

pacojet

Exceller grâce à une qualité inoubliable.
Pacojet 4.



pacotizing® excellence since 1992

Un partenaire fiable.



Du secret le mieux gardé par les plus grands chefs à un appareil de cuisine indispensable. Dans des milliers de cuisines professionnelles dans le monde entier, les chefs servent leur passion pour la qualité avec l'aide du Pacojet. C'est parce que ce système de cuisson unique leur permet d'utiliser des ingrédients frais du marché pour produire une diversité illimitée de plats de haute qualité : sorbets, glaces, farces, mousses, soupes, concentrés, pâtes, pâtes à tartiner, et bien plus encore.

Le pacossage® consiste à réduire en une micropurée des préparations alimentaires fraîches et surgelées avec surpression, sans les décongeler. Les compositions peuvent ainsi déployer parfaitement leurs saveurs sous leur forme pure et naturelle. Le résultat : une expérience gustative unique qui peut être reproduite à tout moment sur simple pression d'un bouton.

Découvrir avec tous les sens.

Explosion de saveurs en bouche

Lors du pacossage®, le volume des ingrédients est décuplé, ce qui intensifie les arômes.

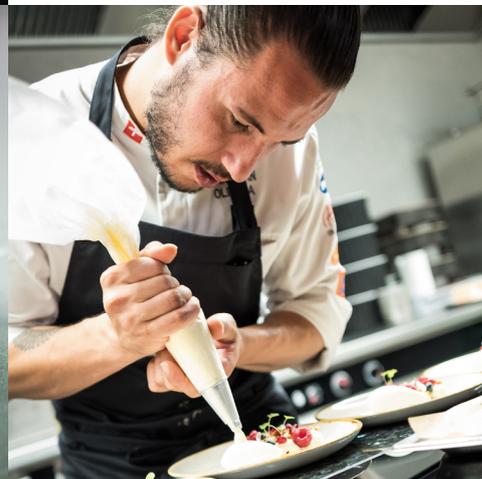


Un régal pour les yeux

Le traitement spécial du pacossage® permet de préserver les couleurs fraîches et naturelles des aliments.

Une sensation crémeuse et délicate en bouche

Lors du pacossage®, les aliments sont réduits en une micropurée à une pression allant jusqu'à environ 1 bar. Le résultat : des textures ultrafines et aériennes.



pacojet

Un système.
De nombreuses utilisations.



Pacojet est un multitalent qui vous offre des possibilités d'utilisation presque illimitées : du pesto aromatique à la mousse aérienne au fromage de chèvre frais, en passant par des garnitures créatives de macarons. La perfection est garantie à chaque plat. Exploitez pleinement le potentiel de votre Pacojet et créez une multitude de mets différents.

Inspiration de recettes

Vous trouverez de nombreuses recettes sur www.pacojetbenelux.com.





Pacosser®. Un processus simple et rapide pour des plats de qualité.

Le pacossage® commence par des ingrédients frais du marché : herbes, poisson, viande, fruits ou légumes. Quelle que soit la recette que vous préparez avec Pacojet, vous atteindrez votre objectif en trois étapes simples.

1

Préparation et remplissage

Préparation simple des ingrédients frais : couper en morceaux et ajouter le liquide



2

Congeler et stocker

Au moins 24 h
à -20 °C



3

Pacosser® par portions

Pour le service ou
la mise en place





Réglages innovants pour une expérience de pacossage® efficace.

Pacojet 4 vous aide à répondre aux exigences individuelles dans votre cuisine. Ses fonctions vous permettent d'obtenir des résultats exceptionnels avec une productivité maximale.



①

Nouveau : mode Jet®

Choisissez entre le mode pacossage® classique de quatre minutes et le mode Jet® de 90 secondes. Le mode Jet® permet de traiter extrêmement rapidement certaines recettes à forte teneur en matières grasses et en sucres (p. ex. crèmes glacées). Vous pourrez ainsi augmenter encore davantage votre productivité.

②

Travailler avec surpression ou pression normale

En traitement avec surpression, Pacojet fonctionne à une pression pouvant atteindre 1 bar. Il en résulte une expansion du volume d'environ 20 à 30 % : les conditions parfaites pour une expérience gustative plus intense et pour produire des mets à la consistance crémeuse et aérienne comme des mousses.

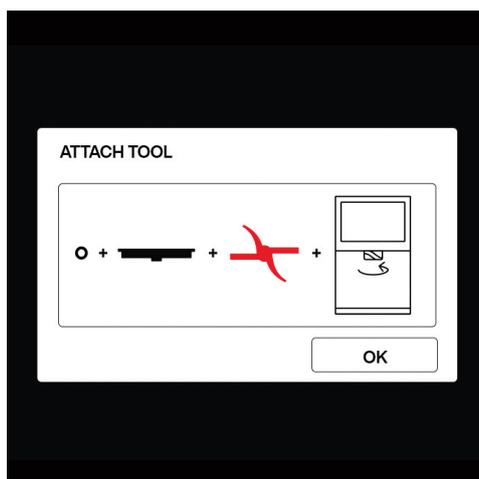


③

Fonction de répétition automatique avancée

Caractéristiques intelligentes pour une utilisation facile et sûre.

Les caractéristiques intelligentes du Pacojet 4 offrent un guidage pratique de l'utilisateur et permettent de standardiser davantage les processus de travail.



Utilisation simple

Grand écran tactile

Enregistrement des réglages de recette

Fonction de veille

Processus de nettoyage facile

Travailler en toute sécurité

Fonctions de détection

Les fonctions de détection du Pacojet 4 aident à manipuler correctement l'appareil tout en le protégeant des dommages.

La fonction de détection d'outils garantit que l'outil correspondant est correctement fixé.

Avec la fonction de détection : protection anti-projections, vous pouvez être sûr que la protection anti-projections est positionnée correctement.

La fonction de détection du niveau de remplissage génère un message lorsque le bol à pacosser® est trop rempli.

Fonction WiFi

La connexion WiFi de Pacojet permet au centre de service Pacojet d'identifier rapidement et facilement les sources d'erreur.



Les Accessoires indispensables du Pacojet.

Les accessoires pratiques du Pacojet sont indispensables pour obtenir des résultats de qualité lors du pacossage®, et d'élargir les différentes options du Pacojet.



Le Pacojet Coupe Set

Le choix du Pacojet Coupe Set permet d'étendre le domaine d'utilisation du Pacojet au traitement des aliments non congelés.

Couteau Coupe Set

Le couteau à 2 lames est parfait pour hacher la viande, le poisson, les légumes, les herbes, les fruits, les noix et bien plus encore.

Disque à fouetter

Le disque à fouetter convient pour le traitement d'aliments liquides comme la crème et le blanc d'œuf, les crèmes de fruits, les milk-shakes, les cocktails et bien plus encore.



Comprimés de nettoyage Pacojet

Pacojet 4 peut être nettoyé en deux étapes, rapidement et sans accessoire supplémentaire, sur simple pression d'un bouton. Les pastilles de nettoyage Pacojet de grande qualité sont le produit de nettoyage idéal : elles ont été spécifiquement développées pour le nettoyage professionnel et efficace des appareils Pacojet. Elles sont antibactériennes, compactes et très faciles à utiliser.



Vous trouverez des informations complémentaires concernant les accessoires sur

webshop.kloppro.nl/





Diversité et créativité sans limite

pour que vous puissiez créer des plats uniques



Expériences gustatives avec garantie de réussite

qui peuvent être reproduites facilement et à tout moment sur simple pression d'un bouton



Processus de travail efficaces

qui rendent superflues les tâches chronophages comme l'épluchage



Flexibilité en cuisine

grâce aux préparations surgelées qui sont préparées à l'avance et qui sont toujours fraîches et prêtes à être utilisées rapidement pour le service

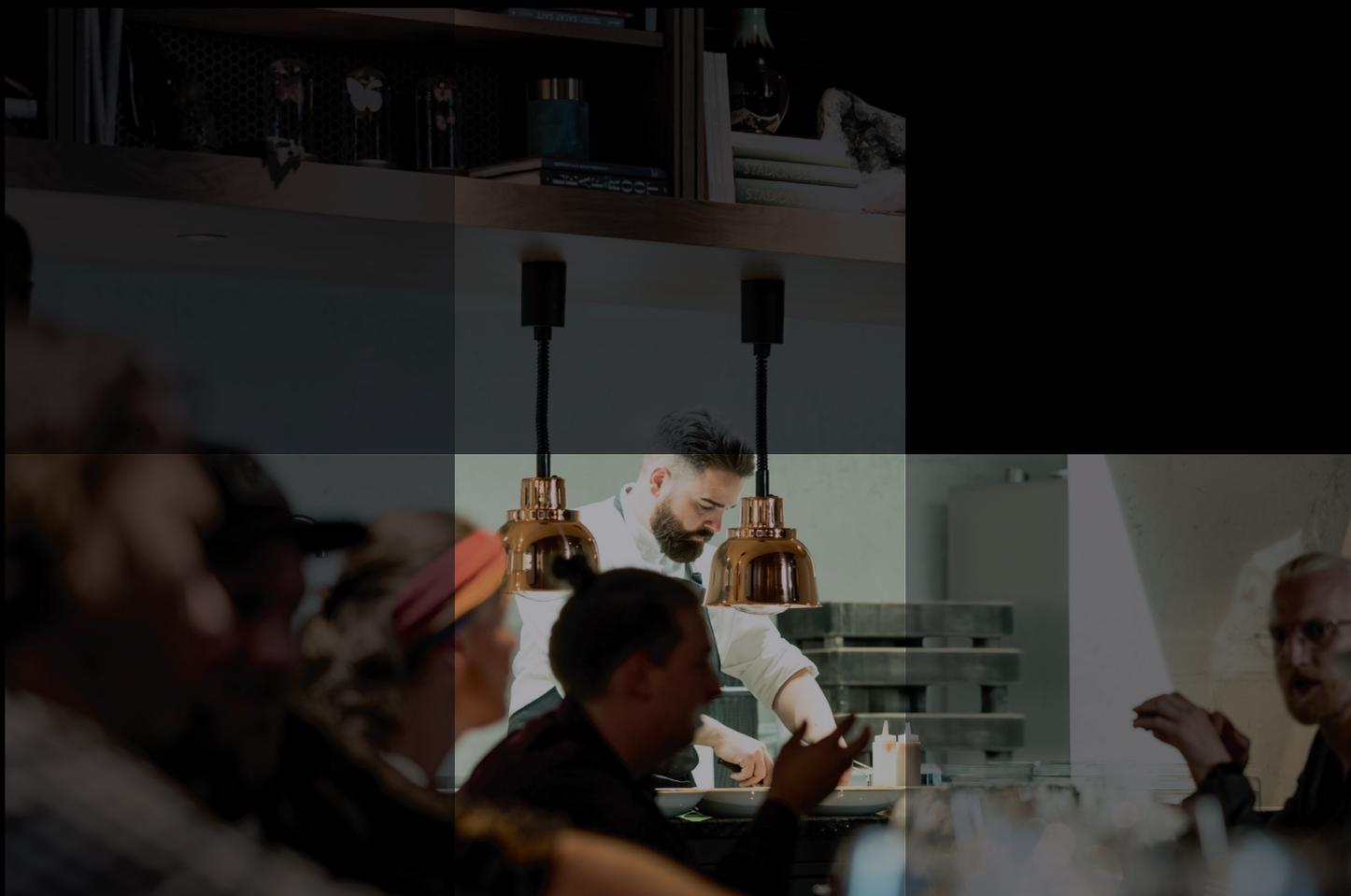


Production durable et rentable



Investissement rentable

avec un amortissement en six mois



Rejoignez la communauté Pacojet qui ne cesse de croître et compte plus de 80 000 clients satisfaits dans le monde entier et plongez dans l'univers numérique du pacossage®



www.pacojetbenelux.com

Fièrement importé par

KLOP|PRO

SUSTAINABLE KITCHEN SOLUTIONS

Oostergracht 7A | 3763 LX Soest

+31 (0) 302 412 021

info@kloppro.nl

www.kloppro.nl