

Catalogue No.

20604-378

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

378

**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



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 3-0378-0101 5510620 ¥964,000

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)

3-0378-0102 5514710 ¥39,300

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、ロスもありません。

■ 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。

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

18
野菜細工・芽取り・

11
調理機械
(トコナハ)

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