

**Dla profesjonalistów.
Od profesjonalistów.**

Chłodziarki nowej generacji

LIEBHERR

Chłodzenie i mrożenie





Najwyższa precyzja i niezawodność

Nowa generacja urządzeń od specjalistów w zakresie profesjonalnych rozwiązań chłodniczych do zastosowań komercyjnych.

Niezależnie od tego, czy chodzi o hotel czy restaurację, czy o perfekcyjną kontrolę temperatury wina, czy o jak najdłuższe przechowywanie świeżej żywności, czy o chłodzenie, czy o mrożenie, czy o stawianie na blacie, w kuchni w stołówce, czy pod blatem: Liebherr ma dla Ciebie odpowiednie rozwiązanie w zakresie chłodzenia.

Jako specjalista w dziedzinie chłodnictwa i zamrażania w sektorze komercyjnym oferujemy Ci szeroką gamę innowacyjnych, trwałych i energooszczędnych profesjonalnych urządzeń. Najnowszy produkt z naszej bogatej oferty: nowe stoły chłodnicze Liebherr i nowa generacja urządzeń wolnostojących. Ich wyjątkowo niezawodna i precyzyjna wydajność chłodzenia pomoże Ci w osiągnięciu szczytowej wydajności w pracy oraz zapewni bezpieczeństwo przechowywania i świeżość żywności. Ponadto wszystkie urządzenia Liebherr przekonują maksymalną łatwością obsługi i bardzo niskim całkowitym kosztem utrzymania.

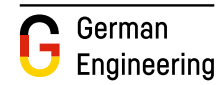
Oto jakość Liebherr, która się opłaca. Minimum 15 lat – bo tyle przynajmniej będzie działać Twój Liebherr. Przekonaj się sam, co sprawi Ci przyjemność przez długi czas.

W DNA marki Liebherr kryje się jakość.

Nasza praca jest napędzana przez wysokie wymagania naszych klientów na całym świecie. Od ponad 65 lat firma Liebherr oferuje wysokiej jakości urządzenia dla sektora prywatnego i komercyjnego, które spełniają te wymagania, sprawdzają się w dłuższej perspektywie i przynoszą korzyści.

Specjalista w dziedzinie chłodnictwa i zamrażania we wszystkich obszarach. Krótko mówiąc: Liebherr.

Dzięki wyjątkowej jakości, pionierskim technologiom oraz estetycznej i przyjaznej dla użytkownika konstrukcji, Liebherr wciąż wyznacza nowe standardy. Jak to możliwe? Specjalizujemy się w tym, co robimy: w projektowaniu i produkcji doskonałych lodówek i zamrażarek. Szczególnie do zastosowań profesjonalnych. Urządzenia Liebherr zostały zaprojektowane z myślą o specjalnych wymaganiach w tej dziedzinie – z jasno określoną misją: Aby ułatwić Ci codzienną, wymagającą pracę dzięki maksymalnej precyzji i bezpieczeństwu.



Nowa moc dla Twojej branży pochodzi od Liebherr.

Chcąc oferować doskonałość, dążymy do niej: opracowane specjalnie dla sektora żywności i napojów profesjonalne chłodziarki i zamrażarki Liebherr spełniają najwyższe wymagania dzięki dodatkowej dawce wytrzymałości, efektywności kosztowej i łatwości czyszczenia. Żywność i napoje są przechowywane niezawodnie i bezpiecznie nawet w temperaturze otoczenia do 43 °C i przy wielu cyklach otwierania drzwi, a jednocześnie są ekspozowane w optymalny i przyciągający uwagę sposób.



Atut Liebherr:

Profesjonalne chłodziarki i zamrażarki

- Opracowane specjalnie dla sektora żywności i napojów
- Bezpieczne przechowywanie żywności
- Doskonała prezentacja towarów
- Najwyższa jakość dzięki szczegółowym procedurom testowym

Przetestowane aż po najdrobniejsze detale. I coś ponad to.

Od koncepcji, poprzez rozwój i produkcję, aż po marketing, Liebherr robi wszystko, co w jego mocy, aby oferować innowacyjne produkty najwyższej jakości. Już na etapie rozwoju testujemy wszystkie elementy chłodnicze, mechaniczne i elektroniczne pod kątem ich niezawodnego działania. Przykładowo zanim zawias drzwiowy zostanie dopuszczony do produkcji, musi przejść co najmniej 100 000 cykli otwarcia. Możesz mieć pewność: Urządzenie Liebherr stoi u Twojego boku jako profesjonalny partner – 24 godziny na dobę, 365 dni w roku.

Odpowiedzialność na każdym kroku

Liebherr opowiada się za odpowiedzialnym wykorzystaniem zasobów i dąży do ciągłego doskonalenia w całym cyklu życia produktu. Rozwijamy bardziej przyjazne dla środowiska metody produkcji bardziej zrównoważonych produktów – w typowej dla firmy Liebherr wysokiej jakości.

Świadomy rozwój

Liebherr podchodzi do kwestii zrównoważonego rozwoju w sposób całościowy, poczynając od projektowania urządzeń, poprzez odpowiedzialne planowanie łańcuchów produkcji i dostaw, aż do etapu energooszczędnego i praktycznie bezobsługowego użytkowania.

Odpowiedzialna produkcja

Aby oszczędzać zasoby, energia uwolniona podczas produkcji jest ponownie wykorzystywana do ogrzewania budynków w zaawansowanych procesach. Oczyszczamy również wodę po procesie produkcji, aby mieć pewność, że będzie wolna od szkodliwych substancji.

Naturalnie chłodzone

Firma Liebherr jako pierwsza przedstawiła całą swoją ofertę urządzeń chłodniczych na czynniki chłodnicze i środki porotwórcze niezawierające CFC. Obecnie używamy wyłącznie naturalnych czynników chłodniczych R600 i R290, które zostały specjalnie zaprojektowane do wysokowydajnych sprężarek i gwarantują niskie zużycie energii.



Oszczędność ponad wszystko

W czasach rosnących cen energii elektrycznej i gwałtownych wahań popytu, profesjonalne urządzenie Liebherr jest pod wieloma względami opłacalne: oprócz niskiego zużycia energii, doskonałe parametry chłodnicze, wytrzymałe materiały i wysokiej jakości komponenty chłodnicze oraz, co nie mniej ważne, niewielki nakład pracy związany z konserwacją i pielęgnacją zapewniają optymalny koszt eksploatacji (TCO - Total Cost of Ownership).



Wyjątkowo długa żywotność

Urządzenia Liebherr są projektowane na 15 lat. Niezwykle solidnie wykonane, optymalnie wytrzymują codzienne użytkowanie. To jest jakość, która się opłaca - przez wiele lat.

Bezobsługowość i długa dostępność części zamiennych

Liebherr to urządzenie zaprojektowane z myślą o długotrwałej żywotności przy niskich kosztach: profesjonalne urządzenia wolnostojące Liebherr działają bez filtrów lub innych regularnie wymienianych komponentów lub części wymagających częstej konserwacji. Jeśli potrzebne są części zamienne, są one dostępne przez 10 lat po zakończeniu produkcji.

Stabilna wydajność chłodzenia, stała temperatura

Urządzenia Liebherr szybko i ostrożnie schładzają żywność oraz ograniczają do minimum wahania temperatury. Dla większej świeżości i trwałości – i mniejszej ilości odpadów spożywczych.

Łatwe w użyciu, łatwe do czyszczenia

Wytrzymałe materiały w połączeniu z inteligentnymi funkcjami i przemyślanymi szczegółami konstrukcyjnymi zapewniają maksymalną higienę, również w odniesieniu do koncepcji HACCP, a także wysoki poziom wygody obsługi. Pozwala to zaoszczędzić czas, nerwy i pieniądze.

Maksymalna elastyczność i wydajność na przemysłowej wysokości – nowe stoły chłodnicze Liebherr

Intensywna praca na ograniczonej przestrzeni – praca w profesjonalnej kuchni wymaga urządzeń, które elastycznie dostosowują się do warunków i doskonale funkcjonują w każdej sytuacji. Dopasowane do potrzeb stoły chłodnicze Liebherr o przemysłowej wysokości i z różnymi opcjami wyposażenia umożliwiają pokonywanie niewielkich odległości, optymalne procesy i bezpieczne przechowywanie.

Świeże jedzenie jest gotowe do podania dokładnie tam, gdzie jest potrzebne. A dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury są one chłodzone niezawodnie i bez kondensatu aż do ostatniego zakamarka. Ty decydujesz o tym, czy będzie to miejsce za drzwiami, czy w trzech szufladach jednocześnie.

Nowe stoły chłodnicze przekonują nie tylko funkcjonalnością w najdrobniejszych szczegółach, ale także maksymalną łatwością czyszczenia i bardzo niskimi kosztami eksploatacji. W połączeniu z typowymi cechami charakteryzującymi firmę Liebherr, takimi jak trwałość i solidność, jest to opłacalna decyzja. Przekonaj się o tym sam.

Świeżość do ostatniego zakamarka

Stoły chłodnicze Liebherr zapewniają wyjątkowo długą świeżość i trwałość żywności dzięki optymalnemu rozprowadzaniu powietrza w całym urządzeniu, nawet przy pełnym załadunku.

Higiena przede wszystkim

Solidna, wysokiej jakości stal szlachetna wewnątrz i na zewnątrz, jakby odlana z jednej formy, zapewnia maksymalną łatwość czyszczenia i bezpieczne przechowywanie bez kondensacji.

Potrójna elastyczność

Do wyboru są trzy warianty: szuflada 1/3 do pojemników GN o wysokości do 15 cm, szuflada 1/2 o wysokości 26,5 cm lub szuflada 2/3 o wysokości 37,5 cm, mieszcząca klasyczną skrzynkę na piwo.

Maksymalna przyjazność dla użytkownika

Aby ułatwić załadunek, drzwi można otwierać pod kątem >90°, a szuflady mają pełny wysuw. Można je również całkowicie wyjąć, aby ułatwić czyszczenie.

Ultraefektywne

Stale rosnące ceny energii elektrycznej zwiększają wymagania dotyczące wydajności lodówek i zamrażarek. Od sprężarki, przez uszczelnienie, po elektronikę, Liebherr w pełni wykorzystuje potencjał oszczędnościowy wszystkich komponentów. Wynik jest imponujący – zwłaszcza jeśli chodzi o całkowity koszt eksploatacji.

Pasują do każdej kuchni. I do każdego wymagania.

Czy to jako rozwiązanie z wbudowanym agregatem, czy jako urządzenie zdalne, z drzwiami, czy z dwiema bądź trzema szufladami – modułowość nowych lodówek Liebherr wypełnia każdą niszę. I spełnia wszystkie wymagania.

Rozwiązanie z wbudowanym agregatem



- 1 Szuflady 2 x 1/2 (wys. wewn. 20 cm)
- 2 Szuflady 3 x 1/3 (wys. wewn. 15 cm)
- 3 Szuflady 1/3 + 2/3 (wys. wewn. 30 cm)
- 4 Drzwi

Rozwiązanie z wbudowanym agregatem i zdalne chłodzenie
Wszystkie stoły chłodnicze i mroźnicze są dostępne jako urządzenia gotowe do podłączenia lub ze zdalnym chłodzeniem. Dzięki temu można je idealnie dostosować do indywidualnych potrzeb i warunków lokalnych. Urządzenia ze zdalnym chłodzeniem oferują dodatkowo możliwość instalacji na cokole.

Rozwiązanie zdalne



Najwyższa jakość



Zgodność z HACCP
Elektronika zgodna z HACCP umożliwia ustawienie temperatury z dokładnością do jednego stopnia.



Intuicyjna nawigacja w menu
Komfort za naciśnięciem przycisku: status urządzenia można odczytać bez otwierania drzwi – wprost na panelu wbudowanym płasko w korpus. Menu jest całkowicie intuicyjne, a sterowanie odbywa się za pomocą pięciu przycisków dotykowych.



Wymienialna uszczelka
Oszczędzaj czas i pieniądze: wkładane uszczelki drzwi Liebherr można wymienić bez najmniejszego problemu. Uszkodzone uszczelki można samodzielnie wymienić bez użycia jakichkolwiek narzędzi.



Grzałka ramy
Koniec z pleśnią i tworzeniem się lodu. Aby zapobiec ewentualnej kondensacji, wszystkie profesjonalne stoły mroźnicze i chłodnicze Liebherr są wyposażone w grzałkę ramy. Z jednej strony zmniejsza to wysiłek związany z czyszczeniem, a z drugiej poprawia higienę.



Energooszczędne odszranianie gorącym gazem (dla modeli plug in)
Odszranianie rzadziej i szybciej. Sterownik elektroniczny oblicza optymalne cykle odszraniania na podstawie czasu pracy sprężarki. Energooszczędny gorący gaz skraca czas odszraniania z około 30 do zaledwie około 10 minut – przy niskim wzroście temperatury w urządzeniu. Oznacza to, że nie trzeba wyjmować jedzenia na czas odszraniania i nie jest ono narażone na niepotrzebne wahania temperatury.



Stabilność temperatury zgodnie z DIN EN 16825:2015
Aby zachować jakość, żywność może być narażona tylko na niewielkie wahania temperatury. Utrzymując stabilną temperaturę od -1 °C do +5 °C ewent. od -15 °C do -18 °C, chłodziarki i zamrażarki Liebherr stwarzają idealne warunki do przechowywania.

Elastyczne wzornictwo i wyposażenie

2 bloki



3 bloki



4 bloki

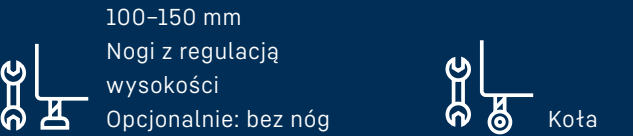


Warianty modelowe (blat roboczy)

Dodatkowy kod blatu roboczego	
001	bez blatu roboczego
T01	blat roboczy ze stali szlachetnej bez ochrony przeciwbryzgowej
S01	blat roboczy ze stali szlachetnej z ochroną przeciwbryzgową



Blaty robocze nowych stołów chłodniczych są dostępne w trzech różnych wersjach. Na końcu numeru modelu należy dodać odpowiednią liczbę (001, T01, S01).
Przykład: FFTSsvg 7521 001



Stoły chłodnicze

Nazwa produktu		Drzwi/szuflady (od lewej do prawej)			
Rozwiązanie z własnym chłodzeniem	Rozwiązanie zdalne	1. blok	2. blok	3. blok	4. blok
FRTSsvg 7521	FRTSrg 7521	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi		
FRTSsvg 7550	FRTSrg 7550	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi		
FRTSsvg 7551	FRTSrg 7551	Szuflady 1/3 + 2/3	Izolowane drzwi		
FRTSsvg 7552	FRTSrg 7552	Szuflady 3 x 1/3	Izolowane drzwi		
FRTSsvg 7522	FRTSrg 7522	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2		
FRTSsvg 7523	FRTSrg 7523	Szuflady 3 x 1/3	Szuflady 2 x 1/2		
FRTSsvg 7524	FRTSrg 7524	Szuflady 3 x 1/3	Szuflady 3 x 1/3		
FRTSsvg 7531	FRTSrg 7531	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7553	FRTSrg 7553	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7555	FRTSrg 7555	Szuflady 3 x 1/3	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7556	FRTSrg 7556	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7559	FRTSrg 7559	Szuflady 1/3 + 2/3	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7561	FRTSrg 7561	Szuflady 3 x 1/3	Szuflady 1/3 + 2/3	Izolowane drzwi	
FRTSsvg 7532	FRTSrg 7532	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	
FRTSsvg 7563	FRTSrg 7563	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 3 x 1/3	
FRTSsvg 7565	FRTSrg 7565	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 3 x 1/3	Szuflady 3 x 1/3	
FRTSsvg 7566	FRTSrg 7566	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 3 x 1/3	Szuflady 1/3+2/3	
FRTSsvg 7541	FRTSrg 7541	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7570	FRTSrg 7570	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7572	FRTSrg 7572	Szuflady 3 x 1/3	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7573	FRTSrg 7573	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7576	FRTSrg 7576	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 1/3 + 2/3	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7578	FRTSrg 7578	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Izolowane drzwi
FRTSsvg 7582	FRTSrg 7582	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 2 x 1/2	Szuflady 3 x 1/3	Izolowane drzwi

Stoły mroźnicze

Rozwiązanie z własnym chłodzeniem	Rozwiązanie zdalne	1. blok	2. blok	3. blok	4. blok
FFTSsvg 7521	FFTSrg 7521	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi		
FFTSsvg 7531	FFTSrg 7531	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	
FFTSsvg 7541	FFTSrg 7541	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi	Izolowane drzwi

Klasyka na nowo – nowa seria urządzeń wolnostojących Liebherr

Wysokie temperatury, mało miejsca, dużo stresu – wymagania stawiane lodówkom i zamrażarkom w branży gastronomicznej pozostają niezmiennie. Nowością jest to, że wartość żywności i energii gwałtownie wzrosła i dlatego należy je jak najbardziej chronić. Liebherr ma na to odpowiedź: nowa generacja urządzeń dla branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Nowe urządzenia wolnostojące mają dużą pojemność, w których jedzenie jest niezawodnie schładzane z niezmienną wydajnością nawet w temperaturze otoczenia do 40 °C. Opracowane specjalnie z myślą o intensywnych obciążeniach i ekstremalnych wymaganiach, są wytrzymałe, łatwe do czyszczenia i spełniają wszystkie obowiązujące wytyczne, standardy i normy.

Dzięki naturalnemu czynnikowi chłodniczemu R290 i wydajnej izolacji cieplnej przekonują do siebie trwałością i bardzo niskim zużyciem energii. W połączeniu z bezobsługową pracą i żywotnością wynoszącą co najmniej 15 lat, nowe urządzenia wolnostojące imponują niespotykanym dotąd wskaźnikiem TCO (Total Cost of Ownership).

Odkryj urządzenia, które zapewnią Ci perfekcję od pierwszego do ostatniego dania.

Niezawodność na lata

Wysokiej jakości materiały, solidne wykonanie i dostępność części zamiennych przez co najmniej 10 lat od zakończenia produkcji – wszystko to sprawia, że urządzenia Liebherr słyną z trwałości i są dobrą inwestycją na przyszłość.

Stabilna temperatura, stała jakość

Chłodziarki i zamrażarki Liebherr utrzymują stabilną temperaturę od -1 °C do +5 °C lub od -15 °C do -18 °C. Chroni to przed stratami i pozwala utrzymać odpowiednią jakość artykułów spożywczych.

Wydajność energetyczna na najwyższym poziomie

Wysokie ceny energii sprawiają, że klienci coraz częściej poszukują energooszczędnych chłodziarek i zamrażarek. Sprężarka, oświetlenie, elektronika – Liebherr w pełni wykorzystuje potencjał oszczędności wszystkich komponentów.

Dobrze przemyślane

Wytrzymałe materiały i łatwe do czyszczenia detale konstrukcyjne, takie jak odpływ podłogowy czy bezspoinowe wnętrza, zapewniają maksymalną higienę i bezpieczeństwo przechowywania.

Odpowiednie urządzenie dla wszystkich wymagań

Seria Performance

Nasza seria Performance skupia się na tym, co najważniejsze: urządzenia tej klasy spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznego przechowywania w stabilnej temperaturze. Wszystkie urządzenia Performance są wykonane ze stali malowanej proszkowo na biało, dostępne jako modele z pełnymi drzwiami i wyposażone w funkcję SmartFrost w wariantach mroźniczym.

Seria Perfection

Urządzenia serii Perfection oferują wszystko, by sprostać najwyższym wymaganiom i potrzebom Twojego codziennego życia. Są one wykonane ze stali szlachetnej, dostępne z drzwiami pełnymi lub przeszklonymi i inspirowane optymalnym oświetleniem. Ich zakres chłodzenia wynosi od -2 do +15 stopni; zamrażarki mają funkcje SmartFrost i NoFrost.

Performance

Panel sterowania Liebherr z funkcją podłączenia do sieci

Komfort za naciśnięciem przycisku: status urządzenia można odczytać bez otwierania drzwi – wprost na panelu wbudowanym płasko w drzwi. Menu jest całkowicie intuicyjne, a sterowanie odbywa się za pomocą trzech przycisków dotykowych. Sieć Wi-Fi/LAN (opcjonalnie) łączy urządzenia z systemami zewnętrznymi. Dzięki temu możliwe jest na przykład wykorzystanie funkcji Liebherr SmartMonitoring do kontrolowania i dokumentowania temperatury przechowywania.



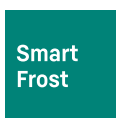
HumidityControl

Tylko współdziałanie odpowiedniej temperatury i wilgotności powietrza tworzy doskonałe warunki klimatyczne. Dzięki funkcji HumidityControl możesz dostosować wilgotność powietrza do swoich potrzeb. Zapewnia optymalny klimat podczas przechowywania i pozwala długo cieszyć się świeżością.



Bezpoinowa komora wewnętrzna

Głęboka komora wewnętrzna wykonana z bezpiecznego dla żywności polistyrenu w wersji profesjonalnej jest bezwonna, bardzo wytrzymała, trwała i umożliwia łatwe czyszczenie, co zapewnia doskonałą higienę dzięki dużym promieniom narożników.



Technologia SmartFrost znacznie zmniejsza oszronienie wnętrza i przechowywanych produktów. Rozmrażanie jest wymagane rzadziej, ponieważ wydajny parownik zatopiony w pianie zapewnia równomierne chłodzenie.



FRFvg 6501

Przedstawione wyposażenie zależy od modelu.



Ręczne uruchamianie odszraniania

Pozostawione otwarte drzwi lub parujące substancje mogą powodować oblodzenie parownika – a w konsekwencji wahania temperatury i większe zużycie energii. Aby pozbyć się szronu wewnątrz urządzenia, automatyczne rozmrażanie można uruchomić również ręcznie, przywracając optymalne warunki przechowywania z odpowiednio niskim zużyciem energii.



Ruszty nośne

Pokryte tworzywem sztucznym ruszty nośne pozwalają na dowolne wykorzystanie wnętrza i mają nośność do 60 kg, dzięki czemu można bezpiecznie przechowywać towary nawet o dużym ciężarze.



Nadają się do stosowania skrzynek Euronorm (tylko zamrażarki)

Zamrażarki gastronomiczne Liebherr są specjalnie przystosowane do branżowych standardów kuchni i piekarni, w związku z czym oczywiście nadają się do stosowania skrzynek Euronorm.

Perfection



FRFCvg 6511

Nowe lodówki są dostępne z drzwiami pełnymi lub przeszklonymi.

Najwyższa jakość



Wygoda na wyciągnięcie ręki
status urządzenia można odczytać bez otwierania drzwi – wprost na panelu wbudowanym płasko w drzwi. Menu jest całkowicie intuicyjne, a sterowanie odbywa się za pomocą trzech przycisków dotykowych.



Oświetlenie LED
Nawet w ciemnym otoczeniu oświetlenie sufitowe LED zapewnia optymalne rozświetlenie wnętrza. Oszczędza to nie tylko czas spędzony na długim szukaniu, ale przede wszystkim również koszty energii.



Obudowa ze stali szlachetnej
Zewnętrzna obudowa ze stali szlachetnej wykonana z jednoczęściowych ścianek bocznych nie ma szczelin, dzięki czemu jest bardzo łatwa do czyszczenia i higieniczna.



Technologia NoFrost (tylko zamrażarki)
Dzięki profesjonalnym urządzeniom Liebherr rozmrażanie nie jest już konieczne. Każda wilgoć, która się pojawi, jest wiązana przez chłodzące powietrze, a cykliczne fazy odszraniania usuwają nawet ostatnie cząsteczki wilgoci z wnętrza – dla wygodnego, bezpiecznego i wolnego od lodu przechowywania.



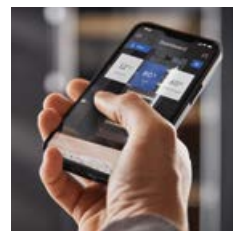
Rozszerzony zakres temperatur -2 °C do +15 °C
Lodówki Liebherr mają rozszerzony zakres temperatury od -2 °C do +15 °C. Dzięki temu nawet mięso pozostaje długo świeże i smaczne.



LightAlarm
Przy niekontrolowanym wzroście temperatury lub innych problemach oświetlenie wewnętrzne urządzenia zaczyna migać. Dzięki temu szybko widać, że wymagane jest podjęcie odpowiednich działań.

Nowe chłodziarki do wina Liebherr – dla prawdziwej przyjemności picia wina

Wszędzie tam, gdzie ceni się dobre wina, jest też Liebherr. Ponieważ nowo opracowane urządzenia chłodnicze spełniają zarówno wymagania koneserów wina, jak i wymagania win w zakresie przechowywania i kontroli temperatury. Poznaj zalety naszej nowej generacji chłodziarek do wina GrandCru i nowej serii szaf do serwowania wina Perfection.



SmartDevice

Zintegrowany moduł SmartDevice umożliwia sterowanie urządzeniem i korzystanie z dalszych usług za pośrednictwem komputera i mobilnych urządzeń.

TempProtect Plus

Dwa czujniki stale mierzą temperaturę w chłodziarce do wina. W przypadku krytycznej zmiany zostanie wysłane powiadomienie.*



VibrateSafe

Specjalnie opracowane, wyjątkowo cicho pracujące sprężarki oraz stabilne Szuflady pozwalają na niezakłócone przechowywanie wina.

Oświetlenie prezentacyjne

Skutecznie eksponuje wino, nawet gdy szklane drzwi są zamknięte. Intensywność zmieniana za pośrednictwem wyświetlacza.*

PowerChill

Nowo butelki są schładzane wyjątkowo szybko i niezależnie do idealnej temperatury serwowania.



FreshAir

Filtr z węgla aktywnego niezawodnie zatrzymuje wszelkiego rodzaju zapachy, aby utrzymać nieskazitelny bukiet.

Maksymalna pojemność przechowywania

Przechowywanie butelek układanych szyjką w szyjkę na wytrzymałych metalowych półkach umożliwia bezpieczne i łatwo dostępne umieszczenie od 158 do 284 butelek, w zależności od modelu.

Przedstawione wyposażenie zależy od modelu.

HumiditySelect

Wilgotność można aktywnie regulować w krokach co 5% w zakresie od 50% do 80% wilg. wzgl.**.



eDoorLock

Elektryczny zamek drzwi zapobiega nieautoryzowanemu użyciu i odblokowuje szafkę na wino dopiero po wprowadzeniu kodu PIN*.

UVProtect Plus

3-stopniowa ochrona: Szklane drzwi z przyciemnianego szkła z dwiema warstwami naparowanego metalu zapewniają bardzo skuteczną ochronę przed promieniowaniem słonecznym.



LightColumn

Słupki świetlne LED biegnące od góry do dołu po obu stronach równomiernie oświetlają wnętrze.



Metalowe Szuflady z regulacją wysokości

Solidne i łatwe do czyszczenia, z atrakcyjnym drewnianym frontem, z regulacją wysokości i gładko pracującymi szufladami.

SelfClosing Door

Drzwi chłodziarki do wina zamykają się delikatnie, gdy są otwarte pod kątem mniejszym niż 90°.



WFbli 7741

*Możliwość korzystania przez aplikację SmartDevice/Smart.

**W temperaturach pokojowych. W pomieszczeniach bardzo suchych lub zimnych, np. w piwnicach, rekomendujemy wspomagające system odpowiednie nawilzacze z naszej oferty akcesoriów.

Profesjonalizm w każdym calu – z Liebherr

Im lepiej każdy wykonuje swoją pracę, tym lepsza jest kuchnia. Jeśli chodzi o chłodzenie i mrożenie, możesz teraz obsadzić wszystkie stanowiska w 100% profesjonalnie – dzięki chłodziarkom i zamrażarkom firmy Liebherr. Poznaj naszą bogatą ofertę i skorzystaj z wydajnego rozwiązania typu „wszystko w jednym” pochodzącego z profesjonalnego źródła.

Dodatkowa dawka jakości w każdej kuchni

Niezależnie od tego, czy chodzi o chłodzenie czy mrożenie, o stół chłodniczy czy urządzenie wolnostojące, z drzwiami czy szufladami, na nóżkach czy kółkach – z Liebherr wszystko da się zrealizować. Bez dwóch zdań. Ponieważ nawet najmniejszy sprzęt pokazuje, co oznacza Liebherr: jakość i inżynierię z Niemiec.

Oryginalny Liebherr: 10 lat dostępności części

Gwarantujemy dostępność części zamiennych przez co najmniej 10 lat po zakończeniu produkcji – oczywiście robimy wszystko z wyprzedzeniem, abyś nie potrzebował części zamiennych w pierwszej kolejności.

Niezawodność bez końca: nasz serwis Liebherr

Liebherr oferuje nie tylko profesjonalną, najwyższą wydajność najwyższe osiągi, ale także serwis. Od planowania, poprzez dostawę, aż po wsparcie w okresie eksploatacji – jesteśmy po to, by kompetentnie Ci pomagać. Dowiedz się, jak możemy Cię wspierać w Twojej codziennej pracy.

**Doskonałość zawodowa ma swoje podstawy.
U nas jest ich nawet pięć.**



Szczególna trwałość
i ekonomiczność



Wyjątkowa wydajność chłodzenia
i stabilność temperatury



Inteligentne funkcje
dla maksymalnego bezpieczeństwa

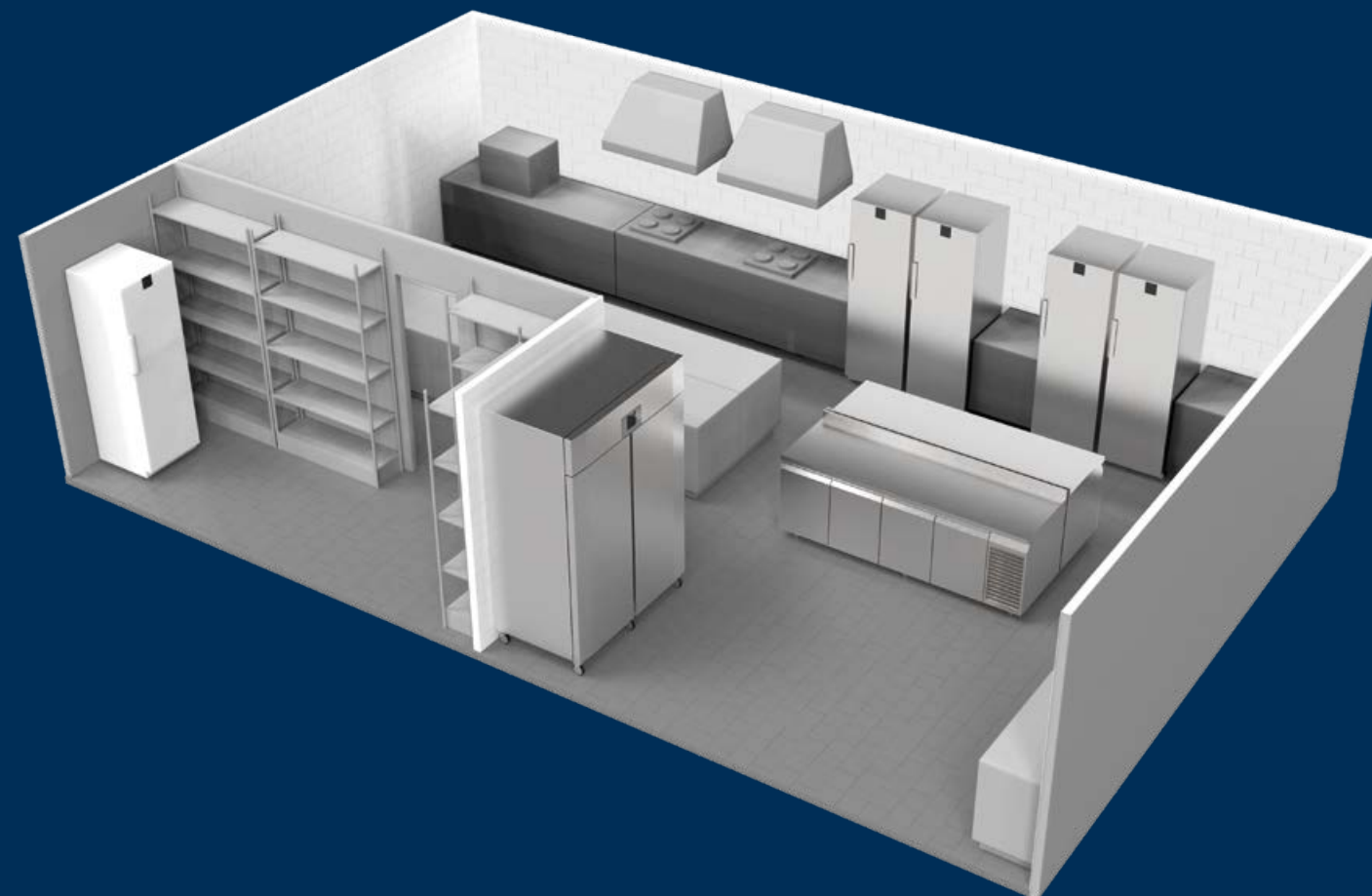


Maksymalna higiena
i łatwość czyszczenia



Optymalna obsługa
i wyposażenie

Kompletne rozwiązanie do codziennej pracy



Dane BIM dostępne od zaraz

Dzięki współpracy między firmą Liebherr-Hausgeräte i Specifi® projektanci i sprzedawcy na całym świecie mają dostęp do cyfrowej biblioteki urządzeń Liebherr-Hausgeräte zawierającej modele BIM dla obszarów Food Service oraz Scientific. Materiały są kompatybilne z AutoCAD® i Revit®. home.liebherr.com/bimdata

Stoły chłodnicze i mroźnicze



Chłodziarki i zamrażarki dla hoteli, gastronomii i branży mięsnej



Idealny klimat dla wina



Chłodziarki dla branży napojów



Chłodziarki i zamrażarki dla piekarni i cukierni



Zamrażarki dla branży mrożonej żywności i lodów



Dowiedz się więcej o nowych stołach chłodniczych i urządzeniach wolnostojących Liebherr na stronie home.liebherr.com/foodservice

Możesz też zapytać swojego lokalnego partnera Liebherr.

Zmiany techniczne, pomyłki oraz rozbieżności w treściach ilustracji i tekstów zastrzeżone.
Różnice w kolorach wynikają z zastosowanej technologii mediów.
Aktualne dane, patrz home.liebherr.com.
Wydrukowane w Niemczech



home.liebherr.com

