

**Коммерческое предложение от 15.01.2026****Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro****Цена с НДС: 22 589 руб.****Артикул: 587998****Есть в наличии**

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