

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Мармит для шоколада и глазурей Kocateg DHC meltingchoc mini

Цена с НДС: 18 210 руб.

Артикул: **265357**



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Ю. Корея Количество ванн 220 Подключение, В Мощность, кВт 0.5 288 Ширина, мм 355 Глубина, мм Высота, мм 260 Вес (без упаковки), кг 5

5.5

Темпер для шоколада Kocateq DHC meltingchoc mini 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 пластин - алюминий.

Технические характеристики:

- Тип нагрева: сухой
- Температурный режим: от 20 до 95 °C
- Максимальная загрузка: 6 кг
- Внутренние габариты ванны: 325х176х150 мм (GN 1/3)
- Цифровой контроллер с корректировкой гистерезиса

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