

NEU

PACO[®]
J E T

Pacojet Junior. Das Wesentliche im Fokus.



WHEN COOKING BECAME SWISS.™



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



1. **Pacojet Junior Gerät**
Zum Pacossieren tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen
2. **1 Pacossierbecher**
aus Chromstahl mit dicht verschließendem Deckel
3. **Schutzbecher**
4. **Spritzschutz**
5. **Pacossierflügel „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 Pacossiertemperatur für tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen | -18 °C bis -23 °C |
| Überdruck | ca. 1bar |

Pacojet Service GmbH
Vertrieb und Technik
79725 Laufenburg (Baden)
Tel. +49 77 63 803 488 0
Fax +49 77 63 803 488 90
info@pacojet.de
www.pacojet.de

WHEN COOKING BECAME SWISS.™