Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 19:46

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-basic-700-p-7042.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Basic 700

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**
Kod producenta	**700x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Basic 700

Smukła witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do prezentacji i przechowywania wyrobów cukierniczych. 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
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 o delikatnej, ciepłej barwie 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 to wąska witryna chłodnicza zaprojektowana do przechowywania oraz atrakcyjnej prezentacji wyrobów cukierniczych
- szerokość 700 mm pozwala stworzyć profesjonalną ekspozycję również w lokalach, w których przestrzeń sprzedażowa

jest ograniczona
- pojemność użytkowa 200 dm³ zapewnia miejsce na prezentację ciast, tortów, deserów, monoporcji oraz innych słodkich produktów
- elegancka, uniwersalna forma dobrze komponuje się z wystrojem cukierni, kawiarni, piekarni oraz pozostałych lokali gastronomicznych
- 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 standardowym wykonaniu zawias tylnych drzwi znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania 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 ze szkła hartowanego, a regulacja ich wysokości co 5 cm jest dostępna opcjonalnie
- oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie zamontowano w górnej części urządzenia oraz na każdej półce
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w całej komorze
- kurtyna powietrzna przy tylnych drzwiach ogranicza straty chłodu powstające podczas obsługi witryny
- dno urządzenia zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- 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 witryny
- urządzenie zostało przystosowane do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
- witryna została wyprodukowana w Polsce
- modele Dolce Visione można połączyć w jeden spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- uchylna szyba frontowa - 200 zł netto
- półki z regulacją wysokości co 5 cm - 430 zł netto
- dno wykonane ze stali nierdzewnej - 150 zł netto
- podświetlany cokół - 120 zł netto
- filtr skraplacza - 470 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 270 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 580 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 730 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 900 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 950 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 180 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 310 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 200 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

Gdy każdy centymetr w lokalu ma znaczenie, dobra ekspozycja nie musi zajmować dużo miejsca. Dolce Visione Basic 700 to kompaktowa witryna cukiernicza chłodnicza o szerokości 700 mm, stworzona do atrakcyjnej prezentacji ciast, tortów, deserów i innych wyrobów cukierniczych. Świetnie sprawdzi się w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz mniejszych lokalach gastronomicznych, w których liczy się zarówno wygląd ekspozycji, jak i rozsądne wykorzystanie przestrzeni.

Trzy półki ze szkła hartowanego, duże przeszklenia bez spoin i sitodruku oraz oświetlenie LED pozwalają stworzyć przejrzystą, efektowną ekspozycję, która skupia uwagę na prezentowanych produktach. Wymuszony obieg powietrza wspiera stabilne warunki chłodzenia, a tylne drzwi skrzydłowe zapewniają wygodny dostęp od strony obsługi. Kierunek ich otwierania można ustalić przy składaniu zamówienia, co ułatwia dopasowanie witryny do układu zaplecza. **Dolce Visione Basic 700 to polskiej produkcji rozwiązanie dla lokali, które chcą profesjonalnie prezentować swoje wyroby cukiernicze nawet na ograniczonej przestrzeni.**

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

