

Коммерческое предложение от 01.05.2026

Темпер для шоколада ICB technologie s.r.l. 09.SC2x1.5L

Цена с НДС: 50 748 руб.

Артикул: **777671**

Под заказ



| | |
|------------------------|---------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.16 |
| Ширина, мм | 405 |
| Глубина, мм | 260 |
| Высота, мм | 130 |
| Вес (без упаковки), кг | 3 |
| Вес (с упаковкой), кг | 3 |

Темпер для шоколада настольный [ICB technologie s.r.l. 09.SC2x1.5L](#) 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: 2 * GN1/6
- Объем контейнеров: 1,5 л

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