

pacojet

際立つ仕上がり。記憶に残る味わい。

The new パコジェット 4



pacotizing® excellence since 1992

## 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  
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、圧力をかけて微細な  
「マイクロピューレ」に変えることにあり  
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。

## 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「マイクロピューレ化」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。



pacojet

## 唯一無二のシステム 無限の可能性



香り高いペーストからクリエイティブなマカロンや具材、ふんわりと軽い仕上がりのゴートチーズムース。パコジェット®にはほぼ無限の可能性があります。そして、どの料理においても際立つ仕上がりを再現します。パコジェット®の全ての可能性を引き出し、さまざまな料理創りを楽しんでください。

### インスピレーションを伝える レシピ

www.pacojet.comまたは無料のパコジェット®アプリ（開発中）で多くのレシピを見つけることができます。





# パコタイズ® トピッ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。



1

## 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。



2

## 冷凍保存

-20°Cで24時間以上  
冷凍保存してください。

3

## 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。



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

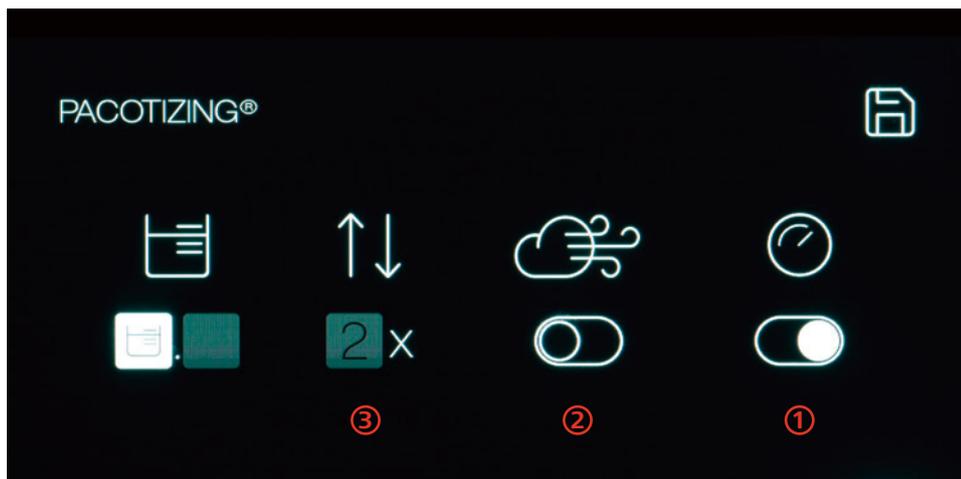


**製品仕様**

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サイズ®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し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

クラシックなパコサイズ®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サイズ®

加圧モードを利用すると、パコジェット®は最大1気圧で作動します。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どを表現することができます。



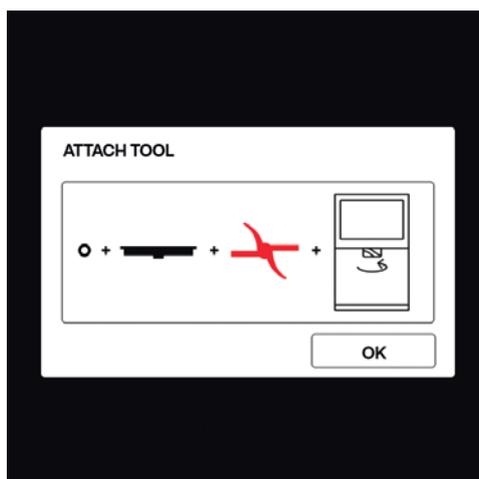
③

### 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、パコサイズ®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時間も有効に活用できます。

# 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。

### 簡単なクリーニングプロセス

パコジェット®の専用クリーニングタブを利用して、二つの段階に分けて簡単にクリーニングすることができます。

## 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。例えばスプレーガードが正しい位置にセットされていない場合はそれを表示、正しくセットされると運転が可能になります。また、専用ビーカーの容量が規定レベルを超えているとそれ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

パコジェット®のオリジナルアクセサリーは、パコタイズ®で高い品質を得るために大切な役割を果たします。さらにパコジェット®のあらゆる可能性を引き出すことにも貢献します。



### パコジェットクーブセット

パコジェットクーブ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。

### クーブセットのブレード

クーブ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利用できます。

### パコジェット 専用クリーニングタブ

パコジェット 4はボタン操作ひとつで、別の機器を導入することなく、2段階に分けて簡単にクリーニングすることができます。安全で高品質のパコジェット専用クリーニングタブは、パコジェット®の各パーツのクリーニングに最適で抗菌効果があり、錠剤なのでとても便利です。



アクセサリーに関する詳細な情報は、[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)でご覧いただけます。

# パコジェット®が30年にわたり実現してきたこと



## 無限の創造性と多様性

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サイズ®し、  
提供することができます。



## 持続可能かつ経済的なメニュー作り

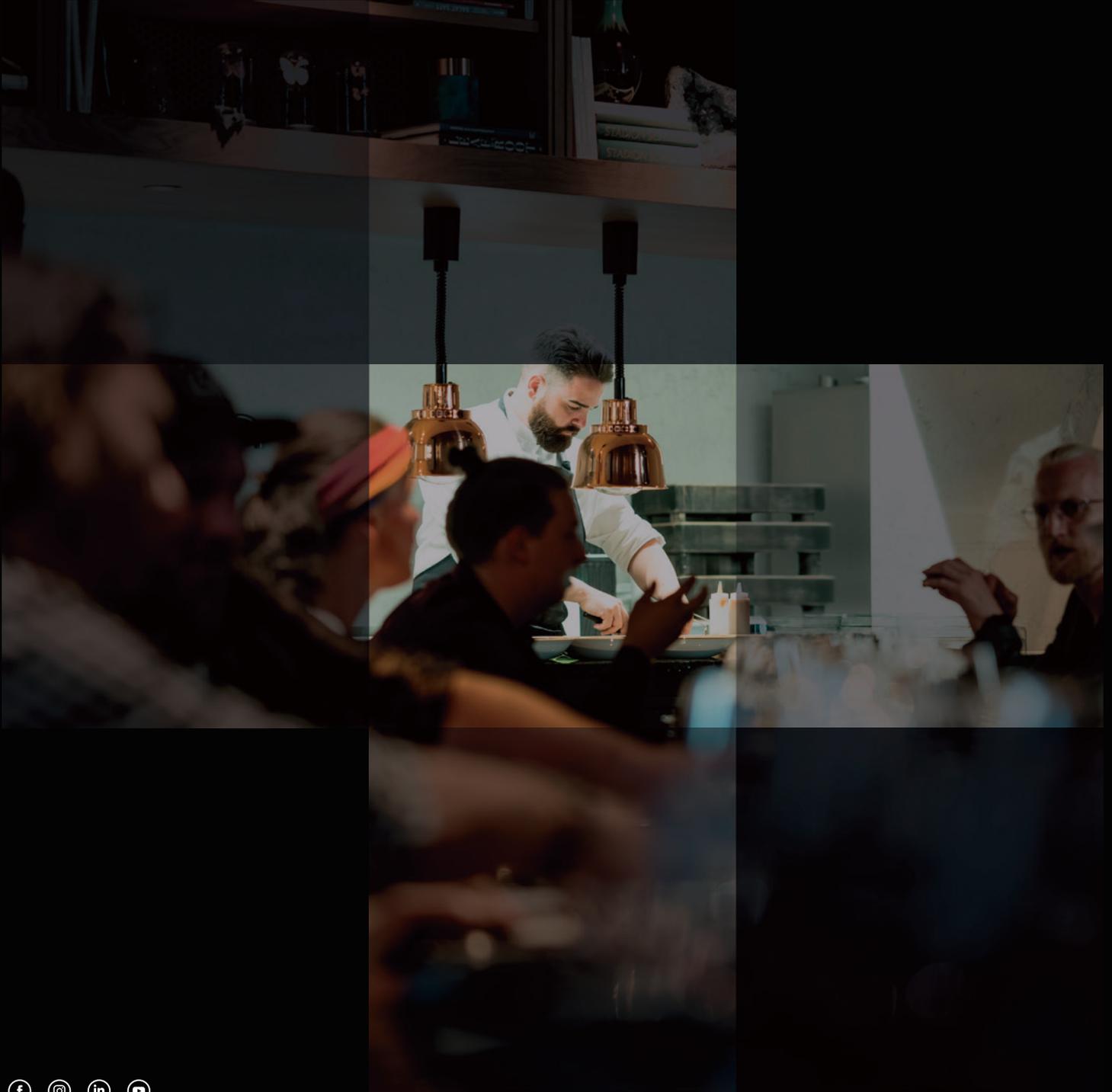
高級な素材の風味や栄養素を  
損なうことなく、無駄なく利用し、  
作り過ぎも防いでフードロスを削減します。



## 高い投資効果

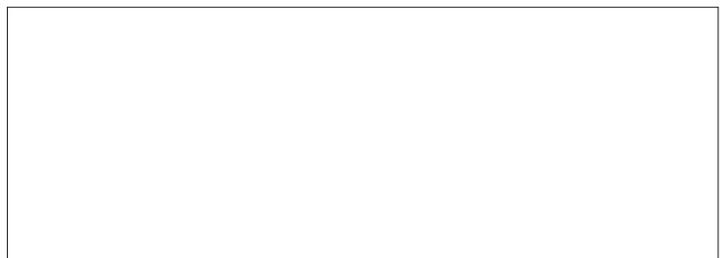
半年以内\*の投資回収が期待できます。

\*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80,000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>

仕様は予告なしに変更されることがあります。

12.25.030/IP