

Гомогенизаторы



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

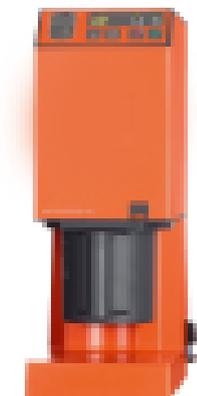
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.pacojet.nt-rt.ru || bty@nt-rt.ru

Гомогенизатор PACOJET JUNIOR Orange, Blue



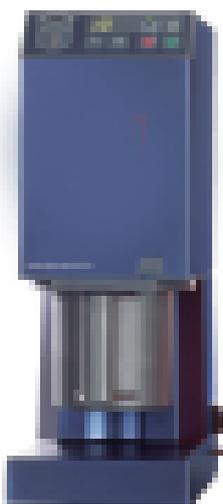
Комплектация:

The Pacojet junior 1 шт.
Стакан для пакотизации 1 шт.
ащитный стакан 1 шт.
Крышка защитная 1 шт.
Нож Standard 1 шт.
Промывочная вставка 1 шт.

Уплотнительное кольцо с устройством для чистки 1 шт.
Буклет с рецептами 1 шт.
Инструкция 1 шт.

Технические характеристики:

Внутренняя диагностика систем Нет
Двигатель Стандартный двигатель со щётками
Каждая дополнительная порция 20 секунд
Количество стаканов 1 штука
Панель управления Механическая
Первая порция (начиная от максимальной линии) 1:15 минуты
Пользовательские настройки Нет
Порционирование (в 1 контейнере) от 1 до 10 порций
Последняя порция в стакане 4:30 минуты
Режим ожидания Есть
Совместимость с ножами Coupe Set Нет
Функция контроля уровня заполнения стакана Есть
Целый стакан(содержание до максимальной линии) 4:30 минуты



Гомогенизатор RASOJET 2 PLUS



Технические характеристики:

Внутренняя диагностика систем	Есть
Двигатель	Бесщёточный
Каждая дополнительная порция	20 секунд
Количество стаканов	2 штуки в комплекте
Комплектация	Расоjet 2 PLUS-1шт.; стакан Rasotizing® с белыми крышками-2шт.; распылитель (включая предварительный скребок)-1шт.; защитный внешний стакан-1шт; нож GOLD-PLUS-шт.; чистящий вкладыш (синий)-1шт; уплотнительное кольцо (синие)-1шт. 1 международная книга рецептов 2 PLUS (на английском языке) 1 ополаскиватель (зеленый) 1 шпатель
Материал корпуса	Сталь
Нож	Нож Gold-PLUS с новой системой блокировки
Панель управления	Цифровая
Первая порция (начиная от максимальной линии)	30 секунд
Пользовательские настройки	Есть
Порционирование (в 1 контейнере)	от 1 до 100 порций
Последняя порция в стакане	1:20 минуты
Программирование	Автоматический повтор до 9 циклов пакотизации
Режим ожидания	Есть
Совместимость с ножами Coupe Set	Есть
Функция контроля уровня заполнения стакана	Есть
Целый стакан(содержание до максимальной линии)	4:00 минуты

Гомогенизатор PACOJET 2



Pacojet (Пакоджет) — это гомогенизатор для пищевых продуктов. Технология работы устройства основывается на измельчении пищевых продуктов глубокой заморозки ножом, вращающимся со скоростью 2 000 оборотов в минуту и обрабатывающим продукт слой за слоем сверху вниз, под давлением воздуха 1,2 бара. Продукт превращается в гладкую однородную кремообразную массу с мелкой структурой и нежной текстурой. В обработанном виде продукт хранится при температуре -12°C ... -15°C . Секрет технологии в том, что измельчающие ножи имеют не только сверхпрочную конструкцию, но и высокую скорость обработки продукта, при которой он не успевает разморозиться и подтаять.

Технические характеристики:

Внутренняя диагностика систем Есть
Двигатель Бесщёточный двигатель
Каждая дополнительная порция 20 секунд
Количество стаканов 1 штука
Панель управления Цифровая
Первая порция (начиная от максимальной линии) 30 секунд
Пользовательские настройки Есть
Порционирование (в 1 контейнере) от 1 до 100 порций
Последняя порция в стакане 1:20 минуты
Режим ожидания Есть
Совместимость с ножами Соус Set Есть
Функция контроля уровня заполнения стакана Есть
Целый стакан (содержание до максимальной линии) 4:00 минуты

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69