

pacojet



Das Must-have
Kochsystem



pacotizing® excellence since 1992

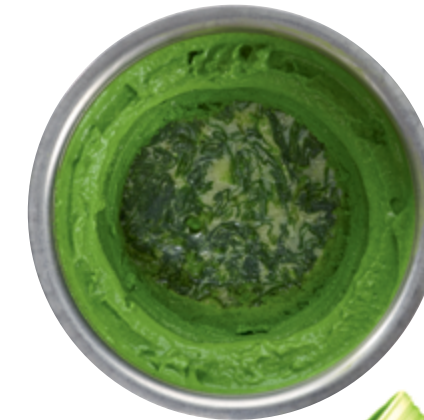
Sorbets & Eiscremes



Farcen & Mousses



Suppen & Konzentrate



Teige & Massen



Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse

Vom Geheimitipp der Spitzenköche zum absoluten „Must-have“:
Der Pacojet hat sich weltweit in der erfolgreichen Profiküche etabliert.
Denn dieses einzigartige Kochsystem verbindet grenzenlose Kreativität mit Top-Ergebnissen und Wirtschaftlichkeit.

Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen, natürlichen Form bestmöglich entfalten. Eine Ergebnisqualität, die Sie mit allen Sinnen erleben können:

- **Als Geschmacksexplosion auf der Zunge:**
Beim Pacossieren® vergrößert sich die Oberfläche der Zutaten um ein Vielfaches. Dies intensiviert die Aromen.
- **Ein Feuerwerk der Farben:**
Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel erhalten.
- **Cremig-zartes Mundgefühl:**
Beim Pacossieren® entstehen ultrafeine, luftige Texturen.

Begeistern auch Sie Ihre Gäste mit einzigartigen Gaumenfreuden!

Vielfältige Rezepte siehe www.pacojet.com/rezepte

Die neue Einfachheit für erstklassige Gerichte



Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel.

1. Vorbereiten > 2. Tiefkühlen und Lagern > 3. Pacossieren®

- **Arbeitsentlastung:**
Zeitaufwändige Aufgaben wie Schälen, Passieren, Eiswasserbad, Blanchieren etc. entfallen.
- **Verfügbarkeit à la minute:**
Die tiefgefrorenen Kreationen sind jederzeit frisch und schnell abrufbar – das erhöht die Flexibilität.
- **Erfolgsrezepte mit Gelinggarantie:**
Stets reproduzierbare Top-Ergebnisse in drei einfachen Schritten.

Überzeugen Sie sich selbst: So einfach kann die Zubereitung von Top-Qualität sein.



Vorbereiten und Befüllen:
Einfache Zubereitung der frischen Zutaten (in Stücke schneiden, Flüssigkeit zugeben)



Tiefkühlen und Lagern:
Mindestens 24h bei -20°C



Portionsweise Pacossieren®:
Für den Service oder die Mise en Place

Ein Maximum an Qualität und Wertschöpfung



Optimierter Wareneinsatz:
Nahezu restlose Verwertung – weit über die Filetstücke hinaus.



Deutliche Zeitersparnis:
Aufwändige Arbeitsschritte wie das Passieren oder Kühlen im Eiswasserbad entfallen.



Top-Ergebnisse:
Gelinggarantie für zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen.



Wer sich für den Pacojet entscheidet, investiert in ein Erfolgsmodell. Dieses Kochsystem maximiert die Wertschöpfung, reduziert den Arbeitsaufwand und kennt weder Überproduktionen noch Reste.

- **Konservierte Marktfrische:**
Frische Zutaten werden sofort verarbeitet und im Pacossier®-Becher tiefgekühlt gelagert.
- **Restlose Verwertung:**
Der Wareneinsatz wird optimiert – inklusive hochwertige Geschmacks- und Nährstoffträger wie Obstschalen und Gemüsestrünke.
- **Kostengünstige Eigenproduktionen:**
Wichtige Menükomponenten werden vorab hergestellt und sind à la minute verfügbar.
- **Portionsweise abrufbar:**
Verarbeitet werden genau die Mengen, die tatsächlich benötigt werden, der Rest bleibt tiefgefroren.
- **Mehr Wertschöpfung:**
Mit Top-Ergebnissen zu höherer Kundenzufriedenheit.

Eine Investition, die sich lohnt: Mit dem Pacojet steigern Sie die Effizienz in Ihrer Küche nachhaltig.

Mehrwert schaffen mit Pacojet

Musterkalkulation Brokkolisuppe

Konzentrat aus Brokkolistrünken		
	€/kg	Gesamt
0,4 kg Brokkolistrunk	2,00	0,80
0,3 l Gemüsebrühe	1,00	0,30
Ergibt 1 Pacossier®-Becher		
Basissuppe		
0,5 l Sahne	2,40	1,20
0,7 l Brühe	1,00	0,70
Gewürze	1,00	1,00
Wareneinsatz		4,00
Ergibt 2 Liter Suppe = 10 Portionen		
Wareneinsatz / Portion		0,40 €
Mögl. Verkaufspreis / Portion		5,00 €



Brokkolisuppe aus Strünken ist ein Beispiel für **Mehrwert made by Pacojet.**

Setzen Sie Ihre Kreativität perfekt in Szene!

Sein zentraler Mehrwert ist die programmierbare Wiederholfunktion. Jede Rezeptur wird nach Bedarf mit Überdruck mehrfach automatisch pacossiert®. Punktgenaue kulinarische Sensationen werden à la minute mit maximaler Zeitersparnis hergestellt. Das Verschlussystem des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ vereinfacht zudem die sichere Handhabung.



Exzellente Ergebnisvielfalt à la minute

Die programmierbare automatische Wiederholfunktion des Pacojet 2 PLUS erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten beim Pacossieren® in einzigartiger Ergebnisqualität.

- Konsistenzen können noch **cremiger und luftiger** verarbeitet und à la minute auf die gewünschte Serviertemperatur gebracht werden – **für ein unvergleichliches, facettenreiches Mundgefühl.**
- **Emulsionen** erreichen ein **hohes Qualitätsniveau**, werden besser verbunden und stabiler gehalten, **Pasten und Farcen noch feiner und perfekter durchmischt.**
- **Die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel** können dank mehrfachem Pacossieren® **intensiviert werden.**



Zeitersparnis ohne Kompromisse

Der Pacossier®-Prozess kann wahlweise **ein- oder mehrfach, becher- oder portionsweise** wiederholt werden – für eine maximale Zeitersparnis.

- **Erneutes Einfrieren** zwischen den Pacossier®-Vorgängen **entfällt.**
- Das hervorragende Ergebnis wird **effizient à la minute** produziert.
- **Gesteigerte Wirtschaftlichkeit** durch programmierte Automatisierung des bis zu 9-fachen Wiederholvorgangs. Geräteauslastung und Personaleinsatz werden optimiert.



1 x pacossiert®



5 x pacossiert®



5 x pacossierte® Textur

Das revolutionäre Verschlussystem

Das Verschlussystem ermöglicht eine sichere Verankerung des **Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“** auch bei **wiederholtem Pacossieren®.**



Becher für Becher ein Gewinn



Becherempfehlung nach Betriebsgröße und Einsatzgebieten										
	Mousses/ Farcen	Konzentrate	Suppen/ Pürees	Teige/ Massen	Eiscremes	Sorbets	Spezielle Zubereitungen	Reinigung	Reserve	Benötigte Becher
Sitzplätze	Anzahl Becher pro Einsatzgebiet									gesamt
bis 20	2	2	4	2	6	4	2	1	1	24
20-60	3	4	6	3	9	6	3	1	1	36
60-90	4	4	8	4	12	8	4	1	1	46
90-120	6	6	12	6	18	12	6	1	1	68

Wie **gewinnbringend** mit dem Pacojet Kochsystem **gearbeitet** werden kann, entscheidet auch die **Anzahl der verfügbaren Pacossier®-Becher**. Der Bedarf richtet sich nach der durchschnittlichen Anzahl der Gäste und den Einsatzgebieten. Wir beraten Sie gerne bei der Ermittlung der optimalen Ausstattung.

Der Pacojet 2 PLUS. Auf einen Blick.

Pacojet 2 PLUS: Standard-Lieferumfang

- **Pacojet 2 PLUS Gerät** zum Pacossieren® tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen mit Wiederholfunktion und neuem Flügel-Verschlussystem
- **1 Pacossier®-Becher** aus Chromstahl mit dicht verschließenden Deckeln
- **Schutzbecher**
- **Spritzschutz**
- **Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“*** Titanitrid gehärtet
- **Bedienungsanleitung**

*Der Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“ sowie das Pacojet 2 PLUS-spezifische Coupe Set sind **nicht** mit Pacojet 1, Pacojet Junior und Pacojet 2 kompatibel.

Technische Daten	
Nennleistung	950 W
Netzspannung (Varianten)	220-240V/50-60Hz 100-120V/50-60Hz
Abmessungen (mm)	498 x 182 x 360mm (H x B x T)
Nettogewicht	15,7 kg
Becher-Kapazität	1,2l (H: 135 mm, Ø 130mm)
Maximales Becher-Füllvolumen	0,8l = 10 Portionen
Ideale Pacossier®-Temperatur für tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen	-20 °C
Überdruck	ca. 1 bar

Optionales Zubehör

Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“



Mit Titanitrid gehärtet

Pacojet Isolierbox

(für 4 Becher) nur für Chromstahl Pacossier®-Becher



Lieferung ohne Pacossier®-Becher und ohne Deckel

Farbige Becherdeckel



Becherdeckel zur Küchenorganisation, Set à 10 Stück pro Farbe

Pacojet 2 PLUS Coupe Set (Messerzange, Schlagscheibe, 2-Klingen-Messer, 4-Klingen-Messer)

Mit der Entscheidung für ein Coupe Set wird der **Einsatzbereich** des Pacojet 2 PLUS um die Verarbeitung nicht-gefrorener Lebensmittel erweitert.

Pacojet 2 PLUS Coupe Set



Messerzange zur sicheren Montage der scharfen Klingen-Messer



Schlagscheibe

Sahne, Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes u.v.m.



2-Klingen-Messer

Grob Gehacktes wie Kräuter, Gemüse, Fleisch, Fisch



4-Klingen-Messer

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



Feine Himbeercreme



Frisch zubereitetes Tatar mit Guacamole



Luftiges Räucherlachs-Mousse

Weitere Infos zum Coupe Set unter www.pacojet.com oder fordern Sie unsere Broschüre an.

pacojet

Entdecken Sie die **ganze Vielfalt**
an Einsatzmöglichkeiten



Sorbets &
Eiscremes

Farcen &
Mousses

Suppen &
Konzentrate

Teige &
Massen

Pacojet International AG
6300 Zug | Schweiz
info@pacojet.com
www.pacojet.com

pacotizing® excellence since 1992

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. © 2022, Pacojet International AG