

**Коммерческое предложение от 09.01.2026****Гомогенизатор Pacojet 4****Цена с НДС: 859 917 руб.****Артикул: 229518****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Швейцария
<b>Скорость вращения, об/мин</b>	2000
<b>Объем, л</b>	1.2
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	1.5
<b>Ширина, мм</b>	204
<b>Глубина, мм</b>	365
<b>Высота, мм</b>	497
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	23
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	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.