

Гомогенизатор Pacojet 2 PLUS

Гомогенизатор **Pacojet 2 PLUS** предназначен для измельчения продуктов питания, приготовления пюре, муссов, паштетов, смешивания ингредиентов на предприятиях общественного питания и торговли. Прибор позволяет обрабатывать глубоко замороженные продукты с помощью пакотирования, получая при этом воздушную массу с сохранением питательных веществ, с естественным вкусом и цветом.

Комплектация:

- 2 контейнера из нержавеющей стали с крышками белого цвета
- Нож с титаново-нитридным покрытием "Gold"
- Защитная резиновая крышка черного цвета
- Внешний пластиковый защитный контейнер черного цвета
- Резиновая вставка для ополаскивания зеленого цвета
- Вставка для чистки с вращающимися щетками из пластика синего цвета
- Резиновое уплотнительное кольцо к вставке для чистки синего цвета
- Ложка из хромированной нержавеющей стали
- Инструкция по эксплуатации
- Книга рецептов

Особенности:

- Цветной графический дисплей
- Функция автоматического повтора позволяет автоматически запускать процесс до 9 раз подряд без сброса избыточного давления
- Инновационная система фиксации механизма лезвия Gold-PLUS
- Сенсорный экран с интуитивно понятными пиктограммами
- Режим точного дозирования порций
- 4 калибруемых режима обработки: очистка, смешивание, пакотизация, резка
- Обработка пищевых продуктов с избыточным давлением или без него
- Предохранительная функция: автоматический контроль от переполнения содержимого контейнера, без оттаивания продукта
- Сохранение персональных настроек для их последующего использования
- Полный цикл очистки отображается на дисплее



Цена: 505070 руб.

Характеристики	
Вес	15,7 кг
Порция	20 сек.
Габариты	182x360x498 мм
Давление	1 бар

Характеристики	
Мощность	0,95 кВт
Скорость	2000 об/мин.
Напряжение	220 В
Объем контейнера	1,2 л
Размер контейнера	130x130x135 мм
Скорость двигателя	6000 об/мин.
Габариты в упаковке	300x460x600 мм
Производительность	15 кг/ч
Целый контейнер (1 л)	4 мин.
Время приготовления	Порция 20 сек. Целый контейнер (1 л): 4 мин.
Максимальное заполнение	0,8 л
Оптимальная температура пакотирования	от -18 до -23 °С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23