Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 21:10

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-dolce-visione-premium-breve-900-p-7033.html



Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Premium Breve 900 | wersja obniżona

Cena brutto	**13 284,00 zł**
Cena netto	**10 800,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**DOLCE VISIONE BREVE 900 W2**
Kod producenta	**900x670x1110(h)+/-10 mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Witryna cukiernicza Dolce Visione Premium Breve 900 – wersja obniżona

Obniżona witryna chłodnicza polskiej produkcji, która łączy kompaktową formę serii Breve z funkcjonalnością wariantu Premium. Uchylny front, dwie szklane półki, ciepłe oświetlenie LED i automatyczne odparowanie skroplin ułatwiają tworzenie ekspozycji oraz codzienną obsługę urządzenia.

Wymiary zewnętrzne

900 x 670 x 1110 ±10 mm

Pojemność użytkowa

225 dm³

Zakres temperatury

od +5 do +15°C

Chłodzenie

wymuszony obieg powietrza i kurtyna powietrzna przy drzwiczkach
Wersja Premium Breve – obniżona do wysokości 1110 ±10 mm
Szyba frontowa prosta i uchylna
Półki 2 półki ze szkła hartowanego, stałe lub regulowane na wysokość co 50 mm
Oświetlenie górne oświetlenie LED oraz oświetlenie każdej półki o delikatnej, ciepłej barwie
Dno witryny wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
Odparowanie skroplin automatyczne
Zużycie energii 6,6 kWh/24h
Czynnik chłodniczy **R290**
Zastosowanie przechowywanie, prezentacja i sprzedaż ciast, tortów, deserów oraz innych wyrobów cukierniczych w cukierniach, kawiarniach, piekarniach i lokalach gastronomicznych

- Dolce Visione Premium Breve 900 to profesjonalna witryna cukiernicza chłodnicza przeznaczona do efektownej ekspozycji i przechowywania wyrobów cukierniczych
- obniżona wysokość 1110 ±10 mm pozwala zachować charakterystyczną, niższą sylwetkę serii Breve
- wersja Premium jest standardowo wyposażona w uchylną szybę frontową, regulowane półki oraz automatyczne odparowanie skroplin
- elegancka forma urządzenia dobrze komponuje się z różnymi aranżacjami cukierni, kawiarni, piekarni i restauracji
- konstrukcja bez widocznych spoin i sitodruku kieruje uwagę klientów na prezentowane ciasta, torty oraz desery
- prosta i uchylna szyba frontowa ułatwia dostęp do ekspozycji podczas układania produktów oraz dokładnego czyszczenia
- witryna posiada 2 półki wykonane ze szkła hartowanego, które producent określa jako stałe lub regulowane na wysokość
- w konfiguracji z regulacją położenie półek można zmieniać co 50 mm, dopasowując przestrzeń do rozmiarów prezentowanych produktów
- górne oświetlenie LED oraz światło przy każdej półce mają delikatną, ciepłą barwę podkreślającą wygląd ekspozycji
- tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć, zyskując wygodniejszy dostęp do wnętrza podczas czyszczenia urządzenia
- wymuszony obieg powietrza pomaga utrzymać stabilną temperaturę oraz równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w witrynie
- kurtyna powietrzna przy drzwiczkach ogranicza straty chłodu podczas obsługi klientów
- dno przestrzeni ekspozycyjnej zostało wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- automatyczne odparowanie skroplin zmniejsza zakres codziennych czynności wykonywanych przez personel
- elektroniczny termostat Carel z cyfrowym wyświetlaczem znajduje się od strony obsługi, zapewniając wygodny dostęp do ustawień
- nóżki regulowane w zakresie od 5 do 25 mm pozwalają stabilnie ustawić i prawidłowo wypoziomować urządzenie
- witryna jest przystosowana do pracy w 3 klasie klimatycznej i wykorzystuje ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- urządzenie zostało wyprodukowane w Polsce z myślą o ergonomicznej pracy w profesjonalnych lokalach gastronomicznych
- kilka witryn można zestawić 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 - 392 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
- obudowa MDF w kolorze RAL - 2 340 zł netto

- obudowa Premium frezowana w kolorze RAL - 1 360 zł netto

Parametry techniczne

900x670x1110+/-10
225
R290
od +5 do +15
6,6
0,72
230
155