



Preguntas frecuentes sobre el producto Pacojet

¿Qué significa «pacotizar®»?

Durante la pacotización®, los preparados de alimentos frescos ultracongelados se microtrituran sin descongelarse. Los ingredientes se procesan con el objetivo de obtener una textura fina y homogénea, sin triturarlos ni colarlos previamente. Esto permite que las composiciones se desarrollen de manera óptima en su forma pura y natural y que los nutrientes no pierdan propiedades.

¿Cómo llenar el vaso de pacotizar®?

Llene el vaso de pacotizar® con los alimentos que desea procesar. Si se generan huecos, cúbralos con líquido hasta la marca que indica la cantidad máxima de llenado (por ejemplo, con agua, caldo o nata), hasta que la superficie del contenido del vaso de pacotizar® esté plana y lisa.

¿Qué debería tener en cuenta al congelar los vasos de pacotizar®?

Meta los vasos de pacotizar® que llene en el congelador a -20 °C durante, al menos, 24 horas. Espere hasta que el contenido esté congelado por completo. Pacotizar® el contenido del vaso de pacotizar® a una temperatura demasiado baja (una temperatura inferior a -23 °C) puede provocar una sobrecarga y dañar la máquina. Si el contenido del vaso de pacotizar® no está lo suficientemente frío, el resultado podría verse afectado negativamente.

¿Puedo colocar preparaciones ya congeladas en forma de vaso en el vaso de pacotizar®?

No debe usar preparaciones congeladas en forma de vaso, ya que esto puede provocar daños en la máquina.

¿Cómo limpiar la Pacojet antes de usarla por primera vez?

Limpie la estructura de la Pacojet con un paño húmedo y limpie minuciosamente los vasos de pacotizar®, así como todos sus accesorios. A continuación, lleve a cabo un ciclo de limpieza completo según se indica en el manual de instrucciones.

¿Qué debería tener en cuenta al pacotizar®?

1. Antes de congelar, alise la superficie del contenido del vaso de pacotizar®.
2. Si observa trozos de verduras o frutas en el vaso de pacotizar® durante el proceso de congelación, cúbralos de nuevo con líquido y vuelva a congelar el vaso. En este caso, recomendamos reservar un poco de líquido antes de la primera congelación y llenar el vaso de pacotizar® solo hasta aproximadamente 1 cm por debajo de la línea máxima de llenado. A continuación, cuando cubra las frutas o verduras trituradas con el líquido que haya reservado, podrá llenar el vaso de pacotizar® hasta la marca.

¿Cómo fijar correctamente la cuchilla para pacotizar®?

1. Coloque la cuchilla para pacotizar® en el protector contra salpicaduras (incluido el anillo interior de junta) insertando el cabezal de la cuchilla en el orificio del protector. Tenga en cuenta que el lado plano del protector contra salpicaduras debe apuntar hacia abajo, en la dirección de la cuchilla para pacotizar®.
2. Coloque (enrosque) tanto la cuchilla para pacotizar® como el protector contra salpicaduras en el portacuchillas. Cuando los coloque correctamente, oirá un clic.

Consulte el manual de instrucciones para obtener imágenes sobre esto y una descripción detallada.

¿Qué significa «número de repeticiones automáticas»?

Con la función de repetición programable de la Pacojet 4 y la Pacojet 2 PLUS, cada receta se pacotiza® un número determinado de veces, según sea necesario. El resultado de la pacotización® se puede optimizar aún más en términos de mezcla, consistencia, estabilidad y color. En función de la receta, el proceso de pacotización® se puede realizar por vasos o por porciones.

¿Qué significan «sobrepresión» y «presión normal»?

La Pacojet puede funcionar con sobrepresión o presión normal. Cuando funciona con sobrepresión, aporta hasta un 30 % de aire a la preparación de alimentos. Con este modo conseguirá, por ejemplo, mousses cremosas y con aire, que dejarán una sensación más intensa en la boca. Cuando se emplea presión normal, solo se incorpora entre un 3 y un 5 % de aire. Con este modo se consigue un resultado más firme y compacto para, por ejemplo, servir quenelles de sorbete más duraderas en los servicios de banquetes.

¿Qué es el Coupe Set?

Con el disco para batir y la cuchilla del Coupe Set, podrá trocear, picar, triturar, batir, espumar o mezclar alimentos no congelados.

¿Se puede usar el Pacojet Coupe Set PLUS junto con la Pacojet 4?

No, el Pacojet Coupe Set PLUS solo es compatible con la Pacojet 2 PLUS. Para la Pacojet 4, deberá usar el Coupe Set Pacojet 4.

¿Puedo utilizar el Coupe Set Pacojet 4 con la Pacojet 2 PLUS también?

No, el Coupe Set Pacojet 4 solo es compatible con la Pacojet 4.

¿Qué significan «picar» y «cortar»?

Gracias a sus cuchillas, el Pacojet Coupe Set hace que la gama de aplicaciones de la Pacojet crezca con las funciones de picar, cortar, batir y mezclar. En solo 60 segundos, los productos frescos se procesan con el máximo cuidado y la máxima uniformidad, lo que evita que se genere calor y que los ingredientes queden aplastados. Esto le permitirá, entre otras cosas, preparar purés, salsas y tartares picados finamente con solo pulsar un botón.

¿Qué significa «batir»?

Con el disco para batir del Pacojet Coupe Set, podrá llevar a cabo las funciones de mezclar, remover y batir. Por ejemplo, podrá elaborar en un santiamén deliciosas cremas con una proporción de fruta de hasta un tercio. Gracias a la forma única del disco para batir, las preparaciones se mantienen firmes durante más tiempo, si las comparamos con las generadas por las alternativas disponibles en el mercado, y se pueden almacenar durante más tiempo.

¿Cómo limpiar la Pacojet?

Limpie la Pacojet al final de cada jornada laboral y tras largos períodos de inactividad. Lleve a cabo un ciclo de lavado entre los procesamientos de distintos tipos de preparaciones alimenticias (por ejemplo, de dulce a salado).

Para ello, use las pastillas de limpieza Pacojet específicas o un detergente desinfectante que no genere espuma.

Antes de esta limpieza, retire el anillo interior de junta del protector contra salpicaduras y límpielo. Este proceso se debe llevar a cabo sin el anillo interior de junta.

Pacojet 4, Pacojet 2 PLUS y Pacojet 2: Siga el proceso de limpieza sencillo e higiénico que se muestra en la pantalla.

Pacojet 1 y Pacojet Junior: Para una limpieza sencilla e higiénica, siga el manual de instrucciones.

Para limpiar el tubo de ventilación, pulse el botón de ventilación durante el ciclo de lavado y coloque un recipiente vacío debajo de este tubo para recoger el líquido que se expulsa.

Consulte el manual de instrucciones para obtener imágenes sobre esto y una descripción detallada.

¿En qué consiste el modo Jet® de la Pacojet 4?

Con la Pacojet 4, podrá elegir entre pacotizar® en el modo clásico de pacotización® en 4 minutos o en el modo Jet® en 90 segundos. El modo Jet® permite procesar con extrema rapidez ciertas recetas que presentan un alto contenido en grasa y azúcar (por ejemplo, helados). De esta forma, aumentará la productividad en su cocina.

¿Debo conectar la Pacojet 4 a una red WiFi pública?

La conexión de la Pacojet vía WiFi permite al Centro de Servicio Pacojet determinar la causa de un error de forma rápida y eficaz. Puede conectar la máquina a una conexión WiFi normal, con contraseña; sin embargo, si la conexión WiFi requiere un código de verificación, el proceso no funcionará.

¿Existe una garantía de cinco años para el motor de la Pacojet 2 PLUS y de la Pacojet 4?

Toda la máquina, no solo el motor, cuenta con un año de garantía.

¿Cuántos ajustes de recetas se pueden guardar en la máquina gracias a la función de favoritos de la Pacojet 4?

Podrá guardar hasta 20 ajustes de recetas.

¿Qué receta se pacotizaría® con hasta 10 repeticiones?

Todas las recetas que requieran una textura especialmente fina; por ejemplo, hummus, pastas de frutos secos o purés de verduras.

¿Cómo puedo distinguir los distintos vasos de protección?

El vaso de protección de la Pacojet 4 para el vaso de pacotizar® sintético es de color negro y cuenta con tres oquedades. El vaso de pacotizar® que le corresponde se indica en el vaso de protección en cuestión.

El vaso de protección de la Pacojet 4 para el vaso de pacotizar® de acero al cromo es de color gris oscuro y también presenta tres oquedades. El vaso de pacotizar® que le corresponde se indica en el vaso de protección en cuestión.

El vaso de protección para el vaso de pacotizar® sintético para la Pacojet 2 PLUS es de color gris claro y no tiene oquedades. El vaso de pacotizar® que le corresponde se indica en el vaso de protección en cuestión.

¿Qué vaso de protección es compatible con cada modelo de Pacojet?

Encontrará un resumen de la compatibilidad con los accesorios en pacojet.com, Sistema Pacojet, Accesorios. Encontrará un vídeo a modo de resumen en pacojet.com, Eventos & Academia, Tutoriales.

¿Qué sucede si se utiliza una combinación de vaso de pacotizar® y vaso de protección incorrecta?

Si se utiliza una combinación incorrecta, la máquina podría resultar dañada. Ofrecemos un vaso de protección específico para el vaso de pacotizar® sintético y otro para el vaso de pacotizar® de acero al cromo. Asegúrese de utilizar los vasos de protección adecuados para cada vaso de pacotizar®.

¿Con qué frecuencia se debe llevar a cabo el mantenimiento de la Pacojet?

Recomendamos que el servicio técnico oficial revise su Pacojet una vez al año o tras 20 000 porciones.

¿Cómo puedo comprobar que la cuchilla para pacotizar® funciona correctamente?

Coloque la cuchilla para pacotizar® sobre una superficie plana. La cuchilla debería moverse hacia adelante y hacia atrás. Si permanece a un lado, es que está doblada. Compruebe que el filo no presente muescas.

¿Puedo usar la cuchilla para pacotizar® de la Pacojet 4 con modelos más antiguos de Pacojet?

Dado que las cuchillas para pacotizar® «Estándar» y «Dorada» ya no se encuentran disponibles, los clientes que dispongan de una Pacojet 1, una Pacojet 2 o una Pacojet Junior tienen la posibilidad de actualizar sus cuchillas. Al cambiar el acoplamiento de la herramienta, los modelos más antiguos de la Pacojet se vuelven compatibles con la cuchilla para pacotizar® de la Pacojet 4.

¿Puedo encargarme de lijar personalmente la cuchilla para pacotizar® cuando esta se desgaste?

Para evitar que la máquina resulte dañada, cambie la cuchilla para pacotizar® desgastada por una nueva.