

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Машина для темперирования Pavoni MINITEMPER****Цена с НДС: 183 813 руб.****Артикул: 597614****Есть в наличии**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| 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.