

Коммерческое предложение от 19.11.2025

Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro

Цена с НДС: 22 220 руб.

Артикул: 587998



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

10

Мармит <u>Kocateq DHC meltingchoc pro</u> 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.

Вес (с упаковкой), кг

Технические характеристики:

• Тип нагрева: сухой

• Вместимость гастроемкостей: 2x GN 1/3

Загрузка шоколада:Максимальная: 12 кг1 гастроемкость: 6 кг

• Температурный режим: от 0 до 85 °C

Внутренние размеры: 353х325х150 ммГабариты в упаковке: 535х435х330 мм

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