Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 20:27

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-900-bianco-p-7040.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium 900 BIANCO

Cena brutto	**14 058,90 zł**
Cena netto	**11 430,00 zł**
Dostępność	**Produkt dostępny**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE 900 W2 BIANCO**
Kod producenta	**900x670x1300(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium 900 BIANCO

Kompaktowa witryna chłodnicza polskiej produkcji z białym dnem ekspozycyjnym i kontrastującą czarną ramą drzwi. Wersja Premium posiada uchylną szybę frontową, regulowane półki i automatyczne odparowanie skroplin.

Wymiary zewnętrzne

900 x 670 x 1300 mm

Pojemność użytkowa

265 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach	
Kolorystyka	białe dno ekspozycyjne i czarna rama drzwi
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
Zużycie energii	6,6 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 900 BIANCO to profesjonalna witryna chłodnicza stworzona do przechowywania oraz atrakcyjnej prezentacji wyrobów cukierniczych
- kompaktowa szerokość 900 mm pozwala wkomponować urządzenie w mniejsze lokale, zachowując czytelną i pojemną ekspozycję
- białe dno rozjaśnia przestrzeń wewnątrz witryny i tworzy estetyczne tło dla ciast, tortów, deserów oraz dekorowanych monoporcji
- czarna rama drzwi stanowi wyrazisty kontrast dla białej powierzchni ekspozycyjnej i podkreśla nowoczesną stylistykę urządzenia
- elegancka, uniwersalna forma pozwala dopasować witrynę do aranżacji cukierni, kawiarni, piekarni oraz innego lokalu

gastronomicznego
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku zapewnia maksymalną widoczność produktów, nie odciągając uwagi od przygotowanej ekspozycji
- prosta, uchylna szyba frontowa zapewnia wygodny dostęp do wnętrza podczas układania produktów oraz czyszczenia witryny
- 3 półki ze szkła hartowanego można regulować na wysokość co 43 mm, dopasowując układ ekspozycji do produktów o różnych rozmiarach
- oświetlenie LED o delikatnej, ciepłej barwie zostało zamontowane w górnej części witryny oraz na każdej półce
- wyjmowane tylne drzwiczki przesuwne usprawniają obsługę i pomagają dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w całej komorze
- kurtyna powietrzna znajdująca się przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas otwierania witryny
- dno urządzenia zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor biały
- automatyczne odparowanie skroplin ogranicza zakres codziennych czynności związanych z eksploatacją urządzenia
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi i zapewnia personelowi 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 - 200 zł netto
- podświetlany cokół - 150 zł netto
- filtr skraplacza - 470 zł netto
- wymuszony wentylatorami nadmuch na szybę frontową - 350 zł netto

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- obudowa z płyty laminowanej oraz cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 650 zł netto
- obudowa z płyty laminowanej w kolorystyce Swiss Krono ONE WORLD oraz cokół z blachy lakierowanej - 810 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze czarnym lub białym - 1 010 zł netto
- obudowa i cokół z blachy lakierowanej w kolorze RAL - 1 070 zł netto
- frontowy cokół z blachy lakierowanej lub stali nierdzewnej - 230 zł netto
- obudowa MDF w kolorze czarnym lub białym - 1 370 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 340 zł netto, cokół należy zamówić osobno
- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 780 zł netto, cokół należy zamówić osobno

Parametry techniczne

	900x670x1300
	265
	R290
	od +5 do +15
	6,6
	0,72
	230
	155

Biel, szkło i światło tworzą ekspozycję, która nie konkuruje z produktem tylko go podkreśla. Dolce Visione Premium 900 BIANCO to witryna cukiernicza chłodnicza zaprojektowana do prezentacji ciast, tortów, monoporcji, deserów i innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, restauracjach oraz hotelach. Białe dno w połączeniu z czarną ramą drzwi nadaje ekspozycji nowoczesny, kontrastowy charakter, a szerokość **900 mm** pozwala efektownie zagospodarować przestrzeń również w mniejszych lokalach.

Na **3 półkach ze szkła hartowanego**, regulowanych co 43 mm, można swobodnie komponować ekspozycję produktów o różnej wysokości. Oświetlenie LED umieszczone w górnej części oraz przy półkach pomaga wydobyć ich wygląd, a wymuszony obieg powietrza zapewnia równomierny rozkład temperatury w zakresie **od +5 do +15°C**. Uchylną szybę frontową, wyjmowane tylne drzwi przesuwne i automatyczne odparowanie skroplin zaprojektowano z myślą o wygodnej codziennej obsłudze. **Dolce Visione Premium 900 BIANCO to polskiej produkcji witryna, która łączy profesjonalne chłodzenie z jasną, dopracowaną ekspozycją wyrobów cukierniczych.**

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

