

Perfektion à la Minute

Pacossieren® in neuen, beispiellosen Dimensionen

„Mit dem neuen Top-Modell Pacojet 2 PLUS setzt Pacojet einen einzigartigen Meilenstein in der Weiterentwicklung des Pacossierens®. Herzstücke dieser Innovation sind die programmierbare automatische Wiederholfunktion, sowie das revolutionäre Verschlusssystem des Pacossier®-Flügels «Gold-PLUS». Beides eröffnet der kreativen Spitzengastronomie ungeahnte Qualitätsdimensionen in à la minute Perfektion für punktgenaue, kulinarische Sensationen“, definiert Anja Manz, CEO Pacojet AG, die Magic Features des neuen „Must Have“-Gourmet-Werkzeugs.

Beginn einer neuen Zeit-Dimension

Bis zu neunmal lässt sich der Pacossier®-Vorgang für ausgewählte Portionen oder den ganzen Pacossier®-Becher wiederholen – automatisch und ohne dass der Überdruck abgelassen oder der Herstellungsprozess unterbrochen wird. Erneutes Einfrieren zwischen den Vorgängen entfällt. Gefrorene Kreationen können à la Minute auf die gewünschte Serviertemperatur gebracht werden. Das reduziert die Zahl der Verarbeitungsschritte, optimiert den Personaleinsatz und die Geräteauslastung und sorgt so für maximale Effizienz.

Eröffnung der einzigartigen Kreativ-Dimension

Die programmierbare automatische Wiederholfunktion unterstützt Spitzenköche in der Kreation originärer und raffinierter Rezepte bei unvergleichlicher Ergebnisqualität: Konsistenzen werden noch luftiger und cremiger, Emulsionen besser verbunden und stabiler gehalten, Pasten und Farcen noch ultra-

feiner und perfekter durchmischt. Der Geschmack der Lebensmittel wird intensiviert und die natürlichen Farben bleiben erhalten oder werden sogar noch verstärkt. Entsprechend einzigartig ist das facettenreiche Gaumenerlebnis, das punktgenau immer wieder reproduzierbar ist. Das für den Pacojet 2 PLUS entwickelte, internationale Rezeptbuch 2 PLUS gibt wertvolle Tipps und Tricks zur Handhabung und dient gleichzeitig als Inspirationsquelle.

Garant für die sichere Erfolgs-Dimension

Die entscheidende Voraussetzung für die Realisierung der neuen Pacossier®-Wiederholfunktion wurde mit der Entwicklung des neuen, revolutionären Verschlusssystems geschaffen. Dieses sorgt für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels gerade während der Wiederholvorgänge und ermöglicht gleichzeitig eine einfache Entnahme zur Reinigung. Speziell auf die intensive Nutzung der „Heavy User“ ausgerichtet ist auch der Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“. Er ist mit Titanitrid gehärtet und somit besonders langlebig.

Bei einem Erfolgsrezept entscheiden die Zutaten, im gastronomischen Wettbewerb die individuellen Charaktere. Beides vereint und mit dem Pacojet 2 PLUS verwirklicht, eröffnen sich dem Anwender neue Gestaltungs- und Geschmackswelten. Damit setzt Pacojet den Innovationsweg, der vor über 25 Jahren mit der Erfindung des Pacossier®-Verfahrens begann, konsequent fort und liefert mit dem Pacojet 2 PLUS Perfektion à la Minute in Schweizer Originalqualität.

STANDARD LIEFERUMFANG DES PACOJET 2 PLUS

1. Pacojet 2 PLUS Gerät zum Pacossieren® frischer, tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen mit Wiederholfunktion und neuem Verschluss-System
2. Zwei Pacossier®-Becher aus Chromstahl mit dicht verschließenden Deckeln
3. Schutzbecher
4. Spritzschutz
5. Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“, ist Titanitrid gehärtet und garantiert Langlebigkeit
6. Spüleinsatz
7. Becherdichtung
8. Reinigungseinsatz
9. Spatel
10. Internationales Rezeptbuch Pacojet 2 PLUS
11. Bedienungsanleitung



Pacojet AG
Chamerstraße 2 | CH-6300 Zug
Telefon: +41 (0) 41 729 49 60
Telefax: +41 (0) 41 710 25 38
info@pacojet.com
www.pacojet.de, www.pacojet.com

