
Iskolde omsætnings- eksperter.

Innovative kølekoncepter til
fødevedetailhandlen.

LIEBHERR

Food Retail

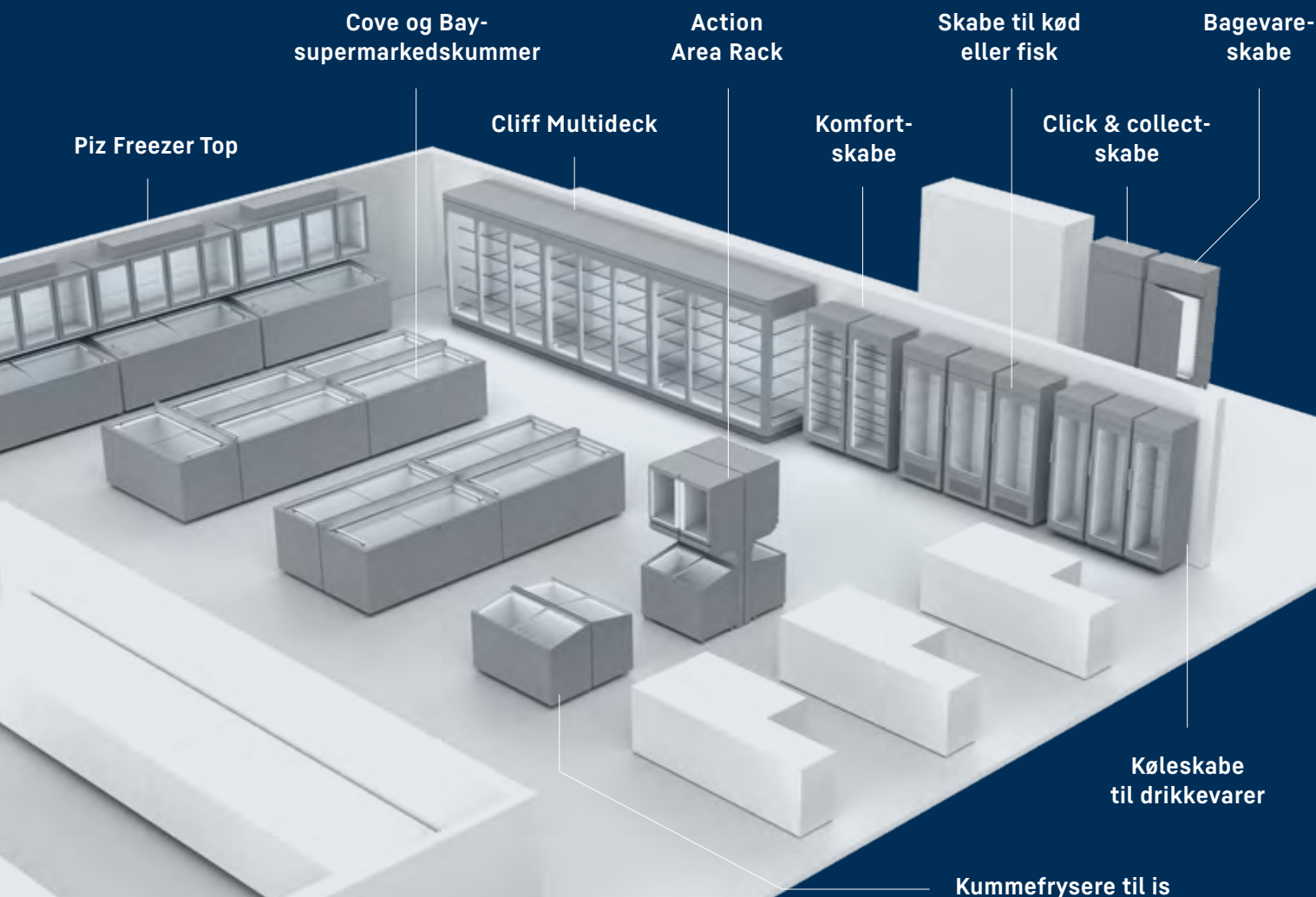


Giver omsætning. Hvor du ønsker det.

Inden for fødevedetailhandlen er der to ting, der ikke kan undværes: en pålidelig køling og en indbydende varerepræsentation. Plug-in-køle- og fryseenhederne fra Liebherr, der er udviklet specielt til den fleksible anvendelse på salgsstedet, opfylder disse krav perfekt.

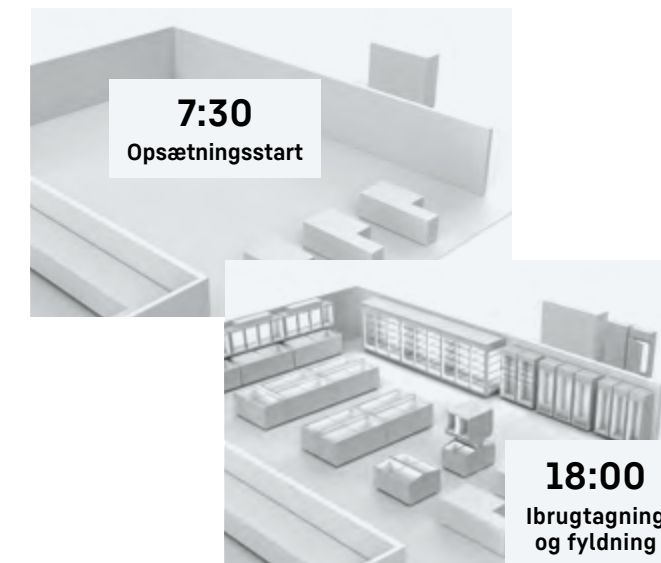
Sikre, rene og sparsommelige: standarderne for vores enheder for din salgssucces.

- Maksimalt samlet udstillingsareal på grund af store glasflader
- Ingen dannelse af kondensvand på dørene
- Perfekt iscenesættelse med LED'er
- Højeffektiv isolering
- Omdrejningstalsstyret kompressor med præcis styring
- Bæredygtighed med effektivt, HFC-frit kølemiddel R290
- Automatisk afrimning med varmgas
- Meget lidt rengøringsarbejde
- Ingen vedligeholdelse



Om morgenen: helt tomt. Om aftenen: alt færdigt!

Den professionelle monteringservice fra Liebherr gør det muligt: Vores eksperter opsætter hele dit kølesystem i løbet af en enkelt dag. Og allerede om aftenen er alle enheder startklare.



Plug-in-enheder vs. kombinationsløsninger – 1:0 til dig.

- En betydelig omkostningsreduktion i forhold til remote-løsninger (faktor 1/3 samtidig med et forøget salgspotentiale)
- Planlægningsvariabilitet, placeringsfleksibilitet (f.eks. som spontant aktionsareal)
- Varmgasafrimning for en større energieffektivitet på grund af udnyttelse af varmen fra kølekredsløbet (vs. elektrisk rammeopvarmning)
- Forbedret CO₂-regnskab på grund af et lavere strømforbrug og kølemiddel med en lavere GWP-værdi
- Ingen vedligeholdelse
- Enkel istandsættelse og minimerede driftsafbrydelser, da udelukkende den defekte enhed repareres

Det bedste i tal.

- 30%** lavere energiforbrug end konkurrenterne ved samme volumen
- 13%** forøgelse af det samlede udstillingsareal
- 100%** sikkerhed på grund af pålidelig teknik og digital overvågning

Godt nyt for miljøet: Stikdåsen bliver til en sparedåse.

Høj produktkvalitet og maksimal energieffektivitet garanterer varigt rentable produkter:

- Lavt energiforbrug
- Stor plads til fødevarer
- Lang produktlevetid
- Kraftige effektreserver
- Lavt støjniveau
- Optimalt salg pr. enhedsareal
- Absolut pålidelighed

home.liebherr.com/cooling-sustainably



Meget plads til at se. Mærkbart mere salg.



Cove og Bay-supermarkedskummer

Vores supermarkedskummer kombinerer maksimal volumen og optimal synlighed for en perfekt varepræsentation og nem fyldning.



Piz Freezer Top

Forøg dit salg: Udnyt maksimale fordele med et minimalt forbrug af areal.

Den bedste varepræsentation samtidig med et optimalt salg pr. enhedsareal.

Cliff Multideck

Multitalentet med henblik på salg: Udnyt dine muligheder fuldt ud, og maksimer dit salg pr. enhedsareal.

- Maksimal præsentationsflade
- Dørautomatik for mere komfort og mindre kuldetab
- 1.670 mm anvendelig indvendig højde



kræver 40% mindre opstillingsareal



2/3 mere volumen på det samme opstillingsareal

Action Area Rack

Det perfekte tilbehør på toppen: Skab yderligere aktionsarealer, og forøg din omsæt

- Maksimal fleksibilitet
- Yderst fleksible kombinationer af enheder



Udnyt fordelene ved vores plug-in-enheder.

- En betydelig omkostningsreduktion i forhold til remote-løsninger
- Variable planlægningsmuligheder (f.eks. spontane aktionsarealer)
- Bæredygtige og fremtidssikre på grund af anvendelse af naturlige kølemidler

- Energieffektiv varmgasafriktion med varme fra kølekredsløbet (vs. elektrisk rammeopvarmning)
- Puristisk design, der giver varen forrang
- Maksimal varepræsentation (ingen dannelse af kondensvand på dørene)
- Ergonomiske og robuste håndtag for en nem fyldning og vareudtagning
- Integrerede kondensvandsrender til forhindring af tilstopning og dannelse af vand på kummebunden

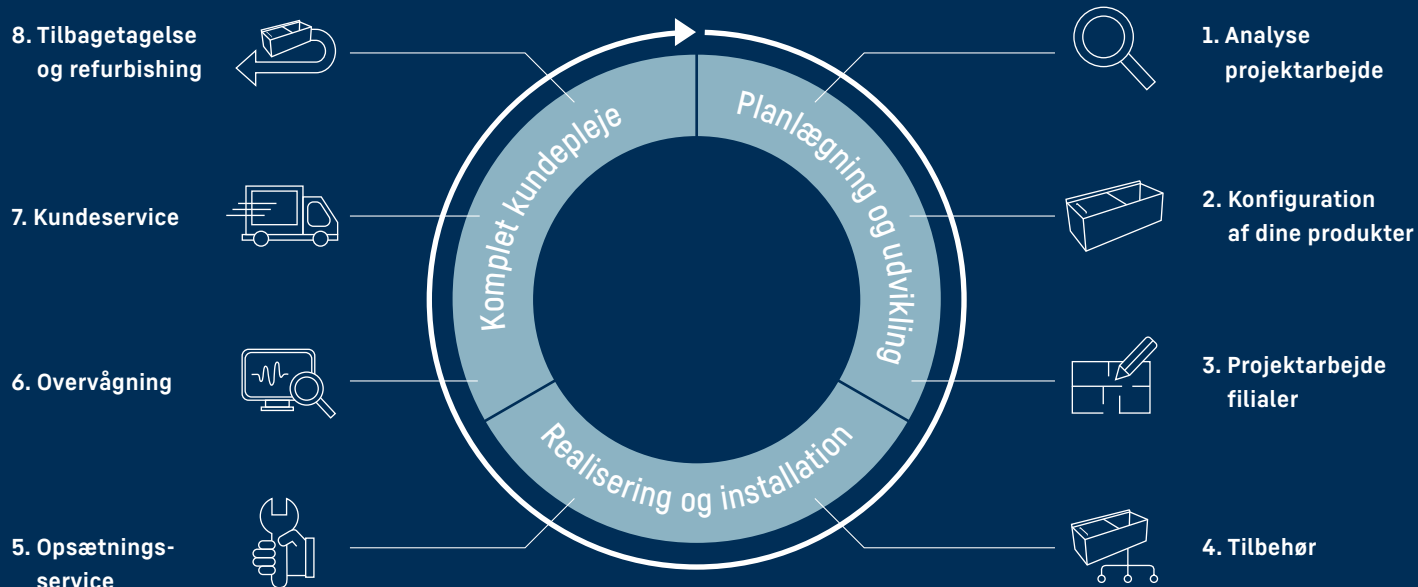
Luk den sidste niche i markedet.

Ud over specielle enheder inden for Food Retail dækker Liebherr også andre anvendelsesområder i supermarkedet. Foran og bag kulisserne sørger Liebherr's køle- og fryseenheder for, at du er udstyret perfekt til alle dine kunders ønsker.



Click & collect-skabe **Bagevareskabe** **Komfortskabe** **Skabe til kød eller fisk**

Otte trin til succes – med kun en kontaktperson.



Planlægning og udvikling:

Vi analyserer din filials situation sammen med dig og udvikler et individuelt koncept til dig.

Realisering og installation:

Som erfaren partner realiserer vi dine ønsker fagligt og professionelt. I løbet af en dag er den komplette løsning klar til at blive brugt og fyldt op.

Komplet kundepleje:

Vores kundeservice hjælper dig hurtigt og ukompliceret, når du har brug for det, så du altid får mest ud af enhederne på langt sigt.



Du kan finde innovative kølekoncepter til fødevareretailhandlen her:
home.liebherr.com/FoodRetail

Eller henvend dig direkte til din kontaktperson.



home.liebherr.com/FoodRetail