

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc mini****Цена с НДС: 19 931 руб.****Артикул: 265357****Есть в наличии**

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Гарантия               | 12 мес.  |
| Страна-производитель   | Ю. Корея |
| Количество ванн        | 1        |
| Подключение, В         | 220      |
| Мощность, кВт          | 0.5      |
| Ширина, мм             | 288      |
| Глубина, мм            | 355      |
| Высота, мм             | 260      |
| Вес (без упаковки), кг | 5        |
| Вес (с упаковкой), кг  | 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: 325x176x150 мм (GN 1/3)
- Цифровой контроллер с корректировкой гистерезиса

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.