

PACO[®]
J E T

Das Must-have
Kochsystem



WHEN COOKING BECAME SWISS.™

Sorbets & Eiscremes



Farcen & Mousses

Suppen & Konzentrate

Teige & Massen



Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse

**Vom Geheimtipp der Spitzenköche zum absoluten „Must-have“:
Der Pacojet hat sich weltweit in der erfolgreichen Profiküche etabliert.
Denn dieses einzigartige Kochsystem verbindet grenzenlose
Kreativität mit Top-Ergebnissen und Wirtschaftlichkeit.**

Beim Pacossieren werden frische, tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. So können sich die Kompositionen in ihrer reinen, natürlichen Form bestmöglich entfalten. Eine Ergebnisqualität, die Sie mit allen Sinnen erleben können:

- **Als Geschmacksexplosion auf der Zunge:**
Beim Pacossieren vergrößert sich die Oberfläche der Zutaten um ein Vielfaches. Dies intensiviert die Aromen.
- **Ein Feuerwerk der Farben:**
Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel erhalten.
- **Cremig-zartes Mundgefühl:**
Beim Pacossieren entstehen ultrafeine, luftige Texturen.

Begeistern auch Sie Ihre Gäste mit einzigartigen Gaumenfreuden!

Die neue Einfachheit für erstklassige Gerichte



Beim Pacossieren werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Gemüse, Fisch, Fleisch, Obst oder Früchte. Was immer Sie daraus mit dem Pacojet herstellen – in drei einfachen Schritten erreichen Sie Ihr Ziel.

1. Vorbereiten > 2. Tiefkühlen und Lagern > 3. Pacossieren

• Arbeitsentlastung:

Zeitaufwändige Aufgaben wie Schälen, Passieren, Eiswasserbad, Blanchieren etc. entfallen.

• Verfügbarkeit à la minute:

Die tiefgefrorenen Kreationen sind jederzeit frisch und schnell abrufbar – das erhöht die Flexibilität.

• Erfolgsrezepte mit Gelinggarantie:

Stets reproduzierbare Top-Ergebnisse in drei einfachen Schritten.

Überzeugen Sie sich selbst: So einfach kann die Zubereitung von Top-Qualität sein.



Vorbereiten und Befüllen:

Einfache Zubereitung der frischen
Zutaten (in Stücke schneiden,
Flüssigkeit zugeben)



Tiefkühlen und Lagern:

Mindestens 24h bei min. -18°C bis
max. -23°C



Portionsweise pacossieren:

Für den Service oder die Mise en Place

Ein Maximum an Qualität und Wertschöpfung



Optimierter Wareneinsatz:
Nahezu restlose Verwertung –
weit über die Filetstücke hinaus.



Deutliche Zeitersparnis:
Aufwändige Arbeitsschritte
wie das Passieren oder Kühlen
im Eiswasserbad entfallen.



Top-Ergebnisse:
Gelinggarantie für zufriedene Gäste,
die gerne wiederkommen.



Wer sich für den Pacojet entscheidet, investiert in ein Erfolgsmodell. Dieses Kochsystem maximiert die Wertschöpfung, reduziert den Arbeitsaufwand und kennt weder Überproduktionen noch Reste.

• Konservierte Marktfrische:

Frische Zutaten werden sofort verarbeitet und im Pacossierbecher tiefgekühlt gelagert.

• Restlose Verwertung:

Der Wareneinsatz wird optimiert – inklusive hochwertige Geschmacks- und Nährstoffträger wie Obstschalen und Gemüsestrünke.

• Kostengünstige Eigenproduktionen:

Wichtige Menükomponenten werden vorab hergestellt und sind à la minute verfügbar.

• Portionsweise abrufbar:

Verarbeitet werden genau die Mengen, die tatsächlich benötigt werden, der Rest bleibt tiefgefroren.

• Mehr Wertschöpfung:

Mit Top-Ergebnissen zu höherer Kundenzufriedenheit.

Eine Investition, die sich lohnt: Mit dem Pacojet steigern Sie die Effizienz in Ihrer Küche nachhaltig.

Mehrwert schaffen mit Pacojet

Musterkalkulation Brokkolisuppe

Konzentrat aus Brokkolistrünken		
	€/kg	Gesamt
0,4 kg Brokkolistrunk	2,00	0,80
0,3l Gemüsebrühe	1,00	0,30
Ergibt 1 Pacossierbecher		
Basissuppe		
0,5l Sahne	2,40	1,20
0,7l Brühe	1,00	0,70
Gewürze	1,00	1,00
Wareneinsatz		4,00
Ergibt 2 Liter Suppe = 10 Portionen		
Wareneinsatz / Portion		0,40 €
Mögl. Verkaufspreis / Portion		5,00 €



Brokkolisuppe aus Strünken ist ein Beispiel für **Mehrwert made by Pacojet.**





Qualität

Präzisionstechnik

Made in Switzerland



Perfektion bis ins Detail ist beim Pacojet seit 25 Jahren Programm. Wie die Erfindung selbst, so liegt auch die Fertigung dieses revolutionären Kochsystems ganz in **Schweizer Hand**. Mit seiner einzigartigen Präzisionstechnik werden höchste Qualitätsanforderungen erfüllt. Nicht umsonst gewährt Pacojet auf den leistungsstarken und nahezu verschleißfreien Motor von Pacojet 2 eine fünfjährige Sondergarantie.

Benutzerfreundlich und präzise – so funktioniert der Pacojet.

- Leicht verständliche Bedienung per Touchscreen
- Menügenaue Portionierung: präzise Verarbeitung der Becherinhalte je nach Bedarf komplett, in bis zu 10 einzelnen, kalibrierten Portionen oder sogar in Zehntelportionen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- Kontroll- und Schutzfunktion bei überfülltem Becher
- Programmierbare Benutzereinstellungen
- Displaygeführte, einfache und hygienische Reinigung des Lebensmittelbereiches
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

Ein Qualitätsversprechen, auf das Sie zählen können!

Becher für Becher ein Gewinn



Becherempfehlung nach Betriebsgröße und Einsatzgebieten										
	Mousses/ Farcen	Konzentrate	Suppen/ Pürees	Teige/ Massen	Eiscremes	Sorbets	Spezielle Zubereitungen	Reinigung	Reserve	Benötigte Becher
Sitzplätze	Anzahl Becher pro Einsatzgebiet									gesamt
bis 20	2	2	4	2	6	4	2	1	1	24
20–60	3	3	6	3	9	6	3	1	1	35
60–90	4	4	8	4	12	8	4	1	1	46
90–120	6	6	12	6	18	12	6	1	1	68

Wie **gewinnbringend** mit dem Pacojet Kochsystem **gearbeitet** werden kann, entscheidet auch die **Anzahl der verfügbaren Pacossierbecher**. Der Bedarf richtet sich nach der durchschnittlichen Anzahl der Gäste und den Einsatzgebieten. Wir beraten Sie gerne bei der Ermittlung der optimalen Ausstattung.

Das Pacojet 2 Basispaket

Standard-Lieferumfang



1. **Pacojet 2 Gerät**
Zum Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen sowie zum Kuttern, Hacken und Aufschlagen nicht-gefrorener Lebensmittelzubereitungen
2. **2 Pacossierbecher** aus Chromstahl mit dicht verschließenden Deckeln
3. **Schutzbecher**
4. **Spritzschutz**
5. **Pacossierflügel „Standard“**
6. **Spüleinsatz**
7. **Becherdichtung** und **Reinigungseinsatz**
8. **Spatel**
9. Internationales **Rezeptbuch**
10. Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Technische Daten	
Nennleistung	950W
Netzspannung (Varianten)	220–240V/50–60Hz 90–120V/50–60Hz
Abmessungen (mm)	498 x 182 x 360mm (H x B x T)
Nettogewicht	15,7 kg
Becher-Kapazität	1,0l (H: 135 mm, Ø 130mm)
Maximales Füllvolumen	0,8l
Ideale Pacossiertemperatur für tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen	-18 °C bis -23 °C
Überdruck	ca. 1 bar

Zusätzliche Pacossierbecher
Sets von 4, 6 oder 10 Bechern



Optionales Zubehör

Pacossierflügel „Gold“



Mit Titannitrid gehärtet

Pacojet Isolierbox (für 4 Becher)



Lieferung ohne Pacossierbecher und ohne Deckel

Farbige Becherdeckel



Becherdeckel zur Küchenorganisation, Set à 10 Stück pro Farbe

Pacojet 2 Coupe Set (Messierzange, Schlagscheibe, 2-Klingen-Messer, 4-Klingen-Messer)

Mit der Entscheidung für ein Coupe Set wird der **Einsatzbereich** des Pacojet 2 um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.

Pacojet 2 Coupe Set



Messierzange zur sicheren Montage der scharfen Klingen-Messer



Schlagscheibe

Sahne, Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes u.v.m.



Feine Himbeercreme

2-Klingen-Messer

Grob Gehacktes wie Kräuter, Gemüse, Fleisch, Fisch



Frisch zubereitetes Tatar mit Guacamole

4-Klingen-Messer

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



Luftiges Räucherlachs-Mousse



Entdecken Sie die **ganze Vielfalt** an Einsatzmöglichkeiten



Sorbets &
Eiscremes

Farcen &
Mousses

Suppen &
Konzentrate

Teige &
Massen

Pacojet AG
6300 Zug | Schweiz
Tel. +41 41 710 25 22 | Fax +41 710 25 38
info@pacojet.com
www.pacojet.com

WHEN COOKING BECAME SWISS.™