Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 21:02

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-chlodnicza-dolce-visione-breve-premium-700-wnetrze-ze-stali-nierdzewnej-wersja-obnizona-p-7049.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve Premium 700 | wnętrze ze stali nierdzewnej | wersja obniżona

Cena brutto	**12 226,20 zł**
Cena netto	**9 940,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 700 W4**
Kod producenta	**700x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Breve Premium 700

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych. Wariant W4 posiada dno ze stali nierdzewnej, uchylną szybę frontową, 2 stałe półki ze szkła hartowanego oraz automatyczne odparowanie skroplin.

Wymiary zewnętrzne

700 x 670 x 1110 +/-10 mm

Pojemność użytkowa

200 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie	wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach
Wersja	obniżona
Szyba frontowa	prosta i uchylna
Wnętrze	dno wyłożone blachą ze stali nierdzewnej
Półki	2 stałe półki wykonane ze szkła hartowanego
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Odparowanie skroplin	automatyczne
Zużycie energii	5,4 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	eksponowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

- Dolce Visione Breve Premium 700 to obniżona witryna chłodnicza przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- elegancki i uniwersalny wygląd pozwala dopasować urządzenie do różnorodnie urządzonych wnętrz
- specjalnie opracowana konstrukcja bez spoin i sitodruku gwarantuje maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta szyba frontowa jest uchylna
- urządzenie wyposażono w 2 półki wykonane ze szkła hartowanego
- oświetlenie LED znajduje się w górnej części witryny oraz na każdej półce
- urządzenie zostało przygotowane z myślą o łatwej eksploatacji i ergonomicznej pracy personelu
- tylne drzwiczki skrzydłowe zapewniają dostęp do wnętrza witryny
- w standardowym wykonaniu zawias tylnych drzwiczek znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania drzwiczek można zmienić po zadeklarowaniu tego podczas składania zamówienia
- wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą ze stali nierdzewnej
- automatyczne odparowanie skroplin należy do wyposażenia tego wariantu
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem umieszczono od strony obsługi
- nóżki z regulacją wysokości w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają wypoziomować urządzenie
- witryna została przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje czynnik chłodniczy R290
- urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce
- witryny można łączyć w ciąg bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- podświetlany cokół - 120 zł netto
- filtr skraplacza - 392 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 280 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 590 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 750 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 960 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 010 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 190 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 370 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 310 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 660 zł netto, cokół należy domówić osobno

Parametry techniczne

	700x670x1110+/-10
	200
	R290

	od +5 do +15
	5,4
	0,6
	230
	125

Nie każda witryna musi dominować wnętrze lokalu, żeby skutecznie przyciągać uwagę klientów. Dolce Visione Breve Premium 700 ze stalowym wnętrzem łączy obniżoną, lekką wizualnie konstrukcję z kompaktową szerokością 700 mm, tworząc elegancką przestrzeń do prezentacji ciast, tortów, deserów i innych wyrobów cukierniczych. To rozwiązanie szczególnie dobrze sprawdzi się w cukierniach, kawiarniach, restauracjach i lokalach, w których liczy się profesjonalna ekspozycja oraz rozsądne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.

Wnętrze wykończone stalą nierdzewną, dwie półki ze szkła hartowanego oraz oświetlenie LED tworzą estetyczne tło dla prezentowanych wyrobów. Duże przeszklenia bez spoin i sitodruku zapewniają bardzo dobrą widoczność zawartości i pozwalają skupić uwagę klienta na produktach. Uchylną szybę frontową, automatyczne odparowanie skroplin oraz wygodny dostęp od strony obsługi zaprojektowano z myślą o sprawnej codziennej pracy personelu. **Dolce Visione Breve Premium 700 to polskiej produkcji witryna dla miejsc, które chcą połączyć elegancką prezentację wyrobów cukierniczych ze stalowym wnętrzem i kompaktową, obniżoną formą urządzenia.**

Gwarancja

Gwarancja i pomoc w razie awarii

Zależy nam, aby zakup urządzenia dawał Ci poczucie bezpieczeństwa także po jego dostarczeniu. Dlatego producent zapewnia gwarancję przez 12 miesięcy od daty zakupu.

Jeśli zauważysz usterkę lub urządzenie nie działa prawidłowo, napisz do nas na adres sklep@itwgastro.pl. W wiadomości opisz dokładnie, co się dzieje. Możesz również dołączyć zdjęcia lub krótki film, które ułatwią rozpoznanie problemu.

Po otrzymaniu wiadomości przekażemy zgłoszenie producentowi i poinformujemy Cię o kolejnych etapach. Zadbamy o to, aby cały proces był możliwie prosty, sprawny i przejrzysty.

Czy możemy zaproponować Ci korzystniejsze warunki ?



Masz pytanie? Porozmawiajmy!

Chętnie doradzimy i pomożemy wybrać najlepsze rozwiązanie. Przy większym zamówieniu lub indywidualnej wycenie sprawdzimy również, czy możemy zaproponować Ci korzystniejsze warunki.

W końcu pytanie nic nie kosztuje, a czasem pozwala całkiem przyjemnie zaoszczędzić.

Napisz do nas Zadzwoń: 690 377 277

Finansowanie dopasowane do rozwoju Twojej firmy

Planując nową inwestycję w firmie, warto zastanowić się, czy na start angażować wszystkie własne środki. W wielu przypadkach korzystniejszym rozwiązaniem jest zachowanie części kapitału na bieżące potrzeby, rozwój działalności lub nieprzewidziane wydatki, a zakup potrzebnego sprzętu sfinansować w wygodnej formie leasingu.

Dlatego oferujemy możliwość finansowania zakupu wszystkich produktów dostępnych w naszej ofercie we współpracy z firmami **EFL** oraz **Leaselink**. To praktyczne rozwiązanie dla przedsiębiorców, którzy chcą rozwijać firmę, inwestować w nowe wyposażenie i jednocześnie zachować większą elastyczność finansową.

Dzięki integracji z Leaselink opcja leasingu dostępna jest bezpośrednio na kartach produktów. Pozwala to skorzystać z finansowania już na etapie składania zamówienia. Cały proces jest szybki, wygodny i może odbyć się w

pełni online.

W ramach finansowania EFL dostępne są rozwiązania takie jak Szybki Leasing oraz Pożyczka dla Firm. Dodatkowym atutem jest możliwość bezpośredniego kontaktu z dedykowanym Agentem, który pomoże dobrać formę finansowania najlepiej dopasowaną do potrzeb, planów i możliwości Państwa firmy.

Jeśli mają Państwo pytania dotyczące leasingu, pożyczki dla firm lub finansowania zakupu sprzętu, pozostajemy do dyspozycji. Chętnie pomożemy wybrać rozwiązanie, które będzie wygodne, przejrzyste i korzystne dla rozwoju Państwa firmy.



Jesteś zainteresowany leasingiem lub pożyczką?

Doradca EFL zaproponuje Ci finansowanie dopasowane do Twoich potrzeb.

✓ minimum formalności

✓ okres finansowania nawet do 60 miesięcy

✓ wpłata własna już od 0%

✓ leasing również w EUR

Skontaktuj się z doradcą EFL współpracującym ze sklepem internetowym ITWgastro.pl

Małgorzata Jabłońska, tel. 722 399 482