Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:12

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-breve-700-p-7047.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve 700 | wersja obniżona

Cena brutto	**11 439,00 zł**
Cena netto	**9 300,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 700 W1**
Kod producenta	**700x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Breve 700

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych. Model ma prostą szybę frontową, 2 półki ze szkła hartowanego oraz automatyczne odparowanie skroplin.

Wymiary zewnętrzne

700 x 670 x 1110 +/-10 mm

Pojemność użytkowa

200 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach	
Wersja	obniżona
Szyba frontowa	prosta; wykonanie uchylne dostępne opcjonalnie
Półki	2 półki ze szkła hartowanego, stałe lub opcjonalnie regulowane na wysokość
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Odparowanie skroplin	automatyczne
Zużycie energii	5,4 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	eksponowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

- Dolce Visione Breve 700 to obniżona witryna chłodnicza przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów

cukierniczych
- elegancki i uniwersalny wygląd pozwala dopasować urządzenie do różnorodnie urządzonych wnętrz
- konstrukcja bez spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta szyba frontowa należy do standardowego wykonania witryny, natomiast wersja uchylna jest dostępna za dopłatą
- urządzenie wyposażono w 2 półki wykonane ze szkła hartowanego
- półki mogą być stałe lub, po wybraniu wyposażenia opcjonalnego, regulowane na wysokość co 5 cm
- oświetlenie LED znajduje się w górnej części witryny oraz na każdej półce
- konstrukcja urządzenia została przygotowana z myślą o łatwej eksploatacji i ergonomicznej pracy personelu
- tylne drzwiczki skrzydłowe zapewniają dostęp do wnętrza witryny
- w standardowym wykonaniu zawias tylnych drzwiczek znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania drzwiczek można zmienić po zadeklarowaniu tego podczas składania zamówienia
- wymuszony obieg powietrza zapewnia stabilną temperaturę oraz jej równomierny rozkład
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- automatyczne odparowanie skroplin należy do standardowego wyposażenia tego wariantu
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem umieszczono od strony obsługi
- nóżki z regulacją wysokości w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają wypoziomować urządzenie
- witryna została przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej
- układ chłodniczy wykorzystuje czynnik chłodniczy R290
- urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce
- witryny można łączyć w ciąg bez dodatkowych opłat

Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą:

- szyba frontowa uchylna - 210 zł netto
- półki z regulacją wysokości co 5 cm - 450 zł netto
- dno 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 domówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 310 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 660 zł netto, cokół należy domówić osobno

Parametry techniczne

	700x670x1110+/-10
	200
	R290
	od +5 do +15
	5,4
	0,6



Dobra ekspozycja powinna wykorzystać przestrzeń, a nie ją zabierać. Dolce Visione Breve 700 to obniżona witryna cukiernicza chłodnicza o szerokości 700 mm, stworzona dla lokali, które chcą atrakcyjnie prezentować ciasta, torty, desery i inne wyroby cukiernicze nawet przy ograniczonej ilości miejsca. Wysokość 1110 mm nadaje jej lekką, nienachalną formę, dlatego świetnie odnajdzie się w cukierniach, kawiarniach, restauracjach oraz niewielkich strefach sprzedaży.

Dwie półki ze szkła hartowanego oraz oświetlenie LED tworzą przejrzystą przestrzeń dla produktów, a szerokie przeszklenia bez spoin i sitodruku pozwalają klientowi swobodnie oglądać całą ekspozycję. Wymuszony obieg powietrza wspiera równomierne chłodzenie, natomiast tylne drzwi skrzydłowe zapewniają wygodny dostęp od strony obsługi. Kierunek ich otwierania można ustalić podczas składania zamówienia. Automatyczne odparowanie skroplin dodatkowo ułatwia codzienną pracę.
Dolce Visione Breve 700 to polskiej produkcji witryna dla miejsc, w których niewielka przestrzeń ma pracować równie skutecznie jak duża sala sprzedaży.

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

