COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

---

# Мармит для шоколада и глазурей Kocateq DHC meltingchoc pro

**Цена с НДС: 25 010 руб.**

Артикул: **587998**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **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 термощупом, 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 гастроемкостей: 2x GN 1/3
- Загрузка шоколада:
- Максимальная: 12 кг
- 1 гастроемкость: 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.