COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Тарталетница Kocateq DHTartmaticNW



Цена с НДС: 66 736 руб.

Артикул: **382303**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество рабочих секций	1
Тип	тарталетница
Тип вафли	тарталетка
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	440
Глубина, мм	520
Высота, мм	420
Вес (без упаковки), кг	21
Вес (с упаковкой), кг	23

Настольная тарталетница Kocateq DHTartmaticNW используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки тарталеток из песочного, слоеного и дрожжевого теста. Модель оснащена русифицированной панелью управления и таймером со звуковым сигналом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, пятки - из пластика.

Особенности:

- Цифровой контролер температуры и времени
- Раздельные термопары для контроля температуры на верхней и нижней пластинах
- Таймер с акустическим сигналом при завершении заданного времени процесса
- Быстрый одновременный равномерный нагрев верхней и нижней пластин
- Фиксация верхней пластины в нижнем положении для получения одинаковой толщины готового продукта
- Сбалансированная верхняя пластина
- Легкость смены форм без использования инструмента
- Регулируемые по высоте ножки для компенсации неровностей и наклона монтажной поверхности
- Простое управление
- Комфортная и безопасная эксплуатация
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Диапазон рабочей температуры: от 170 до 250 °C
- Длительность нагрева пластин: около 3 мин.

- Высота с открытой верхней пластиной: 820 мм
- Габариты в упаковке: 660x490x490 мм

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