
Ajánlott profiknak. Profiktól.

A jövő nemzedék hűtőkészülékei

LIEBHERR

Hűtés és mélyhűtés





A legmagasabb szintű precizitás és megbízhatóság

A készülékek új generációja szakértőktől, professzionális hűtési megoldásokhoz ipari környezetben.

Akár szállodaipar vagy vendéglátás, akár a tökéletes bortemperálás vagy a friss élelmiszerek lehető leghosszabb tárolása, akár hűtés vagy mélyhűtés, akár a pulton, a nagykonyhában vagy a pult alatt: A Liebherr a tökéletes hűtési megoldást nyújtja.

A hűtés és mélyhűtés szakértőjeként ipari környezetben is átfogó választékot kínál innovatív, fenntartható és energiahatékony professzionális készülékekből. Nagy teljesítményű termékínálatunk legújabb tagja: az új Liebherr hűtött munkaasztalok és az új, szabadonálló készülékek generációja. Rendkívül megbízható és precíz hűtési teljesítményük segíti Önt a professzionális csúcsteljesítmény elérésében, és gondoskodik az élelmiszerek tárolási biztonságáról és frissességéről. Továbbá a Liebherr készülékek által nyújtott kényelmes kezelhetőség és az alacsony üzemelési költségek is meggyőzőek.

Ez a kifizetődő Liebherr minőség. Minimum 15 év – mert a Liebherr legalább ennyi ideig tart. Győződjön meg róla Ön is, hogy mivel tud Önnek hosszú távon örömet okozni.

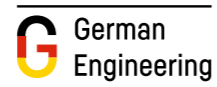
A minőség a Liebherr DNS-ében van.

Munkánk mozgatórugója világszerte az ügyfelek magas elvárása.

A Liebherr több, mint 65 éve készíti a legjobb minőségű készülékeket magán és ipari felhasználásra, amelyek mindezeket az igényeket kielégítik, tartósan bizonyítanak és kifizetődők.

A hűtés és mélyhűtés specialistája minden területen. Azaz röviden: Liebherr.

Kimagasló minőségével, jövőbemutató technológiáival, esztétikus, mégis felhasználóbarát dizájnjal a Liebherr újabb és újabb mércéket állít fel. Hogy vagyunk erre képesek? Úgy, hogy arra specializálódtunk, amit teszünk: kimagasló hűtő- és mélyhűtőkészülékek fejlesztésére és gyártására. Mindenekelőtt a professzionális használatra. A Liebherr készülékeket kifejezetten ennek a területnek a specifikumaihoz terveztünk – küldetésünk pedig világos: Az Ön igényes munkáját szeretnénk a legnagyobb precizitással és biztonsággal megkönnyíteni, nap mint nap.



Az új csúcsteljesítményt az üzleti életben is a Liebherr nyújtja.

Aki tökéleteset akar alkotni, az támaszkodik a tökéletességre: A Liebherr speciálisan élelmiszer- és italhűtés területre fejlesztett professzionális hűtő- és mélyhűtőkészülékei a legmagasabb igényeket is kielégítik a még masszívabb megjelenéssel, költséghatékonysággal és a még könnyebb tisztíthatósággal. Az élelmiszerek és italok tárolása még akár a +43 °C-ot elérő környezeti hőmérséklet és a gyakori ajtónyitások mellett is megbízható és biztonságos, bemutatásuk pedig optimális és figyelemfelkeltő.



A Liebherr-faktor:

Professzionális hűtő- és mélyhűtőkészülékek

- Speciálisan az élelmiszer- és italhűtés területre fejlesztve
- Biztonságos élelmiszertárolás
- Tökéletes árubemutató
- Csúcsmínőség, a kifinomult teszteljárásoknak köszönhetően

A legapróbb részletekig tesztelve. És még azon is túl.

A tervezéstől és gyártástól egészen az értékesítésig tartó koncepció során a Liebherr nagy hangsúlyt fektet arra, hogy innovatív termékeket kínáljon csúcsmínőségben. Már a tervezési fázisban vizsgáljuk a hűtőtechnikai, mechanikus és elektronikus alkatrészek megbízható működését. Mielőtt például egy ajtózsánért engedélyezünk, legalább 100 000 nyitási cikluson kell végigmennie. Ön biztos lehet benne: Liebherr készüléke professzionális partnerként támogatja Önt – napi 24 órán és évi 365 napon át.

Átfogó felelősségtudat

A Liebherr számára fontos a környezettel és az erőforrásokkal való felelős bánásmód és a termékek teljes élettartama során a folyamatos fejlődésre törekszik. Folyamatosan egyre környezetbarátabb módszereket fejlesztünk a fenntartható termékek gyártása érdekében – a megszokott Liebherr minőségben.

Tudatos tervezés

A Liebherr a fenntarthatósági szempontok átfogó figyelembevételére törekszik, kezdve a készülékek tervezésétől, a gyártási- és szállítói láncok felelős kialakításán át, egészen az energiatakarékos és szinte karbantartásmentes használati szakaszig.

Felelős gyártás

Az erőforrások megkímélése érdekében a modern gyártási eljárás során felszabaduló energiát újra felhasználjuk az épületek fűtésére. A vizet is megtisztítjuk a gyártási folyamat után, hogy garantáljuk a károsanyag-mentességet.

Természetes hűtés

A Liebherr elsőként állította át teljes hűtőkészülék programját a CFC-mentes hűtő- és hajtóanyagokra. Ma már kivétel nélkül csak az R600 és R290 természetes hűtőközegeket alkalmazzuk, amelyeket kifejezetten a nagy hatékonyságú kompresszorokhoz terveztek és amelyek garantálják az alacsony energiafogyasztást.



Átfogóan takarékos

A növekvő energiaköltségek és az extrém keresletingadozások idején több okból is érdemes professzionális Liebherr készüléket választani: Az alacsony energiafelhasználás mellett a tökéletes hűtési teljesítmény, a masszív anyagok és a minőségi hűtőközegek, és nem utolsósorban a csekély karbantartási és tisztítási költségek gondoskodnak az optimális TCO-ról (Total Cost of Ownership).



Kiemelkedő élettartam

A Liebherr készülékek tervezett élettartama 15 év. Rendkívül masszív gyártmány, optimálisan bírja a napi használatot. A kifizetődő minőség – sok éven át.

Karbantartásmentes, hosszú ideig elérhető pótalkatrészekkel

A Liebherr készülékeket hosszú, örömteli használatra tervezték, alacsony költségek mellett: A Liebherr professzionális, szabadonálló készülékei szűrők és egyéb, rendszeresen cserélendő alkatrészek és részegységek nélkül üzemelnek. Ha pótalkatrészekre lenne szükség, azok még 10 évvel a gyártás leállítását követően is elérhetők.

Stabil hűtésteljesítmény, állandó hőmérséklet

A Liebherr készülékek gyorsan és kíméletesen hűtik le az élelmiszereket, a hőmérsékletingadozást pedig minimálisra csökkentik. Még több frissesség és tartósság – és kevesebb élelmiszerpazarlás.

Egyszerűen kezelhető, könnyen tisztítható

A masszív anyagok kombinálva az intelligens funkciókkal és a jól átgondolt dizájnelemekkel gondoskodnak a maximális higiénéről, a HACCP-koncepció tekintetében is, valamint a kényelmes kezeléssel. Ez időt, pénzt és idegeskedést takarít meg.



Maximális rugalmasság és teljesítmény új magasságban – a Liebherr új hűtött munkaasztalai

Hektikus üzem kis térben – a professzionális konyhákban végzett munkához olyan készülékek szükségesek, amelyek rugalmasan alkalmazkodnak az adottságokhoz, és minden helyzetben kifogástalanul működnek. Az egyedi kialakítású Liebherr hűtött munkaasztalok jól átgondolt magasságukkal és számos kivitelükkel lerövidítik az útvonalakat, optimalizálják a folyamatokat és biztosítják a biztonságos tárolást.

A friss élelmiszerek karnyújtásnyira, épp ott, ahol szükség van rájuk. Az egyenletes hőmérsékleteloszlásnak köszönhetően pedig a legutolsó sarokban is megbízható és kondenzvízmentes hűtést biztosítanak. Hogy egy ajtó mögött, vagy akár három fiókban, azt Önre bízunk.

De az új hűtött munkaasztaloknak nem csak a részletekbe menő funkcionalitása meggyőző, hanem a maximálisan könnyű tisztíthatósága és a rendkívül alacsony energiaszükséglete is. A szokásos Liebherr funkciókkal, mint a hosszú élettartam és a stabilitás, hasznos választás lesz. Nézze meg Ön is.

Friss még a leghátsó sarokban is

A Liebherr hűtött munkaasztalok gondoskodnak az élelmiszerek extra frissességéről és tartósságáról, a teljes készülékben optimális levegőeloszlásnak köszönhetően, még teljes kihasználtság mellett is.

Átfogóan higiénikus

A belül és kívül is masszív, minőségi, rozsdamentes acél gondoskodik a lehető legkönnyebb tisztíthatóságról és a kondenzátummentes és biztonságos tárolásról.

Háromszorosán rugalmas

Válasszon három verzió közül: 1/3 fiók Gastronorm edények számára 15 cm-es magasságig, 1/2 fiók 26,5 cm-es magassággal vagy 2/3 fiók 37,5 cm-es magassággal, például a kereskedelemben kapható sörösrekeszekhez.

Maximálisan felhasználóbarát

A könnyű berakodáshoz az ajtók 90°-os szögben nagyobb nyitás esetén nyitva maradnak, a fiókok pedig teljesen kihúzhatók. Ez utóbbiak a kényelmes tisztításhoz teljesen ki is vehetők.

Ultra hatékony

Az állandóan emelkedő energiaköltségek megnövelik a hűtő- és mélyhűtőkészülékek hatékonyságával szemben támasztott követelményeket. A Liebherr a kompresszortól a szigetelésen át egészen az elektronikáig teljes mértékben kihasználja a takarékoságban rejlő lehetőségeket. Az eredmény szemmel látható – első sorban az üzemi rezsizámlákban.

Minden konyhába alkalmas. És minden követelménynek megfelel.

Akár plug-in megoldásként vagy külső aggregátoros változatban, akár ajtóval vagy fiókokkal – az új Liebherr hűtött munkaasztalok variálhatósága mindenre megoldást nyújt. És minden igényt kielégít.

Plug-in



- 1** Fiókok 2 x 1/2
(belső magasság 20 cm)
- 2** Fiókok 3 x 1/3
(belső magasság 15 cm)
- 3** Fiókok 1/3 + 2/3
(belső magasság 30 cm)
- 4** Ajtók

Plug-in megoldás és külső aggregátoros hűtés

Minden hűtött- és mélyhűtött munkaasztal elérhető plug-in és külső aggregátoros változatban is. Így tökéletesen alkalmazkodik az Ön egyedi igényeihez vagy a helyi adottságokhoz. Külső aggregátoros készülékeinknél a lábazati telepítés opciója is elérhető.

Külső aggregátoros



Minőség minden részletében



HACCP-kompatibilis

A HACCP-kompatibilis elektronika lehetővé teszi a pontos hőmérsékletbeállítást.



Intuitív menüvezérlés

Kényelem egy érintéssel: A készülék állapotát egyszerűen leolvashatja az integrált felhasználói felületről. A menü navigációja magától értetődő, és érintőgombbal vezérelhető.



Cserélhető ajtótmötés

Időt és pénzt takaríthat meg: A Liebherr bepattintható ajtótmötései gond nélkül cserélhetők. Ha a tömítés megsérül, szerszám nélkül kicserélheti.



A forrógázos leolvasztási rendszer előnyei

A hőmérsékletemelkedés időtartama csökken



Keretfűtés

Soha többé nem kell penésszel vagy jégképződéssel küzdenie. A lehetséges kondenzáció elkerülése érdekében a Liebherr minden professzionális hűtött- és mélyhűtött munkaasztalát keretfűtéssel szereli fel. Ez egyrészt csökkenti a tisztítással kapcsolatos erőfeszítéseket, másrészt növeli a higiéniát.

Energiahatékony, forró gázos leolvasztás (plug-in modelleknél)

Ritkább és gyorsabb leolvasztás. Az elektronikus vezérlés a kompresszor futásideje alapján kiszámolja az optimális leolvasztási ciklusokat. Az energiahatékony forrógáz kb. 30 percről kb. 10 percre rövidíti le a leolvasztási időt – miközben a készülék hőmérséklete csak kisebb mértékben növekszik. Így az élelmiszereket a leolvasztás ideje alatt nem kell kivenni és nincsenek kitéve felesleges hőmérséklet-ingadozásoknak.

Hőmérséklet-stabilitás a DIN EN 16825 2015 szabvány szerint

Minőségük megőrzése érdekében az élelmiszereket csak kisebb hőmérséklet-ingadozásoknak szabad kiténi. A -1 °C és +5 °C ill. -15 °C és -18 °C közötti stabil értékekkel a Liebherr készülékek ideális körülményeket kínálnak.

Rugalmas dizájn és kivitelezés

2 ajtós



Modelltípusok (munkalapok)

Kiegészítő szám a munkalaphoz

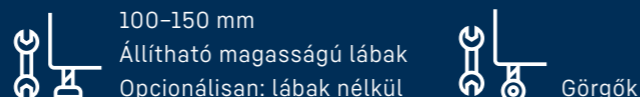
001	fedlap nélkül
T01	rozsdamentes acél fedlap, hátsó felhajtás nélkül
S01	rozsdamentes acél fedlap, hátsó felhajtással

3 ajtós



Az új hűtött munkaasztalok – a fedlap tekintetében – három különböző kivitelben kaphatók. A megfelelő kiegészítő számot (001, T01, S01) a modell típuszáma után kell jelezni. **Példa: FFTSvg 7521 001**

4 ajtós



100-150 mm
Állítható magasságú lábak
Opcionálisan: lábak nélkül

Görgők

Hűtött munkaasztalok

Terméknév	Külső aggregátoros	Ajtók/fiókok (balról jobbra)			
		1. rekesz	2. rekesz	3. rekesz	4. rekesz
FRTSvg 7521	FRTSrg 7521	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó		
FRTSvg 7550	FRTSrg 7550	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó		
FRTSvg 7551	FRTSrg 7551	Fiókok 1/3 + 2/3	Szigetelt ajtó		
FRTSvg 7552	FRTSrg 7552	Fiókok 3 x 1/3	Szigetelt ajtó		
FRTSvg 7522	FRTSrg 7522	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2		
FRTSvg 7523	FRTSrg 7523	Fiókok 3 x 1/3	Fiókok 2 x 1/2		
FRTSvg 7524	FRTSrg 7524	Fiókok 3 x 1/3	Fiókok 3 x 1/3		
FRTSvg 7531	FRTSrg 7531	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7553	FRTSrg 7553	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7555	FRTSrg 7555	Fiókok 3 x 1/3	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7556	FRTSrg 7556	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7559	FRTSrg 7559	Fiókok 1/3 + 2/3	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7561	FRTSrg 7561	Fiókok 3 x 1/3	Fiókok 1/3 + 2/3	Szigetelt ajtó	
FRTSvg 7532	FRTSrg 7532	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	
FRTSvg 7563	FRTSrg 7563	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 3 x 1/3	
FRTSvg 7565	FRTSrg 7565	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 3 x 1/3	Fiókok 3 x 1/3	
FRTSvg 7566	FRTSrg 7566	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 3 x 1/3	Fiókok 1/3+2/3	
FRTSvg 7541	FRTSrg 7541	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7570	FRTSrg 7570	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7572	FRTSrg 7572	Fiókok 3 x 1/3	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7573	FRTSrg 7573	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7576	FRTSrg 7576	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 1/3 + 2/3	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7578	FRTSrg 7578	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Szigetelt ajtó
FRTSvg 7582	FRTSrg 7582	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 2 x 1/2	Fiókok 3 x 1/3	Szigetelt ajtó

Mélyhűtött munkaasztalok

Plug-in	Külső aggregátoros				
		1. rekesz	2. rekesz	3. rekesz	4. rekesz
FFTSvg 7521	FFTSrg 7521	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó		
FFTSvg 7531	FFTSrg 7531	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	
FFTSvg 7541	FFTSrg 7541	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó	Szigetelt ajtó

Egy klasszikus újra gondolva – a szabadon álló készülékek új generációja

Magas hőmérséklet, kevés hely, sok stressz – a hűtő- és mélyhűtőkészülékekkel szemben támasztott követelmények a vendéglátásban továbbra is fennállnak. Ami újdonság, hogy az élelmiszerek és az energia ára nagymértékben emelkedett, emiatt amennyire csak lehetséges, védeni kell azokat. A Liebherr megtalálta erre a választ: az új készülékgenerációt a vendéglátás és a szállodaipar számára.

Az új szabadon álló készülékek nagy tárolókapacitással rendelkeznek, amelyben az élelmiszerek még akár +40 °C-os környezeti hőmérséklet mellett is biztonságosan, állandó teljesítménnyel hűthetők. Speciálisan az intenzív igénybevételhez és az extrém követelményekhez kifejlesztve, masszívak, könnyen tisztíthatók és megfelelnek minden érvényes irányelvnek, standardnak és szabványnak.

A természetes R290 és R600a hűtőközegeknek és a hatékony hőszigetelésnek köszönhetően fenntarthatóságuk és nagyon alacsony energiafogyasztásuk is meggyőző. A karbantartásmentességgel és a legalább 15 éves élettartammal együtt az új szabadonálló készülékek minden eddiginél jobb TCO-t (Total Cost of Ownership-et) értek el.

Fedezze fel az új készülékeket, amelyek tökéletességükkel segítik Önt az első fogástól az utolsóig.

Évekig tartó megbízhatóság

A kiváló minőségű anyagok, a stabil kidolgozás és a gyártás leállítása után legalább 10 évig rendelkezésre álló pótalkatrészek teszik Liebherr készülékét hosszú élettartamú és fenntartható terméké.

Stabil hőmérséklet, állandó minőség

A Liebherr készülékek stabil hőmérsékletet biztosítanak -2 °C és +15 °C, valamint -9 °C és -26 °C között. Ez megvédi Önt a veszteségektől és megőrzi élelmiszerei minőségét.

Energiahatékonyság a legmagasabb szinten

A magas energiaárak energiahatékony hűtő- és mélyhűtőkészülékeket igényelnek. Legyen szó kompresszorról, világításról vagy elektronikáról – a Liebherr teljes mértékben kiaknázza az összes alkatrészben rejlő megtakarítási lehetőséget.

Tisztán átgondolt

A masszív anyagok és a könnyen tisztítható tervezési részletek, mint a padlólefolyó vagy az illesztésmentes belső tér gondoskodnak a maximális higiénéről és tárolási biztonságról.

Minden igényhez a megfelelő készülék

Performance sorozat

Performance sorozatunk a lényegre koncentrál: A sorozat készülékei teljesítik a biztonságos, stabil hőmérsékletű hűtésre vonatkozó összes követelményt. Minden Performance készülék fehér porszórt acélból készült, teli ajtós kivitelben kapható, és a mélyhűtő készülékek SmartFrost rendszerűek.

Perfection sorozat

A Perfection sorozat készülékei mindent megtesznek, hogy a legmagasabb igényeket és követelményeket is teljesítsék a szakmai mindennapokban. Rozsdamentes acélból készültek, teli- és üvegajtós kivitelben is kaphatók és optimális megvilágításuk is meggyőző. Hűtési spektrumuk -2 és +15 fok között van; a mélyhűtőkészülékek SmartFrost vagy NoFrost rendszerűek.

Performance

Liebherr kezelőfelület és csatlakoztathatóság

Kényelem egy érintéssel: A készülék állapotát az ajtó kinyitása nélkül is leolvashatja – egész egyszerűen az ajtó síkjába épített, integrált felhasználói felületen. A menü navigációja magától értetődő, és érintőgombbal vezérelhető. Az utólag beépíthető WiFi/LAN interfész hálózatba köti az eszközöket a külső rendszerekkel. A Liebherr SmartMonitoring segítségével például könnyedén szabályozhatja és dokumentálhatja a tárolási hőmérsékletet.



HumidityControl

Csak a hőmérséklet és páratartalom közötti helyes összhang biztosíthatja a tökéletes klímafeltételeket. A HumidityControl-lal az igényeihez tudja igazítani a páratartalmat. Az optimális tárolási klímához és az extra hosszú ideig tartó frissességhez.



Illesztésmentes belső tér

A mélyhúzott, élelmiszer-kompatibilis polisztirolból, ipari kivitelben készült belső tárolók szagsemlegesek, nagyon masszívak, hosszú élettartamúak és a lekerekített sarkoknak köszönhetően könnyű tisztíthatóságot és tökéletes higiéniát biztosítanak.

Smart
Frost

A SmartFrost technológiának köszönhetően a belső tér és a tárolt áru jegesedése jelentősen lecsökken. A leolvastás ritkábban szükséges, mert a szigetelésbe habosított elpárolgató energiahatékony, egyetlen hűtést biztosít.



FRFvg 6501



Manuális leolvastás

A nyitva felejtett ajtók vagy a gőzölgő ételek jegesedését okozhatnak az elpárolgatót – ami hőmérsékletingadozást és magasabb energiafogyasztást eredményezhet. A készülék automatikus leolvastását manuálisan is elindíthatja, így optimális tárolási körülményeket biztosíthat megfelelően alacsony energiafogyasztás mellett.



Rácspolcok

A műanyag bevonatú rácspolcok változatos felhasználást tesznek lehetővé a belső térben és 60 kg-ig terhelhetők, ezzel a nagyon nehéz súlyú árukat is biztonságosan tárolhatja.



Euronorm dobozokhoz alkalmas (csak mélyhűtőkészülékek esetében)

A vendéglátóipari használatra szánt Liebherr mélyhűtőkészülékek kifejezetten a konyhák és pékségek igényeihez lettek tervezve, ezért természetesen alkalmasak az Euronorm tárolók használatára is.

Perfection



FRFCvg 6511

Az új hűtőkészülékek teli ajtóval vagy üvegajtóval is kaphatók.

Minőség minden részletében



Kényelem egy érintéssel

A készülék állapotát az ajtó kinyitása nélkül is leolvashatja – egész egyszerűen az ajtó síkjába épített, integrált felhasználói felületen. A menü navigációja magától értetődő, és érintőgombbal vezérelhető.



LED-világítás

A LED-mennyezetvilágítás még sötét környezetben is jó megvilágítást biztosít a belső térben. Ezzel nemcsak a hosszas keresgélést spórolhatja meg, hanem mindenekelőtt az energiaköltségeket is.



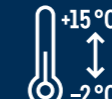
Rozsdamentes acél burkolat

A külső burkolat egy darabból készült, rozsdamentes acél oldalfala illesztésmentes, így nagyon könnyen tisztítható és higiénikus.



NoFrost technológia (csak mélyhűtőkészülékek esetén)

A Liebherr professzionális készülékeivel már nincs szükség leolvasztásra. A keletkező nedvességet megköti a ventilátorral segített hűtési rendszer, és a ciklikus leolvasztási fázisok még az utolsó nedvességrészecskéket is eltávolítják a belső térből – a kényelmes, biztonságos és jégmentes tárolásért.



Kibővített hőmérséklettartomány $-2\text{ °C} - +15\text{ °C}$

A Liebherr hűtőszekrények belső hőmérséklete -2 °C és $+15\text{ °C}$ között állítható. Így még a hús is sokáig friss és ízletes marad.

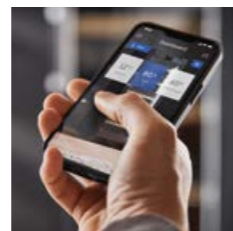


LightAlarm

Ellenőrizetlen hőmérséklet-emelkedés vagy egyéb probléma esetén a készülék belső világítása villogni kezd. Így hamar észrevehető, ha beavatkozásra van szükség.

A Liebherr új borhűtői – a bor igazi élvezetéért

Ahol a jó bort megbecsülik, ott a Liebherr sem marad távol. Mert az új fejlesztésű hűtőkészülékek tárolás és temperálás tekintetében mind a borszakértők igényeinek, mind a bor követelményeinek megfelelnek. Fedezze fel GrandCru bortároló készülékeink új generációjának, valamint a Perfection sorozat új borkínáló szekrényeinek minőségét.



SmartDevice

Az integrált SmartDeviceBox lehetővé teszi a készülék vezérlését és további szolgáltatások használatát számítógépen és mobil készülékeken keresztül.

TempProtect Plus

A borhűtőben két hőmérsékletérzékelő méri folyamatosan a hőmérsékletet. Kritikus változás esetén értesítést küld.*



VibrateSafe

A speciálisan kifejlesztett, különösen csendes üzemelésű kompresszorok és a stabil polcok lehetővé teszik a borok zavartalan tárolását.

Prezentációs világítás

A borkínálót még csukott ajtó mellett is hatásosan bemutatja. Az intenzitás a kijelzőn csökkenthető.*

PowerChill

Az újonnan behelyezett palackokat különösen gyorsan lehűti és egyedileg állítja be az ideális szervirozási hőmérsékletre.



FreshAir szűrő

A hamisítatlan buké érdekében egy aktív szén-szűrő megbízhatóan köti meg a szagokat.

Maximális tárolási kapacitás

A stabil fémpolcokon egymással szembe fordítható palackoknak köszönhetően modelltől függően akár 158 vagy 284 palack is biztonságosan és könnyen elérhetően tárolható.

HumiditySelect

A relatív páratartalom 50-80% között, 5%-os lépésenként szabályozható.**



eDoorLock

Az elektromos ajtózárral megakadályozza az illetéktelen hozzáférést és csak a PIN-kód megadása után nyitja ki a borszekrényt.*

UVProtect Plus

3-szoros védelem: A színezett üvegből és két, fémréteggel bevont üvegből készült üvegajtó rendkívül hatékony védelmet nyújt a napsugárzás ellen.



LightColumn

A kétoldalt futó LED-fénycsövek egyenesen világítják meg a belső teret.



Állítható magasságú fémpolcok

Masszív és könnyen tisztítható, vonzó fa előlappal, állítható magasságú a könnyebb kihúzás érdekében.

SelfClosing Door

A borhűtő ajtaja a 90° fokban szögben kisebb kinyitás esetén automatikusan becsukódik.



WFbli 7741

*A használat SmartDevice-on/Smart alkalmazáson keresztül lehetséges.

** Normál szobahőmérséklet mellett. Amennyiben a környezet nagyon száraz/hideg, például egy pincehelyiségben, a rendszer kiegészítéseként javasoljuk egy egyedi víztartály használatát, mely megtalálható tartozékaink között is.

A feltüntetett készülékek felszereltsége típusonként eltérő lehet.

Professzionálisan a legutolsó sarokban is – a Liebherr-rel

Minél jobban végezzük a munkánkat, annál jobb a konyha. A hűtés és mélyhűtés területén most minden munkakört 100%-os profizmussal tölthet be – a Liebherr hűtő- és mélyhűtőkészülékeivel. Fedezze fel átfogó kínálatunkat és élvezze a szakértők által nyújtott nagy teljesítményű, mindenre kiterjedő megoldást.

Extra adag minőség minden konyhába

Akár hűtés vagy mélyhűtés, akár hűtött munkaasztal vagy szabadonálló készülék, ajtókkal vagy fiókokkal, lábakon vagy görgőkön – a Liebherr minden kívánságot teljesít. És minden igényt is. Mert még a legapróbb tartozékokra is érvényes a Liebherr jelmondata: Minőség és német mérnöki munka.






Eredeti Liebherr: 10 évig elérhető pótalkatrészek

Garantáljuk, hogy pótalkatrészeink legalább 10 évig a gyártás leállítását követően is elérhetőek lesznek – mindazonáltal természetesen mindent megteszünk azért, hogy egyáltalán ne is legyen rájuk szüksége.

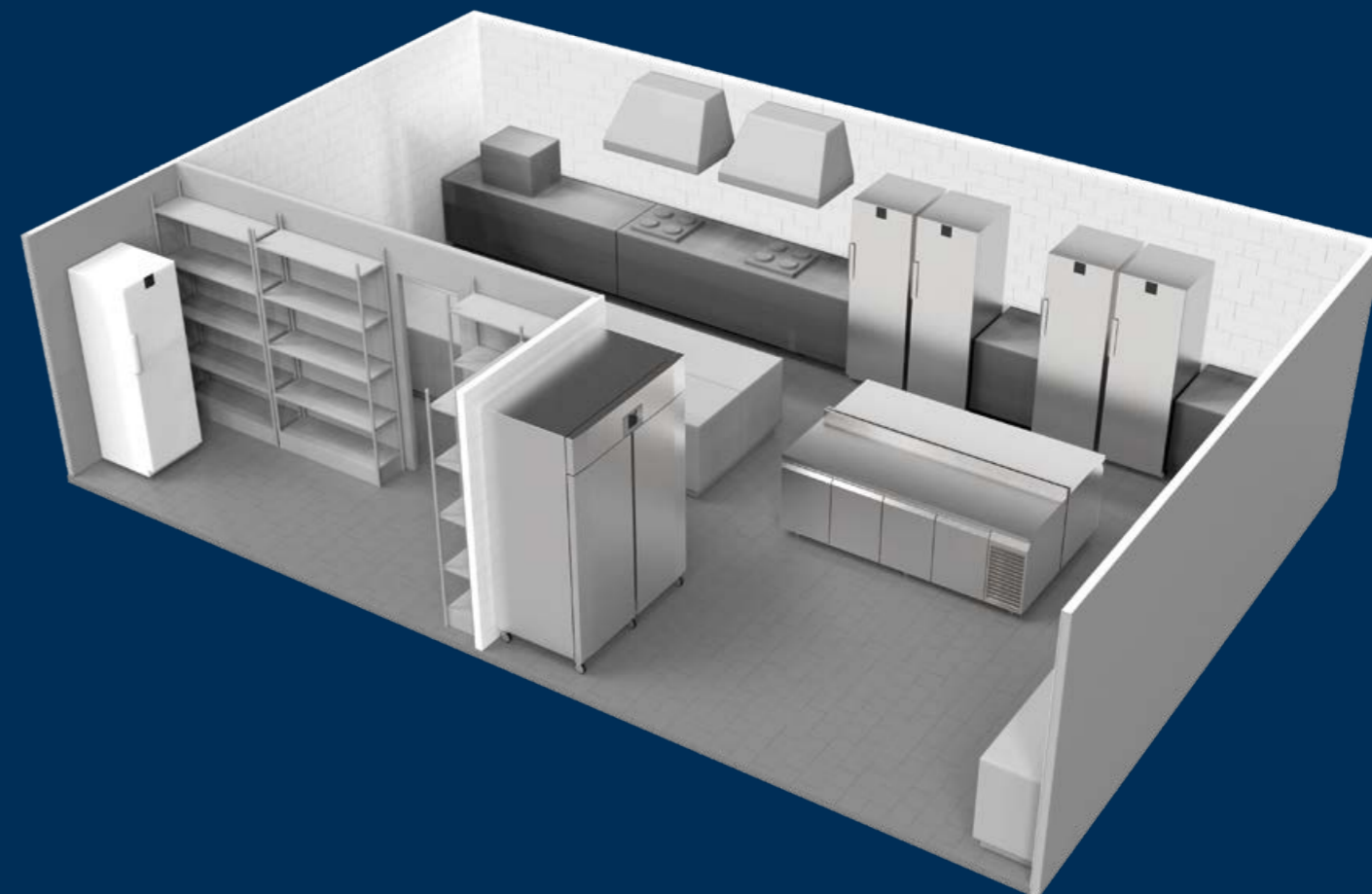
Végtelenül megbízható: Liebherr szerviz

A Liebherr nem csak a készülékekben nyújt professzionális csúcsteljesítményt, hanem a szerviz területén is. A tervezéstől a szállításon át egészen az ügyfélszolgálatig, a teljes használati időtartam alatt hozzáértő támogatást nyújtunk. Informálódjon, hogy mi mindenben tudjuk még Önt támogatni a mindennapi munka során.

A professzionális csúcsteljesítménynek oka van. Esetünkben egészen pontosan öt.

-  Különösen hosszú élettartam és gazdaságosság
-  Kiemelkedő hűtésteljesítmény és hőmérséklet állandóság
-  Intelligens funkciók a maximális biztonságért
-  Maximális higiénia és könnyű tisztíthatóság
-  Optimális kezelés és kialakítás

Komplett megoldás a mindennapi munkához



BIM-adatok közvetlen hozzáféréssel

A Liebherr-Hausgeräte és a Specifi® együttműködésének köszönhetően a tervezők és értékesítők a világon bárhol hozzáférhetnek ahhoz a digitális Liebherr-Hausgeräte könyvtárhoz, amelyben a vendéglátóipari és a tudományos készülékszortiment BIM-modellei találhatóak. AutoCAD® és Revit® rendszerekkel is kompatibilisek. home.liebherr.com/bimdata

Hűtött munkaasztalok



Szabodonálló készülékek



Borhűtés



Italhűtés



Pékipar



Fagyasztott élelmiszer



Tudjon meg többet az új hűtött munkaasztalokról és szabodonálló készülékekről a Liebherr oldalán: home.liebherr.com/foodservice

Vagy kérdezze helyi Liebherr partnerét.



A műszaki változtatások, tévedések, valamint a képi- és szöveges tartalmak közötti eltérések jogát fenntartjuk. Színbéli eltérések az adott médiától függően. Az aktuális információ elérhető a home.liebherr.com honlapon.
Printed in Germany by Typodruck



home.liebherr.com

