Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 23:10

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-700-podswietlany-cokol-p-7046.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 700 | podświetlany cokół

Cena brutto	**12 915,00 zł**
Cena netto	**10 500,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 700 W5**
Kod producenta	**700x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 700

Nowoczesna witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych. Wersja Premium posiada uchylną szybę frontową, regulowane półki, automatyczne odparowanie skroplin oraz podświetlany cokół na całej długości urządzenia.

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 drzwiczkach
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
Podświetlany cokół	podświetlenie na całej długości witryny
Zużycie energii	5,4 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	eksponowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych

- nowoczesna witryna chłodnicza Dolce Visione została przeznaczona do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- elegancka, uniwersalna forma sprawia, że urządzenie może pasować do różnorodnie urządzonych wnętrz
- specjalnie opracowana konstrukcja bez spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta szyba frontowa jest uchylna
- 3 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm
- oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie znajduje się w górnej części witryny oraz na każdej półce
- podświetlany cokół biegnie na całej długości witryny

- 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 odpowiada za stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty powstające podczas otwierania urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo
- automatyczne odparowanie skroplin należy do standardowego wyposażenia tego wariantu
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się 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 - 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 domówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 200 zł netto, cokół należy domówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 660 zł netto, cokół należy domówić osobno

Parametry techniczne

	700x670x1300
	200
	R290
	od +5 do +15
	5,4
	0,6
	230
	125

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.

CRÉDIT AGRICOLE
EFL LEASING

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

