

**PACOJET 2**

WHEN COOKING BECAME SWISS.

**Neu**

**ENTDECKEN SIE DIE MAGIE DES  
PACOSSIERENS MIT PACOJET 2**

**PACO**

**J E T**



Entdecken Sie die Magie  
des «Pacossierens» mit Pacojet 2

Pacojet 2 ist die neue Geräte-  
Generation, mit der aus einfachen  
Zubereitungen kulinarische Spitzen-  
leistungen entstehen. Das Pacos-  
sieren ermöglicht Köchen, frische,  
tiefgefrorene Lebensmittel ohne  
Auftauen zu «mikropürrieren», um  
ultra-leichte Mousses, naturfrische  
Eiscremes und Sorbets oder aroma-  
tische Suppen, Saucen und Füllun-  
gen herzustellen. Intensive Aro-  
men, natürliche Farben und vitale  
Nährstoffe bleiben in den servier-  
fertigen Portionen erhalten.





# PACOJET 2

## Innovationen entwickelt für Pacojet 2:



- **Brilliantes Farbdisplay und Touchscreen mit leicht verständlichen Bedienungssymbolen**
- **Neue, bahnbrechende Pacossierfunktionen für gefrorene Lebensmittel:**
  - **Einteilung in ganze und Zehntelportionen** – ermöglicht präzise Portionierung
  - **Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung** – Entlüftung ist auch während der Verarbeitung möglich
  - **Kontroll- und Hilfsfunktion beim Pacossieren überfüllter Becher** – Pacojet erkennt und «rettet» den Inhalt überfüllter Becher automatisch, kein Auftauen mehr notwendig
- **Neue, spezifische Programme für die Verarbeitung von frischen, nicht gefrorenen Lebensmitteln mit dem Pacojet Coupe Set\*:**
  - **«Kuttern/Hacken»** – für Tatar, Farcen, Kräuter, usw.
  - **«Mischen/Aufschlagen»** – für flüssige Lebensmittel  
Alles ohne Wärmeerzeugung – ein Verarbeitungsdurchgang dauert nur 1 Minute!
- **Klare Benutzeranleitung und benutzerdefinierte Einstellungen:**
  - **Umfassende Bedienungsanleitung mit vielen Abbildungen**
  - **Kompletter Reinigungszyklus auf dem Display** – visuelle Anleitung zur einfachen und hygienischen Reinigung der Maschine
  - **Benutzerdefinierte Einstellungen** – programmieren Sie Pacojet 2 entsprechend Ihren eigenen Wünschen
- **Unübertroffene Lebensdauer:**
  - Exklusiver, in der Schweiz für den Pacojet entwickelter bürstenloser Motor mit einer verlängerten 5-jährigen Garantie: ausserordentliche Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit, hörbar leiser und nahezu verschleissfrei
- **Neues internationales Pacojet 2 Rezeptbuch** – exquisite kulinarische Inspirationen kreiert von Pacojet Köchen aus der ganzen Welt
- **Hochwertiges Zubehör mit Nachhaltigkeitsfaktor** – Pacojet 1 Zubehör kann ohne Ausnahme auch mit Pacojet 2 verwendet werden

\* Das Pacojet Coupe Set ist ein Zubehör von Pacojet und bei Ihrer Pacojet Verkaufsstelle erhältlich.



### Hier werden kulinarische Träume wahr!

Der neue Pacojet 2 bietet Innovationen mit aussergewöhnlichem Nutzwert – perfekt für Köche mit den höchsten Erwartungen, in der Systemgastronomie, bei intensiver Nutzung und für vieles mehr.

- **Kreativität entfesselt** – einfach Ideen verwirklichen, mit Leichtigkeit eigene Spezialitäten zubereiten, durch Originalität Gäste begeistern
- **Exquisite Ergebnisse** – natürliche Farben, intensive Aromen, ultrafeine Textur
- **Profitabel und wirtschaftlich** – Einsparung von Arbeitszeit und Kosten, weniger Lebensmittelreste – für maximalen Gewinn
- **Schnell und einfach zu reinigen** – ein automatischer Reinigungsdurchgang dauert nur 1 Minute



### Vorbildliche Traditionswerte und Nachhaltigkeit

Die in der Schweiz entwickelte und hergestellte Präzisions-Technik und die überlegene Qualität sorgen für eine konstante Leistung und eine lange Lebensdauer.





WHEN COOKING BECAME SWISS.





### Das Pacojet 2 System enthält:

- 1 Pacojet 2 Maschine
- 1 Pacossierflügel
- 1 Spritzschutz
- 2 Pacossierbecher mit Deckel
- 1 Schutzbecher
- 1 Spatel aus Chromstahl
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Internationales Rezeptbuch

### Reinigungsset:

- 1 Reinigungseinsatz (blau)
- 1 Becherdichtung (blau)
- 1 Spüleinsatz (grün)

### Pacojet 2 ist gleichzeitig kompakt und leistungsstark:

Er verarbeitet eine Portion in 20 Sekunden oder den ganzen Becherinhalt in weniger als 4 Minuten.

In einer Stunde produzieren Sie mit Pacojet 2:

- 15 Liter Sorbet oder Eis in 15 verschiedenen Sorten
- 15 kg luftige Mousses oder feine Farcen für Pasteten und Terrinen
- 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle, usw.
- 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Variationen
- und vieles mehr!



### Erweitern Sie Ihr Menüangebot und damit Ihre Umsatzmöglichkeiten – entdecken Sie das einzigartige Pacojet Coupe Set mit Pacojet 2

Pacojet 2 bietet spezifische Programme für den Einsatz des Pacojet Coupe Sets. Damit können Sie die Verarbeitungsmöglichkeiten von Pacojet auf frische, nicht gefrorene Lebensmittel erweitern; zum Beispiel rohes/gekochtes Fleisch, Fisch, Kräuter, Gewürze, Gemüse, Obst, Eier, Sahne usw.

Zerkleinern, Hacken, Pürieren, Aufschlagen, Schäumen und/oder Mixen bis zur gewünschten Textur in nur 60 Sekunden – alles ohne Wärmeerzeugung.

Das Pacojet Coupe Set enthält eine Bedienungsanleitung und folgendes Zubehör:

#### Schlagscheibe:

für Sahne und Eiweiss, Früchtechremes, Milchshakes u.v.m.

#### 2-Klingen-Messer:

für grob Gehacktes wie Kräuter, Gemüse, Fleisch/Fisch (z.B. Tatar)

#### 4-Klingen-Messer:

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

#### Messerrange:

Zur sicheren Fixierung der scharfen Klinge-Messer



### Technische Daten PACOJET 2

Nennleistung:	950 W	
Netzspannung:	230–240 V / 50–60 Hz	
Masse:	498 × 182 × 360 mm (Höhe × Breite × Tiefe)	
Nettogewicht:	15,7 kg	
Becher-Kapazität:	1,0 Liter (H: 135 mm, Ø: 130 mm)	
Maximales Füllvolumen:	0,8 Liter	
Ideale Pacossiertemperatur für gefrorene Lebensmittel:	–22 °C	
Umdrehungszahlen:	Motor:	6 000 rpm
	Pacossierflügel:	2 000 rpm
Überdruck:	ca. 1,2 bar	