Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:56

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-chlodnicza-dolce-visione-premium-1300-bianco-p-7039.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 1300 BIANCO

Cena brutto	**16 728,00 zł**
Cena netto	**13 600,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 1300 W2 BIANCO**
Kod producenta	**1300x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 1300 BIANCO

Nowoczesna witryna chłodnicza polskiej produkcji, wyróżniająca się białym dnem ekspozycyjnym i kontrastującą czarną ramą drzwi. Wersja Premium posiada uchylną szybę frontową, regulowane półki oraz automatyczne odparowanie skroplin.

Wymiary zewnętrzne

1300 x 670 x 1300 mm

Pojemność użytkowa

400 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach	
Kolorystyka	dno malowane proszkowo na biało i czarna rama drzwi
Szyba frontowa	prosta i uchylna
Półki	3 półki ze szkła hartowanego z regulacją wysokości co 43 mm
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Zużycie energii	6,0 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	przechowywanie i atrakcyjna prezentacja ciast, tortów, deserów oraz pozostałych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Premium 1300 BIANCO to profesjonalna witryna chłodnicza przeznaczona do przechowywania i efektownej prezentacji ciast, tortów, deserów oraz innych wyrobów cukierniczych
- biała powierzchnia dna rozjaśnia przestrzeń ekspozycyjną i tworzy estetyczne tło dla kolorowych wypieków, monoporcji oraz dekorowanych tortów
- czarna rama drzwi kontrastuje z białym wnętrzem, nadając witrynie nowoczesny i wyrazisty charakter

- szerokość 1300 mm oraz pojemność użytkowa 400 dm³ zapewniają dużo miejsca na przygotowanie rozbudowanej ekspozycji cukierniczej
- elegancka, uniwersalna stylistyka pozwala dopasować urządzenie do aranżacji cukierni, kawiarni, piekarni oraz innych lokali gastronomicznych
- specjalnie zaprojektowana konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta, uchylna szyba frontowa ułatwia układanie ekspozycji i daje wygodny dostęp do wnętrza podczas czyszczenia witryny
- 3 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm, dopasowując przestrzeń do produktów o różnych wymiarach
- oświetlenie LED zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce równomiernie podkreśla prezentowane ciasta i desery
- wyjmowane tylne drzwiczki przesuwne usprawniają pracę personelu oraz pozwalają łatwiej utrzymać wnętrze urządzenia w czystości
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i zapewnia jej równomierny rozkład w całej komorze
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas otwierania witryny
- dno urządzenia zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor biały
- automatyczne odparowanie skroplin zmniejsza zakres codziennych czynności związanych z obsługą urządzenia
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi i zapewnia wygodny dostęp do ustawień
- nóżki regulowane w zakresie od 5 do 25 mm umożliwiają prawidłowe wypoziomowanie witryny na miejscu instalacji
- urządzenie zostało przystosowane do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
- witryna została wyprodukowana w Polsce
- modele Dolce Visione można łączyć w jeden spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- dno wykonane ze stali nierdzewnej - 300 zł netto
- podświetlany cokół - 230 zł netto
- filtr skraplacza - 392 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 540 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 740 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 910 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 1 310 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 400 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 350 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 580 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 740 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 2 020 zł netto, cokół należy zamówić osobno

Parametry techniczne

	1300x670x1300
	400
	R290
	od +5 do +15

6,0
1,44
230
180

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

Małgorzata Jabłońska, tel. 722 399 482