

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-breve-1300-p-7032.html>



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve 1300 | wersja obniżona

Cena brutto	13 407,00 zł
Cena netto	10 900,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	od 14 do 28 dni
Numer katalogowy	DOLCE VISIONE BREVE 1300 W1
Kod producenta	1300x670x1110(h)+/-10 mm

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Breve 1300 – wersja obniżona

Szeroka witryna chłodnicza polskiej produkcji, która łączy obniżoną konstrukcję z pojemną przestrzenią na wyroby cukiernicze. Dwie szklane półki, ciepłe oświetlenie LED i przejrzysta forma pomagają stworzyć atrakcyjną ekspozycję ciast, tortów oraz deserów.

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

obniżona, o wysokości 1110 ±10 mm

Szyba frontowa

prosta

Półki

2 stałe półki wykonane ze szkła hartowanego; regulacja wysokości dostępna opcjonalnie

Oświetlenie

górne oświetlenie LED oraz oświetlenie każdej półki o delikatnej, ciepłej barwie

Dno witryny

wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny

Zużycie energii

6,0 kWh/24h

Czynnik chłodniczy

R290

Zastosowanie

przechowywanie, chłodnicza prezentacja i sprzedaż ciast, tortów, deserów oraz innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

-
- Dolce Visione Breve 1300 to obniżona witryna cukiernicza chłodnicza stworzona do przechowywania i efektownej prezentacji wyrobów cukierniczych
 - szerokość 1300 mm oraz pojemność użytkowa 340 dm³ pozwalają przygotować rozbudowaną i czytelną ekspozycję
 - wysokość 1110 ±10 mm nadaje urządzeniu niższą sylwetkę charakterystyczną dla serii Breve
 - elegancka, uniwersalna konstrukcja pasuje do różnych aranżacji cukierni, kawiarni, piekarni i pozostałych lokali gastronomicznych
 - brak widocznych spoin i sitodruku zapewnia dobrą widoczność produktów znajdujących się wewnątrz witryny
 - prosta szyba frontowa stanowi wyposażenie standardowe, natomiast wariant uchylny jest dostępny za dopłatą
 - 2 półki wykonane ze szkła hartowanego zapewniają miejsce na ciasta, torty, desery oraz inne produkty o zróżnicowanych wymiarach
 - w podstawowej konfiguracji półki są stałe, a możliwość regulacji ich wysokości co 5 cm wymaga zamówienia wyposażenia opcjonalnego
 - delikatne, ciepłe światło LED znajduje się w górnej części witryny i przy każdej półce, podkreślając wygląd prezentowanych produktów
 - tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć, co zapewnia wygodniejszy dostęp podczas dokładnego czyszczenia urządzenia
 - wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w przestrzeni ekspozycyjnej
 - kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas otwierania witryny
 - dno komory zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
 - elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem umieszczono od strony obsługi, zapewniając personelowi wygodny dostęp do ustawień
 - regulowane nóżki w zakresie od 5 do 25 mm umożliwiają stabilne ustawienie i prawidłowe wypoziomowanie urządzenia
 - witryna została przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej
 - układ chłodniczy wykorzystuje ekologiczny czynnik R290
 - urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce z myślą o ergonomicznej pracy w profesjonalnej gastronomii
 - kilka witryn można połączyć w jeden spójny ciąg ekspozycyjny bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- uchylna szyba frontowa - 350 zł netto
- półki z regulacją wysokości co 5 cm - 790 zł netto
- automatyczne odparowanie skroplin - 330 zł netto
- dno wykonane ze stali nierdzewnej - 280 zł netto
- podświetlany cokół - 220 zł netto
- filtr skraplacza - 470 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 510 zł netto

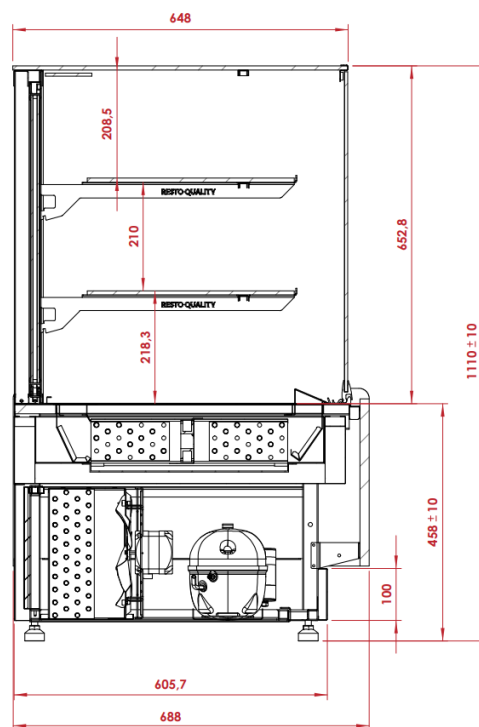
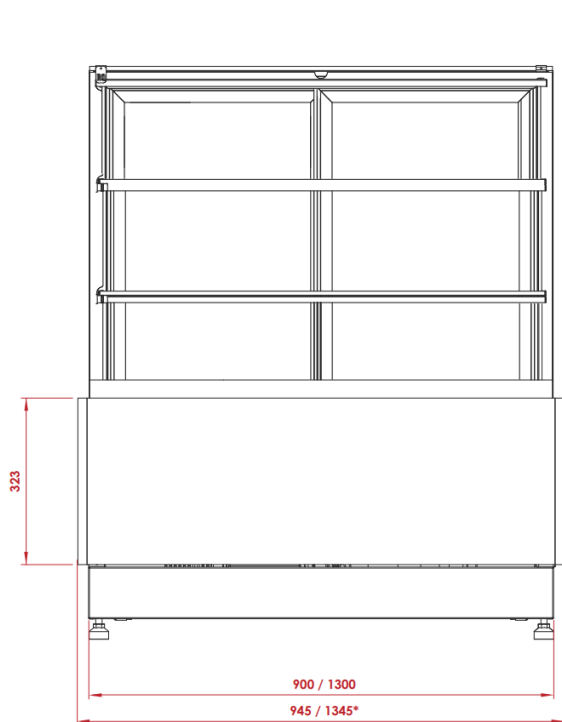
Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 730 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 900 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 1 240 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 320 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 320 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 500 zł netto
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 610 zł netto
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 580 zł netto

Parametry techniczne

1300x670x1110+/-10
340
R290
od +5 do +15
6,0
1,44
230
180

Wymiary witryny cukierniczej Dolce Visione Breve



*Wymiary witrzyn z obudową z płyty MDF: 964 / 1364 mm

Najważniejsze cechy Dolce Visione Breve 1300 | wersja obniżona

Najważniejsze cechy	Wymiary		Długość	1300 mm	Chłodzenie		Typ chłodzenia
			Szerokość	670 mm			rodzaj
			Wysokość	1110 mm			Zakres temperatury
				±10 mm			do +15°C
			Masa	180 kg			Czynnik chłodniczy
							R290
							Klasa klimatyzacyjna
							3
Energia		Zużycie energii /24h	6,0 kWh	Wyposażenie		Wersja obniżona	
		Moc chłodnicza	1,44 kW			Oświetlenie	
		Zasilanie	230 V			Półki	
		Pojemność użytkowa	340 dm³			2, szkło hartowane	
						Szyba przelotowa	
						antywłamaniowa	