

Stick ut genom oförlömlig kvalitet.
Den nya Pacojet 4.



En pålitlig partner.



Från den bäst bevarade hemligheten bland toppkockar till ett absolut måste i köket. I tusentals framgångsrika professionella kök världen över serverar kockar sin passion för kvalitet med hjälp av Pacojet. Det beror på att detta unika tillagningssystem gör det möjligt för dem att använda färska ingredienser för att producera en obegränsad mångfald av högkvalitativa rätter: sorbeter, glassar, röror, mousser, soppor, koncentrat, degar, smetar och mycket mer.

Pacossering® innebär att färska, djupfrysta livsmedel mikroförädlas med hjälp av övertryck utan upptining. Detta gör att livsmedlen kan lysa i sin renaste, mest naturliga form. Resultatet blir en unik smakupplevelse som du kan återskapa när som helst med en knapptryckning.

En upplevelse för alla sinnen.

Smakexplosioner på tungan

Pacossering® ökar avsevärt ytan på de ingredienser som används. Detta intensifierar deras smaker.

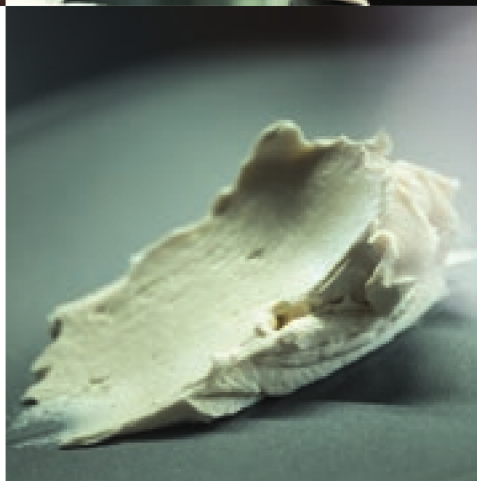


En fröjd för ögat

Den speciella pacosserings®-processen bevarar de färska, naturliga färgerna i livsmedlen.

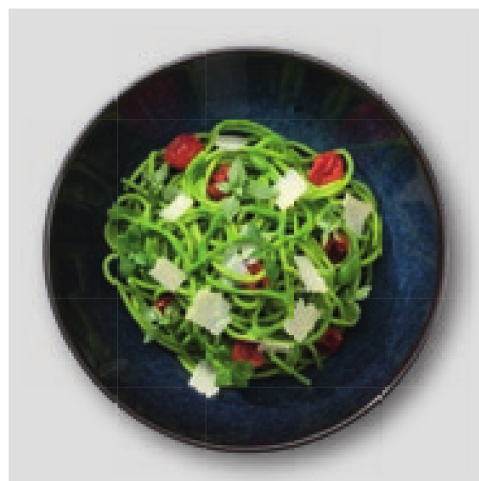
Krämig och delikat munkänsla

Eftersom pacossering® mikropurerar ingredienserna och inkorporerar upp till ca 1 bars lufttryck, skapas extremt fina och luftiga texturer.



pacojet

Ett system.
Många applikationer.



Pacojet är mycket mångsidig och erbjuder dig praktiskt taget obegränsade användningsområden - från aromatiska pestos och kreativa makronfyllningar till luftig och lätt getostmousse. Varje rätt blir garanterat helt perfekt. Släpp loss hela potentialen hos din Pacojet och skapa ett brett utbud av rätter.

Inspirerande recept

Du kan hitta massor av recept på www.pacojet.com eller i den kostnadsfria Pacojet-appen.





Pacossering®. En snabb och enkel process för rätter av högsta kvalitet.

Pacossering® börjar med färska ingredienser. Oavsett vad du vill göra med Pacojet krävs det bara tre enkla steg för att uppnå resultat av högsta kvalitet.

1

Förbered och fyll

Enkel beredning av de färska ingredienserna: skär i bitar och tillsätt vätska



2

Frys och förvara

Minst 24 timmar
vid -20°C



3

Pacossera® per portion

För service eller
Mise en place



Ett kvantsprång i tekniken.
Den nya Pacojet 4.



Innovativa inställningar för en effektiv pacosserings®-upplevelse.

Pacojet 4 hjälper dig att uppfylla de specifika kraven i ditt kök. Dess funktioner ger enastående resultat med maximal produktivitet.



①

Nyhet: Jet® mode

Välj mellan pacossering® med det klassiska pacosserings®-läget på 4 minuter eller Jet®-läget på 90 sekunder. Med Jet®-läget kan du mycket snabbt förbereda vissa recept med hög socker- och fetthalt (t.ex. glass). Det innebär att du kan öka din produktivitet ytterligare.

②

Arbeta med övertryck och normaltryck

Vid övertryck arbetar Pacojet med upp till 1 bar. Detta resulterar i en volymexpansion på ca 20-30%. Detta är idealiskt för att skapa livsmedel som mousser med en krämig lätt konsistens och för att intensifiera smaker.



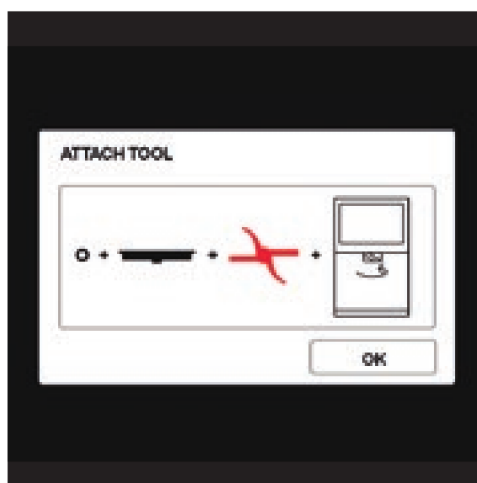
③

Utökad automatisk repetitionsfunktion

Pacosseringen® kan upprepas upp till 10 gånger. Detta resulterar i särskilt lätta och krämiga konsistenser med maximal tidseffektivitet.

Intelligenta funktioner för enkel och säker användning.

De intelligenta funktionerna i Pacojet 4 ger praktisk användarvägledning och arbetsflödena kan standardiseras ytterligare.



Lätt att använda

Stor pekskärm

Den stora pekskärmen ger intuitiv användarvägledning med en animerad hjälpfunktion. Användargränssnittet är utformat för användning i professionella köksmiljöer.

Spara receptinställningar

Att spara och ladda inställningar för tillagning av dina favoritrecept gör ditt kök ännu mer effektivt.

Standby-funktion

Under längre perioder av inaktivitet växlar Pacojet till energisparande standby-läge (inaktivitetsperioden kan justeras), men är ändå omedelbart redo att användas när du trycker på displayen.

Enkel rengöringsprocess

Du kan rengöra din Pacojet mycket enkelt i två steg med hjälp av Pacojet rengöringstabletter.

Arbeta säkert

Avkänningsläge

Pacojet 4 avkänningsfunktioner underlättar korrekt användning av apparaten och skyddar den mot skador.

Verktysavkänningen säkerställer att rätt verktyg har fästs på rätt sätt.

Med funktionen för avkänning av stängskydd kan du vara säker på att stängskyddet är korrekt placerat.

Funktionen för avkänning av fyllnadsnivå meddelar dig när pacosserings®-bägaren är för full.

WIFI-funktion

Genom att ansluta Pacojet via WIFI kan Pacojets servicecenter snabbt och enkelt upptäcka felkällor.



Viktiga tillbehör för Pacojet.

De praktiska Pacojet-tillbehören är avgörande för att uppnå de beprövade, högkvalitativa resultaten vid pacotizing® och för att utöka bearbetningsmöjligheterna för Pacojet.



Pacojet Coupeset

Med Pacojet Coupeset utökas Pacojets funktionalitet till att även omfatta bearbetning av livsmedel som inte är frysta.

Coupekniv

Coupekniven är perfekt för att hacka kött, fisk, grönsaker, örter, frukt, nötter etc.

Vispskiva

Vispskivan är lämplig för bearbetning av flytande livsmedel som grädde och äggvita, och för att göra fruktkrämer, milkshakes, blandade drycker etc.

Pacojet Rengöringstabletter

Pacojet 4 kan rengöras snabbt i två steg med en knapptryckning och utan extra utrustning. De högkvalitativa Pacojet rengöringstabletterna är det perfekta rengöringsmedlet för uppgiften: de har utvecklats speciellt för professionell och effektiv rengöring av Pacojet-enheter. De rengör antibakteriellt, är kompakta och mycket enkla att använda.

Du kan hitta mer information om tillbehören på

www.abm-ab.se

Det som Pacojet har stått
för i 30 år.



**Gränslös kreativitet
och mångfald**

så att du kan trola fram
unika rätter



**Smakupplevelser som
garanterat kommer att imponera**

och enkelt kan reproduceras
när som helst med en
knapptryckning



**Effektiva
arbetsflöden**

som inte kräver tidskrävande
arbetsuppgifter som att skala



**Flexibilitet
i köket**

tack vare användningen av
djupfrysta livsmedel som tillagas i
förväg och finns tillgängliga när
som helst, färska och snabba, när
de behövs för servering



**Hållbar,
kostnadseffektiv produktion**

med noll avfall (inklusive högkvalitativa
smak- och näringsbärare som fruktskal
och grönsaksstjälkar) och ingen
överproduktion



**Lönsam
investering**

med avskrivning
inom sex månader



Bli en del av det ständigt växande Pacojet-communityt med över 80 000 nöjda kunder över hela världen och fördjupa dig i den digitala världen av pacossering®.