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

Link do produktu: https://itwgastro.pl/witryna-cukiernicza-marietta-900-p-44.html



# Witryna cukiernicza MARIETTA 900

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **10 701,00 zł** |
| Cena netto | **8 700,00 zł** |
| Dostępność | **Na zamówienie** |
| Czas wysyłki | **od 14 do 28 dni** |
| Numer katalogowy | **MARIETTA 900** |
| Kod producenta | **940x835x1140(h) mm** |

## Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

### Witryna cukiernicza MARIETTA 900

Witryna cukiernicza z własnym agregatem chłodniczym, przeznaczona do profesjonalnej ekspozycji wyrobów cukierniczych i deserów.

Wymiary

Szerokość 900 mm bez boków x głębokość 835 x wysokość 1140 do 1160 mm

Agregat chłodniczy

Wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem **R290**

Chłodzenie

Dynamiczne z automatycznym odszranianiem

Szyba frontowa

| | |
|---|---|
| Uchylna | |
| Zabudowa | Bez własnej zabudowy, produkt przystosowany do zabudowy indywidualnej |
| Ekspozycja | Wykonana ze stali nierdzewnej |
| Oświetlenie | LED górne |
| Czynnik chłodniczy | **R290** |
| Klasa energetyczna | D |
| Zastosowanie | Cukiernie, kawiarnie, piekarnie, sklepy oraz lokale gastronomiczne |

**Wyposażenie standardowe**

- przystosowane do zabudowy indywidualnej
- agregat chłodniczy wewnętrzny z ekologicznym czynnikiem R290
- chłodzenie dynamiczne z automatycznym odszranianiem
- ekspozycja wykonana ze stali nierdzewnej
- uchylna szyba frontowa
- oświetlenie LED górne

- elektroniczny regulator temperatury z cyfrowym wyświetlaczem
- automatyczne odparowanie kondensatu
- drzwi przesuwne z plexy

**Parametry produktu**

| | |
|---|---|
| | 900 |
| | 940 |
| | 835 |
| | 1140-1460 |
| | od +5°C do +15°C |
| | Temperatura otoczenia 25°C, wilgotność względna 60% |
| | R290 |
| | 0,5 |
| | 230/50Hz |
| | 10 |
| | - |
| | 84 |
| | D |
| | 120 |

**Opcje dodatkowe**

- płyta lakierowana MDF (front i bok 18 mm) dowolny kolor wg palety RAL
- płyta wiórowa laminowana (front i bok 18 mm) dowolny kolor wg palety KRONOSPAN
- wtyczka angielska
- blat składany
- podgrzewacz na noże
- reling H18 lub Alu
- gniazdo elektryczne
- zestaw kółek
- przegroda termiczna
- odcinacz do papieru

**Kolorystyka**

Kolorystyka profili aluminiowych: czarny

Kolorystyka elementów metalowych RAL: 9003 , 7004, 5010, 3000, 6029, 9005, 1021, 1015, 7012, 2004

Kolorystyka płyty lakierowanej MDF: wg palety RAL KRONOSPAN

Kolorystyka płyty laminowanej: wg palety RAL KRONOSPAN

**Istnieje możliwość zlecenia produkcji urządzenia w dowolnym, wybranym przez Ciebie kolorze.**

W celu ustalenia szczegółów, zapraszamy do kontaktu.

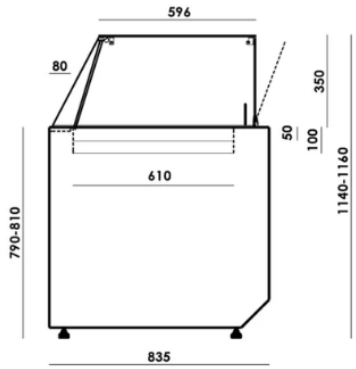
**Inne wersje**

bemar(+30/+60°C)
neutralna
przystosowana do łączenia w ciągi
pod agregat zewnętrzny z zaworem rozprężnym

**Najważniejsze zalety**

- kompaktowa konstrukcja do mniejszych lokali
- dobra widoczność ciast, deserów i przekąsek
- chłodzenie dynamiczne z automatycznym odszranianiem
- ekspozycja wykonana ze stali nierdzewnej
- górne oświetlenie LED
- uchylna szyba frontowa ułatwiająca czyszczenie
- przesuwne drzwi z plexi od strony personelu
- możliwość dopasowania do indywidualnej zabudowy

## Rysunek i wizualizacje






Zdjęcia zawierają elementy opcji dodatkowych | The photos contain elements of additional options

## Gwarancja

12 miesięcy gwarancji producenta + możliwość bezpłatnego przedłużenia gwarancji o dodatkowe 12 miesięcy.
Wystarczy uzupełnić formularz w wersji elektronicznej nie dłużej niż 3 miesiące od zakupu urządzenia.

Aby uzyskać dodatkowe przedłużenie gwarancji:

- uzupełnij formularz elektroniczny.
- W\wyślij zgłoszenie i poczekaj na potwierdzenie.
- wydrukuj wiadomość zwrotną, lub zachowaj wiadomość na poczcie.

W przypadku zgłoszeniu reklamacyjnego dołącz scan lub otrzymany e-mail

potwierdzający przedłużenie okres trwania gwarancji.
Jeśli nie otrzymasz odpowiedzi zwrotnej po 48 godzinach od wysłania formularza, skontaktuj się z działem serwisu.

Po wypełnieniu formularza i odpowiedzi zwrotnej otrzymujecie Państwo pełną gwarancję producenta na okres 24 miesięcy od daty zakupu urządzenia.

Informacje GPSR

Podmiotem odpowiedzialnym za produkt jest:

**Producent / nazwa producenta:** Zakład Produkcji Doświadczalnej CEBEA Sp. z o. o.

**Marka:** Cebea Bochnia

**Dane kontaktowe producenta:** ul. Zygmunta Krasińskiego 29, 32-700 Bochnia

**Adres elektroniczny:** cebeabochnia.pl

**Telefon:** +48 14 612 24 64 , +48 14 612 30 45

**Certyfikaty i ostrzeżenie bezpieczeństwa:**

Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).