

pacojet

30 lat szwajcarskiej technologii gotowania

Pacotizing® - wyróżniaj się
niezapomnianą jakością.

Zapewnij niepowtarzalne
doświadczenia kulinarne
dla Twoich gości.

Mniej pracy dla Ciebie
i Twojego zespołu
kuchennego.



profchef.pl/pacojet



ProChef
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni

Nieograniczona różnorodność wysokiej jakości dań

Pacojet® 4 możesz wykorzystać na wiele sposobów: do sorbetów, lodów, musów, zup, koncentratów, ciast i wielu innych.

Specjalny proces pacotizing® wzmacnia smaki składników i zachowuje ich świeże, naturalne kolory. Rezultatem są ultradrobne, lekkie tekstury – wyjątkowe doznania smakowe, które możesz odtworzyć w dowolnym momencie za naciśnięciem przycisku.



Doświadcz Pacojet® 4 wszystkimi zmysłami

Eksplozje smaku na języku

Pacotizing® znacznie zwiększa powierzchnię składników. To wzmacnia ich smaki.



Fajerwerki kolorów

Specjalny proces pacotizing® pozwala zachować świeże, naturalne kolory żywności.

Kremowe, delikatne odczucie w ustach

Ponieważ pacotizing® miksuję składniki i włącza do nich ciśnienie powietrza do ok. 1 bara, powstają niezwykle drobne i lekkie tekstury.



Pacojet® 4 Twój niezawodny partner

Od tajnej broni najlepszych szefów kuchni po absolutnie niezbędną pomoc kuchenną: Pacojet® 4 stał się niezbędnym wyposażeniem profesjonalnych kuchni na całym świecie – od restauracji prowadzonych przez właścicieli po firmy cateringowe i branżę gastronomiczną.



Pacotizing® polega na mikro-przecieraniu świeżej, głęboko zamrożonej żywności przy użyciu nadciśnienia bez rozmrażania. Dzięki temu żywność może błyszczeć w najczystszej, najbardziej naturalnej formie.

Unikalny system gotowania łączy w sobie nieograniczoną kreatywność z doskonałymi wynikami i oszczędnością kosztów.



Pacotizing® Prosty i szybki proces zapewniający doskonałe rezultaty

Pacotizing® to unikalna metoda przetwarzania świeżej, głęboko zamrożonej żywności w ultradelikatną konsystencję bez rozmrażania. Bez względu na to, co zdecydujesz się przygotować za pomocą Pacojet, wystarczy 3 proste kroki. Innowacyjna technologia pacotizing® zapewnia najwyższej jakości rezultaty przy minimalnym czasie i wysiłku.



1

**Napełnij zlewkę Pacotizing®
świeżymi składnikami**



2

**Głęboko zamroź i przechowuj
zlewkę Pacotizing®**



3

Pacotize® na porcje

Maksymalna jakość i tworzenie wartości dzięki Pacojet® 4



Nieograniczona kreatywność i różnorodność
abyś mógł wyczarować niepowtarzalne dania



Wrażenia smakowe, które z pewnością zrobią wrażenie
które można łatwo odtworzyć w dowolnym momencie za naciśnięciem przycisku



Wydajne procesy pracy
które nie wymagają czasochłonnych czynności, takich jak obieranie



Zrównoważona, ekonomiczna produkcja
bez odpadów i bez nadmiernej produkcji



Optymalna inwestycja
abyś mógł wyczarować niepowtarzalne dania



Elastyczność w kuchni
dzięki wykorzystaniu mrożonej żywności, która jest przygotowywana z wyprzedzeniem i dostępna w każdej chwili, świeża i szybka, gdy jest potrzebna do podania

Pacotizing® Sekret wyjątkowych wrażeń smakowych

Pacotizing® na nowo definiuje od podstaw tradycyjne metody przygotowywania żywności. Wszystko zaczyna się od świeżych składników dostępnych na rynku – ziół, ryb, mięsa, owoców i warzyw.

Głęboko mrożona żywność przygotowana ze świeżych składników jest poddawana mikro-przecierowi pod ciśnieniem bez rozmrażania. Dzięki temu żywność może błyszczeć w najczystszej, najbardziej naturalnej formie. Rezultatem są dania pełne smaku i charakteryzujące się wyjątkowo delikatną, przewiewną konsystencją. Ten specjalny proces pozwala zachować świeże, naturalne kolory i składniki odżywcze żywności.



Nowość

Tryb Jet® w Pacojet® 4

Wybierz pomiędzy pacotizing® z klasycznym trybem Pacotize® w 4 minuty lub trybem Jet® w 90 sekund.

Tryb Jet® umożliwia bardzo szybkie przygotowanie niektórych przepisów o dużej zawartości cukru i tłuszczu (np. lody). Oznacza to, że możesz jeszcze bardziej zwiększyć swoją produktywność.

Przykłady aplikacji



Bazylija i pianka kokosowa



Sorbet z mlecznej czekolady



Funkcja powtarzania pacotizing®

Dzięki programowalnej, automatycznej funkcji powtarzania Pacojet® 4, wynik pacotizing® można dalej optymalizować zgodnie z wymaganiami pod względem mieszania, konsystencji, stabilności i koloru.

W zależności od przepisu proces pacotizing® można powtórzyć do 10 razy w zlewce lub porcji, bez uwalniania nadciśnienia. Oszczędza to czas, ponieważ nie są wymagane żadne etapy przejściowe, takie jak wielokrotne zamrażanie.

Świat inspiracji. Przepisy Pacojet® 4

Świat przepisów Pacojet® oferuje mnóstwo pomysłów i inspiracji, które pomogą Ci uwolnić pełny potencjał Twojego Pacojet®.

Dzięki Pacojet® 4 możesz przygotować szeroką gamę elementów menu. Dzieje się tak dlatego, że ten wyjątkowy system gotowania jest bardzo wszechstronny i oferuje praktycznie nieograniczone możliwości zastosowania. Gwarantujemy, że każde danie będzie czystą perfekcją. Dodaj to je ne sais quoi do swoich potraw i uwolnij swoją kreatywność!



Zeskanuj kod QR telefonem
i sprawdź pełną listę przepisów

Przepisy dostępne w angielskiej
wersji językowej



Pacojet® 4

Nowe, innowacyjne funkcje zapewniające efektywne doświadczenie pacotizing®

Ustawienia urządzenia

Tryb Jet® - wybierz pomiędzy pacotizing® z klasycznym trybem Pacotize® w 4 minuty lub trybem Jet® w 90 sekund. Tryb Jet® umożliwi bardzo szybkie przygotowanie niektórych przepisów o dużej zawartości cukru i tłuszczu (np. lody). Oznacza to, że możesz jeszcze bardziej zwiększyć swoją produktywność. Rozszerzony tryb automatycznego powtarzania.

Pacotize® powtarzane do 10 razy - daje to szczególnie lekkie i kremowe konsystencje przy maksymalnej wydajności czasowej.

Praca przy nadciśnieniu lub normalnym ciśnieniu - Przy nadciśnieniu Pacojet pracuje przy ciśnieniu do 1 bara. Powoduje to zwiększenie objętości o ok. 20-30%. Idealnie nadaje się do tworzenia potraw typu masy o kremowo-lekkiej konsystencji oraz do intensyfikacji smaków.

Duży ekran dotykowy

zapewnia intuicyjne prowadzenie użytkownika dzięki animowanym funkcjom pomocy. Interfejs użytkownika jest przeznaczony do użytku w profesjonalnych środowiskach kuchennych.

Zapisz ustawienia przepisu

Zapisywanie i ładowanie ustawień przygotowywania ulubionych przepisów sprawia, że Twoja kuchnia jest jeszcze bardziej wydajna.



Nowe funkcje

Funkcja wykrywania narzędzia gwarantuje, że właściwe narzędzie zostało prawidłowo zamocowane.

Funkcja wykrywania osłony przeciwpryskowej

- masz pewność, że osłona jest prawidłowo ustawiona.

Funkcja wykrywania poziomu napełnienia

powiadamia Cię, gdy zlewka Pacotizing® jest zbyt pełna.

Funkcja WIFI - podłączenie Pacojet przez WIFI pozwala centrum serwisowemu Pacojet szybko i łatwo wykryć źródła błędów.

Funkcja czuwania - podczas dłuższych okresów bezczynności Pacojet przełącza się w energooszczędny tryb czuwania (czas bezczynności można regulować), a mimo to jest natychmiast gotowy do użycia po dotknięciu wyświetlacza.

Łatwe czyszczenie

Dzięki programowi czyszczenia sterowanemu przez wyświetlacz możesz bardzo łatwo wyczyścić urządzenie Pacojet za naciśnięciem jednego przycisku i bez użycia dużego sprzętu.

Zdejmowana pokrywa płyty podstawy

do łatwego i higienicznego czyszczenia

Dane techniczne Pacojet® 4

Niezbędne urządzenie w profesjonalnej kuchni

System Pacojet łączy w sobie nieograniczoną kreatywność z najwyższą jakością wyników i maksymalną efektywnością kosztową.



Nominalny pobór mocy:	1500 W
Połączenie sieciowe:	802.11 b/g/n 2,4 GHz
Wymiary (mm):	497 x 204 x 365 (wys. x szer. x gł.)
Masa netto:	22,5 kg
Nadciśnienie: ok.	ok. 1 bar
Emisja dźwięku:	76,4 dB (A)
Napięcie sieciowe (warianty):	220–240 V / 50–60 Hz



Zestaw Pacojet® Coupe

Rozszerzona funkcjonalność Pacojet

Mielenie, siekanie, przecieranie, spienianie lub miksowanie: dzięki zestawowi Pacojet® Coupe funkcjonalność Pacojet® 4 zostaje rozszerzona o przetwarzanie niezamrożonej żywności. Unikalna technologia Pacojet® prowadzi ostrza od góry zlewki do dołu, przetwarzając świeżą żywność bardzo delikatnie i równomiernie, zapewniając najwyższą jakość rezultatów.



Zestaw noży Coupe idealnie nadaje się do siekania mięsa, ryb, warzyw, ziół, owoców, orzechów itp.



Tarcza do ubijania nadaje się do przetwarzania płynnych produktów spożywczych, takich jak śmietana i białka jaj, kremy owocowe i koktajle.



Pojemniki syntetyczne Pacotizing® (0,8l)

z dopasowanymi pojemnikami ochronnymi są niezbędne w przypadku pacotizing®, stanowią jednostkę miary dla wszystkich receptur Pacojet® 4 i są niezbędne do prawidłowego głębokiego mrożenia i sprawdzonych, najwyższej jakości wyników Pacojet® 4. Ich specyficzna konstrukcja gwarantuje doskonałą precyzję.

Pojemniki ze stali chromowanej Pacotizing® (0,8l)

z dopasowanymi pojemnikami ochronnymi są niezbędne w przypadku pacotizing®, stanowią jednostkę miary dla wszystkich receptur Pacojet® 4 i są niezbędne do prawidłowego głębokiego mrożenia i sprawdzonych, najwyższej jakości wyników Pacojet® 4. Ich specyficzna konstrukcja gwarantuje doskonałą precyzję.



Zamów on-line
darmową dostawą
prochef.pl

Zamów
przez telefon
+48 505 89 49 49

Zamów
przez e-mail
kontakt@prochef.pl

Nasze social media
[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
ProChef

Oficjalny dystrybutor

 **ProChef**
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni