

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc mini

Цена с НДС: 20 761 руб.

Артикул: **265357**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|----------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Количество ванн | 1 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.5 |
| Ширина, мм | 288 |
| Глубина, мм | 355 |
| Высота, мм | 260 |
| Вес (без упаковки), кг | 5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 5.5 |

Темпер для шоколада [Kocateq DHC meltingchoc mini](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для плавления, подогрева и поддержания горячего состояния шоколада или глазури. Единая температура легко поддерживается благодаря сухой системе нагрева дна и контейнеров. Электронный термостат для установки температуры. Темпер оснащен термощупом, нагревательные пластины располагаются по бокам и на дне рабочей камеры. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 201, материал пластин - алюминий.

Технические характеристики:

- Тип нагрева: сухой
- Температурный режим: от 20 до 95 °C
- Максимальная загрузка: 6 кг
- Внутренние габариты ванны: 325x176x150 мм (GN 1/3)
- Цифровой контроллер с корректировкой гистерезиса

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.