

## Wie Pacojet funktioniert:

### Die neue Art des kreativen Kochens

Verwenden Sie frische, qualitativ hochwertige Produkte - Fleisch oder Fisch, Obst oder Gemüse und füllen Sie diese in den Pacojet Becher. Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu und füllen Sie den luftdicht verschließbaren Becher mit einer Flüssigkeit Ihrer Wahl auf. Bei  $-22^{\circ}\text{C}$  mindestens 24 h einfrieren. Wenn Sie das Produkt verwenden möchten, platzieren Sie den Becher im Pacojet, wählen die Anzahl der Portionen, die Sie benötigen und drücken auf "Start".

Das Präzisionsmesser des Pacojet dreht sich mit 2.000 U/min. und kann extrem feine Lagen des Gefrierguts abfräsen, was zu einer ultrafeinen Konsistenz führt. Der nicht verwendete Inhalt des Bechers bleibt tiefgefroren und kann später weiter verwendet werden.

### „Pacossieren“ = Tiefgefrorenes ohne Auftauen verarbeiten



Nehmen Sie den Becher aus dem Gefrierschrank (Ihr Rezept bei  $-22^{\circ}\text{C}$  mind. 24h tiefgefroren) und befestigen Sie ihn direkt an der Maschine.



Das Hochgeschwindigkeits-Pacossiermesser „fräst“ bei jeder Umdrehung eine hauchdünne Schicht ab und verarbeitet eine Portion in nur 20 Sekunden.



Dabei entsteht ein cremiges Endprodukt feinsten Konsistenz mit der für gefrorene Desserts idealen Serviertemperatur von ca.  $-12^{\circ}\text{C}$ . Gleich servieren oder in einer Vitrine bei ca.  $-12^{\circ}\text{C}$  servierbereit halten oder weiterverarbeiten.

- Nutzt die innovative „Pacossiertechnik“ – verarbeitet alle Arten von Lebensmitteln zu einer feinen, cremigen Konsistenz
- Fräst sich durch tiefgefrorene Produkte ohne dass diese aufgetaut werden müssen: Optimale Frische und Nährstoffe bleiben erhalten
- Bereitet einzelne Portionen in 20 Sekunden zu – nicht verwendeter Inhalt kann wieder zurück in den Tiefkühler gestellt werden
- Stellt Eiscremes und Sorbets mit idealer Serviertemperatur her
- **Mit dem Zubehör Coupe Set können auch frische (nicht gefrorene) Produkte wie Fisch oder Fleisch ohne Erzeugung von Wärme zerkleinert, gewürfelt oder püriert werden, mit besten Ergebnissen im Hinblick auf Hygiene, Geschmack und Farbe.**

## Für den Pacojet ist keine Menge zu gross oder zu klein

Eine Portion wird in 20 Sekunden verarbeitet oder ein ganzer Becher (1 Liter) in knapp 4 Minuten.

### **In einer Stunde kann der Pacojet folgendes verarbeiten:**

- 15 Liter Eiscreme oder Sorbets in 15 verschiedenen Geschmacksrichtungen
- 15 kg feine Farcen für Pasteten, Terrinen oder luftige Mousses
- 15 kg Kräuter- oder Gewürzkonzentrat für Saucen, Öle usw. oder
- 150 Portionen Suppe in 15 verschiedenen Varianten