

Catalogue No.

20579-372

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**冷凍粉碎調理機**

**372**

**PACO  
ジェット**

～食材を冷凍したまま粉碎加工～

**食材の鮮度、風味、旨味を活かした多彩な調理が可能に。**

冷凍したまま粉碎するので、食材のおいしさ・色・栄養価・香りを逃すことなく、  
なめらかで繊細なピューレやムース状に加工が可能。また、必要な分だけ調理でき、  
アレンジも自在。自分だけのオリジナルメニューを作り出すことができます。

食材の色・香り・  
栄養をキープ

0.01mm以下に  
粉碎

ロス無し

効率的  
衛生的

## 使い方



①食材をビーカーに入れ、-20℃以下で24時間以上  
冷凍します。



②ビーカーを本体にセットし、  
お好みの処理量をパコタイズ。



③専用の器具を使って、洗浄。

## 調理例

Sauce  
ソース



Mousse  
ムース



Soup  
スープ



Dessert  
デザート



後継

①冷凍粉碎調理機  
パコジェット



ページコード 商品コード 価格  
PJ-2Plus 2-0372-0103 5510620 ¥771,000

外寸:182×360×H498  
電源:単相100V(50/60Hz)  
電流:8.8A 消費電力:870W  
重量:16.6kg ビーカー容量:800ml  
粉碎最小量:8ml コード長さ:2m

付属品:専用ビーカー2個  
●最大9回まで自動でパコタイズできます。  
【自動繰り返し機能】搭載  
●ブレードの固定力を強化した「ブレード固定システム」を採用

付属品交換部品

パコジェット専用ビーカー(フタ付4ヶ入り)

2-0372-0102 5514710 ¥37,400

内寸:φ110×H130  
材質:本体/18-0ステンレス、フタ/ポリエステル

### ■ 食材の色・味を落とさない

食材を冷凍し、そのまま加工するため、食材の鮮度が保持されます。食材本来の色や香り・栄養価を損なうことなく、なめらかな仕上がりに。

### ■ 0.01mm以下に粉碎し、3回裏ごししたような食感に

高速回転する強靱な刃が、硬く凍った食材を超微細に粉碎加工することで、「パコタイズ」ならではのなめらかな食感を生み出します。

### ■ 時間も食材もロス無し

冷凍保存することにより、効率的な仕込みができ、必要な時に必要な分だけを加工ができ、ロスありません。

### ■ 調理が効率的・衛生的に

裏ごし作業が不要になるなど、調理・片付けの手間が省け、作業性がアップ。また、付属の洗浄キットで簡単に洗浄ができ、衛生的に作業できます。

17  
ハサミ

18  
野菜細工・芽取り・

11  
調理機械  
(トコロシ)

12  
ボール・洗い桶

13  
水切り・ザル

14  
計量スプーン

15  
ロー・スコップ

16  
缶切・栓抜