Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:37

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-1300-bianco-podswietlany-cokol-p-7051.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 1300 Bianco | podświetlany cokół | białe wnętrze

Cena brutto	**16 924,80 zł**
Cena netto	**13 760,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 1300 W5 BIANCO**
Kod producenta	**1300x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 1300 Bianco

Witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych. Wariant Bianco posiada białe wnętrze, uchylną szybę frontową, regulowane półki, automatyczne odparowanie skroplin oraz podświetlany cokół.

Wymiary zewnętrzne

1300 x 670 x 1300 mm

Pojemność użytkowa

400 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie	wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach
Wersja	Bianco z białym wnętrzem i czarną ramą drzwi
Szyba frontowa	prosta i uchylna
Półki	3 półki ze szkła hartowanego z regulacją wysokości co 43 mm
Oświetlenie	oświetlenie LED w górnej części witryny i na każdej półce
Podświetlany cokół	podświetlenie na całej długości witryny
Odparowanie skroplin	automatyczne
Zużycie energii	6,0 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	eksponowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

- Dolce Visione Premium 1300 Bianco to witryna chłodnicza przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- elegancki i uniwersalny wygląd pozwala dopasować urządzenie do różnorodnie urządzonych wnętrz
- specjalnie opracowana konstrukcja bez spoin i sitodruku gwarantuje maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta szyba frontowa jest uchylna
- 3 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm
- oświetlenie LED znajduje się w górnej części witryny oraz na każdej półce
- podświetlany cokół biegnie na całej długości witryny
- urządzenie zostało przygotowane z myślą o łatwej eksploatacji i ergonomicznej pracy personelu
- tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny
- wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor biały
- rama drzwi została wykonana w kolorze czarnym
- automatyczne odparowanie skroplin należy do 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:

- dno ze stali nierdzewnej - 300 zł netto
- filtr skraplacza - 392 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 540 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 740 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 910 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 1 310 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 400 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 350 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 580 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 740 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 2 020 zł netto, cokół należy domówić osobno

Parametry techniczne

	1300x670x1300
	400
	R290

	od +5 do +15
	6,0
	1,44
	230
	180

Gwarancja

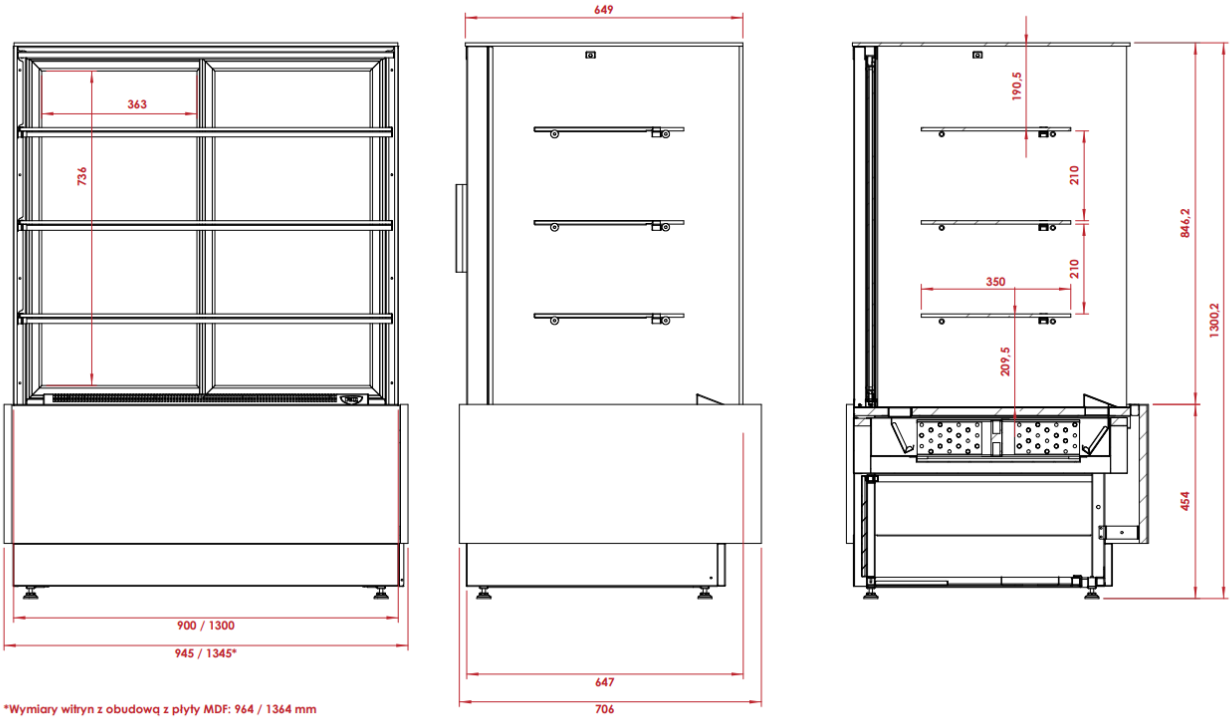
Gwarancja i pomoc w razie awarii

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.

Wymiary



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

