

## Коммерческое предложение от 01.05.2026

Темпер для шоколада ICB technologie s.r.l. 09.SC13.7L

**Цена с НДС: 78 201 руб.**

Артикул: **899652**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.265
Ширина, мм	385
Глубина, мм	605
Высота, мм	140
Вес (без упаковки), кг	5.2
Вес (с упаковкой), кг	6

Темпер для шоколада настольный [ICB technologie s.r.l. 09.SC13.7L](#) 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 \* GN1/1
- Объем контейнеров: 13.7 л

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