

際立つ仕上がり。記憶に残る味わい。

The new パコジェット 4



確かなパートナー



トップシェフだけが知る秘密の機器から キッチンの必需品へ。

世界各国の名だたる料理人たちが、品質の追求と情熱の実現ための確かなパートナーとしてパコジェット®に厚い信頼を寄せています。

この独自の調理システムは、新鮮な素材を活かして、限りなく多様で高品質な料理を生み出すことができます。ソルベ、アイスクリーム、ファルシー、ムース、スープ、濃縮液、生地、バターなど、幅広い料理の創造を可能にします。

パコタイズ®の魔法は、冷凍した新鮮な素材を解凍せず、圧力をかけながら必要な量だけ削り取りながらピューレ状に仕上げることにあります。

これにより、素材そのものの純粋で自然 な輝きとテクスチャーが表現できます。 ボタン操作一つで素材独自のインパクト がある味わいを瞬時に再現できます。

※パコタイズ®とは、パコジェット®の特殊なブレードで冷凍した素材を削り取ることです。 ※パコジェット®とパコタイズ®はスイスパコジェット社の日本登録商標です。

五感を活かす体験

舌に広がる芸術的な味わい

パコタイズ®は素材の表面積を 大幅に増やすので、味わいが一層 引き立ちます。



目を楽しませる仕上がり

パコタイズ®独自のプロセスにより、 素材が持つ新鮮で自然な色合い が保たれます。



口の中で広がる滑らかさ

パコタイズ®は素材をピューレ化し、約1気圧の圧力をかけることで、超微細でふんわりとした食感が生まれます。



唯一無二のシステム 無限の可能性





パコタイズ[®] トップクオリティの料理を素早く簡単に

新鮮な素材からパコタイズ®を始めましょう。パコジェット®を使えば、たった3つのステップであらゆる素材を求めているクオリティに仕上げることができます。



下ごしらえした素材を 専用ビーカーへ

新鮮な素材をカットして 専用ビーカーに入れ、調味液を 加えます。







冷凍保存

-20°Cで24時間以上 冷凍保存してください。



必要なポーションだけ パコタイズ®

サービスや仕込みに 必要な量だけ作ることができます。



注) 撮影のためホルダーの一部を切り取っています

飛躍する技術 未来がここにあります The new パコジェット 4



製品仕様

型 式:PACOJET4 電 源:100V 50/60Hz 消費電力:1500W

外形寸法:W204 × D365 × H497

重 量:22.5kg

数々の新機能でパコタイズ®をより効率的に

パコジェット 4は、プロの料理人の 具体的なニーズに的確に応えます。 新世代のモデル、パコジェット 4 は卓越した仕上がりと生産性の 向上を両立させることができます。



1

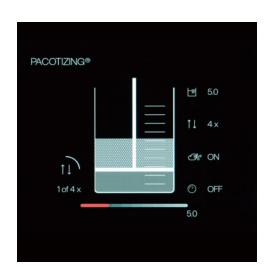
新機能: Jet モード

クラシックなパコタイズ®モードで4分か、Jetモードで90秒かを選べます。Jetモードは、アイスクリームなど高い糖分や脂肪分を含む特定のレシピを素早く仕上げるので、生産性が一層向上します。

2

加圧か加圧無しかを選んでパコタイズ®

加圧モードを利用すると、パコジェット®は1バールの気圧をかけながらパコタイズ®することができます。仕上がり体積が約20~30%増加するので、素材の持ち味を活かしたクリーミーでふんわりとした舌触りのムース、なめらかなアイスクリームなどを仕上げることができます。



(3)

自動リピート機能が 10回まで設定可能に

パコジェット 4は、パコタイズ®の自動リピート機能を最大10回まで設定することができるようになりました。自動リピート回数が増えたことで、よりふんわりとした、軽くてクリーミーな食感が生まれます。

より簡単に、より安全に パコジェット 4の新しいインテリジェント機能

Pacojet 4のインテリジェント機能「ユーザーガイダンス」が操作方法をわかりやすく表示するので安心してご使用いただけます。

使いやすさの追求

大型タッチスクリーン

タッチスクリーンに表示される「ユーザーガイダンス」にはアニメーションによるサポート機能があり、直感的に理解、操作ができます。

レシピの設定と保存

お気に入りのレシピを設定・保存 できるので、仕上がりの再現性が 高まり、作業の効率が一段と向上 します。

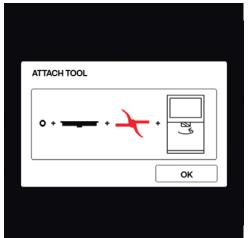
スタンバイモード

機器を使用しない状態が長い時間続くと、パコジェット®は自動的に省エネのスタンバイモードに切り替わります(スタンバイモードへの自動切換え時間は調整可能)。スタンバイモードは、ディスプレイに触れると解除され、使用が可能になります。

簡単な2ステップクリーニング

お湯と洗剤*を入れたビーカーをセットしてボタンを押すだけでまず洗浄。次にお湯だけを入れたビーカーをセットしてボタンを押すだけで濯ぎ洗い。手間いらずのクリーニングです。

*800mlのお湯に約3gの家庭用食器 洗浄機の洗剤を入れてください。



安全な操作

エラー表示機能

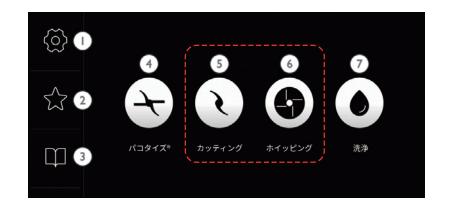
パコジェット 4のエラー表示は、機器を正しく使うためのユーザーサポートとしてトラブルを防ぎます。ツール検出機能により、正しいツールが決められた位置に取り付けられていることを確認できます。また、食材の量がビーカーの規定レベルを超えていたり、固すぎたりするとそのことを表示してお知らせします。



パコジェット®のオリジナルアクセサリー

スタートメニュー

- ① 設定
- ② お気に入り
- ③ マニュアル
- ④ パコタイズ®
- ⑤ カッティング
- ⑥ ホイッピング
- ⑦ 洗浄



パコジェット®のオリジナルアクセサリーは、ハイクオリティな料理の創造に大切な役割を果たし、パコジェット®の可能性をさらに広げます。



パコジェットクープセット

パコジェットクープセットを利用 することで、凍結していない素材 のプロセスも可能になります。

クープセットのブレード

クープセットのブレードは、肉、魚、 野菜、ハーブ、フルーツ、ナッツ などを刻むのに最適です。

ホイップディスク

ホイップディスクは、クリームや 卵白など液体のプロセスに適して おり、さらにフルーツクリーム、 ミルクシェイク、ミックスジュース などを作ることにも利用できます。

パコジェット®が30年にわたり実現してきたこと



メニューバリエーションの広がり

あなたが独自の料理を生み出せるよう お手伝いします。



記憶に残る味わいの再現

際立つ仕上がりをボタン操作ひとつで いつでも簡単に再現できます。



効率的なワークフロー

手間のかかる作業、例えば皮むきのような 時間のかかる作業が軽減されます。



サービスにおける使い勝手の向上

予め準備された冷凍素材を 必要な時に必要な量だけパコタイズ®し、 提供することができます。



フードロスの削減

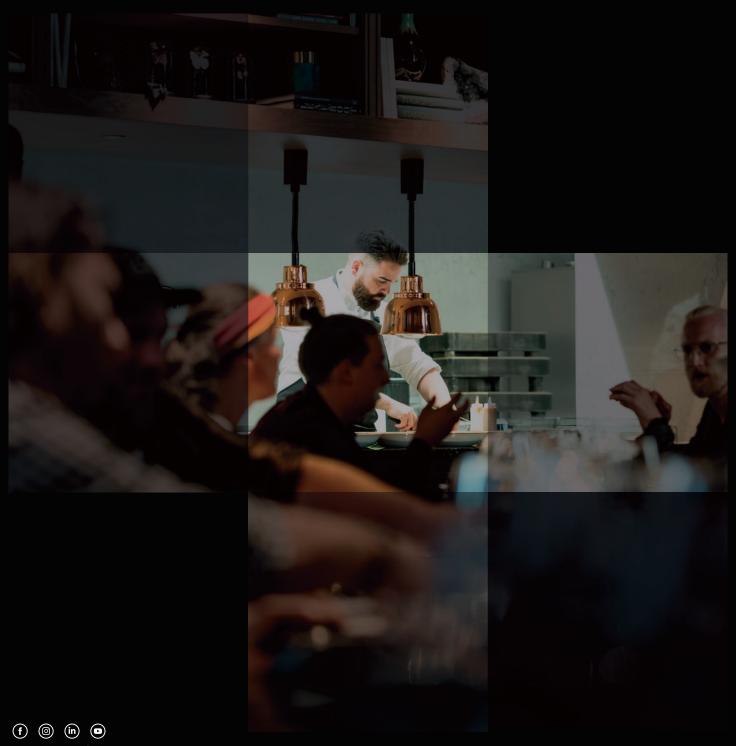
高級な素材の風味や栄養素を 損なうことなく、無駄なく利用し、 作り過ぎも防いでフードロスを削減します。



高い投資効果

半年以内*の投資回収が期待できます。 *メニュー内容、使用頻度によって期間は異なります。





1992年のデビュー以来、世界中のシェフに愛されて90,000台。 パコタイズ®の卓越した技術と信頼。

お問い合わせは親切とサービスの下記取扱店へ



株式会社エピック

輸入販売事業部 東京都港区南麻布1-24-4 2F TEL 03-5484-6711 http://www.epic-co.com