Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 21:03

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-chlodnicza-dolce-visione-premium-breve-1300-wnetrze-ze-stali-nierdzewnej-wersja-obnizona-p-7036.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium Breve 1300 | wnętrze ze stali nierdzewnej | wersja obniżona

Cena brutto	**16 236,00 zł**
Cena netto	**13 200,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 1300 W4**
Kod producenta	**1300x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium Breve 1300 W4

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do profesjonalnej prezentacji i przechowywania wyrobów cukierniczych. Wersja Premium posiada uchylną szybę frontową, regulowane półki oraz automatyczne odparowanie skroplin, ułatwiające codzienną obsługę ekspozycji.

Wymiary zewnętrzne

1300 x 670 x 1110 ±10 mm

Pojemność użytkowa

340 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie	wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach
Wersja	Premium Breve W4 – obniżona konstrukcja
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	6,0 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	przechowywanie i efektowna prezentacja ciast, tortów, deserów oraz pozostałych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Premium Breve 1300 W4 to obniżona witryna chłodnicza przeznaczona do przechowywania oraz atrakcyjnej prezentacji ciast, tortów, deserów i innych wyrobów cukierniczych
- szerokość 1300 mm zapewnia przestronną powierzchnię ekspozycyjną, pozwalając zaprezentować klientom

rozbudowany wybór produktów
- obniżona konstrukcja o wysokości 1110 ±10 mm zapewnia dobrą widoczność całej ekspozycji i ułatwia dopasowanie witryny do aranżacji lokalu
- elegancka, uniwersalna stylistyka sprawdzi się zarówno w nowoczesnych, jak i bardziej klasycznie urządzonych cukierniach, kawiarniach oraz piekarniach
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku nie ogranicza pola widzenia, dzięki czemu uwaga klientów skupia się na prezentowanych produktach
- prosta, uchylna szyba frontowa ułatwia układanie ekspozycji oraz zapewnia wygodny dostęp do wnętrza podczas czyszczenia urządzenia
- 2 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm, dostosowując przestrzeń do wyrobów o różnych rozmiarach
- oświetlenie LED zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce równomiernie podkreśla prezentowane ciasta i desery
- tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć, co usprawnia obsługę i ułatwia dokładne czyszczenie wnętrza witryny
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i zapewnia równomierne rozprowadzenie chłodnego powietrza w całej komorze
- kurtyna powietrzna znajdująca się przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas otwierania urządzenia
- zgodnie z opisem producenta dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo
- automatyczne odparowanie skroplin ogranicza liczbę czynności wymaganych podczas codziennej eksploatacji urządzenia
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi, zapewniając personelowi wygodny dostęp do ustawień
- nóżki regulowane w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają prawidłowo wypoziomować witrynę na miejscu instalacji
- urządzenie zostało przystosowane do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
- witryna została wyprodukowana w Polsce
- urządzenia Dolce Visione można łączyć w jeden spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- 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

	1300x670x1110+/-10
	340
	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.

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

