

NEU

PACO[®]
J E T

Pacojet Junior. Das Wesentliche im Fokus.





Pacojet Junior

Einstiegs- oder Zweitgerät? Hauptsache Original!



Der Pacojet Junior ist das jüngste Mitglied unserer Modellfamilie, das sich ganz auf die wesentliche Pacossierfunktion, das Mikro-pürieren frischer, tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen ohne Auftauen konzentriert. Diese preisgünstige Ausführung in Originalqualität erleichtert den Einstieg in das einzigartige Pacojet Kochsystem oder die Investitionsentscheidung für ein zusätzliches Pacojet Gerät.

Der Pacojet Junior:

- empfiehlt sich als **attraktives Einsteigergerät** für alle, die von Anfang an auf die Ergebnisqualität und Wirtschaftlichkeit des Pacojet Kochsystems setzen wollen.
- erleichtert als **preisgünstige Option** die Entscheidung für ein **Zweit- oder Drittgerät**.
- ermöglicht eine perfekte Vorbereitung und **entlastet** so **den à la minute Service** im à la carte Restaurant genauso wie im Bankett- und Cateringbetrieb.

Mit dem Pacojet Junior verläuft die Mise en Place einfach effizient – Gelinggarantie inklusive.



Passende Verstärkung:

Mit einem Zweitgerät können Sie die Vielfalt der Pacojet Einsatzmöglichkeiten noch besser nutzen.



Fokussiert auf das Wesentliche:

Ein Blick auf die Leistungsfähigkeit im Vergleich zeigt, wo der Pacojet Junior seine Stärken entfalten kann.

	Pacojet 2	Pacojet Junior
Portionierung	Ganzer Becher, 1–10 Portionen, Zehntel-Portionen	Ganzer Becher, 1–10 Portionen
Bediendisplay	Touch	Tasten
Dauer Pacossiervorgang		
Ganzer bis zur maximal Fülllinie gefüllter Becher	4:00 Minuten	4:30 Minuten
Erste Einzelportion bei bis zur maximal Fülllinie gefülltem Becher	0:30 Minuten	1:15 Minuten
Jede zusätzliche Portion im gleichen Pacossiervorgang	20 Sekunden	20 Sekunden
Letzte Einzelportion im Becher	1:20 Minuten	4:30 Minuten
Coupe Set Funktionen	✓	–
Stand-by-Modus	–	✓
Kontroll- und Hilfsfunktion bei überfülltem Becher	✓	✓
Benutzerdefinierte Einstellungen	✓	–
Designvarianten	–	Orange und Metallic-Blau
Motor	Bürstenloser Motor – 5 Jahre Sondergarantie	Bürstenmotor
Mise en Place	✓	✓
À la minute Service		
Ganzer Becher	✓	✓
Portionsweise	✓	–



Der Pacojet Junior. Auf einen Blick.

Standard-Lieferumfang Pacojet Junior



Farbvarianten
Pacojet Junior:



1. **Pacojet Junior Gerät**
Zum Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen
2. **1 Pacossierbecher**
aus Chromstahl mit dicht verschließendem Deckel
3. **Schutzbecher**
4. **Spritzschutz**
5. **Pacosierflügel „Standard“**
6. **Spüleinsatz**
7. **Becherdichtung** und **Reinigungseinsatz**
8. Rezeptflyer (ohne Abb.)
9. Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Technische Daten Pacojet Junior

Nennleistung	1000W
Netzspannung (Varianten)	220–240V/50Hz 220V/60Hz
Abmessungen (mm)	498 x 182 x 360mm (H x B x T)
Nettogewicht	12,9kg
Becher-Kapazität	1,0l (H: 135mm, Ø 130mm)
Maximales Füllvolumen	0,8l
Ideale Pacosiertemperatur für tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen	-18 °C bis -23 °C
Überdruck	ca. 1bar

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

WHEN COOKING BECAME SWISS.™