COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Гомогенизатор Pacojet 4



Цена с НДС: 871 164 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.