyage Pacojet.

Travailler en toute sécurité

Fonctions de détection

Les fonctions de détection du Pacojet 4 aident à manipuler correctement l'appareil tout en le protégeant des dommages.

La fonction de détection d'outils garantit que l'outil correspondant est correctement fixé.

Avec la fonction de détection : protection anti-projections, vous pouvez être sûr que la protection anti-projections est positionnée correctement.

La fonction de détection du niveau de remplissage génère un message lorsque le bol à pacosser® est trop rempli.

Fonction WiFi

La connexion WiFi de Pacojet permet au centre de service Pacojet d'identifier rapidement et facilement les sources d'erreur.



Les Accessoires indispensables du Pacojet.

Les accessoires pratiques du Pacojet sont indispensables pour obtenir des résultats de qualité lors du pacossage®, et d'élargir les différentes options du Pacojet.



Le Pacojet Coupe Set

Le choix du Pacojet Coupe Set permet d'étendre le domaine d'utilisation du Pacojet au traitement des aliments non congelés.

Couteau Coupe Set

Le couteau à 2 lames est parfait pour hacher la viande, le poisson, les légumes, les herbes, les fruits, les noix et bien plus encore.

Disque à fouetter

Le disque à fouetter convient pour le traitement d'aliments liquides comme la crème et le blanc d'œuf, les crèmes de fruits, les milk-shakes, les cocktails et bien plus encore.



Comprimés de nettoyage Pacojet

Pacojet 4 peut être nettoyé en deux étapes, rapidement et sans accessoire supplémentaire, sur simple pression d'un bouton. Les pastilles de nettoyage Pacojet de grande qualité sont le produit de nettoyage idéal : elles ont été spécifiquement développées pour le nettoyage professionnel et efficace des appareils Pacojet. Elles sont antibactériennes, compactes et très faciles à utiliser.



Vous trouverez des informations complémentaires concernant les accessoires sur

www.pacojet.com

Pacojet, votre partenaire
depuis plus de 30 ans.



**Diversité et créativité
sans limite**

pour que vous puissiez
créer des plats uniques



**Expériences gustatives
avec garantie de réussite**

qui peuvent être reproduites facilement et à
tout moment sur simple pression d'un bouton



**Processus
de travail efficaces**

qui rendent superflues les tâches
chronophages comme l'épluchage



**Flexibilité
en cuisine**

grâce aux préparations surgelées
qui sont préparées à l'avance et
qui sont toujours fraîches et prêtes à
être utilisées rapidement pour le service



**Production durable
et rentable**

avec une utilisation intégrale des aliments
(y compris les vecteurs de goût et de
nutriments de grande qualité comme
les pelures de fruits et les trognons de
légumes) et sans surproduction



**Investissement
rentable**

avec un amortissement
en six mois



Rejoignez la communauté Pacojet qui ne cesse de croître et compte plus de 80 000 clients satisfaits dans le monde entier et plongez dans l'univers numérique du pacossage® :

www.pacojet.com

Pacojet International AG
Surstoffi 14
6343 Rotkreuz
Suisse

+41 58 510 67 00
info@pacojet.com

