

pacojet

Uitblinken met onvergelijkbare kwaliteit.
De nieuwe Pacojet 4.

Exceller avec une qualité inoubliable.
Le nouveau Pacojet 4.



N.V. CNUDDE
www.cnudde.com

pacotizing® excellence since 1992

N.V. Cnudde

Exclusieve verdeler Pajocet® Benelux

De firma Cnudde die zijn hoofdzetel heeft in Beveren – Leie (Waregem) met vestiging in Vilvoorde en binnenkort Luik, in Nederland (Utrecht , Zutphen en Amstelveen) en Luxembourg (Centre Massen en Windhof) is invoerder van PACOJET sinds tientallen jaren. Ons bedrijf is gekend voor de verkoop van Pacojet en nog andere non food toestellen (met merken als Pizzamaster, Pira oven, Thermomix, Bernardi, Hydro Pro Plus, enz...).

Heel belangrijk in de verdeling van de Pacojet is de directe levering naar de eindklant zodat we de nodige service kunnen bieden. We staan erom gekend een goed team te hebben van demonstrateurs in de hele Benelux, die al jaren chefs de onbegrenste toepassingen van het toestel laten zien.

Ons succes is te danken ook aan de service die we heel belangrijk vinden. Een team van 5 goed opgeleide techniekers zijn in dienst en worden aangestuurd door een verantwoordelijke met lange jaren dienst die alles in goede banen leidt.

Daarnaast zijn onze sales accountmanagers mensen met een achtergrond in de Horeca of patisseriewereld. En deze kunnen niet alleen uw vragen beantwoorden maar ook vele tips en tricks bezorgen.

In de toekomst zullen we nog meer investeren in opleidingen, en in 2023 gaat ons nieuw helemaal up to date demo center open.

Tot binnenkort,
Peter Cnudde

Distributeur exclusif Pajocet® Benelux

La société Cnudde, dont le siège social est situé à Beveren - Leie (Waregem), avec des sièges à Vilvoorde et bientôt à Liège, aux Pays-Bas (Utrecht, Zutphen et Amstelveen) et au Luxembourg (Centre Massen et Windhof), est importateur de PACOJET depuis des décennies. Notre entreprise est connue pour la vente de Pacojet et d'autres appareils non alimentaires (avec des marques telles que Pizzamaster, Pira, Thermomix, di Bernardi, Hydro Pro Plus, etc...).

Très important dans la distribution de Pacojet est la livraison directe au client final afin que nous puissions également fournir le service nécessaire. Nous sommes connus pour avoir une bonne équipe de démonstrateurs dans tout le Benelux, qui montrent depuis des années aux chefs les applications illimitées de l'appareil. Notre succès est également dû au service que nous considérons comme très important. Une équipe de 5 techniciens bien formés est employée et gérée par un directeur ayant de nombreuses années de service qui s'occupe de tout.

En outre, nos responsables de comptes commerciaux sont également des professionnels du secteur de la gastronomie ou de la pâtisserie. Et ceux-ci peuvent non seulement répondre à vos questions mais aussi vous fournir de nombreux conseils et astuces. À l'avenir, nous investirons encore plus dans la formation et, en 2023, notre nouveau centre de démonstration entièrement modernisé ouvrira ses portes.

A bientôt,
Peter Cnudde

pacojet

Pacoseren®: drie eenvoudige stappen naar perfectie.

Pacosser®: trois simples étapes vers la perfection.



Van het best bewaarde geheim onder topkoks tot een absoluut must-have keukenapparaat. In tienduizenden succesvolle professionele keukens wereldwijd, serveren chefs hun passie voor kwaliteit met de hulp van Pacojet®. Dat komt omdat dit unieke kooksysteem hen in staat stelt om met verse ingrediënten een grenzeloze diversiteit aan hoogwaardige creaties te produceren: sorbets, ijsjes, farces, mousses, soepen, sauzen, concentraten, degen en nog veel meer.

Pacoseren® is het krachtig micropuren van vers, diepgevroren voedsel zonder ontdoosten. Hierdoor kan het voedsel schitteren in zijn zuiverste, meest natuurlijke vorm. Het resulteert in ongeëvenaarde smaaksensaties, steeds te reproduceren met slechts één druk op de knop. Pacoseren® vergroot het oppervlak van de ingrediënten, wat hun smaken intensificeert en zorgt voor een romig delicat mondgevoel en uiterst fijne, luchtige texturen. Elimineer overproductie en ga voor maximale flexibiliteit in de keuken met voedsel dat vers en snel beschikbaar is wanneer nodig tijdens de service. Geniet nu van nog efficiëntere pure perfectie met de nieuwe Pacojet® 4.

Du secret le mieux gardé par les grands chefs à un appareil de cuisine indispensable. Dans des dizaines de milliers de cuisines professionnelles dans le monde entier, les chefs servent leur passion pour la qualité avec l'aide de Pacojet®. C'est parce que ce système de cuisson unique leur permet de produire une variété illimitée de créations de haute qualité avec des ingrédients frais : sorbets, glaces, farces, mousses, soupes, sauces, concentrés, pâtes et bien plus encore.

Le pacossage® est une micro-purification puissante des aliments frais et surgelés sans décongélation. Cela permet aux aliments de briller dans leur forme la plus pure et la plus naturelle. Il en résulte des sensations gustatives inégalées, toujours reproductibles par simple pression sur un bouton. Le pacossage® augmente la surface des ingrédients, intensifie leurs saveurs et garantit une sensation en bouche crémeuse et délicate ainsi que des textures extrêmement fines et aériennes. Éliminez la surproduction et optez pour une flexibilité maximale en cuisine avec des aliments frais et rapidement disponibles au moment du service. Profitez maintenant d'une perfection pure encore plus efficace avec le nouveau Pacojet® 4.



Een kwantumsprong in technologie.
De nieuwe toepassingen van de Pacojet® 4.

Un saut quantique dans la technologie.
Les nouvelles applications du Pacojet® 4.



①

Jet® modus

Pacoseer® vanaf nu met de nieuwe Jet® modus in slechts 90 seconden of met de klassieke modus van vier minuten.

①

Mode Jet®

Pacosez® désormais avec le nouveau mode Jet® en seulement 90 secondes ou avec le mode classique de quatre minutes.

②

Werken met overdruk en normale druk

In geval van overdruk werkt de Pacojet® tot 1 bar, wat resulteert in een uitbreiding van het volume tot 20-30%. Dit is ideaal voor romige en lichte schuimen, en voor het versterken van smaken.

②

Travailler avec surpression ou pression normale

En traitement avec surpression, Pacojet® fonctionne à une pression pouvant atteindre 1 bar. Il en résulte une expansion du volume d'environ 20 à 30%. Les conditions parfaites pour produire des plats à la consistance crémeuse et aérée comme des mousses, et pour intensifier les saveurs.

③

Uitgebreide automatische herhaalfunctie

Pacoseer® met automatische herhaling tot 10 keer. Dit zorgt voor bijzonder lichte en romige consistenties aan maximale tijdsefficiëntie.

③

Fonction de répétition automatique prolongée

Pacassage® répété jusqu'à dix fois. Cette fonction permet d'obtenir des consistances particulièrement aériennes et crémeuses avec une efficacité maximale en temps..

④

Veel stiller dan zijn voorgangers

④

Bien plus silencieux que ses prédecesseurs



De ultieme Pacojet® ervaring. L'ultime expérience Pacojet®.

Geweldige gebruiksvriendelijkheid

Vernieuwd groot Touchscreen

Het grote touchscreen biedt een uiterst intuïtieve interface en ganimierde hulp. Mogelijk om te bedienen met vuile handen of handschoenen. Uitstekend geschikt voor gebruik in een professionele keukenomgeving.

Onthoud receptinstellingen

Nog efficiëntere werkstromen door het opslaan van receptinstellingen van frequent gebruikte recepten.

Innovatief reinigingsproces

Een snelle reiniging met het automatische reinigingsprogramma via het scherm, zeer grondig en professioneel met de hoogwaardige Pacojet® reinigingstabletten, zonder extra nodige accessoires.

Afneembare bodemplaatbescherming voor een uitstekende hygiëne.



Duurzaam gebruik

Detectiemodi

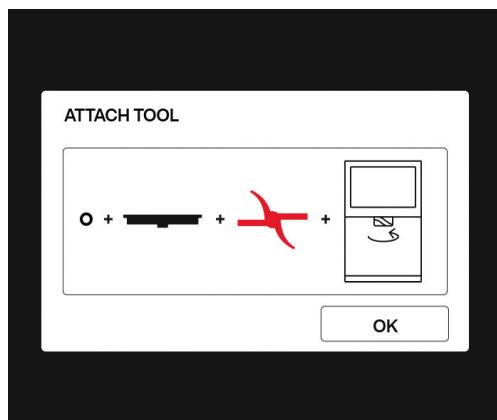
De nieuwe detectiemodi van de Pacojet® 4 helpen bij het juiste gebruik van het toestel, en beschermen tegen schade: de gereedschaps-, spatscherms-, en vulniveaudetectiefunctie.

Wifi-verbinding

De Pacojet® 4 is via Wifi verbonden met het Pacojet® Service Center dat in staat is om foutbronnen gemakkelijk en snel te detecteren.

Energievriendelijke standbyfunctie

Tijdens langdurige perioden van inactiviteit schakelt de Pacojet® 4 over naar een energiebesparende standbymodus, maar is direct terug klaar voor gebruik wanneer het scherm wordt aangeraakt (de inaktiviteitsperiode kan zelf worden ingesteld).



Grande facilité d'utilisation

Grand écran tactile redessiné

Le grand écran tactile permet une interface extrêmement intuitive et propose une aide animée. Possibilité d'utilisation avec des mains sales ou des gants.

Excellent pour une utilisation dans un environnement de cuisine professionnelle.

Enregistrement des réglages de recette

Des flux de travail encore plus efficaces grâce au mémorisation des réglages des recettes fréquemment utilisées.

Processus de nettoyage

Nettoyage rapide à l'aide du programme de nettoyage automatique affiché à l'écran, très profond et professionnel grâce aux tablettes de nettoyage Pacojet® de haute qualité, sans besoin d'accessoires supplémentaires.

Protection amovible de la plaque de fond pour une excellente hygiène.

Utilisation durable

Fonctions de détection

Les nouvelles fonctions de détection du Pacojet® 4 (détection d'outils, détection de la protection contre les projections et détection du niveau de remplissage) aident à une utilisation correcte de l'appareil et protègent contre les dommages.

Connexion Wifi

La connexion WiFi de Pacojet® 4 permet au centre de service Pacojet® d'identifier facilement et rapidement les sources d'erreur.

Fonction de veille économie en énergie

En cas de non-utilisation prolongée, Pacojet® 4 se met en mode d'économie d'énergie, mais reste prêt à être utilisé par simple contact de l'écran (durée réglable).

Essentiële Pacojet®-benodigdheden. Les accessoires essentiels de Pacojet®.

De Pacojet® Coupe Set PLUS

Met de Pacojet® Coupe Set, wordt de Pacojet® functionaliteit uitgebreid met de mogelijkheid tot verwerking van niet-bevroren voedsel.



Coupe Set mes

Het mes is ideaal voor het hakken van vlees, vis, groenten, kruiden, fruit, noten, en nog veel meer.

Coupe Set opklopschijf

De opklopschijf leent zich uitstekend voor de verwerking van vloeibaar voedsel zoals room en eiwit, voor perfecte fruitcrèmes, milkshakes, gemixte drankjes en nog veel meer.



Pacojet® Reinigingstabletten

De Pacojet® 4 kan zeer snel gereinigd zwermen zonder extra apparatuur. De hoogwaardige Pacojet® schoonmaaktabletten zijn speciaal ontwikkeld voor de meest efficiënte reiniging van Pacojet®-apparaten. Een regelmatige grondige reiniging garandeert een langdurig hoge productkwaliteit en zuivere smaken.



Coupe Set PLUS Pacojet®

Avec le Coupe Set Pacojet®, la fonctionnalité de Pacojet® est étendue pour inclure la possibilité de traiter des aliments non congelés.

Couteau Coupe set

Ceci est idéale pour hacher de la viande, du poisson, des légumes, épices, fruits secs, herbes, etc...

Disque à fouetter Coupe Set

Le disque à fouetter se prête parfaitement au traitement des aliments liquides tels que la crème et les blancs d'oeufs, pour des crèmes de fruits parfaites, des milkshakes, des boissons mélangées, et bien plus encore..

Comprimés pour nettoyage Pacojet®

Le Pacojet® 4 peut être nettoyé très rapidement sans équipement supplémentaire. Les comprimés de nettoyage Pacojet® de haute qualité ont été spécialement conçus pour le nettoyage le plus efficient des appareils Pacojet®. Un nettoyage régulier et approfondi garantit la qualité élevée durable des produits et la pureté des saveurs.



pacojet

Eervaar met alle zintuigen.
Adembenemende kleuren, delicate smaken.

Faites-en l'expérience avec tous vos sens.
Des couleurs à couper le souffle, des saveurs délicates.

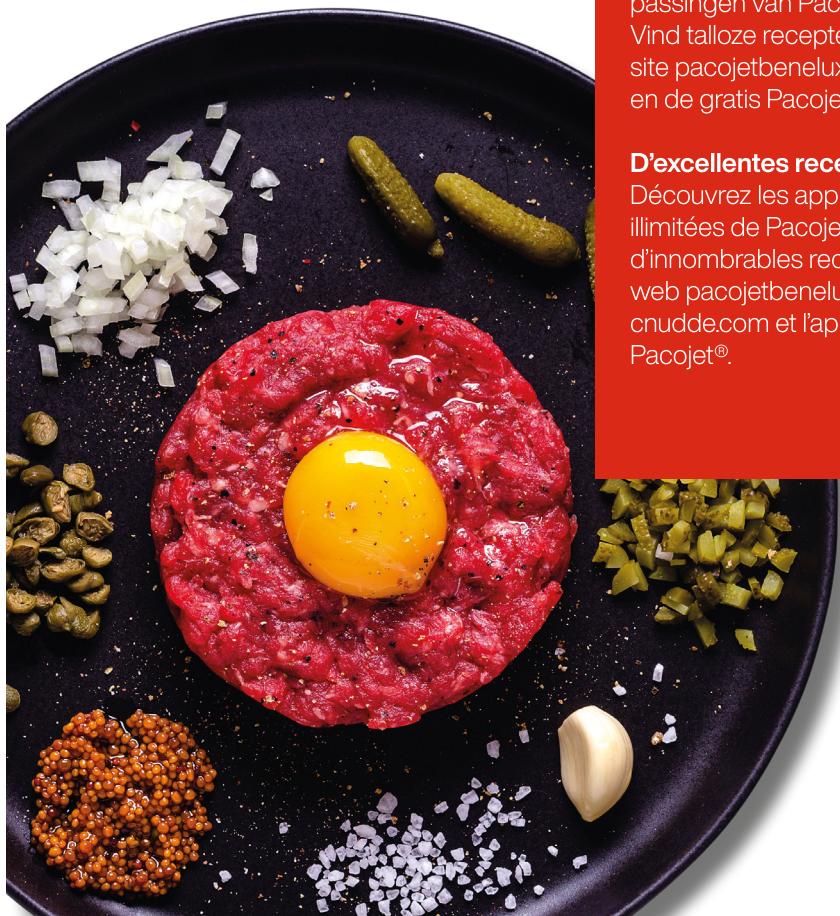


Excellente recepten

Ontdek de vrijwel onbeperkte toepassingen van Pacojet®.
Vind talloze recepten via onze website pacojetbenelux.eu, cnudde.com en de gratis Pacojet® app.

D'excellentes recettes

Découvrez les applications presque illimitées de Pacojet®. Trouvez d'innombrables recettes via notre site web pacojetbenelux.eu, cnudde.com et l'application gratuite Pacojet®.



Waar Pacojet® al 30 jaar voor staat. Ce que Pacojet® représente depuis 30 ans.



Grenzeloze creativiteit
en diversiteit
Créativité et diversité
sans limites



Onvergelijkbare smaaksensaties die
gegarandeerd indruk maken
Des sensations gustatives
incomparables pour impressionner



Maximale tijdwinst, minimale arbeid
Gain de temps maximum,
travail minimum



Uiterste flexibiliteit tijdens de service

Une flexibilité maximale
pendant le service



Duurzame kosteneffectieve productie

Production durable et rentable



Winstgevende investering
met een afschrijvingsperiode van
zes maanden

Investissement rentable
avec une période d'amortissement de
six mois

Word onderdeel van de steeds
groeiende Pacojet®-gemeenschap
met meer dan 80.000 tevreden chefs
wereldwijd. Cnudde N. V. is de exclusieve
verdeler van Pacojet® in Benelux. Neem
contact op met ons voor meer informatie.

Faites partie de la communauté Pacojet®
avec plus de 80 000 chefs satisfaits dans le
monde. Cnudde N. V. est le distributeur
exclusif de Pacojet® au Benelux. Contactez-nous
pour plus d'informations.

