

調理機械

021
027

021
万能調理機

022
野菜スライサー

023
ネギ切機 千切り機

024
ツマ切機

025
ミシン切機

026
ハムスライサー

027
その他
専用カッター類

PACO コーエー パコジェット

あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要なだけ、無駄なく調理できる画期的な調理法です。食材の味、色、栄養価を保ちながら、これまでになかった魅力的な食感、色彩をご提供いただけます。



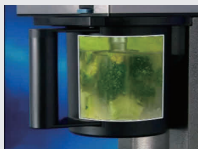
- 仕込み**
面倒な裏ごし等の作業がなくなり、空いた時間に仕込む事が可能なため、仕込みが合理的にできます。
- フリージング**
専用のピーカーに仕込んだ食材は、-20℃から-23℃のフリーザーで24時間以上、冷凍します。食材は冷凍するため鮮度を落としません。
- パコタイズ**
専用のピーカーを本体にセットし必要な時に必要な分だけポーション設定ができ、無駄なく短時間で調理が可能です。終わったら容器を取り外して盛り付け。
- 後片付け**
仕込み作業が簡略化できるので、片付ける調理器具が少なくて済みます。パコジェット本体も専用器具で簡単に洗浄できるので、衛生的です。

■付属品



■パコダイズとは・・・

パコジェットを使って専用容器で冷凍した食材を解凍せず、そのまま粉碎し、ピューレ状、ムース状に仕上げることです。特殊刃「ゴールドブレード」の回転によって食材は0.01mm以下になり、3回裏ごしたような、なめらかな食感を実現します。



多様なメニューに応用します。

- スープ**
状況に応じて粉砕する量を調節できます。冷凍することにより劣化や酸化がありません。
- デザート**
冷凍保存し、オーダーに合わせてパコダイズできます。
- その他**
ムース、介護食、嚥下食、など調理可能です。

瞬時に液体と固形物に分離。裏ごし作業に最適



ストレーナーに投入された食材は、2枚の攪拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離され処理されます。

自動分離された固形物 高速裏ごしされたスープ

■処理量の目安(最大処理:60kg/h)

材料	C-80
果実	いちご 60kg/h
	トマト 60kg/h
	ぶどう 40kg/h
野菜(ボイル済)	アスパラガス 40kg/h
人参 40kg/h	
スープ	魚類 60L/h
	貝類 60L/h

※食材の状態により数値が多少異なる場合がございますのでご了承下さい。

■仕様

電源	単相100V/50Hz, 115V/60Hz
電流	10A
消費電力	800W
回転数	1,500rpm/1,800rpm
重量	19kg

付属品	容器(果汁カス受け用)×2個 羽根ゴム×2個 電源プラグアダプター×1個
-----	--------------------------------------------

3 オートマチックシニア C-80

[EOMC-01]

50Hz 13-0293-0301 ¥676,000
60Hz 13-0293-0302 ¥676,000

サイズ:630×360×H510

- ピクスープ、テリヤキ、ピューレづくりなどに欠かせない裏ごし作業を瞬時に完了。カシス・チェリーなど、各種フルーツのジュースとパルプの分離も秒速処理。さらに材料ロスが少なく、経営効率を大幅にアップさせます。
- 手間がかかる裏ごし作業を短時間で出来る為、調理時間が大幅に短縮出来ます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

1 冷凍粉碎調理機 パコジェット PJ-2PLUS [EPAC-06]

13-0293-0101 ¥964,000

サイズ:182×360×H498 重量:15.7kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:950W
ポーション設定範囲:1~100段階(1ポーション8ml)
容器容量:800ml 加工食品冷凍温度:-20℃~-23℃
付属品:専用容器2個、洗浄セット一式、スプーン

- パコタイズできる最小単位が8mlになり、より細やかな対応が可能になりました。
- 最新のブラシレスモーター搭載により、操作音が飛躍的に静かになり、モーターの寿命も長くなりました。
- 空気圧の有無を選択できるようになりました。空気を抜かずふんわりとしたアイス、空気を抜いて濃密なアイスなどメニューの幅が広がります。
- 新機能「オートリピート機能」を搭載。パコタイズを任意の回数分だけ(9回まで)自動で繰り返します。

多目的 FOOD DEHYDRATOR 食品乾燥機 ドラッピー シリーズ

業務用から家庭用まで充実のラインナップ。



4 食品乾燥機 ドラッピー DSJ-mini [EKAN-01]

13-0293-0401 ¥71,000

サイズ:本体/325×380×H484
トレイ/325×246×H26

電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:416W
制御装置:マイコン制御
庫内温度:0℃~60℃
重量:10.5kg
付属品:乾燥トレイ×4枚

- 干し野菜、乾燥野菜、ドライフルーツが簡単に作れます。
- 電気代はわずか80円/日、運転音も静かな35db。加えて小型サイズの省エネ・スペース設計。
- 液晶表示・タッチパネル式。



2 パコジェット PJ-Jr・PJ-2PLUS兼用 蓋付専用容器(4個入) [EPAC-03]

13-0293-0201 ¥39,300

- 無駄な仕入れやロスもなく、効率的な仕込みができるうえ仕込み後、冷凍保存するため必要な時に必要な量だけ加工が可能。
- 専用のピーカー(容器)は場所を取りません。

余った食材の有効活用 ドライフルーツや乾燥野菜が簡単に。



見やすいタッチパネルで操作ラクラク



食品乾燥事例

