



guzmán  
Gastronomía



**PACOJET SU MEJOR ALIADO EN COCINA**

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

## ¿Qué es el robot Pacojet?

Pacojet es la nueva generación de maquinaria profesional que eleva la cocina ordinaria a excelencia culinaria. Es un aparato de cocina para profesionales que convierte la preparación de platos exquisitos y de primera calidad en algo sumamente fácil y simple. Al mismo tiempo el uso de Pacojet supone un ahorro importante de tiempo y esfuerzo y además procesa los alimentos de forma óptima.

**Versátil:** apta para el procesamiento de todo tipo de alimentos con unos resultados exquisitos

**Económica:**

- . Preparación rápida – 1 porción está lista en tan sólo 20 segundos
- . Porciones precisas
- . Poco esfuerzo para la preparación de los platos, sin deterioro

**Compacta:** encaja en toda cocina

**Completa:** incluidos todos los accesorios necesarios. Enchufar y usar

**Diseño preciso y altamente funcional:** fabricado con tecnología suiza, certificación ISO

## Breve historia

Wilhelm Maurer, ingeniero suizo, creó durante su estancia en Brasil, en la década de los 80, un nuevo método de procesamiento de alimentos totalmente innovador y revolucionario basado en alimentos congelados. Años más tarde, en 1988, Maurer le vende su patente a la *Patent Company* en Suiza, que bautiza el dispositivo utilizando las dos iniciales de la marca de la compañía: PA-CO y añade JET como expresión de rapidez, velocidad y también exclusividad, de ahí nace el nombre de PACOJET.

Pero fue en 1992 cuando Pacojet irrumpe en el mercado internacional instaurándose como líder y convirtiéndose así en un aparato indispensable en la cocina gourmet.

Hoy en día está presente en las cocinas de los mejores restaurantes y más reputados chefs.

Dispone de red de distribución en Europa, Asia, y América



Cuttings/Guzmán es el distribuidor exclusivo de todos los productos PACOJET en España, así como servicio técnico oficial



WHEN COOKING BECAME SWISS™

## ¿CÚALES SON LOS OBJETIVOS CON PACOJET?



- . CREA UNA COCINA CREATIVA
- . ALTA CALIDAD
- . REDUCE TIEMPO y COSTES

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

## Pacojet es un sistema único procesando alimentos

El robot Pacojet convierte  
ingredientes frescos congelados  
en un puré consistente de textura  
aterciopelada sin necesidad de  
ningún tipo de descongelación.



**PACOTIZA**

SABORES INTENSOS

COLORES NATURALES

TEXTURA ULTRA FINA

# Pacojet: cómo trabaja

## 3 SENCILLOS PASOS



Rellenar el vaso  
pacotizador

Congelar a  $-22^{\circ}\text{C}$ , al  
menos 24 horas

Pacotizar el número de  
raciones necesarias para  
el servicio, o mise en  
place

Nota: Dependiendo de la elaboración, el producto puede irse a la base del vaso, por lo que se recomienda pacotizar todo el vaso una vez congelado y devolver al congelador para su uso normal.

# BENEFICIO

## Alto ahorro en costes

Aprovechamiento total de los alimentos: no hay mermas

Pieles comestibles	Tallos, semillas, verduras, frutas	Guarniciones para rellenos	Sobrantes
Zanahorias Tomates Pepinos Calabacines Berenjenas Manzanas Peras Uvas Melocotones Albaricoques Ciruelas, Etc.	Brocoli Espárragos Rubardos Coliflor Romanesco Col Piña Vainilla Vainas Tomillo Romero Orégano Albahaca, Etc.	Carnes Pescados Aves	Repostería Frutas Jamón y curados Salmón ahumado

# MÚLTIPLES APLICACIONES

## Con el SET de cuchillas adicionales

Pacotiza	Corta / Tritura	Monta
Ingredientes frescos ultracongelados	Ingredientes frescos (sin congelar)	
<p>Helados</p> <p>Sorbetes</p> <p>Mousses dulces y salados</p> <p>Rellenos</p> <p>Pesto</p> <p>Mezclas</p> <p>Repostería</p> <p>Cremas y sopas</p> <p>Tarrinas</p> <p>Masas</p>	<p>Care</p> <p>Pescado</p> <p>Verduras</p> <p>Hierbas</p> <p>Frutos secos</p> <p>Pesto</p> <p>Chocolate</p> <p>Rellenos</p>	<p>Nata</p> <p>Claras huevo</p> <p>Cremas con sabores</p> <p>Mantequillas aromáticas</p> <p>Smoothies de frutas</p>



WHEN COOKING BECAME SWISS.™

# Costes económicos de producción

## Ejemplo. Coste producción Crema de Brocoli – (precios orientativos)



### Concentrado de Brocoli

	€/Kg	Total
0.5 kg troncos de Brocoli	0.50€	0.25€
0.400 l caldo vegetal	1.00€	0.40€
Para 1 vaso pacotizador		

### Base para la crema

0.500 l crema fresca	2.20€	1.10€
0.600 l caldo	1.00€	0.60€
Especias	1,00€	1,00€

### Coste de producción

**3.35€**

### Rendimiento:

2.0l. crema (10 raciones)  
PVP aproximado

Ración  
Ración

0.34€  
5.00€

# Beneficios: Ahorra tiempo y trabajo en la cocina



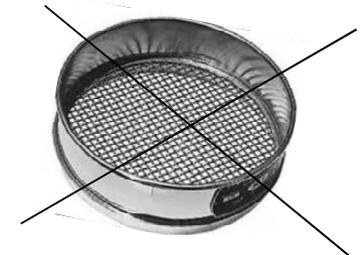
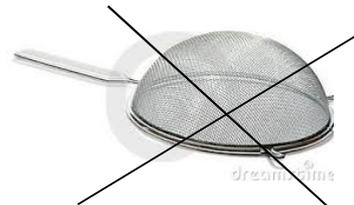
## SEPARA PRODUCCIÓN DE PREPARACIÓN

Por ejemplo productos frescos (ajos, purés, hierbas aromáticas) se pueden preparar y pacotizar a demanda. No es necesario limpiar, pelar, etc. en el último momento



## ELIMINA TRABAJO LABORIOSO

No necesitando el uso de tamiz o colador para cremas, purés, sopas, etc.



WHEN COOKING BECAME SWISS.™

# CÓMO AHORRA TIEMPO

## Preparación con Pacojet:CREMA DE GUISANTES

Llenado del vaso  
con Gusiantes y  
caldo

Pacotiza 10  
porciones

Calentar y  
servir

- No se pierde en el proceso los nutrientes y vitaminas
- Sabor y aromas se intensifican
- Siempre fresco y disponible

5 min | 10 min | 15 min | 20 min | 25 min | 30 min | 35 min | 40 min | 45 min | 50 min

## Método convencional

Escaldar los guisantes y enfriar en agua helada

Mezclar con  
el caldo

Triturar y colar

Calentar  
y servir

- Se pierden vitaminas, sabor y color a través del proceso
- Riesgo de deterioro del producto fresco

# LA MÁQUINA Y SUS ACCESORIOS

LA venta del robot incluye la máquina y todos los accesorios necesarios para su óptimo uso.  
Incluye libro de recetas, con las recetas de prestigiosos chefs.



- 1 robot PACOJET
- 1 cuchilla standard
- 1 protector (goma negra)
- 2 vasos pacotizador con tapas
- 1 jarra
- 1 espátula
- 1 manual instrucciones
- 1 libro de recetas
- 1 set de limpieza



WHEN COOKING BECAME SWISS.™

## VASOS PACOTIZADORES

El número de vasos de pacotización necesarios depende de la variedad de alimentos que se preparen con el sistema de Pacojet, así como de la variedad de aplicaciones.

Una recomendación para el número de vasos adicionales siempre debe ser acordado con el jefe de cocina.

Ejemplos:

### Restaurant. 50 comensales a la carta.

Ejemplo de platos:

Sopa de Berros, hierbas, pasta de ajo y 6 tipos diferentes de helados caseros

Concentrado de sopa de Berros: 3 ltr.	= 3 vasos
Hierbas: 1ltr	= 1 vaso
Pasta ajo: 1ltr.	= 1 vaso
6 tipos helados caseros: 12ltr	= 12 vasos
Vasos reserva	= 2-4 vasos
Total	= 19-23 vasos

### Restaurante menús – 200 comensales aprox. -

Diferentes tipos de ingredientes: hierbas – salsas – tartars – helados – sorbetes – cremas - natas

4 tipos de salsas: 3 litros	= 12 vasos
15 surtido helados: 2ltr.	= 30 vasos
Vasos reserva	= 6-8 vasos
Total	= 48-50 vasos

DATOS ORIENTATIVOS, SIEMPRE DEPENDE DE LAS ELABORACIONES y COMENSALES

Tapas de colores para diferenciar los alimentos



## RESTO de ACCESORIOS no incluidos en Pacojet

### SET COUPÉ



- Cortar, triturar, mezclar, y batir –  
El conjunto Pacojet Set Coupé extiende la versatilidad del sistema Pacojet a alimentos frescos sin congelación
- La hoja gira suavemente y uniformemente hacia abajo a través de los ingredientes
  - Sin generación de calor
  - Sin pérdida de color
  - Proceso cerrado - eliminación higiénica y cómoda del contenido
  - Fácil de limpiar



- CAJA AISLANTE para transporte
- . Transporta 4 vasos con las elaboraciones
  - . Pérdida de temperatura aprox. 1 ° C/hora
  - . Transporte de los alimentos con total seguridad e higiene



Tapas de colores

- Cuchilla de titanio.
- . Alta resistencia y durabilidad



## CONSEJOS para un USO ÓPTIMO del robot PACOJET

ACCIONES	BUEN USO	MAL USO	EXPLICACIÓN
<b>LIMPIEZA</b>	Limpiar la máquina siempre después de cada servicio – USAR DETERGENTE SUAVE no abrasivo y sin espuma por ejemplo Procter&Gamble Milton fluido	No limpiar la máquina acarrea problemas futuros de uso	La limpieza mantiene limpios los ejes y cualquier incrustación de comida
<b>VASOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenar los vasos de pacotizar tan sólo hasta la línea de llenado máximo marcado en el interior del mismo. Se han de poder cerrar sin problemas</li> <li>- Aplanar el producto para que se congele de forma homogénea</li> <li>- La elaboración ha de quedar lo más llana posible para una óptima pacotización</li> <li>- Usar sólo los vasos de Pacojet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No hay que sobrepasar el límite</li> <li>- No disponer el vaso inclinado o levemente inclinado en el congelador</li> <li>- No dejar bolsillos de aire</li> <li>- No dejar “picos” de producto o grumos en la superficie</li> <li>- No utilizar otro vaso que no sea de PACOJET o pasar alimentos congelados de otros contenedores al vaso para pacotizar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el vaso está muy lleno la función de rescate de la máquina se activará automáticamente ocasionando demora en la producción y errores en la máquina</li> <li>- Cuando se pacotiza bajo presión, el contenido del vaso se expandirá hasta un 30% en volumen, por ello es necesario crear un espacio</li> <li>- La cuchilla está adaptada al vaso y su uso correcto. No seguir las instrucciones dañará la cuchilla e imán provocando daños a la m</li> </ul>
<b>CONGELACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Congelar los vasos de pacotizar con el producto a - 22°C (-8°F) al menos durante 24 horas</li> <li>- Utilizar sólo los vasos Pacojet para las elaboraciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- NO pacotizar antes de que el contenido esté completamente congelado.</li> <li>- No utilizar otros contenedores para pacotizar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pacotizar a menos temperatura quebrará las aspas de la cuchilla y/o dañar el motor</li> <li>- Si no se usa el contenedor Pacojet con el producto, dañará la cuchilla y romperá el imán ocasionando daños a la máquina</li> </ul>
<b>ANTES DE VOLVER A CONGELAR</b>	- Alisar la superficie del contenido del vaso después de retirar el contenido pacotizado y antes de volver a congelar	- SIEMPRE hay que nivelar la superficie	- Una superficie no nivelada ocasionará problemas en la máquina
<b>NITRÓGENO LÍQUIDO - CARBONACIÓN</b>	- <b>NO APTO:</b> el nitrógeno se transforma en gas inmediatamente cuando entra en contacto con alimentos y podría resultar en una explosión	- Nunca utilice nitrógeno líquido ni carbonación para congelar los vasos Pacojet	- EL VASO PUEDE EXPLOTAR

## CONSEJOS para un USO ÓPTIMO del robot PACOJET

ACCIONES	BUEN USO	MAL USO	EXPLICACIÓN
<b>CUCHILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplazar la cuchilla dañada o doblada inmediatamente</li> <li>- Se aconseja el cambio anual de la cuchilla</li> <li>- Limpiar bien después de cada uso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No trabajar con la cuchilla en mal estado o doblada. No forzar</li> <li>- Nunca colocar la cuchilla y protector (goma negra) sobre el vaso antes de pacotizar</li> <li>- No poner en marcha si la cuchilla y el protector (goma negra) no estén bien fijados en el eje</li> <li>- No poner en marcha SIN CUCHILLA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No trabajará de forma óptima</li> <li>- Puede provocar daños en el motor</li> <li>- Una cuchilla no fijada bien caerá sobre la superficie del contenido del vaso, será taladrada por el eje y causará un fuerte ruido. PULSAR STOP y contactar con nosotros para reparar ya que necesitará reparación.</li> <li>- No poner cuchilla y poner en marcha la máquina ocasionará un daño irreparable en la carcasa e interior del motor</li> </ul>
<b>REPARACIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contacte con GG (su comercial asignado) para la solicitud de reparación de su robot Pacojet</li> <li>- Si nos envían la máquina para su reparación el embalaje ha de ir en óptimas condiciones para el transporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nunca dejar la máquina estropeada durante tiempo prolongado sin contactar con su comercial o servicio técnico</li> <li>- Embalar la máquina sólo en una caja sin protección adecuada para transporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las reparaciones van en función del trabajo acumulado y por estricto orden de recepción. En época de verano las urgencias con diarias</li> <li>- No disponer la máquina con un embalaje correcto puede provocar daños imprevistos</li> </ul>
<b>GARANTÍAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El robot tiene una garantía de UN AÑO a contar desde el día de facturación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La garantía NO CUBRE daños realizados por mala manipulación, ni accesorios adicionales</li> <li>- La garantía NO CUBRE reparaciones que se realicen por el uso indebido o desconocimiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La maquinaria made in Suiza es una garantía de robustez y calidad. El robot pasa todas las pruebas necesarias para un óptimo rendimiento, por lo que un correcto uso y mantenimiento garantiza una vida larga, útil y satisfactoria.</li> </ul>
<b>USUARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El uso del robot es sencillo, pero antes de su uso en personas inexpertas, leer las instrucciones y seguir los pasos indicados.</li> <li>- Disponemos de un video tutorial que ayudará a utilizar la máquina satisfactoriamente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No usar sin tener las indicaciones precisas para su uso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El disfrute de este robot de ayuda en la cocina está garantizado siempre y cuando se utilice correctamente</li> </ul>

## SOLUCIONAR AVERIAS

Problema	Posible causa	Solución
<p>La máquina se para, y en la pantalla aparece “EE” (Pacojet 1) o “Error” (Pacojet 2), y la flecha direccional en la pantalla muestra ▲ “hacia arriba”. Es imposible retirar el vaso de pacotizar.</p>	<p>El contenido pacotizado del vaso está congelado por encima de la cuchilla, lo que genera una sobrecarga cuando el eje regresa. Es imposible retirar el vaso debido al eje desplazado.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Esperar 20 a 30 minutos hasta que el contenido del vaso se calienta. Apagar a la máquina con el interruptor ON/OFF.</li> <li>Para volver a colocar el eje en su posición de partida, pulsar el botón START.</li> </ol>
<p>La <b>textura</b> del producto final es demasiado gruesa o fina.</p>	<p>El contenido del vaso de pacotizar no se ha congelado suficientemente.</p>	<p>Congelar para por lo menos 24 horas a una temperatura mínima de -22 °C (-8°F).</p>
<p>La pacotización produce un producto con una <b>textura</b> parecida a “nieve en polvo”.</p>	<p>El contenido del vaso de pacotizar es demasiado frío (debajo de -23 °C/ -9 °F)</p>	<p>Volver a pacotizar el vaso de nuevo o verter una pequeña cantidad del líquido adecuado, (p. ej. jugo o sirope) sobre la superficie antes de pacotizar.</p>
<p>La máquina emite un <b>fuerte ruido y/o empieza a humear</b> durante la pacotización. (1)</p>	<p><b>La cuchilla de pacotizar y el protector contra salpicaduras no se han insertados correctamente</b> en el extremo magnético y dentado del eje (que sobresale por debajo de la carcasa de la Pacojet), lo cual permite que la cuchilla caiga sobre la superficie helada del contenido del vaso.</p>	<p>Presionar el botón STOP inmediatamente (si es posible, ANTES de que la máquina se apaga automáticamente e indica EE o Error). Comunicarse con un Centro de Servicio Autorizado para recibir instrucciones de cómo retirar el vaso de pacotizar antes de enviar la máquina a la reparación. Enviar su Pacojet a la reparación en un Centro de Servicio Autorizado.</p>
<p>La máquina emite un <b>fuerte ruido y/o empieza a humear</b> durante la pacotización. (2)</p>	<p><b>No se colocó ninguna cuchilla de pacotizar</b> en el extremo magnético dentado del eje para pacotizar un vaso congelado, por lo cual el eje (que sin cuchilla no puede penetrar al hielo) se empuja hacia arriba en la parte inferior de la carcasa de la Pacojet.</p>	<p>Presionar el botón STOP inmediatamente (si es posible, ANTES de que la máquina se apaga automáticamente e indica EE o Error). Comunicar el error a nuestro servicio técnico o su comercial para solución</p>

# Webs de consulta

guzmán  
Gastronomía

www.guzmangastronomia.com

Buscador...

PRODUCTOS

SERVICIO GUZMÁN

NOVEDADES

CONTACTO

## Tu ayudante de cocina

Nos dedicamos a la comercialización de frutas y verduras frescas, productos gourmet, alimentos congelados y a la elaboración de productos de IV gama.

VIDEO AUTOFORMACIÓN/TUTELAR:

Video: <https://youtu.be/ascAPVG1tpk>



PACO  
JET  
SWISS  
MADE

[www.pacojet.com/es/](http://www.pacojet.com/es/)

PRODUKT BESTELLEN REZEPTE KUNDENDIENST NEUIGKEITEN KONTAKT