

Гомогенизатор Расоjet 4



(Цена со склада в г.Москва)

907 300 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Гомогенизатор Расоjet 4 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. Модель оснащена большим сенсорным экраном с анимированной функцией помощи. Комплектация: Синтетический защитный наружный стакан Защитная крышка от распыления Режущий нож Крышка для пластикового стакана Пластиковый стакан Особенности: Программируемая функция автоматического повтора цикла (до 10 раз)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38827
Производитель	РАСОJET
Страна производитель	Швейцария
Габариты, мм (ДхШхВ)	204x365x497
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Настольная
Объем стакана, л	1.2
Вес нетто, кг	23
Вес в упаковке, кг	25
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	300x460x600
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

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 Дополнительные характеристики: Максимальное заполнение стакана: 0,8 л (10 порций) Температура пакотизации замороженных продуктов: до -20 °C	
---	--