



PROCESADOR DE ALIMENTOS

PACO[®]
J E T

El Sistema
de cocina
indispensable



WHEN COOKING BECAME SWISS.™



Resultados de Calidad

Sorbetes y Helados



Rellenos de Carne y Mousses

Sopas y Concentrados

Masas y Rellenos



El secreto detrás de la última experiencia culinaria

De ayudante secreto de los mejores chefs, a una necesidad absoluta: Pacojet se ha convertido a indispensable en las cocinas profesionales exitosas en todo el mundo. ¿Por qué? Este sistema de cocina único combina la creatividad sin límite con resultados excelentes mientras ahorra los costos.

Pacotizar es el proceso de micro-procesar preparaciones de comida fresca, ultra-congelada a una textura suave sin tener que descongelar. Así es como las creaciones culinarias nacen en su forma pura y natural – una experiencia superlativa para todos los sentidos:

- **Una explosión de sabor en la lengua:**
El proceso de pacotizar aumenta la superficie de los ingredientes muchas veces, intensificando los aromas.
- **Una explosión de color:**
La técnica especial de procesamiento conserva los colores naturales frescos de sus ingredientes.
- **Sensación suave y aterciopelada:**
El proceso de pacotizar produce texturas ultra finas y aireadas.

¡Deleite a tus clientes con sensaciones y sabores exquisitos!

La manera fácil de tener la fina cocina



El proceso de pacotizar redefine los métodos clásicos de preparación desde el principio. El punto de partida es el uso de ingredientes frescos – hierbas, vegetales, pescado, carne o frutas. No importa lo que quiere crear con Pacojet, puede alcanzar su meta en tres pasos fáciles.

1. Preparar > 2. Congelar y guardar > 3. Pacotizar

• Carga de trabajo reducida:

Tareas que consumen mucho tiempo como pelar, colar, blanquear, baño de agua con hielo, etc. ya no son necesarias.

• Listo para servir à la minute:

Las creaciones ultra-congeladas son siempre frescas y tienen acceso rápido – que aumenta la flexibilidad.

• Recetas garantizadas a tener éxito:

Resultados excelentes cada vez en tres pasos sencillos.

Vea usted mismo: la preparación de comida de la más alta calidad realmente es tan sencilla.



Preparar y llenar:

Preparación fácil de ingredientes frescos (cortados en trozos, añadir líquido).



Congelar y guardar:

Congelar para por lo menos 24 horas a 0°F (-18°C) mínimo a -9°F (-23°C) máximo.



Pacotizar porciones individuales:

Para servicio o mise en place.

Maximizando calidad y valor



Costos de alimentos optimizados:
Mucho más allá del filete – preparar comidas completas con casi ningún desperdicio de alimentos.



Ahorro de tiempo considerable:
Ahora los pasos laboriosos de trabajo como colar y enfriar en un baño de agua con hielo no son necesarios.



Resultados de la más alta calidad:
Éxito garantizado – sus clientes seguirán volviendo por más.



Elegir a Pacojet es invertir en su propio éxito. Este sistema de cocina maximiza los ahorros de costos, reduce la carga de trabajo y elimina la sobreproducción y desperdicio de alimentos.

• **Conserva la frescura:**

Se procesan ingredientes frescos inmediatamente y se guardan ultra-congelados en un vaso de pacotizar.

• **Utilización total:**

Se optimizan los costos de alimentos al poder procesar los ingredientes en su totalidad – incluyendo restos de comida de alta calidad y rica en nutrición, como cáscaras de frutas y tallos de vegetales.

• **Producción interna económica:**

Se puede preparar componentes claves del menú por adelantado, listos para servir a la minute.

• **Control de porciones calibrado:**

Se procesa solamente la cantidad que se necesita – lo demás se mantiene ultra-congelado.

• **Valor agregado:**

Los resultados exquisitos conducen a una mayor satisfacción del cliente.

Una inversión de alto beneficio: Pacojet mejora de forma sostenible la eficiencia de su cocina.

Ahorra dinero con Pacojet

Calculación de muestra, sopa de brócoli

Concentrado preparado con tallos de brócoli

	€/kg	Total
0,4kg tallos de brócoli	2,00	0,80
0,3l caldo vegetal	1,00	0,30

Rendimiento 1 vaso de pacotizar

Base de sopa

0,5l crema de leche	2,40	1,20
0,7l caldo	1,00	0,70
Especias	1,00	1,00

Costos totales 4,00

Rendimiento 2 litros

de sopa = 10 porciones

Costo por porción	0,40 €
Precio posible por porción	5,00 €



La sopa de brócoli preparada de los tallos es un ejemplo de **cómo Pacojet agrega valor.**





Calidad

Tecnología precisa

hecha en Suiza



‘Perfección hasta el último detalle’ ha sido el mantra de Pacojet para 25 años. Como la invención en sí, la producción de este sistema de cocina revolucionaria es **100% Suiza**. Su tecnología de precisión excepcional cumple con los más altos estándares de calidad. Es por eso que estamos seguros de ofrecer una garantía especial de 5 años en el motor sin escobillas de Pacojet 2, el cual es potente y prácticamente sin desgaste.

Fácil de usar y precisa – así funciona Pacojet.

- Operación fácil de pantalla táctil
- Control de porciones específicos del menú: Pacotizar el contenido entero del vaso de repente, en 10 porciones calibradas precisamente según sea necesario, o incluso en porciones decimales.
- Modo de presión de aire seleccionable con despresurización automática
- Función de monitoreo y rescate para vasos sobrellenados
- Ajustes del usuario programables
- Limpieza higiénica del área de comida, simple y guiada por la pantalla
- Contador de porciones para monitorear la capacidad total

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

¡Una promesa de calidad en la que puede confiar!

Ganancia

vaso por vaso



Cantidad de vasos recomendados basada en la cantidad de clientes y aplicaciones										
	Mousses/ Rellenos de carne	Concentrados	Sopas/ Purees	Masas/ Rellenos	Helados	Sorbetes	Preparaciones especiales	Limpieza	Reserva	Vasos Requeridos
Clientes	Cantidad de vasos por aplicación									Total
hasta 20	2	2	4	2	6	4	2	1	1	24
20-60	3	3	6	3	9	6	3	1	1	35
60-90	4	4	8	4	12	8	4	1	1	46
90-120	6	6	12	6	18	12	6	1	1	68

Haga que su **sistema de cocina Pacojet sea aún más rentable** asegurándose de **tener la cantidad óptima de vasos disponibles a mano**. Los requisitos se basan en el número promedio de clientes y aplicaciones. Estaremos encantados de asesorarle sobre la cantidad más ventajosa para sus necesidades.

El paquete Básico de Pacojet 2

Contenido estándar entregado



1. **La máquina Pacojet 2**
Pacotiza preparaciones de alimentos ultra-congelados; corta, pica y bate preparaciones de alimentos no congelados
2. **2 vasos de pacotizar**
(acero inoxidable) con tapas
3. **Vaso de protección**
4. **Protector contra salpicaduras**
5. **Cuchilla de pacotizar** "Estándar"
6. **Anillo de enjuagado**
7. **Anillo de junta y dispositivo de limpieza**
8. **Espátula**
9. **Libro de recetas**
internacionales
10. Manual de instrucciones
(no mostrado)

Especificaciones del producto	
Potencia nominal	950W
Voltaje (variantes)	220-240V/50-60Hz 90-120V/50-60Hz
Dimensiones (mm)	498 x 182 x 360mm (L x A x P)
Peso neto	15,7kg
Capacidad del vaso	1,0l (H: 135mm, Ø 130mm)
Volumen máximo de llenado	0,8l
Temperatura ideal para pacotizar preparaciones ultra-congeladas	-18 °C bis -23 °C 0 °F a -9 °F
Sobrepresión	aprox. 1 bar



Vasos de pacotizar adicionales
Conjunto de 4, 6 o 10 vasos

Accesorios opcionales

Cuchilla de pacotizar "Dorada"



Endurecida con nitrato de titanio

Hielera (para 4 vasos)



No se incluyen los vasos de pacotizar ni las tapas

Tapas para vasos de pacotizar en varios colores

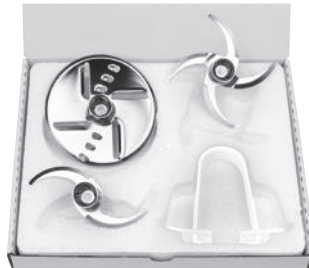


Tapas de colores para vasos; conjunto de 10 tapas por color

Coupe Set para Pacojet 2 (pinzas para sujetar los cortadores, disco de batir, cortador de 2 cuchillas, cortador de 4 cuchillas)

Al elegir comprar el Coupe Set, puede ampliar la **versatilidad de Pacojet 2** y procesar alimentos frescos no congelados.

Coupe Set para Pacojet 2



Pinzas para sujetar en forma segura los cortadores con cuchillas afiladas



Disco de batir

Crema, claras de huevos, cremas de frutas, batidos, y mucho más.



Cortador de 2 cuchillas

Picado áspero: hierbas, vegetales, carne, pescado



Cortador de 4 cuchillas

Texturas finas: rellenos de carne, pures, mousse (p.ej. terrinas, pasteles)



Crema suave de frambuesa



Tártaro recién preparado con guacamole



Mousse aireado de salmón ahumado



Descubre **la variedad completa** de usos potenciales



Sorbetes y
Helados

Rellenos de
Carne y Mousses

Sopas y
Concentrados

Masas y
Rellenos

Pacojet AG
6300 Zug | Schweiz
Tel. +41 41 729 49 60 | Fax +41 41 710 25 38
info@pacojet.com
www.pacojet.com

WHEN COOKING BECAME SWISS.™



Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

