

**Аппарат для темперирования
шоколада HURAKAN HKN-CTM44**



(Цена со склада в г.Москва)

20 497 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Температор Hurakan HKN-CTM44 предназначен для плавления и поддержания в горячем состоянии шоколада и глазури на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности: Без использования воды 2 съемные емкости GN 1/4 глубиной 150 мм с крышками

Дополнительные характеристики: Температурный режим: от 0 до 99 °C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41583
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	345x605x550
Гарантия, мес	6
Назначение	Для шоколада
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+90
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0.25
Ширина, мм	285
Глубина, мм	345
Высота, мм	295
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Нагрев	Электрический
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Стандарт GASTRONORM	GN 1/4 (162x265)
Вес нетто, кг	12
Вес в упаковке, кг	13
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	310x370x320
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700