COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.08.2025

Темпер для шоколада ICB tecnlologie s.r.l. 09.SC1.5L

Цена с НДС: 32 561 руб.

Артикул: **445209**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.08
Ширина, мм	260
Глубина, мм	225
Высота, мм	125
Вес (без упаковки), кг	2
Вес (с упаковкой), кг	2

Темпер для шоколада настольный ICB tecnlologie s.r.l. 09.SC6L 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: 1 * GN1/6
- Объем контейнеров: 1,5 л

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