Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:14

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-chlodnicza-dolce-visione-breve-premium-900-podswietlany-cokol-wersja-obnizona-p-7037.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve Premium 900 | podświetlany cokół | wersja obniżona

Cena brutto	**13 480,80 zł**
Cena netto	**10 960,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 900 W5**
Kod producenta	**900x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Breve Premium 900 W5

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji z podświetlanym cokołem biegnącym na całej długości urządzenia. Wersja Premium łączy efektowną prezentację wyrobów cukierniczych z uchylną szybą frontową, regulowanymi półkami i automatycznym odparowaniem skroplin.

Wymiary zewnętrzne

900 x 670 x 1110 ±10 mm

Pojemność użytkowa

225 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie	wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach
Podświetlany cokół	podświetlenie na całej długości witryny
Szyba frontowa	prosta i uchylna
Półki	2 półki ze szkła hartowanego z regulacją wysokości co 43 mm
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Zużycie energii	6,6 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	przechowywanie i atrakcyjna ekspozycja ciast, tortów, deserów oraz pozostałych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Breve Premium 900 W5 to obniżona witryna chłodnicza przygotowana do profesjonalnego eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- kompaktowa szerokość 900 mm pozwala wygodnie wykorzystać witrynę również w lokalach dysponujących

ograniczoną przestrzenią sprzedażową
- obniżona wysokość 1110 ±10 mm zapewnia klientom dobrą widoczność produktów i pomaga stworzyć lekką, otwartą aranżację ekspozycji
- podświetlany cokół biegnący na całej długości urządzenia podkreśla jego nowoczesną formę i wyróżnia witrynę we wnętrzu lokalu
- elegancka, uniwersalna stylistyka sprawdzi się w cukierniach, kawiarniach, piekarniach oraz innych punktach oferujących ciasta i desery
- specjalnie opracowana konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta, uchylna szyba frontowa daje wygodny dostęp do wnętrza podczas układania ekspozycji oraz czyszczenia urządzenia
- 2 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm, dopasowując przestrzeń do produktów o różnych rozmiarach
- oświetlenie LED zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce równomiernie podkreśla prezentowane wypieki i desery
- wyjmowane tylne drzwiczki przesuwne usprawniają obsługę oraz pozwalają łatwiej wyczyścić wnętrze witryny
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w całej komorze
- kurtyna powietrzna umieszczona przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu powstające podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo
- automatyczne odparowanie skroplin zmniejsza zakres codziennych czynności związanych z eksploatacją urządzenia
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi i zapewnia personelowi wygodny dostęp do ustawień
- nóżki regulowane w zakresie od 5 do 25 mm umożliwiają prawidłowe wypoziomowanie witryny na miejscu instalacji
- urządzenie jest przystosowane do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
- witryna została wyprodukowana w Polsce
- modele Dolce Visione można łączyć w spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- dno wykonane ze stali nierdzewnej - 210 zł netto
- filtr skraplacza - 392 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 360 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 670 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 840 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 1 080 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 140 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 250 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 440 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 450 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 780 zł netto, cokół należy zamówić osobno

Parametry techniczne

	900x670x1110+/-10
	225
	R290

od +5 do +15
6,6
0,72
230
155

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.

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

