# DOLCE VISIONE BREVE 900 W1

## Witryna cukiernicza chłodnicza Dolce Visione Breve 900 | wersja obniżona | 900x670x1110+/-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
- Oświetlenie LED górne oraz na każdej półce doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny
- Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Dno wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Prosta szyba frontowa
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- 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

## Wyposażenie opcjonalne - za dopłatą

## Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **900x670x1110+/-10** |
| Pojemność użytkowa [dm3] | **225** |
| Czynnik chłodniczy | **R290** |
| Zakres temperatur [°C] | **od +5 do +15** |
| Zużycie energii [kWh/24h] | **6,6** |
| Moc chłodnicza [kW] | **0,72** |

Wyposażenie pizzerii
Wyposażenie piekarni
Piece konwekcyjno parowe
Obróbka termiczna
Obróbka mechaniczna
Chłodnictwo
Wyposażenie kawiarni
Wyposażenie lodziarni
Technologia zmywania i higiena

| | |
|---|---|
| Zasilanie [V] | **230** |
| Waga [kg] | **155** |

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.