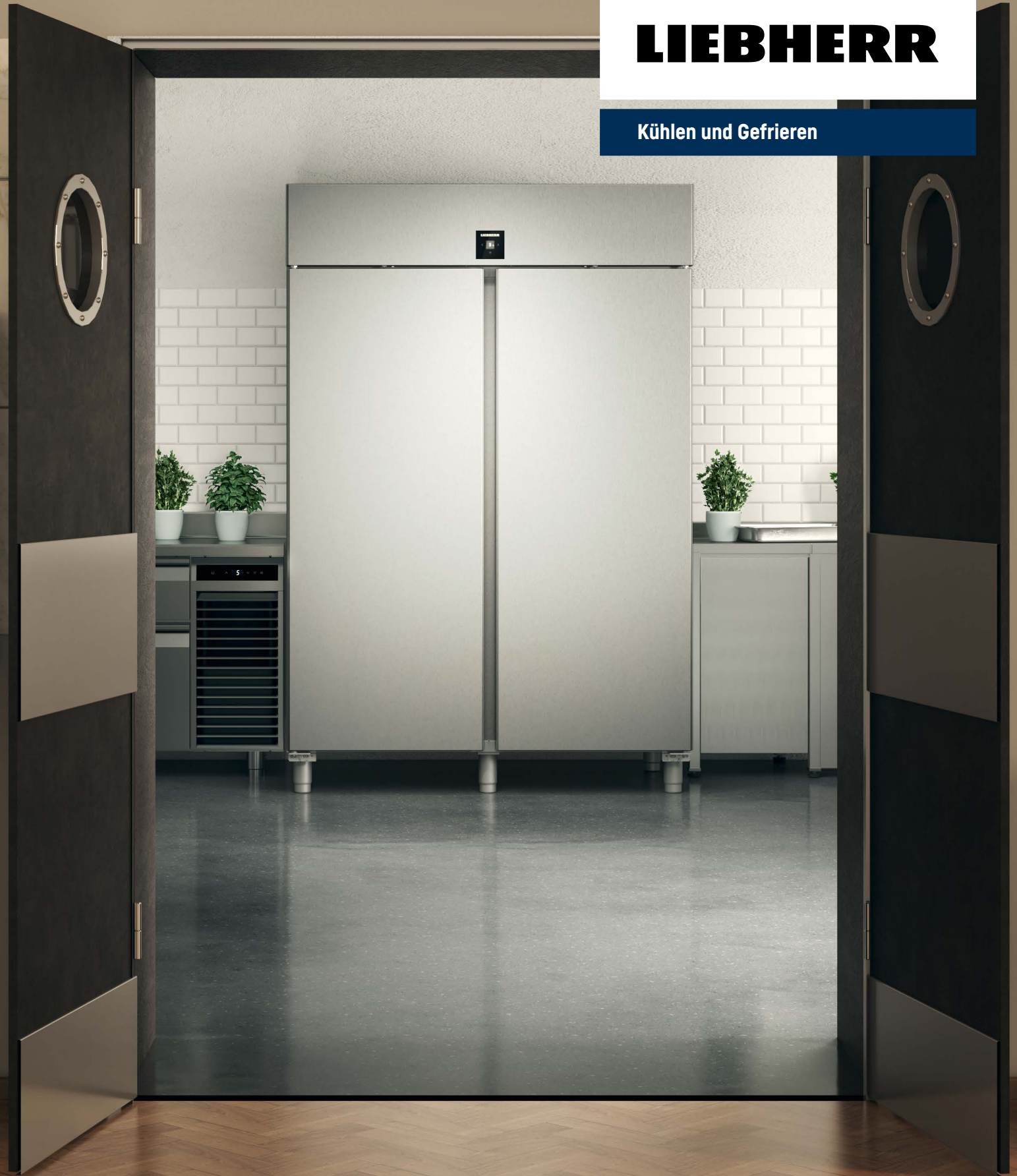

Empfohlen für Profis. Von Profis.

Komplettlösungen für professionelles
Kühlen und Gefrieren in der Gastronomie

LIEBHERR

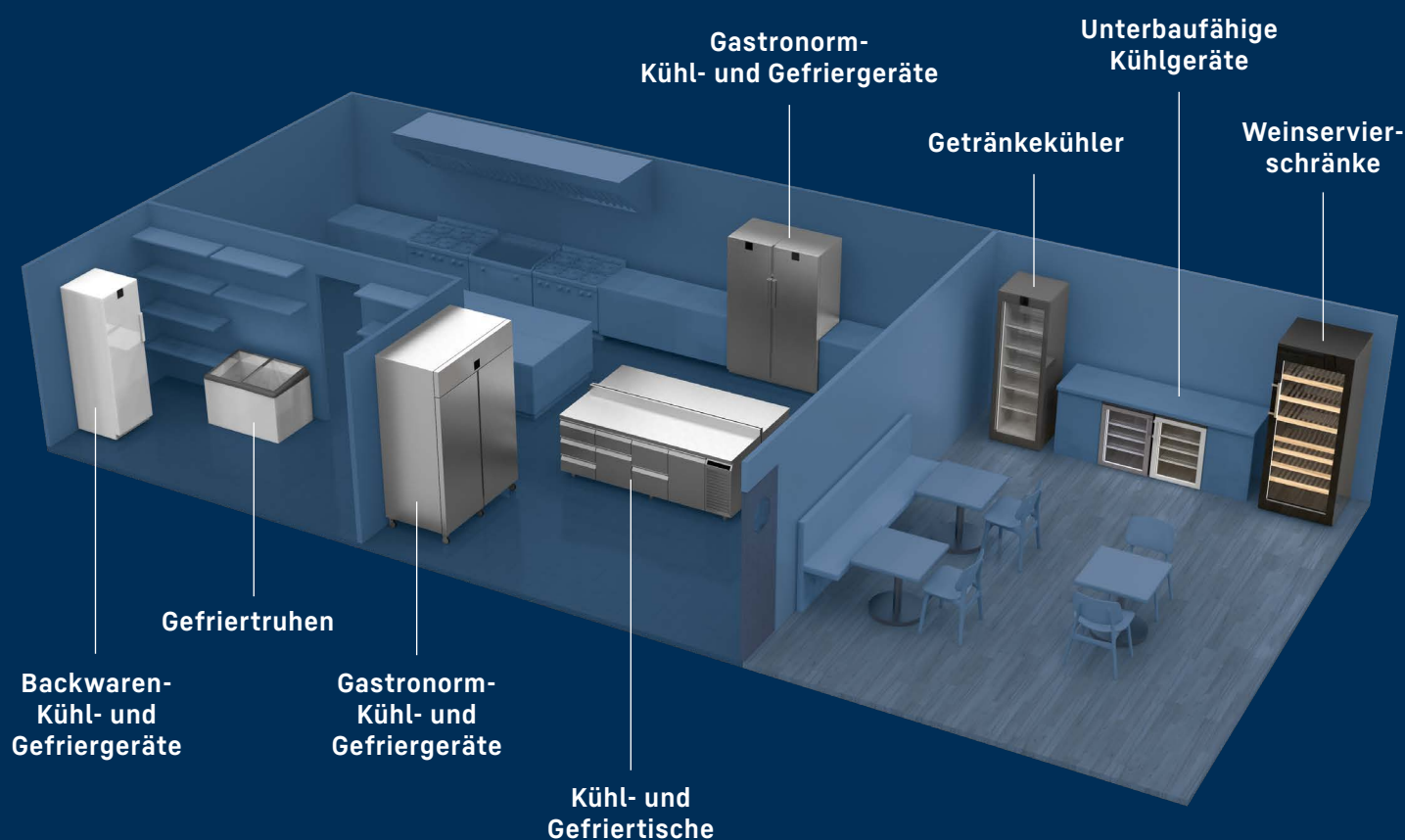
Kühlen und Gefrieren



FrISCHE Ideen zum Kühlen und Gefrieren in Profiküchen

Ein Gericht ist nur so gut wie seine Zutaten. Deshalb ist es in jeder Phase der Zubereitung essenziell, die Qualität und Frische der Lebensmittel sicherzustellen. Mit speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Bäckereien entwickelten Kühl- und Gefriergeräten von Liebherr. Sie sind hart im Nehmen, leicht zu reinigen und technologisch auf dem neuesten Stand. So beweisen Kühl- und Gefriergeräte von Liebherr eindrucksvoll, dass hohe Kühlleistung und niedriger Energieverbrauch bestens miteinander vereinbar sind.

Ihre Küche durch und durch ausgestattet mit Professionalität und Effizienz – oder kurz: mit Liebherr



Qualität, die sich dauerhaft auszahlt – in allen Bereichen

Mit Liebherr optimieren Sie Ihre Total Cost of Ownership (TCO) und Ihren Total Value of Ownership (TVO) während der gesamten Lebensdauer der Geräte – und die ist lang!



Liebherr spart Ihnen Kosten.

- Hohe Energieeffizienz
- Geringe Standfläche
- Geringe Gesamtbetriebskosten
- Lange Lebensdauer durch Auslegung der Komponenten auf 15 Jahre Betriebszeit



Liebherr schenkt Ihnen Zeit.

- Geringer Arbeitsaufwand durch reinigungsfreundliches Design und Material
- Kein Abtauen mehr dank NoFrost
- Maximum an Ergonomie für mühelose Arbeitsabläufe
- Nahezu wartungsfrei



Liebherr gewährt Ihnen Lagersicherheit.

- Garantierte Temperaturstabilität auch in Stoßzeiten
- Visuelle und akustische Alarmer bei Abweichungen
- HumidityControl für ideale Lagerbedingungen
- SmartMonitoring zur lückenlosen Kontrolle und Dokumentation der Lagertemperatur



Liebherr setzt auf Nachhaltigkeit.

- Geräte mit sehr geringem Energieverbrauch
- Einsatz natürlicher Kältemittel
- Ressourcenschonende Herstellungsprozesse
- Mit Gold ausgezeichnet vom weltweit führenden Nachhaltigkeitsrating EcoVadis



Ihre Komplettlösung vom Spezialisten für professionelles Kühlen und Gefrieren

Ob hektische Großküche, heiße Backstube oder angesagtes Bistro – die neuen Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 aus Edelstahl sowie die neuen Kühl-Gefrierkombinationen von Liebherr machen sich überall gut, wo es auf perfekte Lagerung und attraktive Warenpräsentation ankommt.

Mit der Extraportion Robustheit und Benutzerfreundlichkeit lagern Liebherr-Profigeräte Lebensmittel selbst bei Umgebungstemperaturen bis +40 °C und vielen Türöffnungszyklen konstant zuverlässig und selbstverständlich HACCP-konform. Explizit für Gastronomie, Hotellerie und Bäckereien entwickelt, verfügen sie jeweils über spezielle Features und Technologien, die auf die besonderen Anforderungen in diesem Bereich ausgelegt sind. Was jedoch alle professionellen Kühl- und Gefriergeräte von Liebherr vereint: 70 Jahre deutsche Ingenieurskunst. Verlassen auch Sie sich auf herausragende Qualität vom Spezialisten für professionelles Kühlen und Gefrieren.

Professionelle Spitzenleistung hat Gründe. Bei uns sogar mindestens fünf.



Besondere Langlebigkeit und Wirtschaftlichkeit



Herausragende Kühlperformance und Temperaturstabilität



Intelligente Funktionen für maximale Sicherheit



Maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit



Optimale Handhabung und Ausstattung

Food Service



FRPSvh 6501



FRPSvh 6511



FRPSvh 1402



FCFCvg 4032



FRFCvg 4001



FRFCvg 6511



FRFCvg 5501

Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 aus Edelstahl – wenn es auf Quantität und Qualität ankommt

Verbrauchen sehr wenig, lagern und leisten sehr viel: Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 aus Edelstahl wurden für die anspruchsvollsten Aufgaben im Profibereich entwickelt. Ihre leistungsstarken Komponenten kühlen Lebensmittel zügig ab, die gradgenaue Temperatur überzeugt durch hohe Stabilität. Außen robust und innen reinigungsfreundlich meistern sie größte Anforderungen bis ins kleinste Detail.

Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 mit Kunststoff-Innenbehälter und Kombinationen – sicher gelagert, effizient gekühlt

Klassiker, neu gedacht: Die neuen Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 mit Kunststoff-Innenbehälter und die neuen Kombinationen von Liebherr bewahren die Qualität wertvoller Lebensmittel mit einem Höchstmaß an Temperaturstabilität, Energieeffizienz, Langlebigkeit und Benutzerkomfort. Dabei erfüllen Sie alle geltenden Normen, Richtlinien und Standards – und nicht zuletzt höchste Ansprüche an professionelles Kühlen und Gefrieren.

Ausstattungsmerkmale für Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1

Hohe Temperaturstabilität

Die zuverlässige und stabile Kälteleistung garantiert maximale Lagersicherheit für Ihre wertvollen Lebensmittel – selbst bei hohen Umgebungstemperaturen von bis zu +40 °C.

LED-Beleuchtung

Auch bei dunkler Umgebung sorgt die LED für mehr Überblick durch eine optimale Ausleuchtung des Innenraums.

Vergrößerte Glastür-Einsicht

Der vergrößerte Glasbereich in der Tür ermöglicht eine noch bessere Sicht auf Ihre eingelagerten Waren und Produkte – jetzt neu auch bei den Kühl-Gefrierkombinationen von Liebherr.

Hochwertiger Edelstahl

Der Innenraum aus robustem Edelstahl ist langlebig und leicht zu reinigen; Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 sind innen wie außen aus Edelstahl gefertigt.

NoFrost

Gibt Eisbildung keine Chance: Die NoFrost-Technologie von Liebherr garantiert eine komfortable, sichere und eisfreie Lagerung.

SmartFrost

Reduziert die Bereifung von Innenraum und Lagergut – für selteneres Abtauen.

HumidityControl

Erst das Zusammenspiel aus richtiger Temperatur und Luftfeuchtigkeit sorgt für perfekte Klimabedingungen. Für extra langen Frischegenuss.

Komfort per Fingertipp

Lesen Sie den Gerätestatus über das Bedienpanel ab, ohne die Tür zu öffnen. Die Menüführung ist selbsterklärend und wird über drei Touch-Buttons gesteuert.

Bakery



Bäckerei-Geräte von Liebherr – kühlen auch, wenn es heiß hergeht.

Komfortabel zu bedienen, leicht zu reinigen, hart im Nehmen und dabei maximal zuverlässig – Liebherr-Kühlgeräte für Bäckereien und Konditoreien sind genau auf die besonderen Anforderungen in heißen Backstuben ausgerichtet. Die neuen Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche sorgen dank ihrer Temperaturstabilität für höchste Lagersicherheit. Highlights wie der innovative LightAlarm, der reinigungsfreundliche Mehlstaubfilter oder die drei wählbaren Luftfeuchtigkeitsbereiche machen die Geräte im Backgewerbe zu heiß begehrten Objekten.

Wine



Weinschränke von Liebherr – für den wahren Genuss

Ob bis zur vollen Reife aufbewahrt, bei perfekter Genusstemperatur gelagert oder attraktiv und servierfertig präsentiert – Weinschränke von Liebherr geben guten Tropfen den geeigneten Raum und ein Klima, das sie verdienen.



FRTSvlg 7584 S01

Kühltische – maximale Flexibilität und Leistung

Die neuen Liebherr-Kühltische halten Lebensmittel genau da griffbereit, wo sie gebraucht werden. Dank gleichmäßiger Temperaturverteilung kühlen sie Lebensmittel zuverlässig und kondensatfrei. Kombiniert mit hoher Reinigungsfreundlichkeit und niedrigen Gesamtbetriebskosten runden die neuen Kühltische das leistungsstarke Liebherr-Portfolio für die Gastronomie perfekt ab.

Ultra-effizient

Durch und durch sparsam: Liebherr schöpft das Energie-sparpotenzial aller Komponenten voll aus – vom Kompressor über die Dichtung bis hin zur Elektronik.

100% Edelstahl

Hygienisch und robust: Für eine leichte Reinigung und lange Lebensdauer sind Korpus und Innenraum komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Erweiterter Temperaturbereich

Alle Modelvarianten verfügen über einen erweiterten Temperaturbereich und eignen sich somit ideal für Fisch und Fleisch.

Rahmenheizung

Nie wieder Schimmel- und Eisbildung: Um eine mögliche Betauung zu verhindern, sind alle Liebherr-Kühltische mit einer Rahmenheizung ausgestattet.

Flexible Konfigurationsmöglichkeiten

Liebherr-Kühltische lassen sich nach Bedarf konfigurieren. Ob mit Isoliertür, 1/3-, 1/2- oder 2/3-Schubfach – Sie haben die Wahl.

Beverages



Getränkekühler von Liebherr – stillen den Durst nach mehr.

Kühle Getränke sind immer im Trend. Umso wichtiger ist es, sie nicht nur perfekt zu kühlen, sondern auch ins beste Licht zu stellen. Die Getränkekühler von Liebherr sind speziell dafür konzipiert. Großflächige Glasfronten und raumfüllendes LED-Licht setzen Flaschen und Dosen perfekt in Szene und wecken so die Lust auf eine Erfrischung.

Sustainability



Ausgezeichnet nachhaltig: EcoVadis Gold

Liebherr behandelt das Thema Corporate Responsibility ganzheitlich und über alle Stadien des Produktlebenszyklus hinweg. Das Engagement wurde von der weltweit führenden CSR-Ratingagentur EcoVadis für 2022 mit Gold ausgezeichnet. Liebherr gehört damit zu den besten drei Prozent aller von EcoVadis bewerteten Unternehmen.

Frozen Food



Gefriertruhen von Liebherr – halten viel aus und alles frisch.

Ob mit gehärtetem Glas oder extrastabilem Deckel – Liebherr-Gefriergeräte sind der Inbegriff von Langlebigkeit. Neben einer zuverlässigen Kühlleistung von mindestens 15 Jahren und einer annähernden Wartungsfreiheit überzeugen die hocheffizienten Profigeräte auch mit sehr niedrigem Energieverbrauch, natürlichem Kältemittel, PVC-freien Komponenten und geringer Wärmeabgabe. So können Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren und dabei auch noch Zeit und Kosten sparen.

Product responsibility



Doppelt umweltschonend: natürliches Kältemittel

Bereits seit 1993 baut Liebherr den Einsatz natürlicher Kältemittel konsequent aus und setzt inzwischen ausnahmslos die natürlichen Kältemittel R600a und R290 ein. Deren Treibhauspotenzial, gemessen in GWP, ist um ein Vielfaches geringer als das von den immer noch gängigen Fluor-Kohlen-Wasserstoffen. Natürliche Kältemittel sind speziell für hocheffiziente Kompressoren ausgelegt und garantieren einen geringen Energieverbrauch.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Mehr und immer aktuelle Informationen über die Liebherr-Profi-Produktwelten finden Sie online.

Food Service



Bakery



Wine



Beverages



Frozen Food



SmartMonitoring



home.liebherr.com/professional