



PACO[®]
J E T

NEU

Pacojet 2 PLUS. Perfektion à la minute.



THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE[®].



Pacojet 2 PLUS

Setzen Sie Ihre Kreativität perfekt in Szene!

Der Pacojet 2 PLUS setzt einen neuen Meilenstein in der Weiterentwicklung des Pacossierens®. Sein zentraler Mehrwert ist die programmierbare Wiederholfunktion. Jede Rezeptur wird nach Bedarf mit Überdruck mehrfach automatisch pacossiert®. Punktgenaue kulinarische Sensationen werden à la minute mit maximaler Zeitersparnis hergestellt. Das revolutionäre, neue Verschlusssystem des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ vereinfacht zudem die sichere Handhabung.



Exzellente Ergebnisvielfalt à la minute

Die neue, programmierbare automatische Wiederholfunktion des Pacojet 2 PLUS erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten beim Pacossieren® in einzigartiger Ergebnisqualität.

- Konsistenzen können noch **cremiger und luftiger** verarbeitet und à la minute auf die gewünschte Serviertemperatur gebracht werden – **für ein unvergleichliches, facettenreiches Mundgefühl.**
- **Emulsionen** erreichen ein **neues Qualitätsniveau**, werden besser verbunden und stabiler gehalten, **Pasten und Farcen noch feiner und perfekter durchmischt.**
- **Die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel** können dank mehrfachem Pacossieren® **intensiviert werden.**





Zeitersparnis ohne Kompromisse

Der Pacossier®-Prozess kann wahlweise **ein- oder mehrfach, becher- oder portionsweise** wiederholt werden – für eine maximale Zeitersparnis.

- **Erneutes Einfrieren** zwischen den Pacossier®-Vorgängen **entfällt**.
- Das hervorragende Ergebnis wird **effizient à la minute** produziert.
- **Gesteigerte Wirtschaftlichkeit** durch programmierte Automatisierung des bis zu 9-fachen Wiederholvorgangs. Geräteauslastung und Personaleinsatz werden optimiert.



1 x pacossiert®



5 x pacossiert®



5 x pacossierte® Textur

Das revolutionäre, neue Verschlussystem

Das neue, weiterentwickelte Verschlussystem ermöglicht eine sichere Verankerung des **Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“** auch bei wiederholtem Pacossieren® und eine einfache Entnahme zur Reinigung.



Der Pacojet 2 PLUS. Auf einen Blick.

Pacojet 2 PLUS: Standard-Lieferumfang



1. **Pacojet 2 PLUS Gerät**
Zum Pacossieren® tiefgefrorener Lebensmittelzubereitungen mit Wiederholfunktion und neuem Flügel-Verschlussystem
2. **2 Pacossier®-Becher**
aus Chromstahl mit dicht verschließenden Deckeln
3. **Schutzbecher**
4. **Spritzschutz**
5. **Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“***
Titannitrid gehärtet
6. **Spüleinsatz**
7. **Becherdichtung**
8. **Reinigungseinsatz**
9. **Spatel**
10. Internationales **Rezeptbuch Pacojet 2 PLUS**
11. Bedienungsanleitung (ohne Abb.)

Technische Daten	
Nennleistung	950W
Netzspannung (Varianten)	220–240V/50–60Hz 100–120V/50–60Hz
Abmessungen (mm)	498 x 182 x 360mm (H x B x T)
Nettogewicht	15,7 kg
Becher-Kapazität	1,2l (H: 135 mm, Ø 130mm)
Maximales Becher-Füllvolumen	0,8l = 10 Portionen
Ideale Pacossier®-Temperatur für tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen	-18 °C bis -23 °C
Überdruck	ca. 1 bar

5 Jahre Sondergarantie auf den bürstenlosen Motor bei Registrierung.

*Der Pacossier®-Flügel „Gold-PLUS“ sowie das Pacojet 2 PLUS-spezifische Coupe Set sind **nicht** mit Pacojet 1, Pacojet Junior und Pacojet 2 kompatibel.

Pacojet AG
6300 Zug | Schweiz
Tel. +41 41 729 49 60
info@pacojet.com
www.pacojet.com

WHEN COOKING BECAME SWISS.®