

Distinguiti per una qualità indimenticabile.
Il nuovo Pacojet 4.



Un partner affidabile.



Dal segreto meglio custodito tra i migliori chef a un dispositivo da cucina assolutamente indispensabile. In migliaia di cucine professionali di successo in tutto il mondo, gli chef servono la loro passione per la qualità con l'aiuto di Pacojet. Questo perché questo sistema di cottura unico consente loro di utilizzare ingredienti freschi di mercato per produrre una varietà illimitata di piatti di alta qualità: sorbetti, gelati, farse, mousse, zuppe, concentrati, impasti, pastelle e molto altro.

Tramite la pacossatura® con sovrappressione vengono ridotte in micro purea preparazioni di alimenti congelati freschi senza previo scongelamento.

Così i composti possono essere utilizzati al meglio nella loro forma pura e naturale. Il risultato è un'esperienza di gusto unica, che può essere ricreata in qualsiasi momento semplicemente premendo un tasto.

Sperimentare Pacojet con tutti i sensi.

Un'esplosione di gusto sulla lingua

Tramite la pacossatura® il volume degli ingredienti aumenta in modo significativo. Questo rende gli aromi più intensi.



Un fuoco d'artificio di colori

Tramite la speciale lavorazione della pacossatura® gli aromi degli ingredienti diventano più intensi e i colori freschi e naturali rimangono invariati.

Una consistenza cremosa e delicata al palato

Si creano texture particolarmente ultrafini e spumose perché tramite la pacossatura®, che lavora con una pressione fino a ca. 1,2 bar, si riducono gli alimenti in micro purea.



pacojet

Un sistema.
Molte applicazioni.



Pacojet è altamente versatile, offrendoti applicazioni praticamente illimitate: dai pesti aromatici e ripieni creativi di macron, alla mousse di formaggio di capra leggera e ariosa. Ogni piatto è garanzia di assoluta perfezione. Scatenala tutto il potenziale del tuo Pacojet e crea un'ampia gamma di piatti.





Pacossatura®. Un processo semplice e veloce per un risultato perfetto.

Pacossare® inizia con ingredienti freschi di mercato. Qualunque cosa tu voglia realizzare con Pacojet, bastano tre semplici passaggi per ottenere risultati di alta qualità.

1

Preparare e riempire

Preparazione semplice degli ingredienti freschi: tagliarli a pezzi e aggiungere il liquido



2

Congelare e conservare

Almeno 24 ore
a -20°C



3

Pacossare® per porzione

Per servizio o
mise en place



Un salto di qualità nella tecnologia.
Il nuovo Pacojet 4.



Funzioni innovative per un'esperienza efficiente di pacossatura®

Il Pacojet 4 supporta le esigenze individuali della tua cucina e rende possibile risultati eccezionali con una produttività massima.



①

Novità: Jet® mode

Scelgi tra la pacossatura® nel classico modo Pacossare® in 4 minuti o in modo Jet in 90 secondi. Con il modo Jet si possono preparare con grande velocità determinate ricette con alto contenuto di grassi e zucchero (p. es. gelati). Così la produttività può aumentare ulteriormente.

②

Lavorare con sovrappressione e pressione normale

Quando si utilizza la sovrappressione, il Pacojet funziona fino a 1 bar. Ciò si traduce in un ampliamento del volume di ca. 20–30%. Questo è l'ideale per creare cibi come mousse dalla consistenza cremosa-leggera e per intensificare i sapori.



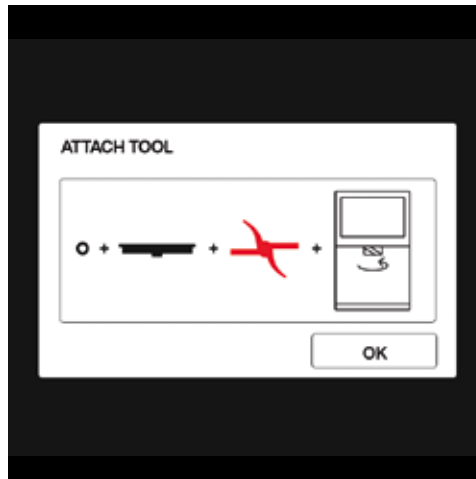
③

Funzione di ripetizione automatica ampliata

Pacossare® in ripetizione fino a 10 volte. Ciò si traduce in consistenze particolarmente leggere e cremose con la massima efficienza nel tempo.

Funzionalità intelligenti per un uso facile e sicuro.

Le funzioni intelligenti del Pacojet 4 offrono una guida pratica all'utente e i flussi di lavoro possono essere ulteriormente standardizzati.



Facile da usare

Ampio touchscreen

L'ampio touchscreen fornisce una guida utente intuitiva con una funzione di assistenza animata. L'interfaccia utente è progettata per l'uso in ambienti di cucine professionali.

Salva le impostazioni della ricetta

Il salvataggio e il caricamento delle impostazioni per preparare le tue ricette preferite rende la tua cucina ancora più efficiente.

Funzione standby

Durante lunghi periodi di inattività, Pacojet passa alla modalità standby di risparmio energetico (il periodo di inattività può essere regolato), ma è immediatamente pronto per l'uso toccando il display.

Facile processo di pulizia

Puoi pulire il tuo Pacojet molto facilmente in due fasi utilizzando le pastiglie detergenti Pacojet Cleaning Tabs.

Lavora in sicurezza

Sistema di controllo

I sistemi di controllo del Pacojet 4 aiutano nel corretto utilizzo del dispositivo e lo proteggono dai danni.

La funzione di controllo dello strumento assicura che il relativo strumento sia fissato nel modo corretto.

Con la funzione di rilevamento del paraspruzzi, puoi essere certo che il paraspruzzi sia posizionato correttamente.

La funzione di rilevamento del livello di riempimento ti avvisa quando il becher di pacossatura® è troppo pieno.

Funzione WIFI

Il collegamento del Pacojet tramite WIFI consente al centro di assistenza Pacojet di rilevare le fonti di errore in modo rapido e semplice.



Essential Pacojet accessories.

I pratici accessori Pacojet sono essenziali per ottenere i collaudati risultati di alta qualità durante la pacotizzazione® e per ampliare le possibilità di lavorazione della Pacojet.



The Pacojet Coupe Set

Con Pacojet Coupe Set, la funzionalità del Pacojet viene ampliata per includere la lavorazione di alimenti non congelati.

Lama Coupe Set

La lama Coupe Set è ideale per tritare carne, pesce, verdure, erbe aromatiche, frutta, noci, ecc.



Disco per montare

Il disco per montare è adatto per la lavorazione di alimenti liquidi come panna e albume d'uovo, e per la preparazione di creme di frutta, frullati, bevande miste, ecc.

Pacojet Cleaning Tabs

Il Pacojet 4 può essere pulito rapidamente in due fasi con la semplice pressione di un pulsante e senza apparecchiature aggiuntive. Le pastiglie detergenti Pacojet di alta qualità sono il detersivo perfetto per questo compito: sono state sviluppate appositamente per la pulizia professionale ed efficiente dei dispositivi Pacojet. Puliscono in modo antibatterico, sono compatte e molto facili da usare.



Ciò che Pacojet ha incarnato per 30 anni.



Creatività illimitata e diversità

in modo che tu possa evocare piatti unici



Esperienze di gusto dal successo assicurato

che possono essere facilmente riprodotte in qualsiasi momento premendo un pulsante



Flussi di lavoro efficienti

compiti che richiedono molto tempo come ad esempio la sbucciatura sono superflui



Flessibilità in cucina

grazie alle preparazioni congelate in precedenza e all'occorrenza sempre fresche e pronte velocemente per essere servite.



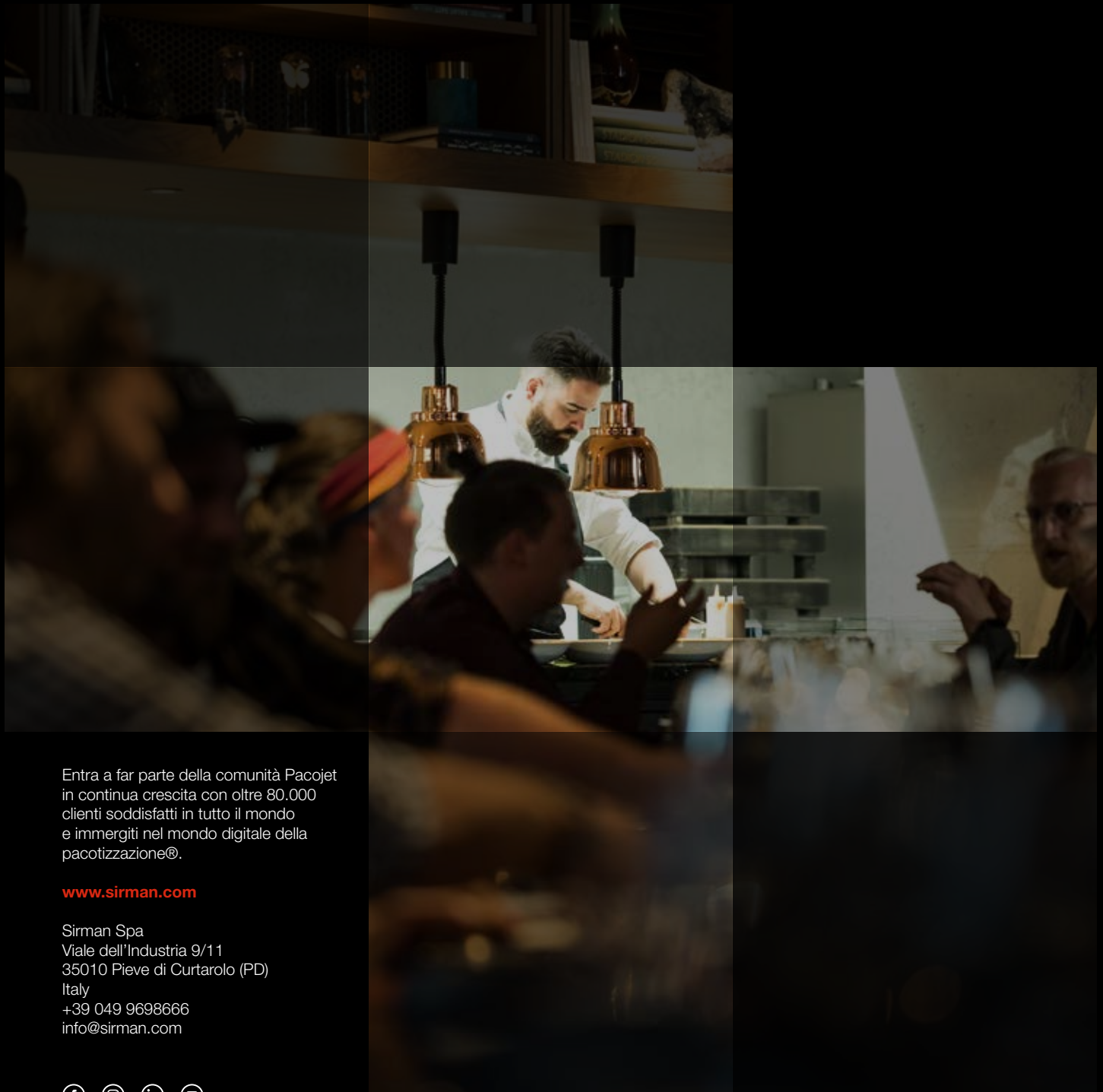
Produzione sostenibile, conveniente

senza scarti (si possono includere bucce di frutta e gambi delle verdure, che apportano gusto e preziose sostanze nutritive) e senza sovrapproduzione



Investimento proficuo

con ammortamento entro sei mesi



Entra a far parte della comunità Pacojet in continua crescita con oltre 80.000 clienti soddisfatti in tutto il mondo e immergiti nel mondo digitale della pacotizzazione®.

www.sirman.com

Sirman Spa
Viale dell'Industria 9/11
35010 Pieve di Curtarolo (PD)
Italy
+39 049 9698666
info@sirman.com

