COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro

Цена с НДС: 25 010 руб.

Артикул: **587998**

Под заказ



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 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.