Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 19:48

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-basic-1300-bianco-p-7041.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Basic 1300 BIANCO

Cena brutto	**15 215,10 zł**
Cena netto	**12 370,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 1300 W1 BIANCO**
Kod producenta	**1300x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Basic 1300 BIANCO

Przestronna witryna chłodnicza polskiej produkcji z białym dnem ekspozycyjnym i kontrastującą czarną ramą drzwi. Model Basic służy do przechowywania i prezentacji wyrobów cukierniczych, a uchylna szyba, regulowane półki oraz automatyczne odparowanie skroplin są dostępne opcjonalnie.

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	białe dno ekspozycyjne i czarna rama drzwi
Szyba frontowa	prosta; funkcja uchylania dostępna opcjonalnie
Półki	3 półki ze szkła hartowanego; regulacja wysokości dostępna opcjonalnie
Oświetlenie	oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie 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 innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Basic 1300 BIANCO to profesjonalna witryna chłodnicza przeznaczona do przechowywania oraz efektownej ekspozycji wyrobów cukierniczych
- szerokość 1300 mm i pojemność użytkowa 400 dm³ zapewniają dużo miejsca na przygotowanie rozbudowanej prezentacji ciast, tortów, deserów i monoporcji

- białe dno rozjaśnia wnętrze witryny i tworzy estetyczne tło, które pomaga wyeksponować kolory oraz dekoracje prezentowanych produktów
- czarna rama drzwi kontrastuje z białą powierzchnią ekspozycyjną i podkreśla nowoczesny charakter urządzenia
- elegancka, uniwersalna forma pozwala dopasować witrynę do wystroju cukierni, kawiarni, piekarni oraz innego lokalu gastronomicznego
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność produktów i nie odciąga uwagi od przygotowanej ekspozycji
- w wyposażeniu standardowym znajduje się prosta szyba frontowa, natomiast wersję uchylną można zamówić za dodatkową opłatą
- witryna posiada 3 półki wykonane ze szkła hartowanego, a regulacja ich wysokości co 5 cm jest dostępna jako wyposażenie opcjonalne
- oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie zamontowano w górnej części witryny oraz na każdej półce
- wyjmowane tylne drzwiczki przesuwne usprawniają codzienną pracę personelu i pomagają dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w całej komorze
- kurtyna powietrzna umieszczona przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas otwierania witryny
- dno urządzenia zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor biały
- automatyczne odparowanie skroplin nie stanowi wyposażenia standardowego wersji Basic i można je zamówić za dopłatą
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi, zapewniając łatwy dostęp do ustawień
- nóżki regulowane w zakresie od 5 do 25 mm umożliwiają prawidłowe wypoziomowanie urządzenia
- witryna została przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
- urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce
- modele Dolce Visione można połączyć w jeden spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- uchylna szyba frontowa - 390 zł netto
- półki z regulacją wysokości co 5 cm - 830 zł netto
- automatyczne odparowanie skroplin - 350 zł netto
- 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.

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.

CRÉDIT AGRICOLE
EFL LEASING

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

