

Коммерческое предложение от 04.03.2026

Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro

Цена с НДС: 22 590 руб.

Артикул: **587998**

Есть в наличии



| | |
|------------------------|----------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Ю. Корея |
| Количество ванн | 1 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.5 |
| Ширина, мм | 355 |
| Глубина, мм | 465 |
| Высота, мм | 260 |
| Вес (без упаковки), кг | 9.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 10 |

Мармит [Kocateq DHC meltingchoc pro](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для плавления, подогрева и поддержания горячего состояния шоколада или глазури. Единая температура легко поддерживается благодаря сухой системе нагрева дна и контейнеров. Электронный термостат для установки температуры. Темпер оснащен термошупом, нагревательные пластины располагаются по бокам и на дне рабочей камеры. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 201, материал нагревательной пластины - алюминий.

Технические характеристики:

- Тип нагрева: сухой
- Вместимость гастроемкостей: 2x GN 1/3
- Загрузка шоколада:
- Максимальная: 12 кг
- 1 гастроемкость: 6 кг
- Температурный режим: от 0 до 85 °C
- Внутренние размеры: 353x325x150 мм
- Габариты в упаковке: 535x435x330 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.