COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Темпер для шоколада ICB tecnlologie s.r.l. 09.SC3x0.8L

Цена с НДС: 52 449 руб.

Артикул: **905801**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.09
Ширина, мм	385
Глубина, мм	250
Высота, мм	125
Вес (без упаковки), кг	2.2
Вес (с упаковкой), кг	2.4

Темпер для шоколада настольный ICB tecnlologie s.r.l. 09.SC3x0.8L используется на предприятиях общественного питания и торговли для плавления, подогрева и поддержания горячего состояния шоколада или глазури. Единая температура легко поддерживается благодаря сухой системе нагрева дна и контейнеров. Материал корпуса - пластик, съёмные контейнеры и крышка выполнены из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Аналоговый регулятор температуры до 50 °C
- Количество контейнеров: 3 * GN1/9
- Объем контейнеров: 0,8 л

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.