**Технические характеристики**

Страна:

**Швейцария**

Тип:

**Гомогенизатор**

Скорость, об/мин:

**2000**

Напряжение:

**220 В**

Мощность, кВт:

**1.5**

Объем, л:

**1.2**

Ширина, мм:

**204**

Глубина, мм:

**365**

Высота, мм:

**497**

Вес, кг:

**23**

**Описание**

Профессиональный аппарат **Pacojet 4** от швейцарской фабрики PACOJET  позволяет проводить гомогенизацию без дополнительных добавок за счет измельчения замороженного продукта в мельчайшую фракцию.
Высокоточное и прочное лезвие, вращающееся со скоростью 2000 об/мин, сбривает микротонкий слой с поверхности замороженных продуктов, обеспечивая получение идеального мусса со сверхгладкой текстурой без разморозки и подтаивания.

**Особенности:**

* Новая программируемая функция автоматического повтора цикла (до 10 раз).
* Новая программа Jet, позволяющая сократить стандартное время гомогенизации с 4 минут до 90 секунд для определенных рецептов с высоким содержанием жира и сахара (например, мороженое).
* Глубоко замороженные продукты подвергаются гомогенизации без предварительной разморозки. В результате повар получает охлажденный мусс с естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи.
* Большой сенсорный экран гарантирует интуитивно понятное использование с анимированной функцией помощи. Пользовательский интерфейс предназначен для работы на профессиональной кухне.
* Аппарат оснащен автоматической разгерметизацией (сброс давления во время работы с защитой от переполнения).
* Четыре настраиваемых режима работы: пакотизация, резка/измельчение, перемешивание и мойка аппарата.
* Настройка порций в зависимости от области применения: одновременная обработка целых стаканов или отдельных микропорций.