

**pacojet**

**BRÖNNUM**

Skil dig ud med uforglemmelig kvalitet.  
Den nye Pacojet 4.



pacotizing® excellence since 1992

## En pålidelig partner.



Fra en topkoks bedst bevarede hemmelighed til et absolut must-have køkkenudstyr. I tusindvis af succesrige professionelle køkkener verden over, serverer kokke deres passion for kvalitet med hjælp fra Pacojet. Det skyldes, at dette unikke madlavningssystem giver dem mulighed for at bruge friske ingredienser fra markedet til at fremstille en ubegrænset mangfoldighed af højkvalitetsretter: sorbeter, iscreme, fars, mousser, supper, koncentrat, dej, dejblandinger og meget mere.

Pacotizing® involverer mikro-puréring af friske, dybfrosne fødevarer ved overtryk uden optøning. Dette gør det muligt for fødevarerne at skinne i deres rene og mest naturlige form. Det resulterer i en unik smagsoplevelse, som du kan genskabe når som helst ved et tryk på en knap.

## Experience with all the senses.

### Smagsekspllosioner på tungen

Pacosering® øger betydeligt overfladearealet af ingredienserne. Dette intensiverer deres smage.



### En fest for øjnene

Den særlige pacoserings®-proces bevarer fødevarernes friske, naturlige farver.

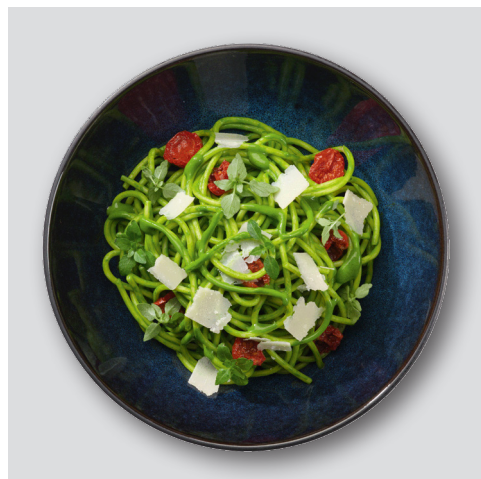
### En cremet, delikat tekstur

Fordi pacotizing® mikro-puréer ingredienserne og inkorporerer op til ca. 1 bar lufttryk, skabes ultrafne og luftige teksturer.



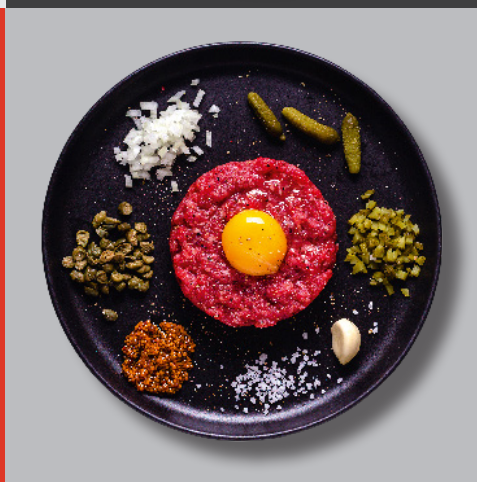
pacojet

Et system.  
Mange anvendelser.



Pacojet er yderst alsidig, og tilbyder dig næsten ubegrænsede anvendelsesmuligheder – fra aromatiske pestoer og kreative macaron fyld til luftig gedeost-mousse. Og hver ret er garanteret at være ren perfektion. Udnyt det fulde potentiale af din Pacojet og skab et bredt udvalg af retter.

Inspirerende opskrifter  
Du kan finde masser af opskrifter på [www.pacojet.com](http://www.pacojet.com) eller i den gratis Pacojet App.





## Pacotizing®. En hurtig og nem proces for retter af topkvalitet.

Pacosering® starter med friske råvarer fra markedet. Uanset hvad du vil lave med Pacojet, kræver det kun tre enkle trin for at opnå resultater af topkvalitet.

1

### Forbered og fyld

Simpel forberedelse af de friske ingredienser: Skær i stykker og tilsæt væske.



2

### Frys og opbevar

I mindst 24 timer ved -20°C.



3

### Pacoser® pr. portion

Til servering eller forberedelse



Et teknologisk kvantespring.  
Den nye Pacojet 4.



## Innovative indstillinger for en effektiv pacoserings®-oplevelse.

Pacojet 4 understøtter dig med de specifikke krav i dit køkken. Dens funktioner leverer enestående resultater med maksimal produktivitet.



①

### Ny: Jet® mode

Vælg mellem pacosering® med den klassiske pacoserings®-cyklus på 4 minutter eller Jet®-cyklus på 90 sekunder. Jet®-cyklusen gør det muligt hurtigt at forberede visse opskrifter med højt sukker- og fedtindhold (f.eks. iscreme). Dette betyder, at du kan øge din produktivitet yderligere.

②

### Arbejd med overtryk og normalt tryk

Når der anvendes overtryk, arbejder Pacojet med op til 1 bar. Dette resulterer i en volumenuddvidelse på ca. 20-30%. Dette er ideelt til at skabe fødevarer som mousser med en cremet let konsistens og til at intensivere smage.



③

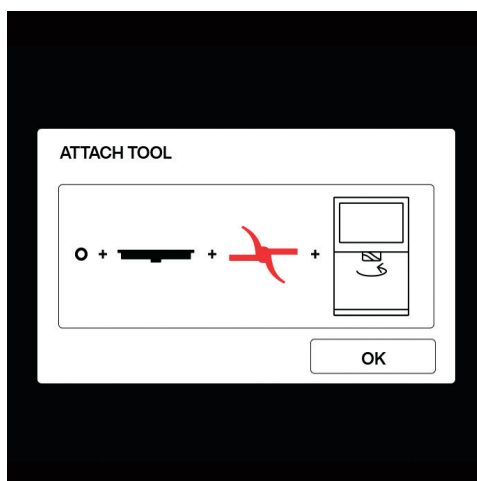
### Udvidet automatisk gentagelsesfunktion

Pacosering® med gentagelse op til 10 gange. Dette resulterer i særligt lette og cremede konsistenser med maksimal tidsmæssig effektivitet.



## Intelligente funktioner for nem og sikker brug.

Pacojet 4's intelligente funktioner tilbyder praktisk brugervejledning, og arbejdsgegne der yderligere kan standardiseres.



### Nem betjening

#### Large touchscreen

Stort touchscreen, som giver intuitiv brugervejledning med en animeret hjælpefunktion. Brugerfladen er designet til brug i professionelle køkkenmiljøer.

#### Gem opskriftsindstillinger

Gemme og indlæse indstillinger for at tilberede dine yndlingsopskrifter gør dit køkken endnu mere effektivt.

#### Standby funktion

Ved længere perioder med inaktivitet skifter Pacojet til energibesparende standby-tilstand (inaktivitetsperioden kan justeres), men er straks klar til brug, når du rører ved displayet.

#### Nem rengøringsproces

Du kan nemt rengøre din Pacojet i to trin ved hjælp af Pacojet-rengøringsstabletterne.

### Arbejd sikkert

#### Automatisk dedektering

Dedektering af udstyr i Pacojet 4 hjælper med korrekt brug af din Pacojet og beskytter den mod skader.

Funktionen til værktøjsdedektering sikrer, at det korrekte værktøj er korrekt monteret.

Med funktionen til dedektering af kan du være sikker på, at sprøjteskjoldet er placeret korrekt.

Funktionen til dedektering af indholdet giver dig besked, når pacoserings®-bægeret er overfyldt.

#### WI-FI

Ved at forbinde Pacojet via WI-FI kan Pacojet Service Center hurtigt og nemt lokalisere fejl.



## Essentielt Pacojet-tilbehør.

Det praktiske Pacojet-tilbehør er essentielt for at opnå de testede topkvalitetsresultater ved pacosering® og for at udvide mulighederne af Pacojet.



### Pacojet Coupe Sæt

Med Pacojet Coupe sættet udvides Pacojets funktionalitet til også at omfatte forarbejdning af ikke-frosne fødevarer.

#### Coupe kniv sæt

Coupe kniv sættet er ideelt til hakning af kød, fisk, grøntsager, urter, frugt, nødder osv.

#### Piskeskive

er velegnet til forarbejdning af flydende fødevarer som fløde og æggehvider, og til fremstilling af frugtcremer, milkshakes, osv.



### Pacojet Rengøringsstabs

Pacojet 4 kan hurtigt rengøres i to trin ved et tryk på en knap og uden yderligere udstyr. De høj kvalitets Pacojet Rengøringsstabs er det perfekte rengøringsmiddel til opgaven: de er specifikt udviklet til professionel og effektiv rengøring af din Pacojet. De rengør antibakterielt, og er kompakte og meget nemme at bruge.



Du kan finde mere information om tilbehøret på

[www.bronnum.dk](http://www.bronnum.dk)

## Hvad Pacojet har stået for i 30 år.



Ubegrænset kreativitet og mangfoldighed

så du kan trylle unikke retter frem



Smagsoplevelser, der med garanti imponerer

og som let kan genskabes når som helst med et tryk på en knap



Effektive arbejds gange

der ikke kræver tidskrævende opgaver såsom at skrælle



Fleksibilitet i køkkenet

takket være brugen af dybfrosne fødevarer, der er forberedt på forhånd og tilgængelige når som helst, friskt og hurtigt, når der er brug for dem til servering



Bæredygtig, omkostningseffektiv produktion

med nul spild (inklusive høj kvalitets smags- og næringsstofbærere som frugtskræller og grøntsagsstængler) og ingen overproduktion



Lønsom investering

med en hurtig afskrivning.

pacojet



Bliv en del af det stadigt voksende Pacojet-fællesskab med over 80.000 tilfredse kunder verden over og fordyb dig i den digitale verden af pacosering®.

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

Pacojet International AG  
Suurstoffi 14  
6343 Rotkreuz  
Switzerland

+41 58 510 67 00  
[info@pacojet.com](mailto:info@pacojet.com)



KONGELIG HØRLEVERANDØR  
OLUF BRØNNUM & CO A/S  
ESTABLERT 1874  
**BRØNNUM**

Officiel forhandler af Pacojet i Danmark

[www.bronnum.dk](http://www.bronnum.dk)

Oluf Brønnum & Co A/S  
Ellekær 10  
2730 Herlev

+45 44 88 84 00  
[mail@bronnum.dk](mailto:mail@bronnum.dk)

pacotizing® excellence since 1992