

12 argumentów dla PACOJET'a

1. Tradycyjne maszyny do lodów wymagają stosowania owoców obranych, rozdrobnionych i przefiltrowanych – zabiera to czas i utrudnia pracę.

Z Pacojet'em jest szybko i łatwo – świeże owoce krojone są w kostki (jabłka, gruszki, pomidory i inne owoce ze jadalną skórką – nie muszą być obierane) i po pokrojeniu wrzucane do metalowego pojemnika. Pojemnik zalewany jest sokiem lub syropem, zamykany pokrywką i przechowywany minimum 24 godz. przy -20°C .

Z Pacojet'em nie używamy – konserwantów, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów i innych dodatków chemicznych występujących w sproszkowanych półproduktach.

2. Pacojet – inwestycja, która się szybko spłaca.

Pacojet kosztuje połowę tego co zwykła 2 litrowa maszyna do lodów ale może przez 1 godzinę wyprodukować 2 x więcej, do tego w różnych smakach i rodzajach produktów. Maszyna do lodów wymaga przygotowanie mieszanki owocowej z konserwantami i stabilizatorami, a często również z dużymi ilościami cukru i/lub tłuszczu. Gotowy wsad musi być mieszany 12 – 15 min. i przełożony do odpowiedniego pojemnika. Przy zmianie mieszanki maszyna musi być gruntownie umyta. Gotowe lody przechowywane w witrynie mają określoną trwałość i nie mogą być dalej przetwarzane.

Maszyna do lodów wyprodukuje nam tylko lody i sorbety.

Pacojet umożliwia także przygotowanie np. musu z wędzonej ryby, farszu do pasztetów lub terin, tapenady (pasta kaparowo-oliwkowa z sardelami), pesto, koncentratów warzywnych i ziołowych do produkcji zup i doprawiania sosów, masła i oliwy smakowej, past i wielu innych ciekawych produktów.

3. Produkty zamrożone w pojemnikach zachowują świeżość i aromat.

Świeżo kupione, szybko przetworzone i przechowywane w zabezpieczonych pojemnikach przy -20°C , są soczyste, zachują naturalny aromat, kolor, witaminy, minerały i inne walory. Zamrożone produkty są miksowane w temperaturze -20°C i nie tracą witamin i minerałów, które mogą być tracone podczas rozmrażania.

Wykorzystanie Pacojet'a nie przerywa procesu utrzymania produktów w bezpiecznej temperaturze, gdyż nawet po miksowaniu przy -20°C możliwy wzrost temperatury wynosi tylko kilka stopni i pojemnik z pozostałą ilością zamrożonego produktu może być ponownie przechowywany w zamrażarce zachowując dalej wszystkie walory smakowe i odżywcze.

4. Pacojet wzmacnia aromat i smak oraz objętość porcjowanego produktu.

Przy miksowaniu następuje rozdrabnianie produktu na mikroskopijne cząstki - $<2\mu\text{m}$ = mniejsze niż $2/1000\text{ mm}$, co gwarantuje wzmocnienie aromatu i smaku. Wykorzystując naturalną słodycz owoców, możemy zredukować dodatki cukru i tłuszczu. Owoce mniej słodkie mogą być zalewane lekkim syropem (np. 5 cz. wody i 1 cz. cukru) lub z dodatkiem cukru gronowego, owocowego, miodu czy syropów.

Pojemniki z pokrojonymi produktami mogą być zalewane mlekiem, naturalnym jogurtem, mleczkiem sojowym czy ryżem z mlekiem – aromat, smak, konsystencja gotowego produktu otwiera nowe, nieograniczone możliwości w serwowaniu potraw.

Podczas miksowania w pojemniku wytwarzane jest nadciśnienie 1,2 bar. Gdy nóż się obraca następuje napowietrzenie miksowanego produktu i jedna porcja może powiększyć swoją objętość do 30%

5. Pacojet umożliwia przygotowanie zarówno 1 porcji deseru „a la minute” jak i również całego pojemnika – ok. 1 l.

Zmiksowana porcja lodów czy sorbetu ma jednorodną i kremową konsystencję o idealnej temperaturze do serwowania -7 do -12°C .

6. Pacojet to praktyczne i przyjazne w obsłudze urządzenie, które oszczędza czas, ułatwia pracę i przynosi oszczędności. Pojemniki z produktami mogą być przygotowywane w dowolnym czasie oraz ilości i przechowywane w zamrażarce. Wedle potrzeb można miksować 1 porcję lub cały pojemnik.
Możemy kupować świeże i/lub sezonowe produkty (dobra cena) w większych ilościach i zamrażać je na zapas.

7. Szybka i wydajna praca.

Miksowanie produktu odbywa się szybko i w pełni automatycznie. Jedna porcja (ok. 100 g) jest gotowa w ciągu 20 s – cały pojemnik (ok. 1 l) w czasie do 4 min. Do przygotowania porcji „la minut” można zaprogramować dowolną ilość porcji. Pacojet zmiksuje zadaną ilość porcji do wydania w temperaturze ok. -10°C a pozostała w pojemniku reszta produktu ma dalej temperaturę ok. -20°C .

W ciągu godziny możemy przygotować w Pacojet do:

- * 15 litrów sorbetu lub lodów;
- * 15 rodzajów 15 kg puszystych musów, kremów czy farszów
- * 15 kg koncentratów warzywnych, ziołowych lub przyprawowych
- * 150 porcji zupy w 15 rodzajach

8. Pacojet zwiększa zyski każdej restauracji.

Oszczędność czasu i efektywna praca podnosi wydajność i obniża koszty materiałowe. Minimalizujemy straty na eliminowanych produktach. Karta menu może być szybko aktualizowana z nowymi dodatkami i daniami. Kreatywne połączenia smaków i aromatów otwierają nowe możliwości serwowania - sprzedaży potraw.

Oszczędności przy przygotowaniu pojemników (mniej obierania, rozdrabniania, przecierania), wykorzystanie produktów mniej wartościowych – np. włóknisty rdzeń ananasa, końcówki odcinanych szparagów oraz możliwość dalszego wykorzystania napoczętych pojemników – takie możliwości zapewnia tylko Pacojet.

Dzięki prostej i szybkiej obsłudze maszyny oraz łatwej wymianie pojemników – różnorodność produktów, możemy w oszczędny sposób przygotować i utrzymywać ciekawą ofertę w naszej karcie menu.

9. Pacojet zapewnia wysoką jakość i stałą konsystencję przetwarzanych produktów.

Nawet napoczęte pojemniki mogą być ponownie wykorzystane a ewentualne zmiany jakie mogą zachodzić w strukturze przechowywanego produktu – np. krystalizacja, są niwelowane przez ponowne miksowanie.

10. Urządzenie dla każdego - dla Pacojet'a nie ma za małej lub za dużej restauracji.

Dzięki dużej wydajności i możliwości użycia dowolnego pojemnika (produktu) w dowolnym czasie system Pacojet sprawdza się w każdym warunkach. Niektóre restauracje używają np. 60 pojemników a inne tylko kilka lub kilkanaście.

11. Wszechstronność zastosowania – z pomocą Pacojet'a przygotowujemy przekąski zimne i gorące, dodatki do dań i desery. Miksując różne produkty odkrywamy nowe smaki.

12. Pacojet można łatwo i szybko umyć – cykl mycia trwa tylko 60 s. i przebiega automatycznie.

Ponad 40000 Pacojet'ów na całym świecie od ponad 10 lat potwierdza każdego dnia, że są niezbędnym wyposażeniem nowoczesnej i kreatywnej kuchni!