

RBbsc 528i

Standkühlschrank mit BioFresh Professional

△ Peak



Standgerät

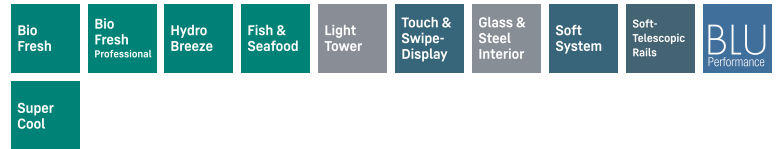
LIEBHERR

RBbsc 528i

Standkühlschrank mit BioFresh Professional
△ Peak

G German
Engineering

← 60 →



Energieeffizienzklasse	
Energieverbrauch Jahr/24 h	107 / 0,293 kWh ¹
Gesamtvolumen	384 l ²
Volumen	Kühlteil: 246,2 l / BioFresh-Teil: 137,9 l
Geräusch-Schalleistung	34 dB(A)
Klimaklasse	SN-T (+10 °C bis +43 °C)
Tür / Seitenwände	BlackSteel / BlackSteel
Aussenmaße in cm (H / B / T)	185,5 / 59,7 / 67,5 ³
Steuerung	
Art der Steuerung	2,4" TFT-Display farbig hinter der Tür, Touch- & Swipe Digitale Temperaturanzeige für das Kühl- und BioFreshteil
Schnittstelle	SmartDeviceBox inclusive
Türalarm	optisch und akustisch
Kühlteil	
Umluftkühlung	PowerCooling mit FreshAir-Aktivkohlefilter und Ambilight
Innentür	Premium GlassLine-Abstellborde mit Flaschenhalter, VarioBoxen ausziehbar, variabler Eierabsteller, Butterdose
VarioSafe	Ja
Flaschenablage	Integrierte Flaschenablage
Beleuchtung	LED-Lichtpanel beidseitig LED-BioFresh-Beleuchtung
Anzahl BioFresh-Safes	3 BioFresh-Safes mit SoftTelescopic, 1 Fruit & Vegetable-Safe mit HydroBreeze, 1 Fish & Seafood-Safe, 1 Meat & Dairy-Safe, 1 FlexSystem
Ausstattungs-vorteile	
Türanschlag	Wechselbarer Türanschlag
Wechselbare Türdichtung	Ja
EAN-Nr.	4016803136897

Zubehör

988242901	FreshAir-Aktivkohlefilter
612526500	SmartDeviceBox
988245900	Butterdose
903117000	VarioBoxen
988267100	FlexCube
988264600	Flaschenbord
988246600	3er Flaschenablage
988264800	FlexSystem

Die Übersicht stellt einen Auszug der wichtigsten Zubehöre dar.
Alle weiteren Zubehöre des Geräts sowie weitere Informationen finden Sie unter home.liebherr.com

¹ Damit der deklarierte Energieverbrauch erzielt wird, sind die dem Gerät beigegebenen Abstandshalter zu verwenden. Hierdurch vergrößert sich die Gerätetiefe um ca. 1,5 cm. Das Gerät ist ohne Verwendung der Abstandshalter voll funktionsfähig, hat aber einen geringfügig höheren Energieverbrauch.

² Gemäß Verordnung EU 2019/2016 bilden wir das Gesamtvolumen als ganze Zahl (abgerundet) und das Volumen der Tiefkühl- und Frischhaltefächer mit einer Stelle nach dem Komma ab. Die Bezeichnung „Volumen“ bezieht sich auf den in der aktuellen Verordnung genannten Begriff „Rauminhalt“.

Features



BioFresh Professional

Der BioFresh Professional-Safe verleiht Lebensmitteln einen zusätzlichen Frische-Kick für maximale Haltbarkeit – Wow-Effekt inklusive: Dank HydroBreeze breitet sich ein kühler Nebel wie Balsam über das frische Obst und Gemüse aus. In Kombination mit einer Temperatur knapp über 0 °C und hoher Luftfeuchtigkeit fühlen sich unverpackte Obst- und Gemüsesorten besonders wohl.



BioFresh mit HydroBreeze

Sie möchten Obst und Gemüse kühlen wie Profis? HydroBreeze wird Sie begeistern: Der kalte Nebel, verbunden mit der Temperatur im Safe knapp über 0 °C, gibt Lebensmitteln den Extra-Kick für längere Haltbarkeit. Und er sorgt für einen optischen Wow-Effekt. HydroBreeze aktiviert sich alle 90 Minuten für 4 Sekunden und für 8 Sekunden bei Türöffnung.



Fish & Seafood-Safe

Sie lieben Fisch? In Ihrem Liebherr bleibt er frisch! Denn im Fish & Seafood-Safe lagern Fisch und Meeresfrüchte bei der optimalen Temperatur von -2 °C so professionell wie beim Fischhändler. Passen Sie die Größe der -2 °C-Zone beliebig an – und lagern Sie auf der übrigen Fläche Fleisch- und Milchprodukte bei optimalen 0 °C. Dass die -2 °C-Zone gerade aktiv ist, zeigt Ihnen eine LED-Anzeige.



Fruit & Vegetable-Safe

Knackiger Salat oder Erdbeeren: Die empfindlichsten Lebensmittel verdienen einen besonderen Platz, um länger frisch zu bleiben: BioFresh-Safes. Im „Fruit & Vegetable-Safe“ ist die Temperatur nahe 0 °C. In Verbindung mit der dort dauerhaft herrschenden Luftfeuchtigkeit, dank dichtem Verschluss, fühlen sich unverpacktes Obst und Gemüse besonders wohl. Sie müssen nichts einstellen.



Meat & Dairy-Safe

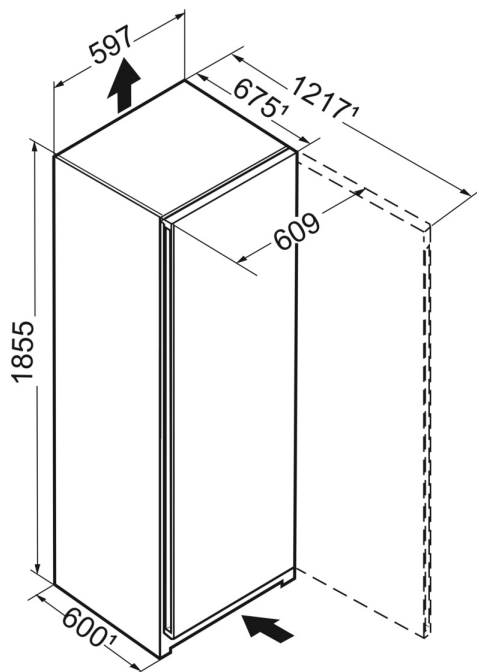
Sie möchten, dass das zarte Kalbsfilet oder die Frischmilch möglichst lange frisch bleiben? Dafür sorgen die BioFresh-Safes: Im „Meat & Dairy-Safe“ herrscht eine Temperatur nahe 0 °C – ideale Lagerbedingungen auch für empfindlichste Lebensmittel. Und das Beste: Alles ist ab Werk perfekt eingestellt zum sofortigen Gebrauch – für längere Frische.



SmartDeviceBox integriert

Ihr Liebherr steht zwar in der Küche – aber wenn Sie wollen, geht er auch jederzeit ins Internet: Die integrierte SmartDeviceBox öffnet das Tor zu allen Smart Home-Vorteilen. Einfach einstecken, einschalten und über WLAN Ihren Liebherr mit dem Netz verbinden.

Technische Zeichnung



Die Produkte und ihre Details sind zu Werbezwecken inszeniert. Obwohl wir uns bemühen, die Richtigkeit aller Angaben und Informationen in diesem Flyer zu gewährleisten, behält sich Liebherr das Recht vor, Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen. Soweit die tatsächlichen Geräteabmessungen, -spezifikationen und -leistungen von entscheidender Bedeutung sind, empfehlen wir, die dem jeweiligen Gerät beiliegende Einbauanleitung zu prüfen. Liebherr haftet nicht für eventuelle Schäden. (13.12.2024)

