

## Коммерческое предложение от 01.05.2026

Темпер для шоколада ICB technologie s.r.l. 09.SC6LD

**Цена с НДС: 76 783 руб.**

Артикул: **984247**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.13
Ширина, мм	320
Глубина, мм	490
Высота, мм	250
Вес (без упаковки), кг	4.2
Вес (с упаковкой), кг	5

Темпер для шоколада настольный [ICB technologie s.r.l. 09.SC9LD](#) 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. Модель оснащена электронным термостатом.

### Технические характеристики:

- Электронный термостат до 50 °C
- Количество контейнеров: 1 \* GN2/3
- Объем контейнеров: 9 л

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