COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Машина для темперирования Pavoni MINITEMPER

Цена с НДС: 185 106 руб.

Артикул: **597614**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Подключение, В	220
Ширина, мм	420
Глубина, мм	400
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	20
Вес (с упаковкой), кг	24

Машина для темперирования Pavoni MINITEMPER используется в пекарнях и кондитерских, на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Модель позволяет растопить шоколад для последующей глазировки кондитерских и хлебобулочных изделий. Оборудование оснащено 5 режимами работы, электронным термостатом с 3-ступенчатой системой регулирования и съемной емкостью.

Характеристики:

- Объем: 5 л
- Температурный режим: от 20 до 60 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 0,3 кВт
- Габариты: 420x400x400 мм
- Вес: 20 кг

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