
Рекомендовано для
профессионалов.
Профессионалами.

Холодильное оборудование
следующего поколения

LIEBHERR

Охлаждение и замораживание





Высочайшая точность и надежность

Новое поколение устройств от специалистов для профессионального охлаждения в сфере торговли.

Будь то гостиница или предприятие общественного питания, прилавков в магазине, пищеблок или барная стойка, у компании Liebherr всегда найдется правильное решение для охлаждения вина до идеальной температуры или для длительного сохранения свежести продуктов, их охлаждения и замораживания.

Как эксперт в области охлаждения и замораживания продуктов в сфере торговли, наша компания предлагает широкий выбор инновационных, долговечных и энергосберегающих профессиональных устройств. Последние разработки в нашем обширном портфолио – шкафы Liebherr нового поколения. Их чрезвычайно надежные и точные системы охлаждения помогут вам достичь наилучших результатов в своем деле и обеспечат оптимальное сохранение свежести продуктов. Кроме того, все устройства Liebherr отличаются максимальной простотой использования и очень низкими общими эксплуатационными расходами.

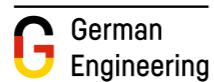
Качество Liebherr, которое приносит прибыль. Минимальный срок службы устройства Liebherr – 15 лет. Посмотрите сами, чем именно оно будет радовать вас в течение многих лет.

Качество заложено в ДНК компании Liebherr.

Стимул для нашей работы – высокие требования клиентов компании во всем мире. Уже более 65 лет компания Liebherr предлагает высококачественное оборудование для частного и коммерческого использования, соответствующее этим требованиям и выдержавшее испытание временем.

Эксперт по охлаждению и замораживанию во всех сферах. Или коротко: Liebherr.

Благодаря высочайшему качеству, технологиям, ориентированным на будущее, а также эстетичному и удобному дизайну компания Liebherr продолжает устанавливать новые стандарты. Как нам это удастся? Просто мы давно специализируемся на разработке и изготовлении великолепных холодильных и морозильных шкафов. В том числе и прежде всего для профессионального использования. Холодильное оборудование Liebherr специально разрабатывается с учетом особых потребностей в этой области. У нас есть четкая задача: ежедневно облегчать вашу непростую работу путем обеспечения высокой точности и надежности наших устройств.



Новая первоклассная техника для вашего бизнеса от компании Liebherr.

Чтобы продавать идеальные продукты, требуется идеальное оборудование. Профессиональные холодильные и морозильные шкафы, специально разработанные компанией Liebherr для сферы торговли продуктами питания и напитками, отвечают самым высоким требованиям, имеют дополнительный запас прочности, а также отличаются экономичностью и простотой очистки. Продукты питания и напитки надежно и безопасно сохраняются в устройствах при температуре в помещении до +43 °C даже при частом открывании двери, при этом они еще представлены наилучшим образом.



Фактор Liebherr:

Профессиональные холодильные и морозильные шкафы

- Специально разработаны для сферы торговли продуктами питания и напитками
- Надежное хранение пищевых продуктов
- Идеальное представление товаров
- Высочайшее качество благодаря сложным процедурам тестирования

Протестирована каждая деталь. И не только.

На всех этапах – от планирования разработки и производства до представления на рынке – компания Liebherr делает все возможное, чтобы предложить клиентам инновационные устройства высочайшего качества. Уже на стадии разработки мы проверяем все холодильные, механические и электронные компоненты на предмет их надежной работы. Например, прежде чем дверная петля будет одобрена для использования, она должна пройти не менее 100 000 циклов открывания. Можете не сомневаться: холодильник Liebherr будет вашим надежным партнером 24 часа в сутки, 365 дней в году.

Ответственность во всех аспектах

Компания Liebherr выступает за ответственное использование ресурсов и стремится к постоянному улучшению своих изделий в течение их жизненного цикла. Мы постоянно разрабатываем более экологичные способы производства устройств, не вредящих окружающей среде, без снижения привычного уровня качества продукции Liebherr.

Рациональность при разработке

Компания Liebherr рассматривает все аспекты устойчивого развития в целом, начиная с разработки устройства и ответственного проектирования цепочек производства и поставок, вплоть до эксплуатации энергосберегающего и практически не требующего технического обслуживания изделия.

Ответственность при производстве

В целях экономии ресурсов энергия, которая выделяется во время производства, повторно используется для обогрева зданий по передовым технологиям. Кроме того, после завершения процесса производства мы обязательно очищаем использованную воду от вредных веществ.

Природные хладагенты

Компания Liebherr первой изменила способ охлаждения во всех своих устройствах и стала использовать хладагенты, не содержащие хлорфторуглеродов. Сегодня во всех без исключения устройствах мы используем природные хладагенты R600 и R290, специально разработанные для высокопроизводительных компрессоров и обеспечивающие низкое энергопотребление.



Экономия во всех аспектах

Во времена роста цен на электроэнергию и резких колебаний спроса профессиональное устройство Liebherr стоит приобрести по многим причинам. Наряду с низким энергопотреблением его идеальные функции охлаждения, прочные материалы, высококачественные хладагенты и, не в последнюю очередь, низкие затраты на техническое обслуживание и уход обеспечивают оптимальную совокупную стоимость владения.



Потрясающая долговечность

Устройства Liebherr рассчитаны на 15 лет службы. Они отличаются чрезвычайной прочностью и оптимально выдерживают ежедневное использование. Это качество на долгие годы.

Отсутствие необходимости в техническом обслуживании, доступность запасных частей в течение длительного времени

Устройство Liebherr – это надежность при низких эксплуатационных затратах. В профессиональных шкафах Liebherr не используются фильтры или другие компоненты, которые подлежат регулярной замене или требуют постоянного технического обслуживания. Запасные части доступны в течение 10 лет после снятия модели с производства.

Высокая холодопроизводительность, постоянная температура

Устройства Liebherr быстро и бережно охлаждают продукты и сводят колебания температуры к минимуму. Благодаря этому сохраняется свежесть и продлевается срок годности продуктов, а также снижается количество пищевых отходов.

Простота использования и легкость очистки

Прочные материалы в сочетании с интеллектуальными функциями и продуманными деталями конструкции обеспечивают максимальную гигиеничность, в том числе в соответствии с концепцией HACCP, а также исключительное удобство использования. Это экономит время, нервы и деньги.

Переосмысление классики – новое поколение холодильных и морозильных шкафов Liebherr

Высокая температура, ограниченное пространство, постоянный стресс – требования к холодильным и морозильным шкафам в сфере общественного питания не изменились. К ним добавилось еще одно: стоимость продуктов питания и энергии быстро повышается, поэтому продукты необходимо защищать как можно лучше. В ответ на это требование компания Liebherr представила новое поколение устройств для гостиничного бизнеса и сферы общественного питания.

Новые холодильные и морозильные шкафы имеют большой объем камеры, в которой продукты питания охлаждаются и хранятся при постоянной температуре, даже если температура окружающей среды повышается до +40 °С. Эти устройства специально разработаны для интенсивных нагрузок и экстремальных требований. Они отличаются прочностью, легко очищаются и соответствуют всем применимым директивам, стандартам и нормам.

Благодаря использованию природного хладагента R290 и эффективной теплоизоляции устройства нового поколения впечатляют своей экологичностью и очень низким энергопотреблением. Поскольку они не требуют технического обслуживания и имеют срок службы не менее 15 лет, их беспрецедентная совокупная стоимость владения просто поражает.

Ознакомьтесь с устройствами, которые будут идеально помогать вам на всех этапах работы.

Надежность на долгие годы

Благодаря использованию первоклассных материалов, высокому качеству изготовления и доступности запасных частей в течение не менее 10 лет после снятия модели с производства устройства Liebherr отличаются долговечностью и экологичностью.

Постоянная температура, неизменное качество

В устройствах Liebherr поддерживается постоянная температура от -1 до +5 °С, а также от -15 до -18 °С. Это идеальные условия для сохранения свежести и качества продуктов.

Энергоэффективность высочайшего уровня

В условиях роста цен на электроэнергию требуются энергоэффективные холодильные и морозильные шкафы. Компания Liebherr полностью использует потенциал экономии всех компонентов, будь то компрессор, подсветка или электронное оборудование.

Разработано с мыслью о чистоте

Прочные материалы и легко очищаемые детали конструкции, например донный слив или бесшовная внутренняя камера, обеспечивают максимальную гигиеничность и надежность хранения.

Подходящее устройство для любых требований

Серия Performance

В серию Performance входят устройства с набором основных функций. Модели этого класса отвечают всем требованиям к надежности хранения при постоянной температуре. Все устройства серии Performance изготовлены из белой стали и имеют глухую дверь. Морозильные шкафы оснащены функцией SmartFrost.

Серия Perfection

В устройствах серии Perfection есть все необходимое для удовлетворения самых серьезных требований вашей повседневной работы. Они изготовлены из нержавеющей стали, имеют глухую или стеклянную дверь и отличаются оптимальной подсветкой. Температурный диапазон этих устройств составляет от -2 до +15 градусов. Морозильные шкафы могут оснащаться SmartFrost и NoFrost.

Performance

Пользовательский интерфейс Liebherr и возможность подключения к сети

Удобное сенсорное управление. О состоянии устройства можно узнать, не заглядывая внутрь. Это очень легко сделать с помощью панели управления, встроенной в одну плоскость с дверью. Управление с помощью меню интуитивно понятно и выполняется тремя сенсорными кнопками. Интерфейс WiFi/LAN с возможностью допоснащения объединяет устройства с внешними системами. Например, с помощью функции Liebherr SmartMonitoring можно управлять температурой хранения и документировать ее.



HumidityControl

Идеальные климатические условия создаются только вследствие взаимодействия правильной температуры и влажности. С помощью функции HumidityControl можно настроить влажность воздуха в соответствии со своими потребностями, что позволит создать оптимальные условия в камере и дольше сохранить свежесть продуктов.



Бесшовная внутренняя камера

Цельная внутренняя камера из пищевого полистирола специально разработана для сферы торговли. Она не имеет запаха и отличается прочностью и долговечностью. Благодаря скругленным углам с большим радиусом камера легко очищается, что гарантирует ее идеальную гигиеничность.

Smart Frost

Технология SmartFrost позволяет значительно уменьшить образование инея на стенках камеры и продуктах. Размораживание требуется реже, так как испаритель со специальным покрытием обеспечивает энергоэффективное и равномерное охлаждение.



FRFvg 6501



Запуск оттайки вручную

Оставленная открытой дверь или наличие испаряющихся веществ могут стать причиной образования льда на испарителе, а следовательно – колебаний температуры и более высокого энергопотребления. Чтобы удалить лед из камеры, можно запустить автоматическую оттайку вручную и, таким образом, обеспечить оптимальные условия хранения и снизить потребление энергии.



Решетчатые полки

Решетчатые полки с пластифицированным покрытием можно переставлять, чтобы размещать продукты в камере на разной высоте. Они выдерживают нагрузку до 60 кг, что позволяет надежно хранить продукты большой массы.



Совместимость с контейнерами Euroform (только морозильные шкафы)

Морозильные шкафы Liebherr для готовых продуктов специально разработаны для использования на кухнях и в пекарнях. Поэтому они подходят для размещения контейнеров Euroform.

Perfection



FRFCvg 6511

Новые холодильные шкафы доступны с глухой или стеклянной дверью.

Качество до мельчайших деталей



Удобное сенсорное управление

О состоянии устройства можно узнать, не заглядывая внутрь. Это очень легко сделать с помощью панели управления, встроенной в одной плоскости с дверью. Управление с помощью меню интуитивно понятно и выполняется тремя сенсорными кнопками.



Светодиодная подсветка

Даже в темноте светодиодная потолочная подсветка обеспечивает хорошее освещение камеры. Благодаря этому сокращается время на поиск продуктов, а главное – снижаются затраты на электроэнергию.



Корпус из нержавеющей стали

Внешний корпус образуют цельные боковые стенки из нержавеющей стали. Он изготовлен без зазоров, что обеспечивает простоту очистки и гигиеничность.



Технология NoFrost (только морозильные шкафы)

Профессиональные устройства Liebherr не требуют размораживания. Появляющаяся влага выводится циркуляционным воздушным охлаждением. Во время периодического оттаивания из камеры удаляются даже последние частицы влаги, что обеспечивает удобное и надежное хранение без образования льда.



Расширенный диапазон температур от -2 °C до +15 °C

В холодильных шкафах Liebherr предусмотрен расширенный диапазон температур от -2 °C до +15 °C. Поэтому даже мясо долго остается свежим и вкусным.



LightAlarm

В случае неконтролируемого повышения температуры или других проблем подсветка камеры начинает мигать. Благодаря этой функции пользователь может быстро узнать, что от него требуются определенные действия.

Новые винные шкафы Liebherr для истинного наслаждения

Везде, где ценят хорошие вина, есть винный шкаф Liebherr. Потому что в отношении хранения и контроля температуры недавно разработанные устройства отвечают как требованиям ценителей вина, так и требованиям вин. Оцените достоинства наших устройств нового поколения: шкафы серии GrandCru для хранения вина и новые модели серии Perfection для сервировки.

TempProtect Plus

Два датчика постоянно измеряют температуру в винном шкафу. При ее серьезном изменении появляется соответствующее уведомление.

HumiditySelect

Влажность воздуха можно регулировать с шагом 5 % в диапазоне от 50 % до 80 % относительной влажности*, не отключая шкаф.



VibrateSafe

Специально разработанные компрессоры с плавным ходом и устойчивые полки позволяют хранить вино абсолютно надежно.

Демонстрационная подсветка

Даже при закрытой двери сквозь стекло отлично виден весь ассортимент вин. Яркость освещения регулируется с помощью дисплея.

PowerChill

Только что размещенные бутылки охлаждаются отдельно и особенно быстро до идеальной температуры сервировки.



FreshAir

Фильтр с активированным углем надежно связывает все посторонние запахи, поэтому аромат вин остается неизменным.

Максимальная вместимость

Бутылки размещаются на устойчивых металлических полках горлышком к горлышку. В зависимости от модели в камеру можно поместить от 158 до 284 бутылок. Они надежно защищены от падения и легко вынимаются.



eDoorLock

Электронный замок в двери предотвращает доступ посторонних лиц и разблокирует винный шкаф только после ввода PIN-кода.

UVProtect Plus

Тройная защита. Дверь из тонированного стекла с двухслойным металлическим напылением отлично защищает содержимое шкафа от солнечных лучей.



LightColumn

Светодиодные колонны, проходящие сверху вниз по обеим сторонам, равномерно освещают камеру.

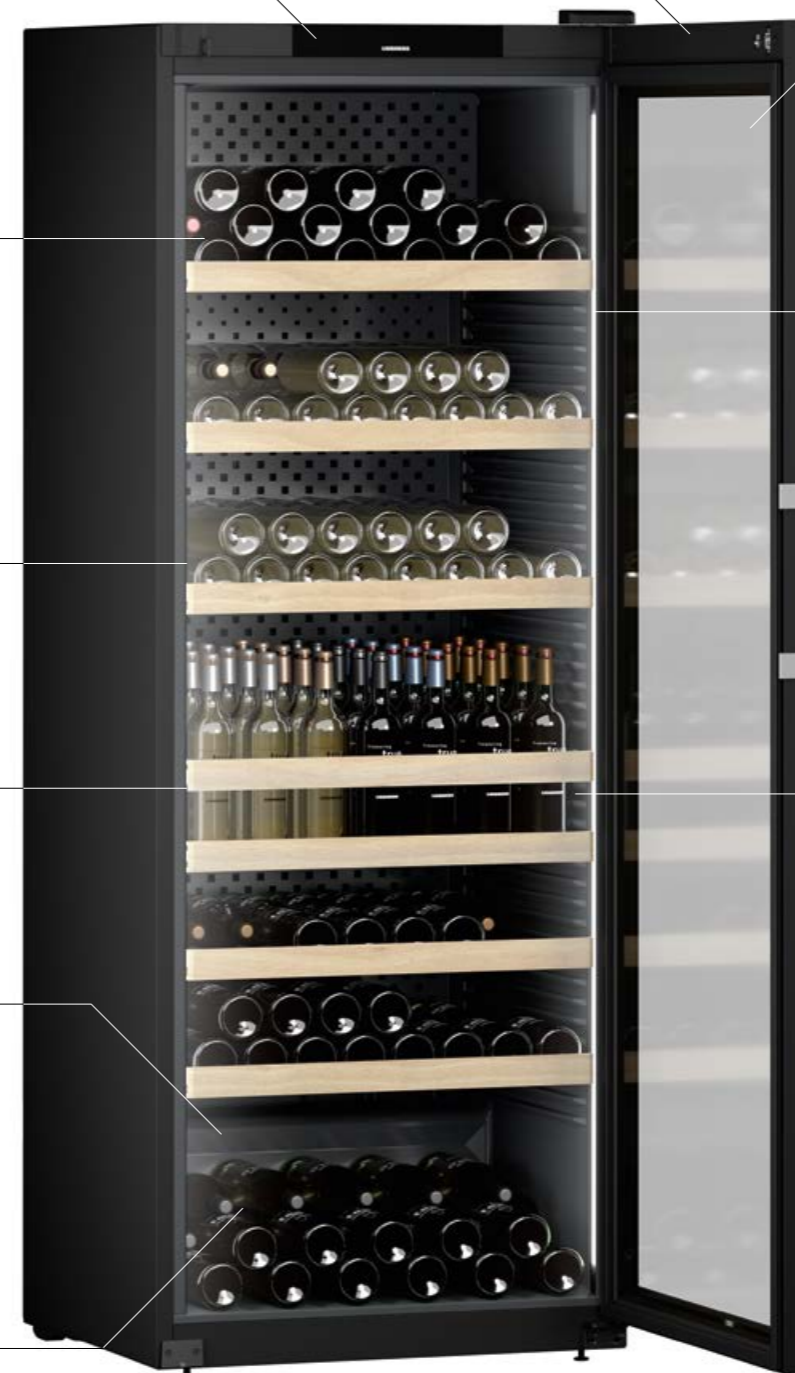


Металлические полки, регулируемые по высоте

Полки отличаются прочностью и простой очистки. Они имеют красивый деревянный фронт, регулируются по высоте и легко выдвигаются по направляющим.

SelfClosing Door

Дверь винного шкафа мягко закрывается автоматически при угле открытия менее 90°.



WFbli 7741

Элементы оборудования, изображенные на фото, зависят от модели.

* При температуре жилого помещения. В очень сухих или холодных помещениях, например в подвалах, для поддержки системы рекомендуется использовать контейнер для воды из перечня дополнительного оборудования, которая изготавливается с учетом требований клиента.

Профессионализм до мельчайших деталей с помощью Liebherr

Чем лучше каждый делает свою работу, тем лучше кухня. С помощью холодильных и морозильных шкафов Liebherr теперь можно охлаждать и замораживать продукты с высочайшим профессионализмом. Просмотрите наш обширный каталог и выберите мощное и универсальное решение от профессионалов.

Больше качества для каждой кухни

Охлаждение и замораживание, холодильный стол или шкаф, с дверью или выдвижными контейнерами, на ножках или роликах – компания Liebherr исполняет любое желание. И выполняет любое требование. Ведь даже в мельчайшей детали можно увидеть, на чем специализируется компания Liebherr – качественная продукция, разработанная в Германии.






Оригинальные устройства Liebherr: доступность запасных частей в течение 10 лет

Мы гарантируем, что запасные части будут доступны в течение не менее 10 лет после снятия модели с производства. Тем не менее наша компания сделает все возможное, чтобы они вам вообще не понадобились.

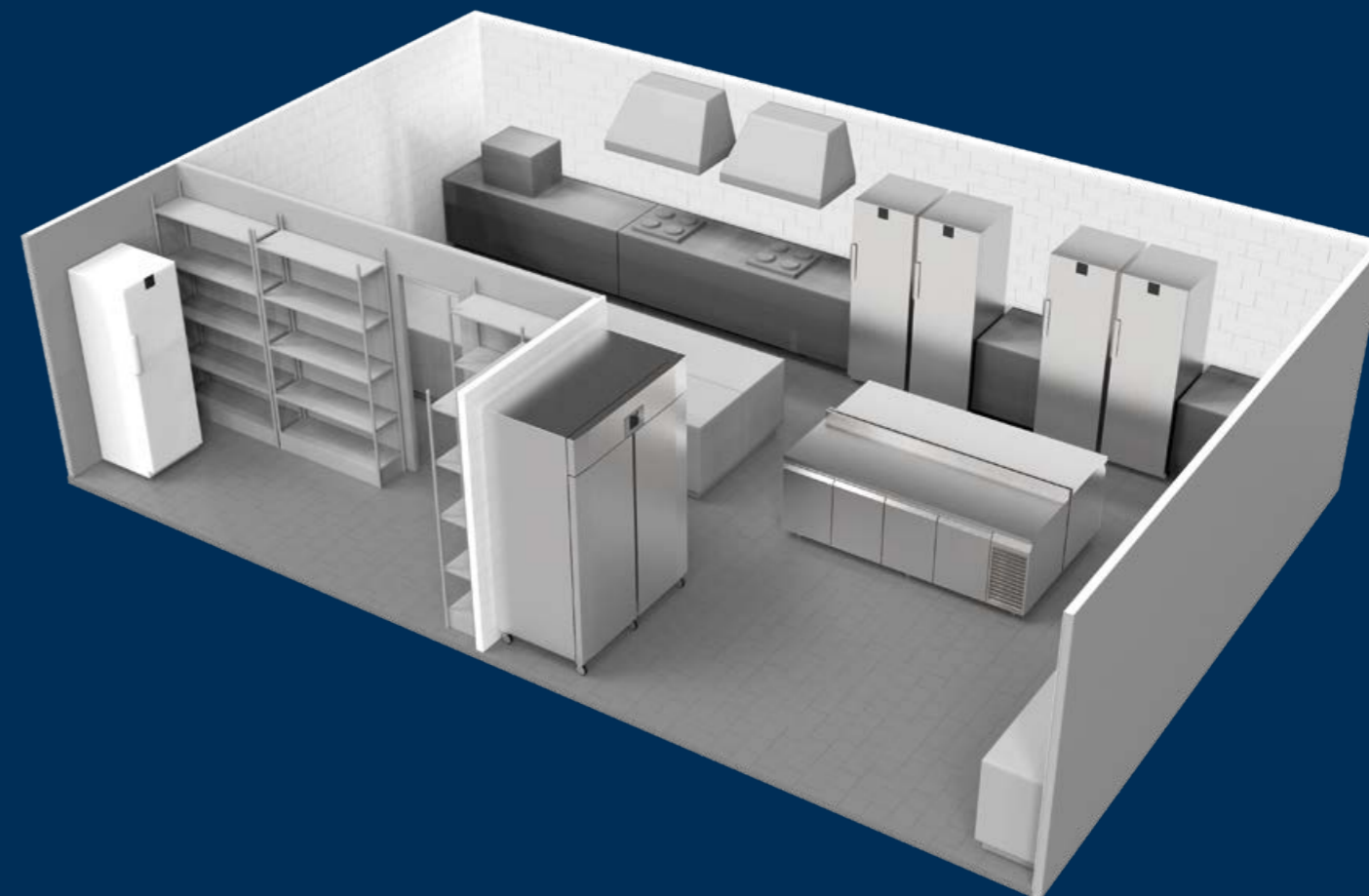
Бесконечная надежность: техническое обслуживание от компании Liebherr

Компания Liebherr демонстрирует профессионализм и максимальную производительность не только в своей продукции, но и в отношении ее обслуживания. Мы предоставляем компетентную поддержку на всех этапах: от планирования и поставки до технического обслуживания в течение срока службы изделия. Узнайте, как наша компания может помочь вам в повседневной работе.

Для высочайшего профессионализма нужны основы. У нас их пять.

-  Исключительная долговечность и экономичность
-  Выдающаяся эффективность охлаждения и стабильность температуры
-  Интеллектуальные функции для максимальной надежности
-  Максимальная гигиеничность и легкость очистки
-  Оптимальное управление и оборудование

Комплексное решение для повседневной работы



Данные BIM теперь доступны

Благодаря сотрудничеству компаний Liebherr-Hausgeräte и Specifi® проектировщики и дилеры во всем мире теперь имеют доступ к цифровой библиотеке компании Liebherr-Hausgeräte с моделями BIM для сфер общественного питания и науки. Совместимость с AutoCAD® и Revit®. home.liebherr.com/bimdata

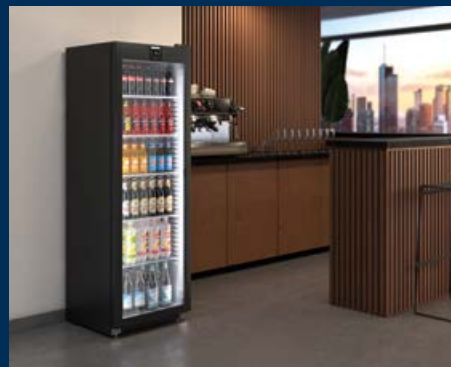
Шкафы для FoodService



Вино



Напитки



Хлебопечение



Замороженные продукты



Больше информации о новых устройствах Liebherr можно найти на сайте home.liebherr.com/foodservice

Кроме того, можно обратиться к партнеру компании Liebherr в вашем регионе.