

Коммерческое предложение от 13.12.2025**Гомогенизатор Pacojet 4****Цена с НДС: 859 917 руб.****Артикул: 229518****Есть в наличии****Гарантия** 12 мес.**Страна-производитель** Швейцария**Скорость вращения, об/мин** 2000**Объем, л** 1.2**Подключение, В** 220**Мощность, кВт** 1.5**Ширина, мм** 204**Глубина, мм** 365**Высота, мм** 497**Вес (без упаковки), кг** 23**Вес (с упаковкой), кг** 25

Гомогенизатор [Pacojet 4](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для измельчения, смешивания, приготовления пюре, муссов и паштетов. Устройство, основанное на пакотировании, может использоваться для обработки замороженных продуктов, сохраняя их питательные свойства и естественный вкус и цвет. Это позволяет получить воздушную массу из продуктов, которые были заморожены на глубоких температурах. Модель оснащена сенсорным управлением с анимированной функцией помощи.

В комплекте синтетический защитный наружный стакан, защитная крышка от распыления, режущий нож, крышка для пластикового стакана и пластиковый стакан.

Технические характеристики:

- Максимальное заполнение стакана: 0,8 л (10 порций)
- Температура пакотизации замороженных продуктов: до -20 °C
- Габариты в упаковке: 300x460x600 мм
- Программируемая функция автоматического повтора цикла (до 10 раз)
- Программа Jet: сокращение стандартного времени гомогенизации с 4 минут до 90 сек
- Пользовательский интерфейс для работы на профессиональной кухне
- Автоматическая разгерметизация: сброс давления во время работы с защитой от переполнения
- 4 настраиваемых режима работы: пакотизация, резка/измельчение, перемешивание и мойка аппарата
- Настройка порций в зависимости от области применения: одновременная обработка целых стаканов или отдельных микропорций

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.