Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 21:58

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-700-stal-nierdzewna-p-7045.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 700 | wnętrze ze stali nierdzewnej

Cena brutto	**12 988,80 zł**
Cena netto	**10 560,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 700 W4**
Kod producenta	**700x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 700

Kompaktowa witryna chłodnicza polskiej produkcji, przeznaczona do przechowywania, prezentacji i sprzedaży wyrobów cukierniczych. Wersja Premium posiada dno wyłożone stalą nierdzewną, uchylną szybę frontową, regulowane półki 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 drzwiczkach
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
Zużycie energii	5,4 kWh/24h
Czynnik chłodniczy	**R290**
Zastosowanie	przechowywanie, prezentacja i sprzedaż ciast, tortów, deserów oraz innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- kompaktowa witryna chłodnicza o szerokości 700 mm została zaprojektowana do przechowywania i atrakcyjnej prezentacji wyrobów cukierniczych
- elegancka, uniwersalna forma pozwala dopasować urządzenie do wystroju cukierni, kawiarni, piekarni oraz innego lokalu gastronomicznego
- przejrzysta konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność prezentowanych produktów
- prosta i uchylna szyba frontowa ułatwia dostęp do wnętrza podczas czyszczenia oraz przygotowywania ekspozycji
- 3 półki wykonane ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm
- regulacja półek pozwala lepiej wykorzystać przestrzeń i dopasować ją do wyrobów cukierniczych o różnych wymiarach
- oświetlenie LED zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce podkreśla wygląd prezentowanych produktów
- tylne drzwiczki skrzydłowe zapewniają personelowi wygodny dostęp do przestrzeni ekspozycyjnej
- 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 pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze we wnętrzu witryny
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu powstające podczas obsługi urządzenia
- dno witryny zostało wyłożone blachą ze stali nierdzewnej
- automatyczne odparowanie skroplin ogranicza zakres codziennych czynności wykonywanych przez personel
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi, zapewniając wygodny dostęp do ustawień
- regulowane nóżki w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają prawidłowo 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:

- 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 zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 310 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

Elegancka ekspozycja zaczyna się od detali, które widać i docenia się każdego dnia. Dolce Visione Premium 700 ze wnętrzem ze stali nierdzewnej to kompaktowa witryna cukiernicza chłodnicza o szerokości 700 mm, przygotowana do efektownej prezentacji ciast, tortów, deserów i innych wyrobów cukierniczych. Niewielka szerokość pozwala stworzyć profesjonalną strefę sprzedaży także w cukierniach, kawiarniach, restauracjach i lokalach, w których przestrzeń wymaga

dobrego zagospodarowania.

Wnętrze wykończone stalą nierdzewną nadaje witrynie profesjonalny charakter, a trzy półki ze szkła hartowanego z regulacją wysokości pozwalają dopasować ekspozycję do różnych produktów. Oświetlenie LED podkreśla ich wygląd, natomiast duże przeszklenia bez spoin i sitodruku zapewniają bardzo dobrą widoczność zawartości. Uchylną szybę frontową, automatyczne odparowanie skroplin oraz wygodny dostęp od strony obsługi zaprojektowano z myślą o codziennej pracy personelu. **Dolce Visione Premium 700 ze stalowym wnętrzem to polskiej produkcji witryna, która łączy kompaktowe wymiary, elegancką ekspozycję i funkcjonalność potrzebną w profesjonalnym lokalu.**

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.

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