

---

# Apparecchiature per professionisti. Da professionisti.

---

Soluzioni complete di raffreddamento  
e congelazione professionali  
per la ristorazione

## **LIEBHERR**

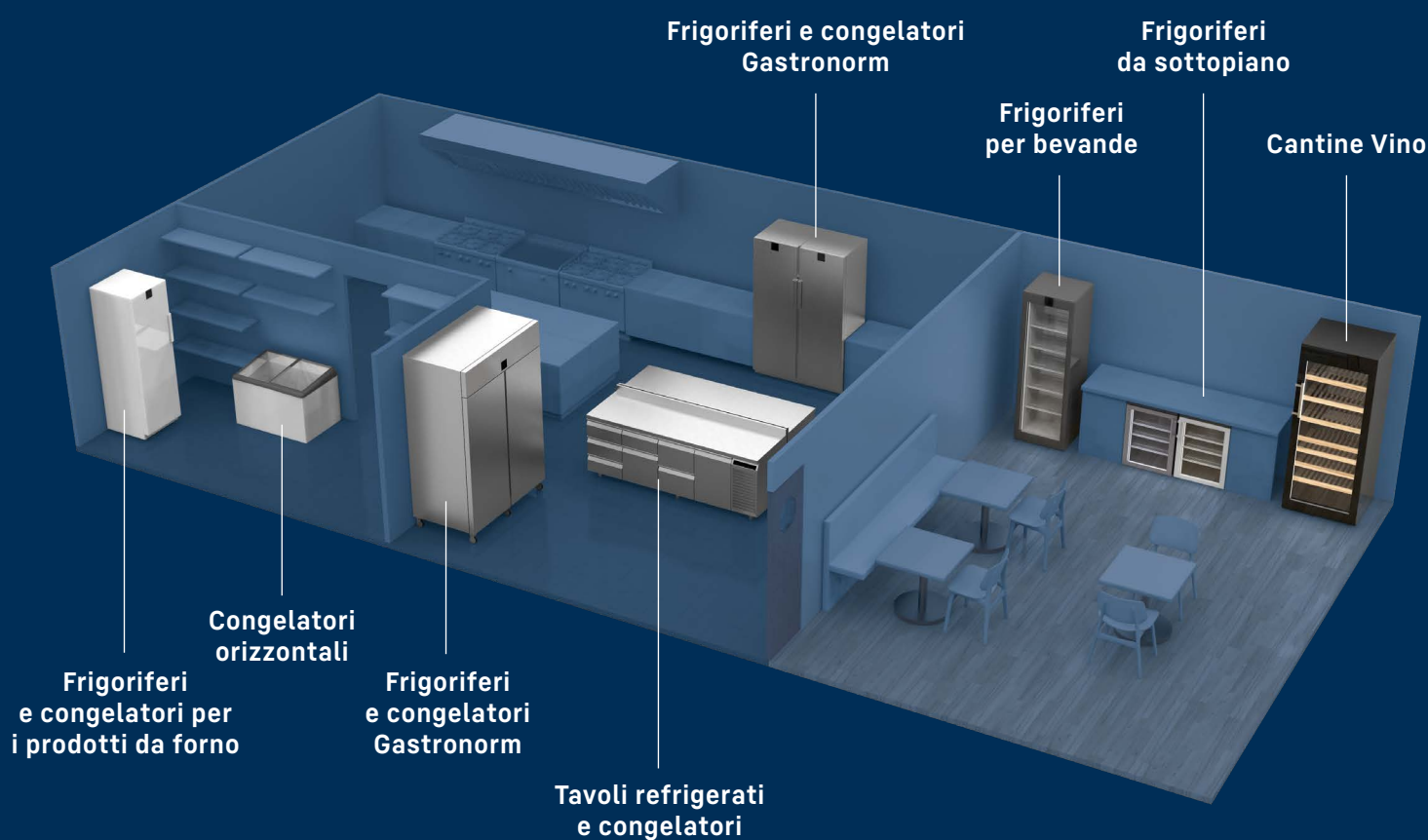
Raffreddare e congelare



# Nuove soluzioni per raffreddare e congelare pensate per le cucine professionali

Gli ingredienti sono fondamentali per la buona riuscita di una ricetta. In ogni fase della preparazione è importante quindi garantire qualità e freschezza delle materie prime. I frigoriferi e i congelatori Liebherr sono appositamente sviluppati per l'utilizzo professionale nel settore alberghiero, della ristorazione, del catering e della panificazione. Si tratta di apparecchiature, con tecnologie all'avanguardia e facili da pulire. Grazie alla loro efficienza, i frigoriferi e i congelatori Liebherr rappresentano la massima espressione della perfetta combinazione tra capacità di refrigerazione ottimale e basso consumo energetico.

Scegliete le soluzioni Liebherr per allestire le vostre cucine in modo professionale ed efficiente



# Una qualità che si ripaga nel tempo. In tutti i settori.

Grazie a Liebherr, ottimizzate il TCO (Costo Totale di Acquisto) e il TVO (Valore Totale di Acquisto) durante l'intero ciclo di vita delle apparecchiature, per una grande longevità.



## Con Liebherr scegliete la convenienza.

- Massima efficienza energetica
- Minimo ingombro
- Costi di esercizio ridotti
- Elevata longevità grazie a componenti progettati per durare 15 anni



## Con Liebherr ottimizzate il vostro tempo.

- Pulizia agevole grazie al design e a materiali facili da pulire
- Niente più ghiaccio con NoFrost
- Massima ergonomia per lo svolgimento del lavoro senza fatica
- Manutenzione ridotta



## Con Liebherr garantite la sicurezza di conservazione.

- Stabilità della temperatura garantita anche in situazioni di massima sollecitazione
- Allarmi ottici e acustici in caso di scostamenti di temperatura
- HumidityControl per condizioni di conservazione ideali
- SmartMonitoring per un controllo e una registrazione perfetti della temperatura di conservazione



## Liebherr punta alla sostenibilità.

- Apparecchiature con consumo energetico estremamente ridotto
- Uso di refrigeranti naturali
- Processi produttivi che tutelano il consumo di risorse naturali
- Siamo stati premiati con la valutazione Gold da EcoVadis, la principale agenzia mondiale di rating per la sostenibilità



## La nostra gamma completa di prodotti realizzati da specialisti con soluzioni pensate per il raffreddamento e la congelazione professionale

I nuovi frigoriferi e congelatori GN 2/1 come pure i frigo-congelatori combinati Liebherr sono ideali per garantire una conservazione e un'esposizione dei prodotti ottimali sia negli ambienti caldi dei panifici o nei ristoranti alla moda, sia per la frenetica attività delle cucine.

Grazie a una grande robustezza e alla facilità di utilizzo, le apparecchiature professionali Liebherr conservano gli alimenti in tutta sicurezza anche con temperature ambiente fino a +40 °C e anche se si apre la porta molto spesso, oltre a essere naturalmente conformi alla normativa HACCP. Progettati appositamente per la ristorazione, gli alberghi e i panifici, queste apparecchiature sono dotate di funzionalità e tecnologie speciali, concepite per soddisfare i requisiti specifici del settore commerciale. Frigoriferi e congelatori professionali Liebherr: 70 anni di progettazione ingegneristica tedesca. Lasciatevi conquistare dalla qualità delle soluzioni offerte dagli esperti della refrigerazione e congelazione in ambito professionale.

L'eccellenza professionale ha sempre un perché. La nostra ne ha ben cinque.



Lunga durata e convenienza



Prestazioni e stabilità della temperatura eccezionali



Funzioni intelligenti per la massima sicurezza



Massima igiene e facilità di pulizia



Utilizzo e dotazione ottimali



## Food Service



FRPSvh 6501



FRPSvh 6511



FRPSvh 1402



FCFCvg 4032



FRFCvg 4001



FRFCvg 6511



FRFCvg 5501

### **Frigoriferi e congelatori GN 2/1 in acciaio inox per soluzioni capienti e di qualità**

Consumi ridotti, elevata capacità di stoccaggio e lunga durata: i frigoriferi e i congelatori GN 2/1 in acciaio inox sono progettati per soddisfare tutte le richieste più esigenti in ambito professionale. I loro componenti durevoli raffreddano rapidamente i cibi e sono efficaci per il controllo preciso della temperatura, caratterizzata da una stabilità costante. Curati fin nei minimi dettagli, grazie a esterni robusti e interni facili da pulire, queste apparecchiature soddisfano ogni tipo di esigenza.

### **Frigoriferi e congelatori GN 2/1 con supporti interni in plastica e varie combinazioni possibili per una conservazione affidabile e un sistema di raffreddamento efficiente**

Modello classico rivisitato: i nuovi frigoriferi e congelatori GN 2/1 con supporti interni in plastica nelle diverse varianti di Liebherr conservano le importanti proprietà qualitative dei prodotti garantendo la massima accuratezza in termini di stabilità della temperatura, efficienza energetica, longevità e comfort funzionale. Inoltre, queste apparecchiature sono conformi a qualsiasi norma vigente, direttiva e standard, oltre a soddisfare le richieste più esigenti di refrigerazione e congelazione in ambito professionale.

### **Caratteristiche di allestimento per frigoriferi e congelatori GN 2/1**

#### **Elevata stabilità della temperatura**

La capacità di refrigerazione costante e affidabile garantisce una sicurezza di conservazione ottimale della qualità dei prodotti anche con temperature ambiente elevate fino a +40 °C.

#### **Illuminazione LED**

Anche in ambienti bui, i LED garantiscono un'ottima visibilità grazie all'illuminazione ottimale degli interni.

#### **Visione più ampia grazie alla porta in vetro**

La superficie in vetro della porta, ulteriormente ampliata e ora disponibile anche nei refrigeratori Liebherr, offre una visuale migliore sugli alimenti e sui prodotti conservati.

#### **Pregiato acciaio inox**

Il vano interno in robusto acciaio inox è caratterizzato da una grande resistenza ed è facile da pulire. All'interno e all'esterno i frigoriferi e i congelatori GN 2/1 sono prodotti in acciaio inox.

#### **NoFrost**

Nessuna formazione di ghiaccio: la tecnologia NoFrost di Liebherr permette di conservare gli alimenti in modo pratico, affidabile e senza ghiaccio.

#### **SmartFrost**

Questa tecnologia riduce notevolmente la formazione di brina nel vano interno e sui prodotti.

#### **HumidityControl**

Solo con la combinazione della giusta temperatura e umidità è possibile creare le condizioni di conservazione perfette. Per una freschezza che dura più a lungo.

#### **Comfort a portata di mano**

Potete leggere lo stato dell'apparecchiatura sul pannello di controllo senza dover aprire la porta. La navigazione nel menu è intuitiva e avviene tramite tre pulsanti touch.

## Bakery



### Apparecchiature Liebherr per panifici per una refrigerazione perfetta anche in ambienti caldi.

Facili da usare e pulire, caratterizzati dalla massima affidabilità, i frigoriferi Liebherr per panifici e pasticcerie sono ideali per soddisfare le esigenze particolari di organizzazione negli ambienti caldi. Grazie alla loro stabilità di temperatura, i nuovi frigoriferi e congelatori sono progettati per la conservazione ottimale delle teglie da forno. Queste apparecchiature, caratterizzate dall'aggiunta dell'innovativo sistema LightAlarm, dalla facilità di pulizia del filtro per polveri di farina o dalla possibilità di poter impostare tre zone diverse di umidità, rappresentano le soluzioni più richieste perché si adattano perfettamente agli ambienti caldi dei panifici.

## Wine



### Le cantine vino Liebherr per un piacere incontaminato

Le cantine Liebherr danno al buon vino lo spazio e le condizioni di cui ha bisogno, sia che vogliate farlo maturare o portarlo alla temperatura di degustazione sia che vogliate presentarlo al meglio prima di servirlo.



FRTSsvg 7584 S01

### Tavoli refrigerati per la massima flessibilità e prestazioni eccezionali

I nuovi tavoli refrigerati Liebherr conservano i cibi pronti per essere utilizzati esattamente dove servono. Grazie alla distribuzione uniforme della temperatura i prodotti vengono refrigerati in modo affidabile e senza il rischio che si formi condensa. L'elevata facilità di pulizia e i costi di esercizio contenuti contraddistinguono i nuovi tavoli refrigerati come le soluzioni più efficienti del portfolio Liebherr, ideali per la ristorazione.

#### Massima efficienza

Economicità nei consumi: Liebherr sfrutta appieno il potenziale di risparmio di tutti i componenti, dal compressore alla guarnizione fino all'elettronica.

#### Acciaio inox al 100 %

Igiene e lunga durata: per consentire una facile pulizia e garantire un'elevata longevità, tutto il corpo e il vano interno sono realizzati in acciaio inox di eccellente qualità.

#### Intervallo della temperatura ampliato

Tutti i modelli dispongono di un intervallo della temperatura più ampio e sono pertanto ideali per conservare pesce e carne.

#### Elemento riscaldante nel telaio

D'ora in poi non dovrete più combattere contro la muffa e il ghiaccio: per impedire la formazione di condensa, abbiamo dotato tutti i tavoli refrigerati e i tavoli congelatore Liebherr di un elemento riscaldante nel telaio.

#### Diverse configurazioni possibili

I tavoli refrigerati Liebherr sono configurabili in base alle vostre esigenze. Si possono scegliere soluzioni con porta isolata o cassette 1/3, 1/2 o 2/3.

## Beverages



### Soddisfate la sete di novità con i frigoriferi per bevande Liebherr.

Le bevande fredde non passano mai di moda ed è per questo che è importante non solo raffreddarle alla perfezione, ma anche presentarle al meglio. I frigoriferi per bevande di Liebherr sono progettati proprio per questo. I grandi frontali in vetro e le luci LED che illuminano tutto il vano mettono perfettamente in risalto lattine e bottiglie e fanno venire voglia di bere qualcosa di rinfrescante.

## Sustainability



### Premiati per la sostenibilità: EcoVadis Gold

Noi di Liebherr affrontiamo appieno il tema della responsabilità aziendale in tutte le fasi del ciclo di vita del prodotto. Il nostro impegno è stato premiato con la valutazione Gold da EcoVadis, la principale agenzia di rating CSR del mondo, per il 2022. La nostra azienda appartiene al 3% delle migliori realtà valutate da EcoVadis.

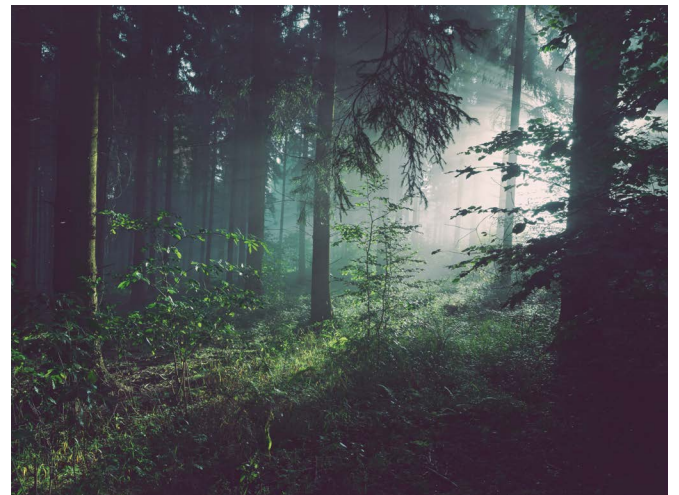
## Frozen Food



### Congelatori orizzontali Liebherr ideali in termini di capienza e freschezza.

I congelatori Liebherr, caratterizzati da coperchi rigidi o in vetro temperato, garantiscono la massima longevità. Oltre a una capacità di congelamento affidabile per almeno 15 anni e una ridotta manutenzione, le apparecchiature professionali, ideali per la ristorazione, si contraddistinguono per i costi energetici ridotti, l'impiego di refrigeranti naturali e di componenti privi di PVC, nonché per le basse emissioni di calore. In questo modo vi concentrerete solo sulla vostra attività principale, ottimizzando tempi e costi.

## Produzione responsabile



### Apparecchiature più ecologiche grazie ai refrigeranti naturali

Dal 1993 Liebherr porta avanti lo sviluppo dei refrigeranti naturali e impiega ora senza eccezioni i refrigeranti naturali R600a e R290. Il loro impatto sul riscaldamento, misurato tramite l'indice GWP, è molto inferiore rispetto a quello dei gas più comuni, composti principalmente da fluoro, carbonio e idrogeno. I refrigeranti naturali sono stati ideati appositamente per compressori ad alta efficienza e garantiscono bassi consumi energetici.



Abbiamo suscitato il vostro interesse? Potete trovare ulteriori informazioni e gli ultimi aggiornamenti sulla gamma di prodotti professionali Liebherr online.

Food Service



Bakery



Wine



Beverages



Frozen Food



SmartMonitoring



[home.liebherr.com/professional](https://home.liebherr.com/professional)

Con riserva di modifiche tecniche, errori e differenze nel contenuto delle immagini e dei testi. Le differenze di colore sono dovute alla tecnologia impiegata nei supporti. Dati aggiornati su [home.liebherr.com](https://home.liebherr.com).  
Printed in Germany by Le Roux Druckerei. 7901 714-00/09.2023