



# PACOJET



**PACOJET 2**

Sempre attenta alle nuove tendenze del mercato e alle esigenze della sua clientela, Sirman presenta - in esclusiva per l'Italia - PACOJET: un capolavoro della tecnica, una novità mondiale e, soprattutto, un indispensabile e insostituibile strumento di lavoro per i migliori Professionisti della Ristorazione.

Estremamente compatto, Pacojet- grazie ad una tecnica nuova e unica nel suo genere - assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari.

Ovvero: tritare, trasformare in purè, mousse e patè, generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata.

Il tutto in un'unica e sola operazione!

Con Pacojet, infatti, avrete la possibilità, in pochissimo tempo, di avere il prodotto finito e pronto per essere consumato passando quasi direttamente dal conservatore al piatto di portata. Il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongelamento mantenendo intatta la catena del freddo per il prodotto non lavorato

In tal modo viene offerta l'opportunità di preparare in anticipo ingredienti di diversa tipologia utilizzandoli all'occorrenza subito e nelle quantità desiderate.

Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.

## PACOJET 2

- Dotato di motore brushless, a basso consumo, sviluppa una maggiore forza con un livello di rumorosità decisamente inferiore rispetto a Pacojet Junior.
- Gestisce il bicchiere con 10 porzioni e decimi di ogni singola porzione.
- Lavora con 2 velocità in modo da rendere più efficiente l'avvicinamento del coltello al prodotto da lavorare ed il ritorno in posizione.
- Dispone di porta USB per la diagnostica.
- Display grafico semplice ed intuitivo per la gestione dei vari programmi: lavorazione gelo, lavorazione fresco e pulizia.



**PACOJET 2 PLUS**

*Ever attentive to the latest market trends and the needs of its customers, Sirman presents - exclusively for Italy - the PACOJET: a masterpiece of technique, a worldwide new release and, above all, an essential and irreplaceable tool for the leading professionals in the restaurant industry. Manufactured using quality materials, with a nickel-chrome fitting, and extremely compact, Pacojet - thanks to a new technique, unique in its class - performs a fundamental task in quality kitchens: the "pacotizin" of foods. That is: chopping, mashing, making mousses and pâtés using different foods, whipping and emulsifying sorbets and ice cream from frozen ingredients.*

*All in just one operation!*

*Pacojet will enable you to obtain - within a very short time - the finished product ready for consumption, passing from the cold storage system to the serving dish almost directly. The secret lies in eliminating the defrosting times without altering the cold chain for the unprocessed product.*

*This allows different types of ingredients to be prepared in advance, and then used immediately when required and in the desired proportions. In addition, given the rapid processing speed, the excess portions can be returned to cold storage before being damaged by defrosting.*

## PACOJET 2

- Equipped with a low-consumption brushless motor, it develops greater power with a decidedly lower noise level compared to Pacojet Junior.
- It manages the cup with 10 portions and tenths of each single portion.
- It has 2 speeds to enhance the knife's efficiency when approaching the product to be processed and returning to its initial position.
- It features a USB port for diagnostics.
- Straightforward and intuitive graphic display for managing the various programmes: frozen processing, fresh processing and cleaning.



Creatività e ampia possibilità d'utilizzo  
Creativity and a vast range of possible uses



Il contenitore ideale  
The ideal container



Un passaggio nell'abbattitore e poi...  
Into the blast chiller and then...



...tutto nel congelatore!  
...all in the freezer!



Pronto da pacossare  
Ready to be "pacotize"



Da 1 a 100 porzioni di sapore  
From 1 to 100 portions of flavour



Contenitore isotermico 4 bicchieri  
opzionale  
Optional isolated 4 beaker box



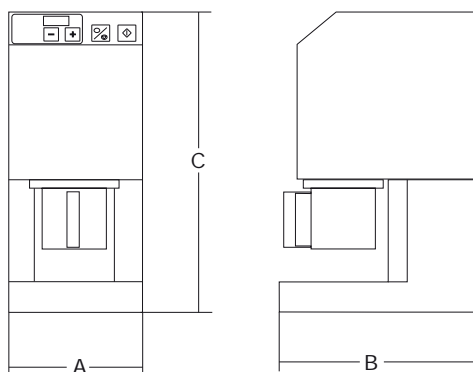
Kit di lame per alimenti freschi  
opzionale  
Optional set of knives for fresh food














Lame dorate Pacojet II Plus  
Gold pacotizing blade Pacojet 2 Plus



PACOJET JUNIOR



|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |    |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
|                | watt  | r.p.h.  | r.p.m.  | bar   | lt  | °C  | mm  | mm  | mm  | kg  | mm  | kg |
| Pacojet Junior | 1.000   | 1ph   | 2.000   | 1   | 0.8   | -18 ÷ -23   | 182   | 360   | 498   | 13  | 300x600x460   | 16 |
| Pacojet 2      | 950   | 1ph   | 2.000   | 1.2   | 0.8   | -18 ÷ -22   | 200   | 360   | 500   | 15.7  | 300x600x460   | 19 |
| Pacojet 2 Plus | 950   | 1ph   | 2.000   | 1   | 0.8   | -18 ÷ -23   | 182   | 360   | 498   | 15.7  | 300x600x460   | 19 |