

PACO®
J E T

SWISS
MADE

System varenia,
ktorý musíte mať



PACOJET JE INÝ - MY PACOTIZUJEME®.



Kvalitné výsledky

Drene a zmrzliny



Mäsové omáčky a peny



Polievky a koncentráty



Cestá a plnky



Tajomstvo najväčšieho kulinárskeho pôžitku

Od tajomného pomocníka prestížnych šéfkuchárov po absolútnu nevyhnutnosť: bez značky Pacojet sa úspešná profesionálna kuchyňa jednoducho nikde na svete nezaobíde. Prečo? Toto výnimočné zariadenie spája neobmedzenú tvorivosť so znamenitými výsledkami, pričom šetrí náklady.

Pacotizovaním čerstvé, hlbokomrazené prípravky získajú zamatovo jemnú konzistenciu bez rozmrazovania.

Takto vznikajú kulinárske kreácie v čistej a prirodzenej forme – neprekonateľný pôžitok pre všetky zmysly:

- **Záplava chutí na jazyku:**
Pacotizovanie mnohonásobne zväčšuje povrch prísad, čím umocňuje ich arómu.
- **Výbuch farieb:**
Osobitná technika spracovania uchováva čerstvé, prirodzené farby Vašich prísad.
- **Zamatovo hebký pocit v ústach:**
Pacotizovanie vytvára ultra jemné, vzdušné konzistencie.

Ulahodte svojim hosťom znamenitými chuťovými vnemami!

Jednoduchá cesta k znamenitej kuchyni



Pacotizovanie od základov mení definíciu klasických metód prípravy. Východiskom je používanie čerstvých prísad z trhoviska - bylínok, zeleniny, rýb, mäsa alebo ovocia. Bez ohľadu na to, čo chcete so svojím zariadením Pacojet vytvoriť - svoj cieľ dosiahnete tromi krokmi.

1. Pripravte > 2. Zamrazte a odložte > 3. Pacotizujte

- **Nižšia prácnosť:**
Úkony náročné na čas, ako napr. škrabanie, cedenie, lúpanie, ľadový kúpeľ, atď. už nie sú potrebné.
- **Podávajte „à la minute“:**
Hlbokomrazené výtvary sú vždy čerstvé a rýchlo dostupné - zvyšujú Vašu flexibilitu.
- **Recepty, ktoré Vám zaručia úspech:**
Vynikajúce výsledky zakaždým len v troch krokoch.

Presvedčte sa sami: príprava vysokokvalitných pokrmov je naozaj takáto jednoduchá.



Prpravte a naplňte:
Jednoduchá príprava čerstvých prísad
(pokrájajte na kúsky, pridajte tekutinu)



Zamrazte a odložte:
Nechajte zamraziť aspoň 24 hod.
pri -18 °C až -23 °C



Pacotizujte jednotlivé porcie:
Pre servírovanie alebo mise en place

Vyťažte maximálnu kvalitu a hodnotu



Optimalizácia nákladov:

Neobmedzujte sa iba na filé - pripravujte celé pokrmy takmer bez odpadu.



Výrazná úspora času:

Postupy náročné na čas, ako napr. cedenie, chladenie v ľadovom kúpeli a pod., už nie sú potrebné.



Výsledky najvyššej kvality:

Zaručený úspech - Vaši hostia sa nebudú môcť dočkať ďalšej návštevy.



Ak si vyberiete zariadenie Pacojet, investujete do vlastného úspechu. Tento systém varenia maximálne šetrí Vaše náklady, znižuje prácnosť a zabraňuje prebytku a plytvaniu potravinami.

• **Uchováva čerstvosť z trhoviska:**

Čerstvé prísady sa spracúvajú okamžite, pričom sa ihneď zamrazujú a uskladnia v nádobe na pacotizovanie.

• **Maximálne využitie:**

Optimálne náklady na potraviny, prísady sa dajú spracovať úplne celé – vrátane zvyškov, ktoré si zachovávajú výraznú chuť a sú bohaté na živiny, napr. šupky z ovocia a stonky zeleniny.

• **Hospodárna vlastná príprava:**

Kľúčové zložky jedálňička sa dajú pripraviť vopred a podávať okamžite à la minute.

• **Presná kontrola porcií:**

Spracuje sa iba potrebné množstvo – zvyšok ostáva zamrazený.

• **Pridaná hodnota:**

Výnimočné výsledky vedú k väčšej spokojnosti zákazníkov.

Investícia, ktorá sa oplatí: Pacojet udržateľne zlepšuje efektívnosť Vašej kuchyne.

Ušetríte peniaze so systémom Pacojet

Príklad kalkulácie - brokolicová polievka

Koncentrát zo stoniek brokolice		
	€/kg	Total
0,4kg stoniek brokolice	2,00	0,80
0,3l zeleninového bujónu	1,00	0,30
Náplň 1 pacotizačej nádoby		
Polievkový základ		
0,5l smotany	2,40	1,20
0,7l vývaru	1,00	0,70
koreniny	1,00	1,00
Náklady na prísady		4,00
Získame 2 litre polievky = 10 porcií		
Náklad na 1 porciu		0,40€
Možná predajná cena 1 porcie		5,00€



Brokolicová polievka zo stoniek je príkladom pridanej hodnoty systému Pacojet.





Kvalita

Presná technológia

vyrobená vo Švajčiarsku



‘Dokonalosť do posledného detailu’ je mantra spoločnosti Pacojet už 25 rokov. Tak ako samotný vynález, aj výroba tohto revolučného systému varenia je 100%-ne švajčiarska. Jeho výnimočne presná technológia spĺňa nároky najprísnejších noriem. Preto na výkonný a doslova neopotrebovateľný motor zariadenia Pacojet 2 a Pacojet 2 PLUS neváhame ponúkať špeciálnu päťročnú záruku.

Jednoduchý na používanie a presný – takto funguje Pacojet:

- Jednoduché dotykové ovládanie
- Kontrola porcií podľa v závislosti od konkrétnych receptov: Pacotizujte obsah celej nádoby naraz na získanie 10 porcií, alebo zvolte dávku s presnosťou až na desatinu porcie!
- Nastaviteľný režim tlaku vzduchu s automatickým odtlakovaním
- Funkcia rozpoznania stavu naplnenia nádoby a riešenie pri jej preplnení
- Programovateľné užívateľské nastavenia
- Jednoduché hygienické čistenie podľa pokynov na displeji
- Počítadlo porcií na monitorovanie celkového výkonu zariadenia

WHEN COOKING BECAME SWISS.®

Prísľub kvality, na ktorý sa môžete spoľahnúť!

Nádoba za nádobou

prinášajúca zisk



Odporúčania pre nádoby podľa počtu hostí a využitia

	Peny / mäsové plnky	Koncentráty	Polievky / pyrė	Cestá / plnky	Zmrzliny	Drene	Špeciálne Prípravky	Čistenie	Rezerva	Potrebné nádoby
Hostia	Počet nádob podľa využitia									Celkom
do 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

Aby bol Váš systém varenia Pacojet ešte výhodnejší, zabezpečte si optimálny počet nádob. Požiadavky vychádzajú z priemerného počtu hostí a využitia. Radi Vám poradíme, ako najvýhodnejšie uspokojíte svoje potreby.

Pacojet 2 Prehľad

Pacojet 2: Obsah balenia



1. **Pacojet 2 na**
 - a) pacotizáciu hlbokomrazených potravín a na
 - b) krájanie, sekacie alebo šľahanie nemrazených potravín
2. **2 nádoby na pacotizovanie**
 - a) (chrómová oceľ) s priliehajúcim vrchnákom
3. **Ochranná vonkajšia nádoba**
4. **Kryt proti striekaniu**
5. **Pacotizačný nôž "Štandard"**
6. **Oplachovacia vložka**
7. **Tesniaci krúžok**
8. **Čistiaca vložka**
9. **Stierka**
10. Medzinárodná **kuchárska kniha**
11. Používateľská príručka (nezobrazená)*

Špecifikácia výrobku	
Menovitý výkon	950 W
Napätie (varianty)	220-240 V / 50-60 Hz 90-120 V / 50-60 Hz
Rozmery (mm)	498 x 182 x 360 mm (v x š x h)
Hmotnosť netto	15,7 kg
Objem nádoby	1,2 l (h: 135 mm, Ø 130 mm)
Maximálny objem naplnenia	0,8 l
Ideálna teplota pacotizovania hlbokomrazených potravinových prípravkov	-18 °C až -23 °C 0 °F až -9 °F
Pretlak vzduchu	cca 1 bar

Nádoby na pacotizovanie
Sada 4, 6 alebo 10 nádob



Voliteľné príslušenstvo

Pacotizačný nôž "Gold"



Vytvrdený nitrid titánu

**Izolačná prepravka
na 4 nádoby**



Nádoby a vrchnáky nie sú súčasťou

Farebné vrchnáky nádob



Farebne odlišené vrchnáky nádob
Sada 10 vrchnákov z každej farby

Pacojet 2 Coupe Set (kliešte na nože, šľahacia platnička, 2-čepelový nôž, 4-čepelový nôž)

Ak si kúpite Coupe Set, zvýšite univerzálnosť využitia **Pacojet 2** na spracovanie čerstvých, nemrazených potravín.

Pacojet 2 Coupe Set



Kliešte na bezpečné upevnenie ostrých nožov



Šľahacia platnička

Smotana, sneh z bielkov, ovocné krémy, mliečne kokteily a oveľa viac



Hladký malinový krém

2-čepelový nôž

Hrubé krájanie: bylinky, zelenina, mäso, ryby



Čerstvo pripravený tatársky biftek s guacamole

4-čepelový nôž

Jemná konzistencia: mäsové plnky, pretlaky, peny (napr. teriny, zákusky)



Vzdušná pena z údeného lososa

Viac informácií o Coupe Sete nájdete na www.pacojet.com alebo si vyžiadajte našu brožúru.



Objavte **celú škálu** možného využitia



Drene &
zmrzliny

Peny &
plnky

Polievky &
koncentráty

Cestá &
náplne

WHEN COOKING BECAME SWISS.®