

Pacojet er en revolutionerende maskine, der hæver madlavning til kulinariske oplevelser

Pacosséring med Pacojet betyder at mikro-puréere friske dybfrosne fødevarer til ultralette mousser, naturligt frisk is og sorbet eller aromatiske supper, saucer eller fars og dette uden optøning.

**Alle smagsstoffer, naturlige farver og vitale næringsstoffer beholdes
i emnet.**





Den nye Pacojet 2

Touch screen farvedisplay med enkle symboler

Nye funktioner:

- Mulighed for decimal portioner
- Valgbar luftindtag
- Automatisk udluftning
- Alarm ved overfyldt bæger

Nye programmer til ikke frosne emner:

- Snitte/Hakke, til Tatar, Fars, Krydderurter etc.
- Mixe/Piske, til luftige emner som skum, mousser etc.

Pacosséringstid ved disse funktioner er 1 minut. Det er hurtigt samt sikrer, at emnerne ikke tilføres varme.

Enkel vejledning på maskinen:

- Omfattende vejledning til brug af Pacojet
- Komplet gennemgang af rengøringsprogrammerne
- Nem programmering af Pacojet

Mindre støj pga. den nye motor i Pacojet 2. Pacojet 2 motoren er blevet endnu stærkere og mere raffineret. Der er 5 års special garanti på denne motor.

Ny International Opskriftsbog med inspiration



Pacojet er med til at øge kreativiteten i køkkenet

Der er uanede muligheder med Pacojet. Du kan lege med konsistens, farve, smag, sammensætninger osv. Dagligt bliver der eksperimenteret med nye råvarer og sammensætningen af disse - dette giver nye spændende gastronomiske oplevelser.

Pacojet ses på køkkenprocenten

Mange Pacojet brugere oplever store besparelser ved daglig brug af maskinen. Det er bevist, at Pacojet kan tjene sig selv ind det første år. Alene ved is og sorbet er der besparelser fra dag-et. Én af de mange årsager er, at emnerne bliver frosset i lufttætte bæger. Emnet i bægeret skal ikke tøs op før pacosséring. Du kører blot det antal portioner du har behov for – resten sættes tilbage på frost. Dette giver ikke blot en besparelse i køkkenet, det giver også mulighed for et fleksibelt udvalg. Derudover er Pacojet nem at rengøre - det tager kun 2 minutter med det medfølgende rengøringsæt.

Pacojet sikrer den 'ærlige' mad

Alle naturlige farver, smagsstoffer, vitaminer og mineraler bevares i emnet. Den frosne kæde brydes ikke hvilket giver unikke resultater, giver smag og farve der er uden sammenligning.

Pacojet sikrer kvalitets resultater hver gang

Ved brug af Pacojet opnås hver gang en helt unik konsistens/struktur i de emner du pacossérer.