

DOLCE VISIONE BREVE 700 W5

**Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve Premium 700 |
podświetlany cokół | wersja obniżona | 700x670x1110+/-10 mm**

Chłodnictwo > Witryny chłodnicze cukiernicze



Opis

- Nowoczesna witryna cukiernicza Dolce Visione idealnie nadaje się do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Elegancki, uniwersalny wygląd sprawia, że witryna będzie pasować do każdego wnętrza
- Specjalnie zaprojektowana konstrukcja gwarantująca maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku
- Frontowa szyba uchylna
- Regulowane na wysokość półki co 43 mm
- Oświetlenie LED górne oraz na każdej półce doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Podświetlany cokół na całej długości witryny
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne, skrzydłowe drzwiczki pozwalają na wygodny dostęp do witryny **-w standardzie zawias po prawej stronie**
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwiczek - po zadeklarowaniu zmiany przy składaniu zamówienia
- Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Dno wyłożone blachą malowaną proszkowo
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Prosta szyba frontowa
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- 3 klasa klimatyczna
- Wersja obniżona
- 2 półki wykonane ze szkła hartowanego, stałe lub regulowane na wysokość
- Urządzenie polskiej produkcji
- Możliwość łączenia witryn w ciąg bez dodatkowych opłat

Wypożażenie opcjonalne - za dopłatą

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	700x670x1110+/-10
Pojemność użytkowa [dm ³]	200
Czynnik chłodniczy	R290
Zakres temperatur [°C]	od +5 do +15
Zużycie energii [kWh/24h]	5,4
Moc chłodnicza [kW]	0,6
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	125

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny