

## PacoJet

"Den viktigaste innovationen för köket på mycket länge"



### Om PacoJet

- **Snabb och enkel**, vem som helst kan använda den.
- **Ingen upptining krävs**, all näring och smak finns kvar i den färdiga rätten.
- **Fantastisk konsistens och kvalitet** på den färdiga rätten tack vare speciell teknik som tillför luft under pacosseringen.
- **Inget spill**, allt som inte används ställs tillbaka i frysen.
- **Ekonomisk**, rester som annars kastas kommer till användning.
- **Lönsam**, PACOJET ger dig möjlighet till fler rätter på menyn än tidigare.
- **Tillbehör som ingår:**
  - Pacosseringskniv i rostfritt stål
  - Knivfäste
  - Bägerhållare
  - 2 st rostfria pacosseringsbägare med lock
  - Rengöringsset (sköljpackningar & borstar)
  - Spatel
  - Receptbok



### Så fungerar den

- Grovhackade livsmedel fylls i en rostfri PACOJET-bägare tillsammans med vätska (t ex grädde, buljong, sockerlag etc) och kryddor.
- Bägaren ställs i frysen (-18°C till -20°C).
- När det är dags att servera, sätts bägaren i maskinen, antalet portioner väljs (1-10) och startknappen trycks in.
- Den snabbt roterande pacosseringskniven omvandlar de hårt frysta råvarorna till en jämn och fin massa, exakt den mängd som valts. Resten förblir djupfrost under den processade mängden.
- Efter några sekunder (ca 20 sek per portion) är den förvalda mängden bearbetad och kan antingen serveras (sorbet, glass, mousse etc) eller tillagas vidare (såsfonder, kryddblandningar etc).
- Den mängd som inte pacosserats blir kvar i bägaren och ställs åter i frysen för användning vid ett annat tillfälle - *om en kvart eller om en månad.*



### Tillval

- **Pacosseringskniv titan** - Extra hård titanförstärkt kniv
- Lock till bägare
- **Coupe set** - Verktyg för tinad mat (2-bladig kniv, 4-bladig kniv, vispskiva samt tång för av- och påsättning av knivar).



Art Nr:  
PACO 10001

## Teknisk information

<b>Pacoseringsknivens hastighet</b>	2000 rpm
<b>Luftryck</b>	1.2 bar
<b>Mått - B x D x H (cm)</b>	20 x 36 x 50
<b>EI</b>	1000W 220-230V
<b>Vikt netto</b>	13 kg
<b>Bägarvolym</b>	1,2 liter
<b>Fyllningsvolym</b>	0,8 liter
<b>Bägardiameter</b>	110 mm
<b>Pacoseringstemperatur</b>	-18°C till -22°C