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 mini

Цена с НДС: 20 682 руб.

Артикул: **265357**

Под заказ



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.