

世界のシェフが注目する

パコタイズという調理法

あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要な量だけ、無駄なく調理できるパコタイズという調理法。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。

パコジェット

パコタイズとは…

パコジェットを使って、専用容器で冷凍した食材を解凍することなく凍ったまま、特殊刃（ゴールドブレード）の回転によって0.01mm以下に粉碎しピューレ状、ムース状に仕上げることができることを言います。

3回裏ごしをした以上のなめらかな食感を得る事ができます。



ポーションとは…

特殊刃（ゴールドブレード）が粉碎する（パコタイズ）量をいいます。

1ポーションは80mL、処理時間は平均40秒以下です。



Mousse ムース



Sauce ソース



Quenelle クネル



Dessert デザート



パコジェットの特徴

- 1
- 2
- 3
- 4

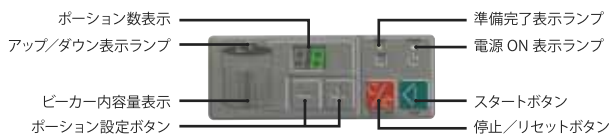
生クリームを入れて
パコタイズをした時の
仕上がりに

そのままパコタイズを
した時の仕上がりに

仕様・装備

操作パネル

ピーカー蓋(容器蓋)2個 スプレーガード ゴールドブレード



ピーカー(容器)2個 ホルダー スプーン

リンアタッチメント ラバーシール プラスチックウォッシャー

シェフの創造力で広がるメニュー

カニのカクテル

マッシュルームスープ

アイス・シャーベット

する事ができます。

通常日持ちしにくいポタージュですが冷凍保存するので、必要な量を無駄なく素早く提供する事ができます。豊かな香りと風味が楽しめます。

一番美味しい時期、旬の果実をそのまま芳醇で滑らかなアイス・シャーベットに仕上げます。独自の発想で多彩なオリジナルメニューが作れます

⚠ 安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は2011年8月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。 ●製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、仕様場の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

東京：〒105-0013東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大阪：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 四国：Tel.0875(57)5161
盛岡：Tel.019(648)5390 広島：Tel.082(876)1855
仙台：Tel.022(238)5711 福岡：Tel.092(481)2931
名古屋：Tel.052(361)7891 鹿児島：Tel.099(263)8281
金沢：Tel.076(243)7810

東京修理工場：Tel.03(5819)1280