

## Коммерческое предложение от 14.05.2024

Темпер для шоколада ICB technologie s.r.l. 09.SC3x0.8L

**Цена с НДС: 52 935 руб.**

Артикул: **905801**

Под заказ



|                        |         |
|------------------------|---------|
| Гарантия               | 24 мес. |
| Страна-производитель   | Италия  |
| Подключение, В         | 220     |
| Мощность, кВт          | 0.09    |
| Ширина, мм             | 385     |
| Глубина, мм            | 250     |
| Высота, мм             | 125     |
| Вес (без упаковки), кг | 2.2     |
| Вес (с упаковкой), кг  | 2.4     |

Темпер для шоколада настольный [ICB technologie s.r.l. 09.SC3x0.8L](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для плавления, подогрева и поддержания горячего состояния шоколада или глазури. Единая температура легко поддерживается благодаря сухой системе нагрева дна и контейнеров. Материал корпуса - пластик, съёмные контейнеры и крышка выполнены из нержавеющей стали.

### Технические характеристики:

- Аналоговый регулятор температуры до 50 °C
- Количество контейнеров: 3 \* GN1/9
- Объем контейнеров: 0,8 л

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