
Pour les pros. Par des pros.

Solutions complètes de réfrigération
et de congélation pour les professionnels
de la restauration

LIEBHERR

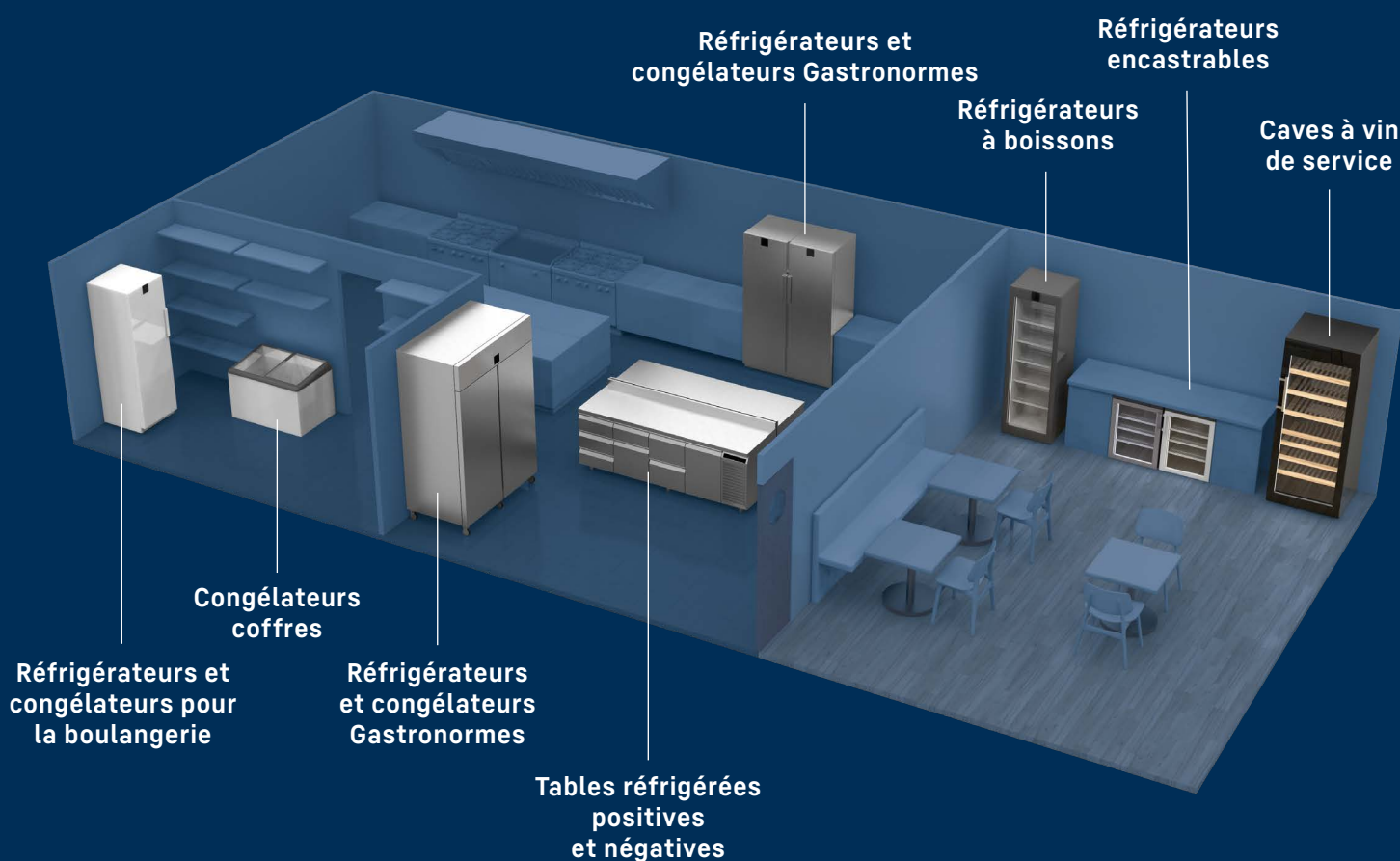
Réfrigération et congélation



Des idées fraîches pour la réfrigération et la congélation dans les cuisines professionnelles

Un bon plat requiert de bons ingrédients. C'est pourquoi il est essentiel de garantir la qualité et la fraîcheur des aliments à chaque étape de la préparation. C'est ce que nous vous proposons avec nos réfrigérateurs et congélateurs Liebherr spécialement développés pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la boulangerie. Ils sont robustes, faciles à nettoyer et à la pointe de la technologie. Ainsi, les réfrigérateurs et congélateurs Liebherr prouvent sans équivoque qu'il est possible d'allier performance de réfrigération et basse consommation énergétique.

Grâce à Liebherr, équipez votre cuisine avec professionnalisme et efficacité.



Une qualité qui s'inscrit dans la durée. Dans tous les domaines.

Avec Liebherr, vous optimisez votre coût total de possession (TCO), et votre valeur totale de possession (TVO), pendant toute la durée de vie des appareils, qui est conséquente !



Liebherr réduit vos coûts.

- Haute efficacité énergétique
- Encombrement au sol restreint
- Coûts opérationnels faibles
- Longue durée de vie grâce à des composants conçus pour une période de service de 15 ans



Liebherr vous fait gagner du temps.

- Faible charge de travail grâce à un design et des matériaux faciles à nettoyer
- Plus besoin de dégivrage grâce à la technologie NoFrost
- Ergonomie maximale pour un travail sans peine
- Pratiquement pas d'entretien



Liebherr vous garantit un stockage en toute sécurité.

- Stabilité de température garantie, même pendant les périodes de coups de feu
- Alarmes optiques et sonores en cas d'anomalies
- HumidityControl pour des conditions de conservation idéales
- SmartMonitoring pour un contrôle et un suivi sans faille de la température de stockage



Liebherr se concentre sur la durabilité.

- Appareils à très faible consommation énergétique
- Utilisation de réfrigérants naturels
- Processus de fabrication économes en ressources
- Médaille d'or décernée par Ecovadis, standard mondial de notation RSE



Votre solution complète de réfrigération et de congélation professionnelle créée par des spécialistes

Dans une grande cuisine animée, une boulangerie en plein travail ou dans un bistrot tendance : les nouveaux réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 en acier inoxydable et les nouveaux combinés réfrigérateur-congélateur Liebherr déploient leur plein potentiel partout où la conservation doit être parfaite et où la présentation du produit doit être attractive.

Plus robustes et plus faciles d'utilisation, les appareils professionnels Liebherr stockent les aliments à température constante, de façon fiable, en conformité avec la méthode HACCP, même avec une température ambiante atteignant les +40 °C et des ouvertures de porte fréquentes. Développés spécialement pour la restauration, l'hôtellerie et la boulangerie, ils disposent chacun de fonctions et de technologies répondant aux besoins spécifiques de ces secteurs. Tous les réfrigérateurs et congélateurs professionnels Liebherr bénéficient de 70 ans d'expérience d'ingénierie allemande. Vous aussi, faites confiance à la qualité exceptionnelle de spécialistes de la réfrigération et de la congélation professionnelles.

L'excellence professionnelle s'appuie sur des engagements forts. Chez Liebherr, il y en a cinq sur lesquels vous pouvez bâtir votre réussite.



Longévité et rentabilité supérieures



Performance de réfrigération et stabilité thermique exceptionnelles



Fonctions intelligentes pour une sécurité maximale



Hygiène irréprochable et nettoyage facile



Maniement et fonctions ergonomiques

Restauration, hôtellerie, traiteurs



FRPSvh 6501



FRPSvh 6511



FRPSvh 1402



FCFCvg 4032



FRFCvg 4001



FRFCvg 6511



FRFCvg 5501

Réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 en acier inoxydable : lorsque la capacité et la qualité sont importantes

Grande capacité de stockage pour une consommation énergétique minimale : les réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 en acier inoxydable ont été développés pour les applications les plus exigeantes du secteur professionnel. Leurs composants performants refroidissent vos aliments rapidement, à une température précise au degré près et avec une stabilité élevée. Avec une carrosserie robuste et un intérieur facile à nettoyer, ils répondent aux plus grands défis jusque dans les moindres détails.

Réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 avec cuve intérieure en plastique et combinés : stockage sûr, refroidissement efficace

Un classique remis au goût du jour : les nouveaux réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 avec cuve intérieure en plastique et les nouveaux combinés Liebherr conservent la qualité des aliments grâce à une stabilité thermique, une efficacité énergétique ainsi qu'une durée de vie et un confort d'utilisation élevés. Cela tout en respectant les normes, directives et standards en vigueur, ainsi que les exigences les plus élevées en matière de réfrigération et de congélation professionnelles.

Équipements des réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1

Stabilité de température élevée

La performance de refroidissement fiable et stable garantit une sécurité de stockage maximale pour vos aliments sensibles : même à des températures ambiantes élevées pouvant atteindre +40 °C.

Éclairage LED

Même dans les environnements sombres, les LED garantissent un éclairage optimal de l'intérieur de l'appareil.

Plus de visibilité

La surface vitrée de la porte a été agrandie, pour une meilleure visibilité de vos marchandises et produits stockés – à présent disponible également sur les combinés réfrigérateur-congélateur Liebherr.

Acier inox de haute qualité

L'intérieur en acier inoxydable est durable et facile à nettoyer ; les réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 sont entièrement fabriqués en acier inoxydable, intérieur et extérieur.

NoFrost

Terminé la formation de givre : La technologie NoFrost Liebherr garantit un stockage confortable, sûr et sans formation de givre.

SmartFrost

Réduit le givre à l'intérieur de l'appareil et sur les produits, pour moins de dégivrage.

HumidityControl

Ce n'est qu'en combinant la bonne température et l'humidité de l'air que l'on obtient un climat de conservation parfait. Pour une fraîcheur extra-longue durée.

Le confort au bout des doigts

Consultez l'état de l'appareil sur le panneau de commande, sans ouvrir la porte. La navigation dans le menu est intuitive et se fait au moyen de trois boutons tactiles.

Boulangerie



FRTSvg 7584 S01

Tables réfrigérées, pour une flexibilité et des performances maximales

Les nouvelles tables réfrigérées Liebherr permettent d'avoir les aliments à portée de main, là où on en a besoin. Grâce à une répartition homogène de la température, elles refroidissent les aliments de façon fiable et sans condensation. Ces nouvelles tables réfrigérées viennent compléter la gamme de produits Liebherr pour la restauration, avec une grande facilité de nettoyage et des coûts opérationnels réduits.

Ultra-efficient

Des économies sur toute la ligne : Liebherr exploite pleinement le potentiel d'économie de tous ses composants : compresseur, joint ou encore système électronique.

100% acier inox

Hygiénique et robuste : La carrosserie et la cuve sont en acier inoxydable de haute qualité pour un nettoyage facile et une longue durée de vie.

Plage de température étendue

Tous les modèles disposent d'une plage de température étendue et conviennent ainsi parfaitement pour la conservation du poisson et de la viande.

Cadre chauffant

Fini la formation de moisissures et de givre : afin d'éviter une éventuelle condensation, toutes les tables réfrigérées Liebherr sont équipées d'un cadre chauffant.

Flexibilité des configurations

Les tables réfrigérées Liebherr peuvent être configurées sur mesure pour répondre à tous les besoins. Que ce soit avec une porte isolante, un tiroir 1/3, 1/2 ou 2/3, vous avez le choix.



Enceintes réfrigérées spéciales boulangerie – refroidir même quand ça chauffe.

Confort d'utilisation, facilité de nettoyage, robustesse et fiabilité maximale : les réfrigérateurs Liebherr pour la boulangerie-pâtisserie sont parfaitement adaptés aux exigences spécifiques du travail dans la chaleur d'un fournil. Ces nouveaux réfrigérateurs et congélateurs euronormes garantissent une sécurité de stockage optimale grâce à leur stabilité thermique. Des fonctionnalités innovantes comme le LightAlarm, le filtre à poussière spécial farine facile à nettoyer ou les trois plages d'humidité de l'air sont très appréciés dans les boulangeries.

Vin



Les caves à vin Liebherr, pour le plaisir de déguster de bons vins

Que ce soit pour les conserver jusqu'à maturation définitive, les stocker à une température de dégustation parfaite ou les présenter de manière attractive et prêtes à être servies, les caves à vin Liebherr offrent aux bonnes bouteilles l'espace et le climat qu'elles méritent.

Boissons



Réfrigérateurs pour boissons Liebherr : Ils font plus qu'étancher la soif

Les boissons fraîches sont toujours très prisées. Il est d'autant plus important, non seulement de les refroidir parfaitement, mais aussi de les présenter sous leur meilleur jour. Les réfrigérateurs pour boissons Liebherr sont spécialement conçus à cet effet. Leurs grandes façades en verre et leur éclairage LED intérieur mettent parfaitement en scène les bouteilles et les canettes et suscitent ainsi l'envie d'un rafraîchissement.

Durabilité



Un engagement durable primé : EcoVadis Gold

Chez Liebherr, nous nous engageons pleinement en matière de responsabilité sociétale, tout au long du cycle de vie du produit. Notre implication a été récompensée en 2022 par EcoVadis, agence leader mondial en matière de notation RSE, qui nous a décerné la médaille d'or. Liebherr fait ainsi partie des trois pour cent des entreprises les mieux notées par EcoVadis.

Glaces et surgelés



Congélateurs coffres Liebherr, une grande capacité pour une fraîcheur optimale.

Que ce soit en verre trempé ou avec un couvercle extra-stable, les congélateurs Liebherr sont synonymes de durabilité. En plus des performances de refroidissement fiables sur au moins 15 ans et d'une quasi absence de maintenance, nos appareils pour la restauration professionnelle sauront également vous convaincre grâce à leur consommation très basse, à leurs réfrigérants naturels, aux composants sans PVC et à leurs faibles émissions de chaleur. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur votre cœur de métier, gagner du temps et même économiser de l'argent.

Impact environnemental



Doublement écoresponsable, grâce aux fluides réfrigérants naturels

Depuis 1993 déjà, Liebherr développe systématiquement l'utilisation de fluides frigorigènes naturels et utilise désormais sans exception les fluides frigorigènes naturels R600a et R290. Leur potentiel de réchauffement global (PRG ou GWP), est nettement inférieur à celui des hydrofluorocarbures, toujours en utilisation. Les fluides réfrigérants naturels sont spécialement conçus pour les compresseurs à haut rendement et garantissent une faible consommation d'énergie.

Vous souhaitez en savoir plus ? Retrouvez en ligne tous les univers produits et les dernières actualités Liebherr pour les professionnels.

Restauration, hôtellerie, traiteurs



Boulangerie



Vin



Boissons



Glaces et surgelés



SmartMonitoring



home.liebherr.com/professional