

rasojet

Расоjet 4 — качество, надежность, эффективность!



Пакотирование ® с 1992 года

Ваш надежный партнер



От самого тайно хранимого секрета среди лучших шеф-поваров до безусловного must-have устройства на кухне. В тысячах успешных заведений по всему миру шеф-повара воплощают свою страсть к кулинарии с помощью Расоjet. И все потому, что эта уникальная система приготовления позволяет им использовать свежие ингредиенты для приготовления безграничного разнообразия блюд: фарша, муссов, супов, кремов, теста, кляров и многого другого.

Процесс пакотизации® включает в себя приготовление микро-пюре из свежих продуктов глубокой заморозки с использованием избыточного давления без размораживания. В результате чего получаются блюда и рецепты с уникальным вкусом, которые Вы можете готовить снова и снова в любое время нажатием всего одной кнопки.

Непревзойденные вкусовые ощущения!

Великолепный вкус!

При пакотировании® ингредиенты подвергаются полноценному процессу обработки и смешивания. Это усиливает их аромат.



Насыщенный цвет!

Пакотирование® сохраняет свежий, естественный вид и цвет продуктов.

Сливочный, нежный вкус во рту!

Поскольку пакотирование® превращает ингредиенты в микропюре и использует всего 1 бар давления воздуха, это создает ультратонкие и воздушные текстуры.



расоjet

Один аппарат.
Множество применений.



Расоjet — универсальный аппарат, который предложит Вам практически безграничные возможности применения - от ароматных песто и креативных начинок для макаронс до воздушно - легкого мусса из козьего сыра. И каждое блюдо гарантированно по достоинству оценится и запомнится Вашими клиентами. Раскройте весь потенциал Вашего Расоjet!





Пакотирование - быстрый и легкий процесс приготовления

Процесс пакотирования® начинается с закупки свежих продуктов на рынке. Независимо от того, что бы Вы хотели приготовить, для получения великолепных результатов Вам потребуется произвести три простых шага.

1

Приготовление заготовок

Нарежьте свежие ингредиенты на кусочки и поместите их в контейнер. Добавьте жидкость.



2

Заморозка и хранение

Поместите контейнер в морозильную камеру на время, не менее, чем 24 часа при температуре -20°C .



3

Пакотизация®

Установите стакан в аппарат и выберите количество порций.



Pacojet 4.

Инновационный аппарат нового поколения!



Настройки аппарата для эффективного пакотирования.

Аппарат Расоjet 4 идеально подстроится под конкретные потребности Вашей кухни. Его функциональные возможности гарантируют непревзойденные результаты при максимальной производительности.



①

Новинка: Режим Jet

Выбирайте между пакотированием® в классическом режиме за 4 минуты или в режиме Jet за 90 секунд. Режим Jet позволяет очень быстро готовить определенные рецепты с высоким содержанием сахара и жира (например, мороженое). Это означает, что Вы можете еще больше повысить свою производительность.

②

Работа с избыточным и нормальным давлением

При использовании избыточного давления Расоjet работает при давлении в 1 бар. Это приводит к увеличению объема до 20-30%. Идеально подходит для приготовления таких продуктов, как муссы с легкой, кремовой консистенцией и для усиления вкуса.



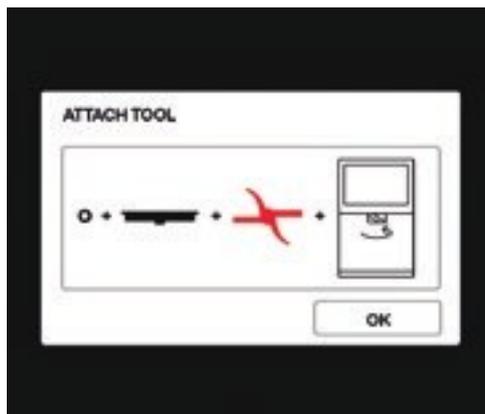
③

Расширенная функция автоматического повтора

Пакотирование® при повторении до 10 раз подряд! В результате получается особенно легкая и кремообразная консистенция с максимальной экономией времени.

Интеллектуальные функции для легкого и безопасного использования

Интеллектуальные функции Pacojet 4 гарантируют пользователю легкость и простоту использования, а рабочие процессы становятся более автоматизированными, простыми и приятными.



Простота использования

Большой сенсорный дисплей

Большой сенсорный экран с клавишами анимированной помощи. Интерфейс пользователя специально разработан для профессиональных кухонь.

Сохранение настроек рецептов

Сохранение и загрузка настроек для приготовления Ваших любимых рецептов сделает Вашу кухню еще более эффективной.

Режим ожидания

Во время длительных периодов бездействия Pacojet переключается в энергосберегающий режим ожидания (данный период можно регулировать), но при прикосновении к дисплею он мгновенно готов к использованию.

Легкая очистка

Вы сможете легко очистить свой аппарат в два этапа, используя очищающие капсулы Pacojet.

Работайте безопасно

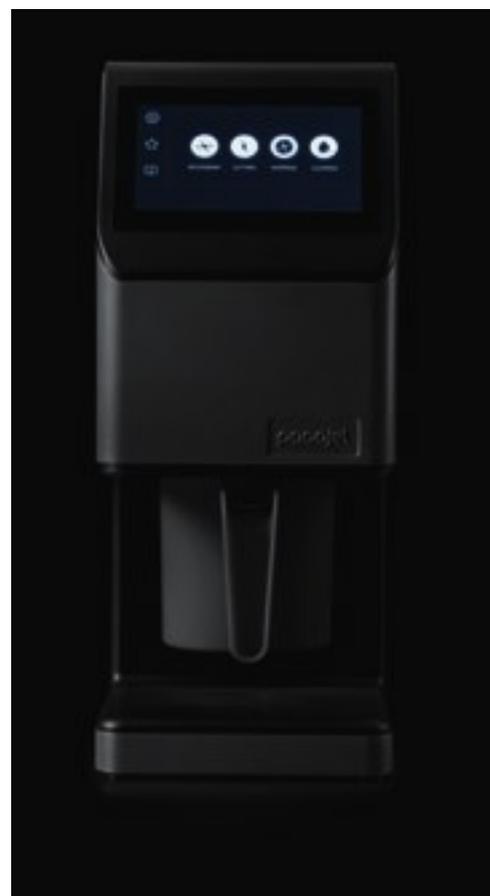
Режим обнаружения ошибок

Режимы обнаружения ошибок Pacojet 4 помогают в правильном использовании устройства и защищают его от повреждений. Функция корректной установки инструментов гарантирует, что правильный инструмент был закреплен должным образом. С помощью функции обнаружения защитной крышки можно быть уверенным в правильности ее установки.

Функция определения уровня заполнения уведомит Вас, когда стакан для пакотирования будет слишком полон.

Функция Wi-Fi

Подключение Pacojet через WI-FI позволяет сервисному центру Pacojet быстро и легко обнаружить источники ошибок.



Важные аксессуары Pacojet

Практичные аксессуары Pacojet необходимы для достижения проверенных результатов высочайшего качества при пакотировании® и для расширения возможностей аппарата Pacojet.

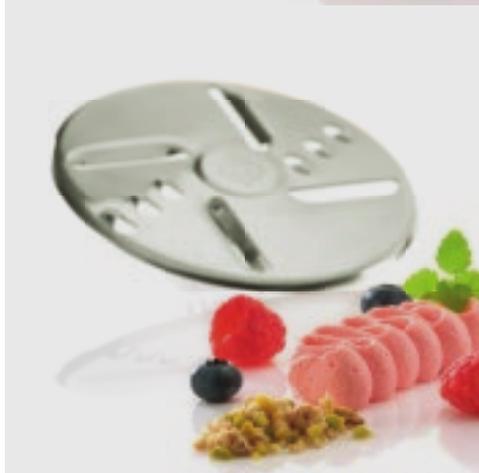


Pacojet Coupe Set — набор ножей

С набором ножей Pacojet Coupe, вы с легкостью сможете перемешивать и обрабатывать незамороженные продукты.

Нож Set blade

Нож Coupe Set идеально подходит для измельчения мяса, рыбы, овощей, зелени, фруктов, орехов и т.д.



Диск для взбивания

Диск для взбивания подходит для обработки жидких продуктов, таких как сливки и яичные белки, а также для приготовления фруктовых кремов, молочных коктейлей, смешанных напитков и т.д.

Очищающие таблетки Pacojet

Pacojet 4 можно быстро очистить в два этапа одним нажатием кнопки и без дополнительного оборудования. Высококачественные чистящие таблетки Pacojet являются идеальным мощным средством для решения этой задачи: они были специально разработаны для профессиональной и эффективной очистки устройств Pacojet. Они очищают, обладают антибактериальными свойствами, компактны и очень просты в использовании.





Pacojet International AG
Bundesstrasse 7
6300 Zug
Switzerland

+41 58 510 67 00
info@pacojet.com