

**Коммерческое предложение от 31.01.2026****Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc mini****Цена с НДС: 18 224 руб.****Артикул: 265357****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>	288
<b>Глубина, мм</b>	355
<b>Высота, мм</b>	260
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	5
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	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 термошупом, 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: 325x176x150 мм (GN 1/3)
- Цифровой контроллер с корректировкой гистерезиса

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