

# Pacojet

## 帕可傑食品調理機

來自  
瑞士

廚房的

法拉利

PACO  
JET

More Efficiency

+

More Creativity

+

More Taste

+

More Satisfied guests

||

More Profit !



[www.pacojet.info](http://www.pacojet.info)

Tel: +44 07830 316 090

Email: [email@pacojet.info](mailto:email@pacojet.info)

# Pacojet 是一台瑞士製造

集科技工藝及多功能性、實用性為一體的食品調理機

它能為您創造

冰淇淋、冰沙、濃湯、醬汁、慕斯、香料、蒸食及無限可能的料理

## 讓餐飲業成為使用Pacojet最為廣泛頻繁的行業

薪資成本觀點:

一台Pacojet可以取代一流的甜點師傅替餐廳節省人力成本。

工作效能觀點:

Pacojet是一台容易操作的廚房設備，不佔空間製作快速，容易清洗整理。

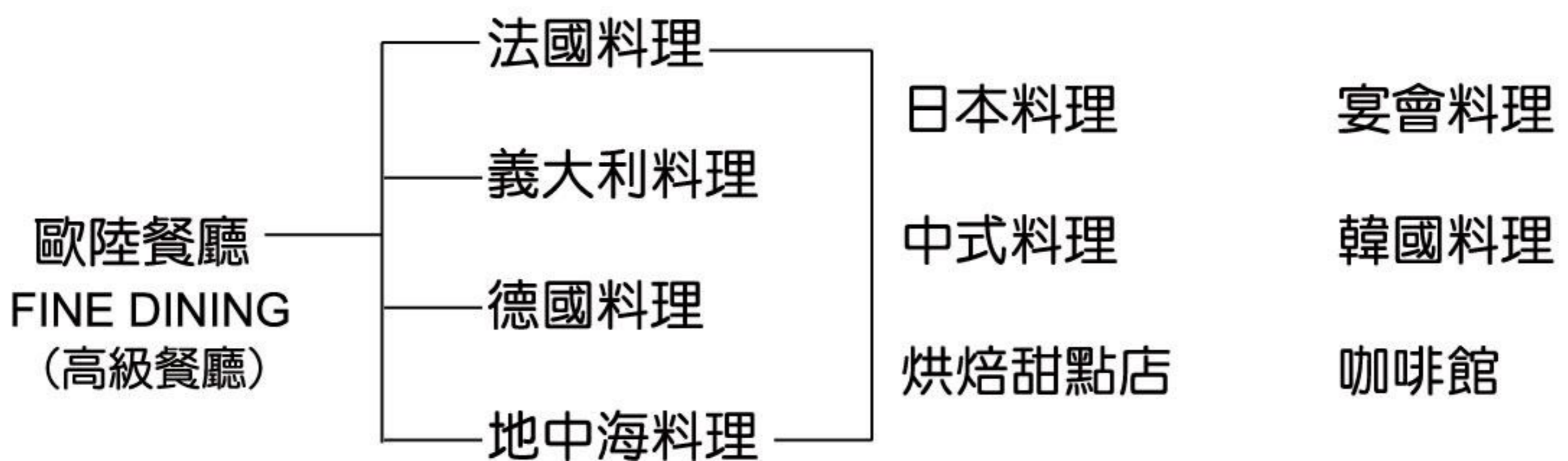
品質效率觀點:

料理的最佳幫手，不但可以協助主廚研發多樣菜單並能有效控制品質不致口味產生落差。



## Pacojet 產品對高級餐廳的功能

是可以縮短廚師對料理的時間並能有效控製品質



準備各式各樣的冷凍點心，並使用 Pacojet，例如：鳳梨冰沙將是這麼簡單且容易達成！

1



將一個新鮮的鳳梨剝皮並切成塊狀25.oz(700g)，將它裝於一公升鋼杯中並加入糖水及果汁填滿。

2



放置在冷凍庫-4.F(-20.C)24小時(完整鎖住新鮮和美味!)。當您想製作冰沙時將它從冷凍庫中取出。

3



將它放入Pacojet並啟動高速度刀片(2000rpm)使其運作，大約在4分鐘之內即可完成您要的鳳梨冰沙。

4



結果將會得到一個令人難以置信光滑且乳脂化的鳳梨冰沙。



5



一個高品質且最天然的鳳梨冰沙即完成。

準備好各種款式的鋼杯在冷凍庫大約在10.F到5.F(-12.C到-15.C)，所有使用過的鋼杯都可以不斷的重覆使用。



**A Pacojet-system includes:**

- 1 Pacojet machine
- 1 pacotizing blade
- 1 spray guard
- 2 pacotizing beakers w. lid
- 1 outer "protective" beaker
- 1 chrome spatula
- 1 use instructions
- 1 recipe book
- cleaning kit:
  - 1 washing insert
  - 1 sealing ring
  - 1 rinsing ring



**Technical Specifications**

- Voltage: 220 - 240 volt / 50 cycle or 220 - 240 volt / 60 cycle or 110 - 120 volt / 60 cycle
- Rated power: 1000 watt
- Dimensions: width 20 cm / 8 inch depth 36 cm / 15 inch height 50 cm / 20 inch
- Net weight: 14 kg / 30 lb
- Beaker capacity: 1 liter / 1.2 qt
  - max. fill 0.8 liter (28 fl oz)
  - diameter 13 cm / 5 inch
  - height 13.5 cm / 5.2 inch
- Blade revolution: 2000 rpm
- Air pressure: 1.2 bar / 17 lb in2
- Ideal pacotizing temperature: -20°C / -4°F

**The Coupe-Set kit includes:**



**2-blade cutter**

for coarse texture: meat/fish (e.g. tartare), herbs etc.

**4-blade cutter**

for fine texture: mousses, purees (e.g. terrines/pâtés)

**whipping disc**

to whip cream, egg whites or mix/foam, fruit-based creams, milk shakes etc.



**更有效率!**

**更多創造力!**

**更多美味!**

**更多滿意的客人!**

**創造利潤!**



Pacojet 於2007年7月StarChefs Pacojet 配方大賽



配方大賽得主Mr.Gardner& Michael 說明Pacojet為創造廚藝的延伸

Pacojet為歐美日各大飯店餐廳米其林廚師不可或缺的利器

### 代理商

奇潔有限公司  
CHI JEIH Co.LTD  
台北縣蘆洲市永安南路一段1巷1弄11號4樓  
Tel:886(2)8982-1449  
Fax:886(2)8982-1539  
Email:cj.office@msa.hinet.net  
www.c24j.com

### 經銷商