Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:07

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-700-p-7044.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 700

Cena brutto	**12 792,00 zł**
Cena netto	**10 400,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 700 W2**
Kod producenta	**700x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 700

Smukła witryna chłodnicza polskiej produkcji, przygotowana do profesjonalnej prezentacji wyrobów cukierniczych. Wersja Premium posiada uchylną szybę frontową, regulowane półki, skrzydłowe drzwi tylne 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 i uchylna
Półki	3 półki ze szkła hartowanego z regulacją wysokości co 43 mm
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 efektowna prezentacja ciast, tortów, deserów oraz innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Premium 700 to profesjonalna witryna chłodnicza stworzona do przechowywania oraz atrakcyjnej prezentacji wyrobów cukierniczych
- smukła konstrukcja o szerokości 700 mm pozwala stworzyć efektowną ekspozycję również w lokalach dysponujących ograniczoną przestrzenią

- pojemność użytkowa 200 dm³ zapewnia miejsce na prezentację ciast, tortów, deserów, monoporcji oraz innych słodkich produktów
- elegancka, uniwersalna stylistyka pozwala dopasować urządzenie do wystroju cukierni, kawiarni, piekarni oraz innego lokalu gastronomicznego
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność produktów i pozwala skupić uwagę klientów na ekspozycji
- prosta, uchylna szyba frontowa zapewnia wygodny dostęp do wnętrza podczas układania produktów oraz czyszczenia urządzenia
- 3 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm, dopasowując przestrzeń ekspozycyjną do produktów o różnych rozmiarach
- oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie zamontowano w górnej części witryny oraz na każdej półce
- tylne drzwi skrzydłowe ułatwiają personelowi dostęp do prezentowanych produktów
- w standardowym wykonaniu zawias tylnych drzwi znajduje się po prawej stronie
- kierunek otwierania tylnych drzwi można zmienić po zadeklarowaniu takiej potrzeby podczas składania zamówienia
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i zapewnia jej równomierny rozkład w całej komorze
- kurtyna powietrzna przy drzwiach ogranicza straty chłodu powstające podczas obsługi witryny
- dno urządzenia zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- automatyczne odparowanie skroplin ogranicza zakres codziennych czynności związanych z eksploatacją urządzenia
- 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 na miejscu instalacji
- 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:

- 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 różowym - 1 260 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

Są miejsca, w których każdy centymetr przestrzeni ma znaczenie, ale ekspozycja nadal musi robić wrażenie. Dolce Visione Premium 700 to kompaktowa witryna cukiernicza chłodnicza o szerokości 700 mm, stworzona do eleganckiej prezentacji ciast, tortów, deserów i innych wyrobów cukierniczych. Doskonale odnajdzie się w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz lokalach, które chcą stworzyć profesjonalną ekspozycję bez zajmowania dużej części sali sprzedaży.

Trzy półki ze szkła hartowanego można regulować co 43 mm, dzięki czemu łatwiej dopasować wnętrze do różnych rodzajów wypieków i deserów. Oświetlenie LED pomaga wydobyć wygląd prezentowanych produktów, a duże przeszklenia bez spoin i sitodruku pozwalają klientowi skupić uwagę na zawartości witryny. **Uchylna szyba frontowa, automatyczne odparowanie skroplin oraz wygodny dostęp od strony obsługi** sprawiają, że Dolce Visione Premium 700 dobrze wygląda od strony klienta i pozostaje praktyczna podczas codziennej pracy. Kierunek otwierania tylnych drzwi można dodatkowo ustalić przy zamówieniu. **To polskiej produkcji witryna dla lokali, które chcą wykorzystać niewielką przestrzeń w naprawdę efektowny sposób.**

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

Małgorzata Jabłońska, tel. 722 399 482