Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:14

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

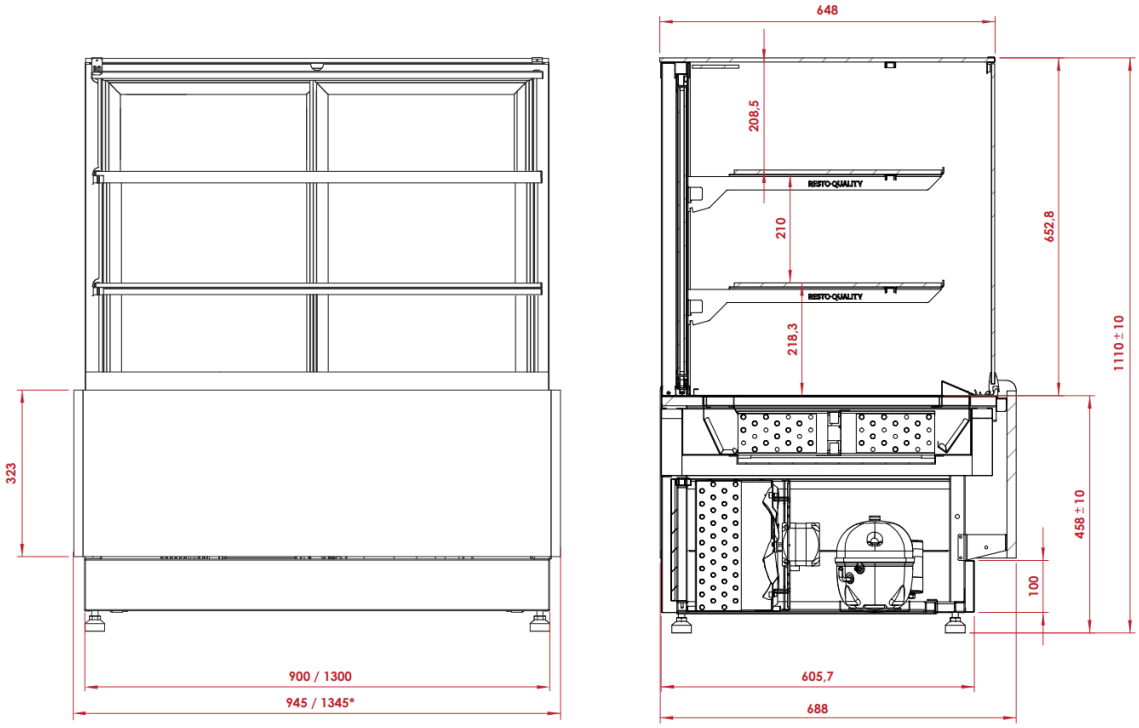
Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- 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 witryn 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	dynamiczne
	Szerokość	670 mm		Zakres temperatury	od +5°C do +15°C
	Wysokość	1110 ±10 mm		Czynnik chłodniczy	R290
	Masa	180 kg		Klasa klimatyczna	3
Energia	Zużycie energii	6,0 kWh /24h	**Wyposażenie**	Wersja	obniżona
	Moc chłodnicza	1,44 kW		Oświetlenie	LED
	Zasilanie	230 V		Półki	2, szkło hartowane
	Pojemność użytkowa	340 dm³		Szyba frontowa	prosta