

Коммерческое предложение от 30.04.2026

Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro

Цена с НДС: 22 762 руб.

Артикул: **587998**

Есть в наличии



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 термошупом, 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 гостроемкостей: 2x GN 1/3
- Загрузка шоколада:
- Максимальная: 12 кг
- 1 гостроемкость: 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.