

パコジェット2登場。選べる2機種。



型 式	PJ-2
電 源	100V 50/60Hz
電 流	8.8A
消 費 電 力	870W
ポーション設定範囲	0.1～10 まで (0.1 ポーション 8ml)
容 器 容 量	800ml
加工食品冷凍温度	-20℃～-23℃
質 量	16.6kg
外 形 寸 法	幅 182× 奥行 360× 高さ 498mm

PJ-2

1/100※

※最大容量に対する最小破砕量

最大容量の1/100 (=8ml) から粉碎可能。
操作性に磨きをかけた最新モデル。

進化のポイント

8mlの少量使用が可能に

1 回にパコタイズができる最小単位が80mlから8mlに。より細やかな対応が可能に。

操作音が静かに

最新のブラシレスモーター搭載により、操作音が飛躍的に改善。モーターの寿命もぐっと長く。

操作がより簡単に

液晶パネルに触れるだけですべての操作を行えます。

空気圧の有無が選択可能に

空気を抜かなければ、例えば、アイスクリームはふんわり空気を含んだ仕上がりに。空気を抜いて、濃密に仕上げることも。

カッターやミキサーとして使える

クープセット (オプション)

食材を専用のピーカーに入れ、アタッチメントを付ければ、お好みの状態に砕く、ミンチやピューレ状にする、ホイップや泡立て、攪拌も実行。肉や魚、野菜、フルーツ、卵白、クリームなど冷凍していないものも処理できます。



※クープセットはPJ-2での使用を推奨します。

付属品 (2機種共通)



PJ-1

1/10※

※最大容量に対する最小破砕量

パコタイズ調理法を生み出した
ベーシックモデル。

型 式	PJ-1
電 源	100V 50/60Hz
電 流	11A
消 費 電 力	1kW (10 分定格)
ポーション設定範囲	1～10 まで (1 ポーション 80ml)
容 器 容 量	800ml
加工食品冷凍温度	-20℃～-23℃
質 量	13kg
外 形 寸 法	幅 182× 奥行 360× 高さ 498mm



⚠ 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2017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、仕様上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

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号
大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶商品についてのお問い合わせはカスタマーサービス

<http://www.fmi.co.jp/>



0120-080-478 (受付時間／9:00～17:30)
※土・日・祝日を除く

営 業 所／札幌・仙台・名古屋・広島・福岡
営 業 所／北陸・沖縄
サービスステーション／盛岡・四国・鹿児島
東京修理工場



Swiss quality.

食材の持ち味を活かし切り、
多彩な調理に対応する

冷凍粉碎調理器。

<この調理器具は精密機械ですので、取り扱いには十分ご注意ください>

食材の鮮度、風味、旨味を活かした 多彩な調理が可能に。パコジェットの醍醐味。

冷凍したまま粉碎するから、食材のおいしさ、色、栄養価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。必要な分だけを調理でき、アレンジ自在。オリジナルの食感、魅力的な彩りのメニューを、使われる方の感性でさまざまに作り出すことができます。

パコジェットの魅力

- 食材の色、味を落とさない。
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。食材本来の色や味、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、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。消化しやすい調理ができ、流動食にも最適です。
- 時間も食材もロスなし。
冷凍保存により効率的な仕込みができ、必要なときに使う分だけを加工できてロスありません。
- 調理が効率的に、衛生的に。
裏ごし作業が不要になるなど調理も片付けも手間が省け、作業性アップ。また、付属の洗浄キットで簡単に洗浄でき、衛生的に作業できます。



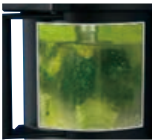
- 食材の色、味キープ
- 0.01mm以下に粉碎
- ロスなし
- 効率的衛生的

シンプル3プロセス



- 1. フリージング
仕込んだ食材を専用のピーカーに入れてフリーザーへ。-20℃から-23℃で24時間以上冷凍します。
- 2. パコタイズ
ピーカーを本体にセット。必要な分のポーション設定し、スタートします。終了後はエア抜きボタンを押し※、ピーカーを取りはずして盛りつけへ。
※PJ-1のみの作業です。
- 3. あと片付け
専用の器具を使って、洗浄。衛生的に使用できます。

【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せず、そのまま粉碎し、ピューレ状、ムース状に仕上げる。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。3回裏ごししたような、なめらかな食感を実現します。



【ポーション】とは
特殊刃（ゴールドブレード）が粉碎する（パコタイズする）量の単位。1ポーションは80ml。PJ-1が80ml単位（1ポーション）、PJ-2が8ml単位（0.1ポーション）で設定可能。

Sauce
ソース



状況に応じて、粉碎する量を調節できます。冷凍することにより、劣化や酸化がしません。

Soup
スープ



裏ごしの作業が不要、かつなめらかな仕上がり。作業時間の短縮が可能です。

Mousse
ムース



風味を逃がさず、香り豊かで色鮮やかな仕上がりに。

Dessert
デザート



冷凍保存し、オーダーに合わせてパコタイズすれば、必要な分だけをスピーディに提供できます。とくにアイスクリーム、シャーベットに活躍。

Dashi
だし



冷凍した食材をそのまま削ってだしに活用。

介護食
嚥下食



小骨や繊維も粉碎できるので、摂取しづらい食材も取り入れられます。