Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 19:47

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-basic-700-bianco-p-7043.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Basic 700 BIANCO | białe wnętrze

Cena brutto	**12 201,60 zł**
Cena netto	**9 920,00 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 700 W1 BIANCO**
Kod producenta	**700x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Basic 700 BIANCO

Smukła witryna chłodnicza polskiej produkcji w wariancie BIANCO, wyróżniająca się białym wnętrzem i białym dnem ekspozycyjnym. Model posiada tylne drzwi skrzydłowe, oświetlenie LED na każdej półce oraz automatyczne odparowanie skroplin.

Wymiary zewnętrzne

700 x 670 x 1300 mm

Pojemność użytkowa

200 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiach

Wersja BIANCO

białe wnętrze i dno malowane proszkowo na biało

Tylne drzwi

skrzydłowe, standardowo z zawiasem po prawej stronie

Szyba frontowa

prosta; wersja uchylna dostępna opcjonalnie

Półki

3 półki ze szkła hartowanego; regulacja wysokości dostępna opcjonalnie

Oświetlenie

oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce

Odparowanie skroplin

automatyczne

Zużycie energii

5,4 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 700 BIANCO to smukła witryna chłodnicza przeznaczona do przechowywania oraz estetycznej prezentacji wyrobów cukierniczych
- wersja BIANCO wyróżnia się białym wnętrzem i białym dnem ekspozycyjnym, które tworzą jasne tło dla ciast, deserów, tortów oraz kolorowych dekoracji
- szerokość 700 mm pozwala przygotować profesjonalną ekspozycję również w mniejszych cukierniach, kawiarniach i punktach sprzedaży
- pojemność użytkowa 200 dm³ zapewnia miejsce na prezentację ciast, tortów, monoporcji i pozostałych słodkich produktów
- elegancka, uniwersalna forma dobrze wpisuje się zarówno w nowoczesne, jak i bardziej klasyczne aranżacje lokali
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność produktów i pozwala skupić uwagę klientów na ekspozycji
- tylne drzwi skrzydłowe zapewniają personelowi wygodny dostęp do wnętrza witryny
- w standardowej konfiguracji zawias tylnych drzwi znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania tylnych drzwi można zmienić po zadeklarowaniu takiej potrzeby podczas składania zamówienia
- w wyposażeniu standardowym znajduje się prosta szyba frontowa, natomiast szybę uchylną można zamówić za dodatkową opłatą
- witryna posiada 3 półki wykonane ze szkła hartowanego, a regulacja ich wysokości co 5 cm jest dostępna opcjonalnie
- oświetlenie LED zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce równomiernie podkreśla prezentowane produkty
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i zapewnia jej równomierny rozkład w całej komorze
- kurtyna powietrzna przy drzwiach ogranicza straty chłodu podczas obsługi urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor biały
- automatyczne odparowanie skroplin stanowi wyposażenie standardowe tego modelu i ogranicza zakres codziennej obsługi
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi i zapewnia 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 - 210 zł netto
- półki z regulacją wysokości co 5 cm - 450 zł netto
- dno wykonane ze stali nierdzewnej - 160 zł netto
- 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 zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 310 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 660 zł netto, cokół należy zamówić osobno

Parametry techniczne

	700x670x1300
	200
	R290
	od +5 do +15
	5,4
	0,6
	230
	125

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

