

Mit unvergesslicher Qualität brillieren.  
Der Pacojet 4.



## Ein zuverlässiger Partner.



Vom Geheimtipp der Spitzenköche zum absoluten Must-have. In tausenden erfolgreichen Profiküchen weltweit bringen Köche mit Pacojet ihre Leidenschaft für Qualität auf den Teller. Denn mit dem einzigartigen Kochsystem können Sie aus marktfrischen Zutaten eine grenzenlose Vielfalt an hochwertigen Gerichten herstellen: Sorbets, Eiscremes, Farcen, Mousses, Suppen, Konzentrate, Teige, Massen und vieles mehr.

Beim Pacossieren® werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen, natürlichen Form bestmöglich entfalten. Es entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das auf Knopfdruck jederzeit reproduziert werden kann.

Mit allen Sinnen  
erleben.

**Geschmacksexplosion  
auf der Zunge**

Beim Pacossieren® vergrößert sich die Oberfläche der Zutaten um ein Vielfaches. Das intensiviert die Aromen.



**Ein Fest für die Augen**

Durch die spezielle Verarbeitung beim Pacossieren® bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel erhalten.

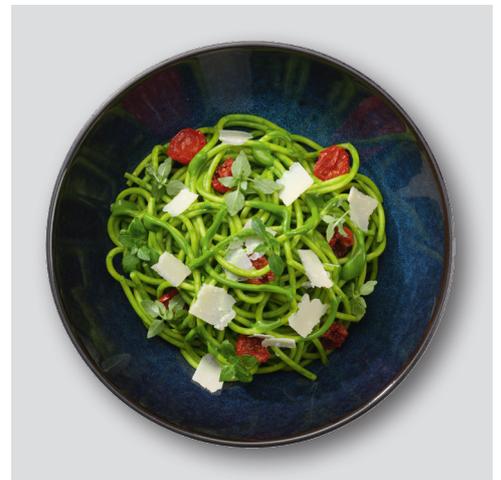
**Cremig-zartes Mundgefühl**

Weil beim Pacossieren® mikro-püriert wird und bis ca. 1 bar Luftdruck eingearbeitet werden, entstehen besonders ultrafeine und luftige Texturen.



pacojet

Ein System.  
Viele Anwendungen.



Pacojet ist ein Multitalent, das Ihnen nahezu grenzenlose Einsatzmöglichkeiten bietet – vom aromatischen Pesto über kreative Macaronfüllungen bis zur luftigen Ziegenfrischkäsemousse. Dabei ist die Perfektion bei jedem Gericht garantiert. Schöpfen Sie das Potenzial Ihres Pacojets voll aus und kreieren Sie eine Vielzahl von Gerichten.

**Rezeptinspiration**

Zahlreiche Rezepte finden Sie auf [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com).





# Pacossieren®. Ein einfacher und schneller Prozess für erstklassige Gerichte.

Ausgangspunkt des Pacossierens® sind marktfrische Zutaten wie Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen wollen, in drei einfachen Schritten erzielen Sie Ihr Top-Ergebnis.

1

## Vorbereiten und befüllen

Einfache Zubereitung der frischen Zutaten: in Stücke schneiden und Flüssigkeit zugeben



2

## Tiefkühlen und lagern

Mindestens 24 h  
bei -20 °C



3

## Portionsweise pacossieren®

Für Service oder  
Mise en Place



Ein Quantensprung der Technologie.  
Der Pacojet 4.



## Innovative Geräteeinstellungen für ein effizientes Pacossier®-Erlebnis.

Der Pacojet 4 unterstützt Sie bei den individuellen Anforderungen in Ihrer Küche. Seine Gerätefunktionen machen herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität möglich.



①

### Neu: Jet®-Modus

Wählen Sie zwischen Pacossieren® im klassischen Pacossieren®-Modus in 4 Minuten oder im Jet®-Modus in 90 Sekunden. Mit dem Jet®-Modus lassen sich bestimmte Rezepte mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt (z. B. Eiscremes) extrem schnell verarbeiten. So können Sie Ihre Produktivität weiter steigern.

②

### Arbeiten mit Überdruck oder Normaldruck

Bei Überdruck arbeitet der Pacojet mit bis zu 1 bar. Es entsteht eine Volumenausdehnung von ca. 20–30 %. Dies ist die perfekte Voraussetzung, um z. B. Mousses in cremig-luftiger Konsistenz sowie ein intensiveres Geschmackserlebnis zu produzieren.



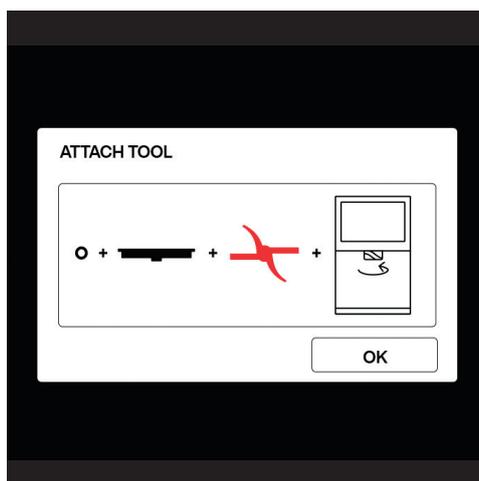
③

### Erweiterte automatische Wiederholfunktion

Bis zu 10x wiederholt pacossieren®. Damit werden besonders luftige und cremige Konsistenzen mit maximaler Zeitersparnis erzielt.

## Intelligente Geräteeigenschaften für eine leichte und sichere Bedienung.

Die intelligenten Geräteeigenschaften des Pacojet 4 bieten eine praktische Nutzerführung und Arbeitsabläufe können weiter standardisiert werden.



### Einfache Bedienung

#### Großer Touchscreen

Der große Touchscreen ermöglicht eine intuitive Benutzerführung und animierte Hilfestellung. Die Bedienoberfläche ist für die Nutzung in der professionellen Küchenumgebung konzipiert.

#### Speichern von Rezepteneinstellungen

Das Speichern und Abrufen der Einstellungen zur Verarbeitung Ihrer Rezeptfavoriten erhöht die Effizienz in der Küche zusätzlich.

#### Standby-Funktion

Bei längerem Nichtgebrauch schaltet der Pacojet in den energiesparenden Standby-Modus (Zeit einstellbar), ist jedoch bei Berührung des Displays sofort wieder betriebsbereit.

#### Einfacher Reinigungsprozess

Sie können Ihren Pacojet ganz einfach in zwei Stufen und mit Pacojet Reinigungs-Tabs reinigen.

### Sicheres Arbeiten

#### Detektierfunktionen

Die Detektierfunktionen des Pacojet 4 unterstützen die korrekte Handhabung des Geräts und schützen es vor Schäden.

Die Werkzeug-Detektierfunktion stellt sicher, dass das entsprechende Werkzeug richtig angebracht ist.

Die Spritzschutz-Detektierfunktion gewährleistet, dass der Spritzschutz korrekt verwendet wird.

Die Füllmenge-Detektierfunktion generiert eine Meldung, wenn der Pacossier®-Becher überfüllt ist.

#### WiFi-Funktion

Die Verbindung des Pacojets via WiFi ermöglicht dem Pacojet Service-Center eine schnelle und einfache Fehlerquellenermittlung.



## Unverzichtbare Accessoires. Das Pacojet Zubehör.

Die praktischen Pacojet Zubehörteile sind essenziell für die bewährte Ergebnisqualität beim Pacossieren® und für die Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten des Pacojets.



### Das Pacojet Coupe Set

Mit dem Pacojet Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojets um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

### Coupe Set Messer

Das Coupe Set Messer ist ideal zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u. v. m.



### Schlagscheibe

Die Schlagscheibe eignet sich für die Verarbeitung flüssiger Lebensmittel wie Sahne und Eiweiß sowie zur Herstellung von Früchtecremes, Milchshakes, Mixed Drinks u. v. m.

### Pacojet Reinigungs-Tabs

Der Pacojet 4 lässt sich ohne zusätzliches Zubehör auf Knopfdruck und schnell in zwei Stufen reinigen. Die hochwertigen Pacojet Reinigungs-Tabs sind das perfekte Reinigungsmittel dazu: Sie wurden speziell für die professionelle und effiziente Reinigung von Pacojet Geräten entwickelt, reinigen antibakteriell, sind kompakt und ganz einfach in der Handhabung.



Mehr Informationen zum  
Zubehör finden Sie auf

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)

Dafür steht Pacojet seit  
über 30 Jahren.



**Grenzenlose Kreativität  
und Vielfalt –**

sodass Sie einzigartige Gerichte  
zaubern können



**Geschmackserlebnisse  
mit Gelinggarantie –**

die jederzeit und einfach auf  
Knopfdruck reproduzierbar sind



**Effiziente  
Arbeitsabläufe –**

bei denen zeitintensive Aufgaben  
wie z. B. Schälen überflüssig sind



**Flexibilität  
in der Küche –**

dank tiefgefrorener Zubereitungen,  
die im Vorfeld vorbereitet werden und  
bei Bedarf jederzeit frisch und schnell  
für den Service verfügbar sind



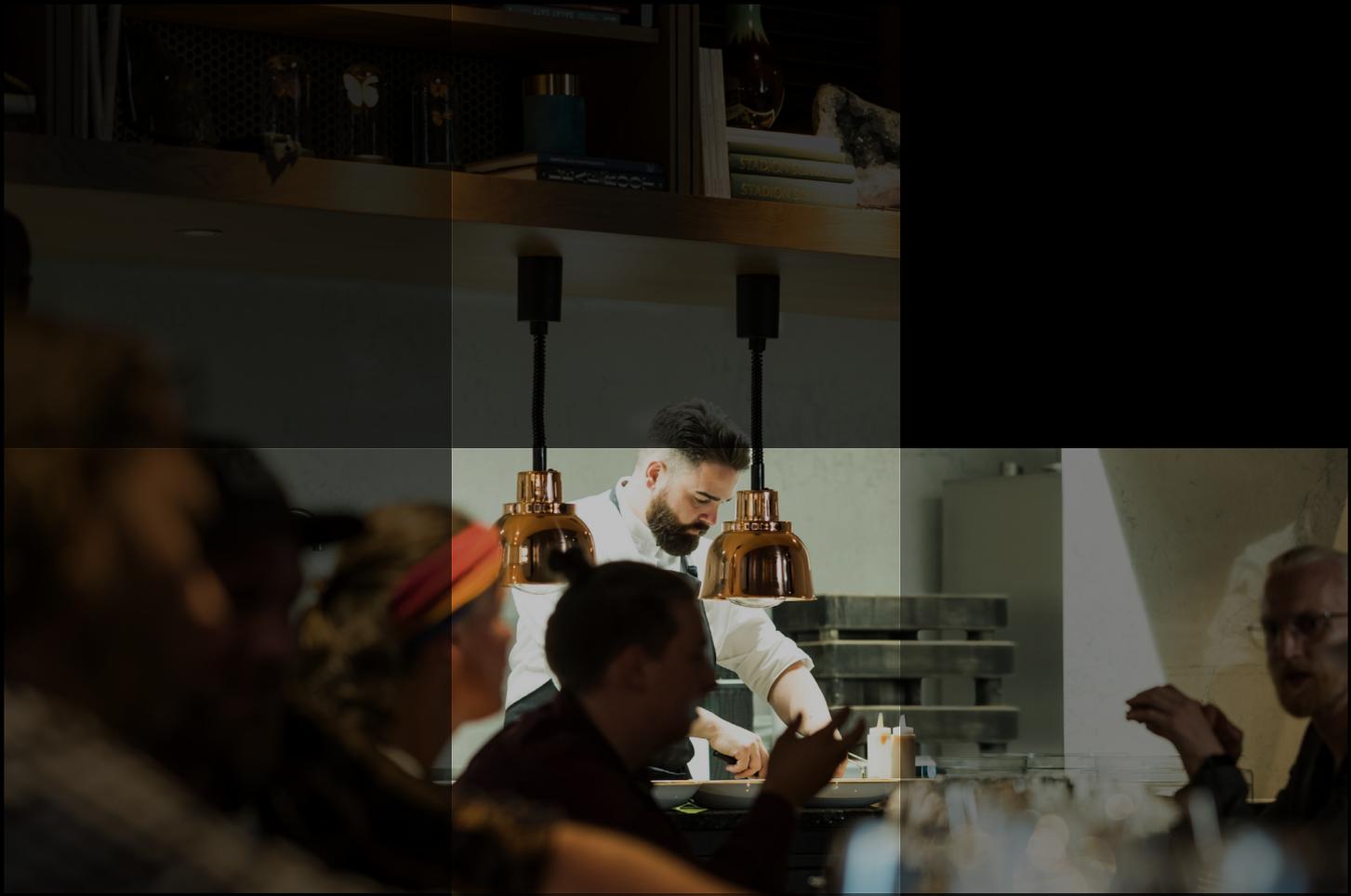
**Nachhaltige,  
kosteneffektive Produktion**

mit restloser Verwertung (inkl.  
hochwertiger Geschmacks- und  
Nährstoffträger wie Obstschalen und  
Gemüsestrünke) und ohne Überproduktion



**Profitable  
Investition**

mit einer Amortisierung  
innerhalb von 6 Monaten



Werden Sie Teil der stetig wachsenden Pacojet Community mit über 80.000 zufriedenen Kunden weltweit und tauchen Sie in die digitale Welt des Pacossierens® ein:

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)

Pacojet International AG  
Suurstoffi 14  
6343 Rotkreuz  
Schweiz

+41 58 510 67 00  
[info@pacojet.com](mailto:info@pacojet.com)

