

Профессиональные
холодильные и морозильные
шкафы для хлебопечения
2016/2017

LIEBHERR

Качество, дизайн и инновации

Холодильные и морозильные шкафы для хлебопекарен и кондитерских цехов

В пекарных и кондитерских цехах холодильные и морозильные шкафы должны отвечать высоким профессиональным запросам. Для надежного охлаждения чувствительной продукции компания Liebherr предлагает множество инновационных идей, которые существенно облегчают повседневный труд: стабильные L-образные направляющие позволяют без труда устанавливать стандартные пекарские противни (60 см x 40 см и 60 см x 80 см). Поддержанию эффективной чистки и оптимальной гигиены способствуют внутренние стенки из хромоникелевой стали без швов и стыков, а также регулируемые по высоте ножки, которые упрощают уборку под шкафами. Высококачественная обработка всех элементов обеспечивает безотказную работу оборудования даже в экстремальных условиях. Модели Profi от Liebherr для хлебопекарен и кондитерских – это надежная работа 24 часа в сутки и 365 дней в году.





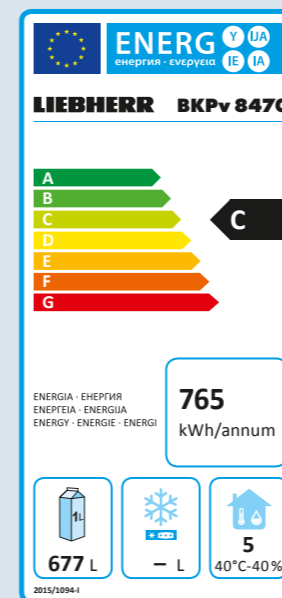
Содержание

Холодильные и морозильные шкафы для хлебопечения с динамическим охлаждением и внутренним корпусом из нерж. стали _____ 08

Холодильные и морозильные шкафы для хлебопечения с внутренним корпусом из пластика _____ 14

Аксессуары _____ 18

Новый регламент ЕС по маркировке коммерческого холодильного и морозильного оборудования*



С целью снижения потребления энергии в странах ЕС и поддержки продаж энергоэффективных устройств Европейская комиссия опубликовала регламент 2015/1094 „Маркировка потребления энергии профессиональным холодильным и морозильным оборудованием”, который вступает в силу с 1 июля 2016 года. Начиная с этого времени, устройства, предназначенные для хранения пищевых продуктов в коммерческой среде, должны иметь маркировку энергоэффективности.

Маркировка должна указывать класс энергоэффективности (A-G), величину потребления энергии в кВт•ч/год, полезную емкость в литрах, а также климатический класс прибора. Исключения составляют приборы со статическим охлаждением, холодильники-морозильники, лари, а также устройства, используемые для стимулирования продаж.

Определение климатических классов

Климатический класс 3: Температура окружающей среды от +10°C до +25°C

Климатический класс 4: Температура окружающей среды от +10°C до +30°C

Климатический класс 5: Температура окружающей среды от +10°C до +40°C

Климатический класс 7: Температура окружающей среды от +10°C до +35°C

Климатический класс, указанный в маркировке энергоэффективности, обозначает максимальную температуру в месте установки устройства. На ее основе будет поддерживаться температура внутри прибора, необходимая для безопасного хранения продуктов.

*Для стран кроме Европейского союза указанные сведения носят информационный характер.

Шесть причин, после которых Вы отдадите предпочтение оборудованию Liebherr



Высочайшая эффективность

Инновационные идеи специально для профессионального оборудования: холодильные и морозильные шкафы Liebherr для хлебопекарен и кондитерских цехов гарантируют оптимальную холодопроизводительность даже в экстремальных условиях эксплуатации. Инновационные системы охлаждения, более эффективные и безвредные для окружающей среды хладагенты и высокоточная электроника наилучшим образом сохраняют оптимальное качество и свежесть полуфабрикатов, тортов и хлебобулочных изделий. Катодное покрытие испарителя надежно защищает его от воздействия таких коррозионно-активных веществ, как соли и фруктоза. Оборудование Liebherr отличается также высокой экономичностью: низкое потребление энергии позволяет существенно снизить эксплуатационные расходы.

Низкие эксплуатационные расходы

Прецизионная электроника в сочетании с оптимальной системой охлаждения обеспечивают высокую эффективность оборудования Liebherr при исключительно низком потреблении энергии. Немаловажную роль выполняет при этом высокоэффективная изоляция, существенно снижающая потери холода. Такие технологии в целом не загрязняют окружающую среду и снижают расходы на электроэнергию и эксплуатацию. Высокое качество оборудования гарантирует долговечность и функциональную надежность оборудования.

Надежность и качество

Оборудование Liebherr разработано специально для интенсивного профессионального использования и отличается высокой прочностью и надежностью благодаря материалам высочайшего качества и тщательной обработке каждой детали. Превосходное качество доказано многократно в процессе сложных испытаний. Все электронные и холодильные компоненты настроены оптимально и с учетом потребностей, чтобы обеспечить максимальную функциональность и эффективность.

Удобство чистки

В пищевой промышленности гигиена особенно важна. Поэтому оборудование Liebherr оснащено цельной внутренней камерой из хромоникелевой стали, в которой нет стыков и швов и которая исключительно удобна для чистки. Система электронного управления покрыта специальной защитной мембраной, которую легко чистить. Решетчатые полки регулируются по высоте и легко извлекаются для чистки. В зависимости от модели ролики или регулируемые ножки позволяют легко и удобно убирать пол под шкафами.

Привлекательный дизайн

Высокоэффективная техника в лучшем исполнении: компания Liebherr уделяет особое внимание разработке дизайна, для которого характерны элегантность и индивидуальность. Специальные материалы и элегантные формы – это неотъемлемые атрибуты неповторимого стиля Liebherr. Благодаря продуманному дизайну различные приборы Liebherr можно без труда комбинировать, придавая интерьеру особый, неповторимый характер.

Удобство обслуживания

Все конструктивные элементы приборов Liebherr проверяются на соответствие высоким стандартам качества, эффективной мощности и износостойкости в рамках испытаний и исследований, максимально приближенных к реальным условиям эксплуатации. Результаты показывают, что наше оборудование для хлебопекарен и кондитерских цехов почти не требует технического обслуживания. Это экономит Ваше время и деньги и позволит Вам концентрироваться на более важных задачах. Для удобства эксплуатации в моделях Liebherr предлагаются уникальные решения, которые существенно облегчат Вашу работу.

Обзор инноваций



Испаритель и система охлаждения расположены в верхней части прибора, что позволяет **увеличить полезный объем**. Откидная съемная панель управления обеспечивает удобный доступ для техобслуживания и чистки.

Энергоэффективное автоматическое размораживание горячим газом выполняется **исключительно при необходимости** и продолжается только 10 минут. Это минимизирует колебание температуры хранения продуктов.

Для **увеличения полезного объема** камеры такие функциональные компоненты, как вентиляторы и испарители, расположены вне холодильной камеры.

Два мощных и энергоэффективных вентилятора обеспечивают оптимальное качество охлаждения благодаря принудительной циркуляции воздуха. Данный принцип предотвращает прямое воздействие холодного воздуха на хранящиеся продукты.

Природный хладагент R 290 безопасен для окружающей среды, а в сочетании с мощными компрессорами также и энергоэффективен.

В холодильном оборудовании для **оптимального хранения продуктов** предусмотрена настройка трех уровней влажности воздуха.

Изоляционный слой толщиной 83 мм из пенополиуретана без использования фторуглерода существенно снижает потерю холода и способствует сохранению энергоэффективности оборудования.



Фильтр для улавливания мучной пыли легко и удобно чистить, он защищает функциональные элементы от наслоений пыли и муки, а также повышает долговечность оборудования (предлагается в качестве аксессуара).



Цельный внутренний корпус из хромоникелевой стали не имеет швов и стыков, а в основании корпуса предусмотрено сливное отверстие диаметром 19 мм (3/4") для более удобной чистки.



Интегрированная в нижней части корпуса педаль позволяет без труда открывать дверь шкафа (предлагается в качестве аксессуара).

Проволочно-трубный конденсатор со съемным фильтром сконструирован с учетом условий эксплуатации в хлебопекарнях и кондитерских цехах. Даже минимальное техобслуживание обеспечит оптимальную холодопроизводительность оборудования на долгие годы.

Катафорезное покрытие испарителя надежно защищает его от воздействия таких агрессивных и коррозионно-активных веществ, как соли или фруктоза, которые часто используются в хлебопекарном и кондитерском производстве.

Прецизионная электроника в сочетании с высокоэффективной системой охлаждения гарантируют минимальное энергопотребление. Оптическая и акустическая сигнализация предупреждает о неконтролируемом повышении температуры и излишней потере холода.



Панель компрессорно-конденсаторного отсека со встроенной электроникой, а также дверь сконструированы без стыков и швов, что значительно упрощает их чистку.

Для большего удобства в **дверь интегрирована прочная ручка-профиль**, которая позволяет плавно и без усилий открывать дверь.



При открытии двери в холодильных и морозильных шкафах возникает **вакуум**, вследствие чего дверь повторно открывается с трудом. Встроенный **уравнительный клапан** за считанные секунды компенсирует вакуум.

Вставной уплотнитель двери можно быстро и просто заменить.



Дверные петли можно **перевешивать без дополнительных элементов**, что позволяет оптимально устанавливать холодильное оборудование в любом помещении.



Самозакрывающаяся дверь со съемным магнитным уплотнителем закрывается автоматически под углом открытия менее 60°, что предотвращает потерю холода и гарантирует идеальные условия хранения продуктов. Для большего удобства дверь остается открытой при угле 90°.



Оборудование рассчитано на эксплуатацию при **высоких температурах окружающей среды** (от +16°C до +43°C) и гарантирует эффективность и экономичность, например, в условиях горячего пекарного цеха.

Серийные ножки из хромоникелевой стали, регулируемые по высоте в диапазоне от 120 мм до 170 мм, упрощают уборку под шкафами и способствуют поддержанию оптимальной гигиены.

ВКРv 8470

Качество во всем, вплоть до мельчайших деталей



Воздуховоды специальной конструкции, максимум полезного объема.

Два мощных и энергоэффективных вентилятора обеспечивают оптимальное качество охлаждения благодаря принудительной циркуляции воздуха во внутреннем объеме. Это предотвращает прямое воздействие потоков холодного воздуха на чувствительные хлебопекарные изделия и обеспечивает бережное хранение тортов, пирогов или полуфабрикатов. Оборудование оснащено серийно максимальным количеством направляющих для пекарских противней, что избавляет от дополнительных инвестиций.



Стандартные противни.

Внутренний корпус из хромоникелевой стали сконструирован специально для установки пекарских противней. Регулируемые по высоте опорные L-образные шины предназначены для пекарских противней размером 60 см x 40 см или 60 см x 80 см в зависимости от модели оборудования.

Холодильные и морозильные шкафы серии Profiline от Liebherr для хлебобулочных изделий оснащены разнообразными функциональными комплектующими для удобства в работе: стабильные L-образные направляющие позволяют без труда устанавливать и извлекать стандартные пекарские противни (60 см x 40 см или 60 см x 80 см). Высокоэффективная система принудительной циркуляции воздуха и прецизионная электроника обеспечивают точную настройку, а также постоянное и равномерное распределение температур для высокого качества хранения хлебопекарных изделий.

Широкий диапазон рабочих температур.

Рабочие температуры можно настраивать индивидуально в диапазоне от -5 °C до +15 °C и от -10 °C до -35 °C соответственно. Это обеспечивает универсальность при хранении различных изделий и гарантирует идеальные температурные условия.

Три уровня влажности воздуха.

Возможность настройки трех уровней влажности воздуха обеспечивает оптимальные условия хранения, например, шоколада, сахарной глазури или полуфабрикатов из теста. При этом сохраняется высокое качество продуктов.

Удобное управление и практичное оснащение.

Для большего удобства двери остаются открытыми под углом 90°. Это позволяет размещать и извлекать большее количество товаров. При угле менее 60° двери закрываются автоматически, что позволяет избежать излишней потери холода. При помощи прочной педали, предлагаемой дополнительно в качестве аксессуара, дверь можно легко открыть, даже если заняты руки. Цельный внутренний корпус из хромоникелевой стали сконструирован специально для установки пекарских противней. Регулируемые по высоте опорные L-образные шины предназначены для пекарских противней размером 60 см x 40 см или 60 см x 80 см в зависимости от модели оборудования. Внутренний корпус их хромоникелевой стали не имеет швов и стыков, а в основании корпуса предусмотрено сливное отверстие диаметром 19 мм (3/4") для более удобной чистки. Все модели оснащены перенавешиваемыми дверными петлями.



Пригодны для пекарных цехов: безотказная эксплуатация при высоких температурах окружающей среды.

Благодаря высокоэффективной изоляции и используемым компонентам наше оборудование работает безотказно даже при температурах окружающей среды от +16 °C до +43 °C. Оно оптимально подходит для профессионального использования, в том числе для установки в пекарских цехах.



Перенавешиваемые дверные петли.

Сторону открывания двери можно изменить без труда и дополнительных деталей благодаря перенавешиваемым дверным петлям. Благодаря этому холодильное оборудование можно установить в любом помещении.

Оптимальная холодопроизводительность.

Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +16 °C до +43 °C. Будь то горячий пекарский цех или булочная – оптимальная холодопроизводительность остается неизменной. Чтобы соответствовать высоким эксплуатационным требованиям в условиях частого открывания двери, все элементы системы охлаждения отлажены, как в часовом механизме.

Энергоэффективное размораживание горячим газом.

Цикл размораживания и интервалы между ними стали значительно короче: размораживание приборов выполняется только при необходимости, а контроллер рассчитывает оптимальные циклы оттаивания. Энергоэффективное размораживание горячим газом сокращает продолжительность цикла оттаивания с 30 до 10 минут, при этом происходит лишь минимальное повышение температуры внутри устройства. В процессе разморозки качество продуктов питания сохраняется, так как они не подвергаются излишним перепадам температуры.



Прецизионная электроника Profiline для энергоэффективности.

Удобная в управлении электроника с предустановленными программами настройки температуры и уровня влажности воздуха отличается высокой точностью. Функция автоматического оттаивания выполняет размораживание при необходимости и тем самым дополнительно повышает энергоэффективность. Электронная система оснащена также оптической и акустической сигнализацией, которая оповещает пользователя в случае отклонения температуры, например, если дверь остается долгое время открытой, и обеспечивает тем самым оптимальное хранение продуктов. Мембранная клавиатура электронной системы идеально защищена от грязи и пыли и ее легко чистить.



Холодильные шкафы для хлебопечения с динамическим охлаждением

	BKPv 8470 ProfiLine	BKPv 6570 ProfiLine
Общий / полезный объем	856/677 л	601/365 л
Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)	790/980/2150	700/830/2150
Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)	610/800/1550	410/650/1550
Класс энергопотребления ¹	<C>	<D>
Потребление энергии за год	765 кВт.ч	659 кВт.ч
Климатический класс	5	5
Хладагент	R 290	R 290
Уровень шума	58 дБ(А)	58 дБ(А)
Установленная мощность	2.0 А/250 Вт	2.0 А/250 Вт
Частота/Напряжение	50 Гц/220–240В~	50 Гц/220–240В~
Система охлаждения	динамическая	динамическая
Метод размораживания	автоматический	автоматический
Диапазон температур	от -5°C до +15°C	от -5°C до +15°C
Противень пекарский стандартный	600 x 800 мм	400 x 600 мм
Материал/цвет корпуса	Нерж. сталь/нерж. сталь	Нерж. сталь/нерж. сталь
Материал двери/крышки	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Материал отделки внутреннего корпуса	Хромоникелевая сталь	Хромоникелевая сталь
Тип управления	Электронное управление	Электронное управление
Индикатор температуры	наружный цифровой	наружный цифровой
Сигнализация	оптическая и акустическая	оптическая и акустическая
Беспотенциальный контакт	Да	Да
Регулируемые направляющие для полок	25	20
Материал направляющих	Направляющие L-образные из хромоникелевой стали	Направляющие L-образные из хромоникелевой стали
Высота регулируемых ножек	120–170 мм	120–170 мм
Ручка	Ручка-профиль	Ручка-профиль
Замок	встроенный	встроенный
Двери самозакрывающиеся	Да	Да
Сторона открывания двери	Правая, перенавешиваемая	Правая, перенавешиваемая
Изоляция	83–60 мм	83–60 мм
Вес брутто/нетто	181/162 кг	154/137 кг
В наличии также белого цвета		BKPv 6520
Аксессуары		
Направляющая L-образная правосторонняя	9000968	9452689
Направляющая L-образная левосторонняя	9000969	9452691
Комплект роликов	9590581	9590581
Педаль для открывания	9590659	9590659
Фильтр для улавливания мучной пыли	9590247	9590247

Морозильные шкафы для хлебопечения с динамическим охлаждением

	BGPv 8470 ProfiLine	BGPv 6570 ProfiLine
Общий / полезный объем	856/677 л	601/365 л
Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)	790/980/2150	700/830/2150
Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)	610/800/1550	410/650/1550
Класс энергопотребления ¹	<D>	<D>
Потребление энергии за год	2658 кВт.ч	2447 кВт.ч
Климатический класс	5	5
Хладагент	R 290	R 290
Уровень шума	60 дБ(А)	60 дБ(А)
Установленная мощность	4.0 А/600 Вт	4.0 А/600 Вт
Частота/Напряжение	50 Гц/220–240В~	50 Гц/220–240В~
Система охлаждения	динамическая	динамическая
Метод размораживания	автоматический	автоматический
Диапазон температур	от -10°C до -35°C	от -10°C до -35°C
Противень пекарский стандартный	600 x 800 мм	400 x 600 мм
Материал/цвет корпуса	Нерж. сталь/нерж. сталь	Нерж. сталь/нерж. сталь
Материал двери/крышки	Нерж. сталь	Нерж. сталь
Материал отделки внутреннего корпуса	Хромоникелевая сталь	Хромоникелевая сталь
Тип управления	Электронное управление	Электронное управление
Индикатор температуры	наружный цифровой	наружный цифровой
Сигнализация	оптическая и акустическая	оптическая и акустическая
Беспотенциальный контакт	Да	Да
Регулируемые направляющие для полок	25	20
Материал направляющих	Направляющие L-образные из хромоникелевой стали	Направляющие L-образные из хромоникелевой стали
Высота регулируемых ножек	120–170 мм	120–170 мм
Ручка	Ручка-профиль	Ручка-профиль
Замок	встроенный	встроенный
Двери самозакрывающиеся	Да	Да
Сторона открывания двери	Правая, перенавешиваемая	Правая, перенавешиваемая
Изоляция	83–60 мм	83–60 мм
Вес брутто/нетто	185/166 кг	164/148 кг
В наличии также белого цвета		BGPv 6520
Аксессуары		
Направляющая L-образная правосторонняя	9000968	9452689
Направляющая L-образная левосторонняя	9000969	9452691
Комплект роликов	9590581	9590581
Педаль для открывания	9590659	9590659
Фильтр для улавливания мучной пыли	9590247	9590247

¹ Примечания по регламенту 2015/1094 см. на стр. 05

¹ Примечания по регламенту 2015/1094 см. на стр. 05

Обзор инноваций



Возможность настройки **двух уровней влажности воздуха** в моделях VKv обеспечивает идеальные условия хранения, например, шоколада, сахарной глазури или полуфабрикатов из теста.

Система циркуляции воздуха от Liebherr, оснащенная высокоэффективным вентилятором, обеспечивает оптимальное распределение холодного воздуха и снижает потребление энергии. Выключатель вентилятора срабатывает при открывании двери, предотвращает тем самым попадание теплого воздуха и способствует повышению энергоэффективности.



Низкое потребление энергии благодаря изоляции толщиной 60 мм из пенополиуретана (без фторуглерода).



L-образные направляющие (10 пар), установленные с шагом в 25 мм, отвечают потребностям в хлебопечении и обеспечивают максимальный полезный объем хранения.



Монолитную **цельную внутреннюю камеру, изготовленную из пластика** без швов и стыков, легко чистить, и она отвечает строгим требованиям гигиены.



Предлагаемые в качестве аксессуара **ножки регулируются по высоте (105 мм – 150 мм)** и гарантируют удобную уборку под шкафами.



Природные хладагенты R 290 и R 600a безопасны для окружающей среды, а в сочетании с мощными компрессорами также и энергоэффективны.

Механическая система управления с цифровым индикатором температуры отличается надежностью и удобством в использовании.

Высокая холодопроизводительность оборудования, ориентированная на эксплуатацию при температурах окружающей среды от +16°C до +43°C, остается неизменной не только в кондитерской или булочной, но и в условиях горячего пекарского цеха.

Большая площадь испарителя внутри шкафа способствует быстрому охлаждению хлебобулочных изделий, а также обеспечивает высокий уровень влажности воздуха, что продлевает срок их хранения.



Дверные петли можно **перевесить** (без дополнительных элементов), что позволяет устанавливать холодильное оборудование в любом помещении.



При открытии двери в морозильных шкафах BG 5040 по причине **воздухообмена возникает вакуум**, вследствие чего двери повторно открываются с трудом. Уравнительный клапан в моделях BG 5040 быстро компенсирует вакуум, что позволяет открывать дверь повторно без особых усилий.

Smart Frost

Энергоэффективная технология SmartFrost (модель BG 5040) уменьшает образование инея внутри камеры, на продуктах, обеспечивает равномерное распределение температуры, поэтому размораживание нужно проводить гораздо реже.

VKv 5040

Качество во всем, вплоть до мельчайших деталей

Решающие факторы успешного использования холодильных и морозильных шкафов в профессиональной сфере – это качество и рентабельность. Модели BKv 5040 и BG 5040, разработанные Liebherr, отвечают высоким требованиям хлебопекарен и кондитерских цехов. Эти модели обеспечивают отличную холодопроизводительность благодаря оптимальной изоляции и динамической системе охлаждения. Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +16°C до +43°C. Согласно принципу стандартизации в шкафах можно устанавливать также пекарские противни размером 60 см x 40 см. Электронная система, а также внутренний корпус без стыков и швов гарантируют удобное управление оборудованием и легкую чистку для обеспечения гигиены в пекарнях.



Стандартные пекарские противни для хлебопекарен и кондитерских цехов.

Внутренний корпус из пластика сконструирован специально для установки стандартных пекарских противней. Регулируемые по высоте опорные L-образные направляющие предназначены для пекарских противней размером 60 см x 40 см в зависимости от модели оборудования.

Идеальные условия хранения.

Возможность настройки двух уровней влажности воздуха в моделях BKv обеспечивает идеальные условия хранения, например, шоколада, сахарной глазури или полуфабрикатов из теста. При этом сохраняется высокое качество продуктов.

Отличная холодопроизводительность.

Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +16°C до +43°C. Будто горячий пекарский цех или булочная – оптимальная холодопроизводительность остается неизменной. Чтобы соответствовать высоким эксплуатационным требованиям в условиях частого открывания двери, все элементы системы охлаждения отлажены, как в часовом механизме.

Прочные L-образные направляющие.

Прочные и надежные направляющие обеспечивают место для установки максимум 22 пекарских противней (60 см x 40 см), на которых можно удобно и упорядоченно разместить изделия и продукты. В комплект поставки включены 10 пар направляющих. Шины распределяются с шагом в 25 мм для оптимального использования полезного объема.

Гигиеничный внутренний корпус из пластика.

Монолитный внутренний корпус, изготовленный из пластика без стыков и швов, легко чистить, и он отвечает строгим требованиям гигиены.



Удобство эксплуатации – полки легко извлекаются даже при открытии двери под углом 90°.

Для большего удобства дверь остаётся открытой при угле 90°. Это позволяет размещать и извлекать большее количество товаров.



Холодильные и морозильные шкафы для хлебопечения

Общий / полезный объем

Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)

Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)

Класс энергопотребления¹

Потребление энергии за год

Климатический класс

Хладагент

Уровень шума

Установленная мощность

Частота / Напряжение

Система охлаждения

Метод размораживания

Диапазон температур

Противень пекарский стандартный

Материал / цвет корпуса

Материал двери / крышки

Материал отделки внутреннего корпуса

Тип управления

Индикатор температуры

Регулируемые направляющие для полок

Материал направляющих

Ручка

Замок

Сторона открывания двери

Вес брутто / нетто

Аксессуары

Направляющая L-образная правосторонняя

Направляющая L-образная левосторонняя

Основание с роликами

Ножки регулируемые

BKv 5040

491 / 321 л

750 / 730 / 1640

600 / 540 / 1410

<D>

753 кВт.ч

5

R 600a

50 дБ(А)

1.5 А / 150 Вт

50 Гц / 220 – 240В~

динамическая

автоматический

от +2°C до +15°C

600 x 400 мм

Сталь / белый

Сталь

Пластик, белый

Механическое управление

наружный цифровой

10

Направляющие L-образные из хромоникелевой стали

Эргономичная ручка-рейлинг

встроенный

Правая, перенавешиваемая

87 / 81 кг

9452675

9452673

9086365

9590229

BG 5040

491 / 486 л

750 / 730 / 1640

600 / 540 / 1410

614 кВт.ч

5

R 290

52 дБ(А)

2.5 А / 320 Вт

50 Гц / 220 – 240В~

статическая

ручной

от -9°C до -26°C

600 x 400 мм

Сталь / белый

Сталь

Пластик, белый

Механическое управление

наружный цифровой

10

Направляющие L-образные из хромоникелевой стали

Эргономичная ручка-рейлинг

встроенный

Правая, перенавешиваемая

94 / 88 кг

9452675

9452673

9086365

9590229

Аксессуары

Раздел: Холодильные и морозильные шкафы ВКРv/ВGRv для хлебопечения с динамическим охлаждением и внутренним корпусом из нерж. стали

Направляющие L-образные

Для установки стандартных пекарских противней L-образные направляющие можно заказать дополнительно. Подходят для моделей: ВКРv и ВGRv.



Дополнительный комплект роликов

Устойчивые ролики (диаметр 100 мм) обеспечивают высокую мобильность оборудования, а также упрощают уборку под шкафами. Одна пара роликов оснащена тормозом со стопорным устройством. Подходят для моделей: ВКРv и ВGRv.



Педаль для открывания

Педаль, предлагаемая в качестве аксессуара, позволяет без труда открыть двери, даже если заняты руки. Подходит для моделей: ВКРv и ВGRv.



Фильтр для улавливания мучной пыли

Фильтр для улавливания мучной пыли защищает испарительные элементы от запыления, например, при хранении обсыпанных мукой полуфабрикатов и гарантирует бесперебойную эксплуатацию холодильного оборудования. После монтажа встроенная металлическая прокладка фильтра снимается для очистки без использования инструментов. Допускается чистка в посудомоечной машине при температуре 50°C. Подходит для моделей: ВКРv и ВGRv.



Раздел: Холодильные и морозильные шкафы ВКv/ВG для хлебопечения с внутренним корпусом из пластика

Направляющие L-образные

Для установки стандартных пекарских противней (60 см x 40 см) опорные L-образные шины можно заказать дополнительно. Подходят для моделей: ВКv и ВG.



Основание с роликами

Стабильное основание с роликами высотой 125 мм существенно облегчает транспортировку и перестановку холодильного оборудования. Прочность и первоклассное качество гарантируют длительный срок службы. Подходит для моделей: ВКv и ВG.



Ножки регулируемые

Там, где важную роль играет ежедневная гигиена помещения, регулируемые по высоте ножки (от 105 до 150 мм) предоставляют достаточно свободы на полу и гарантируют, что даже под прибором уборка может быть выполнена легко и просто. Подходит для моделей: ВКv и ВG.

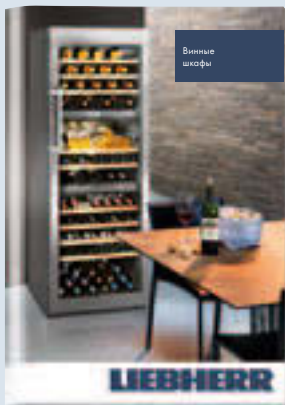
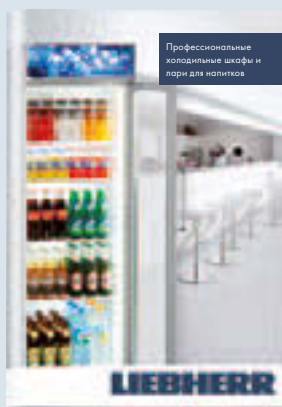


Оборудование Liebherr для профессионального применения

Вы можете заказать у дилеров компании. Мы гарантируем высокое качество обслуживания и помощь в выборе модели!

Информация обо всех видах оборудования Liebherr представлена в наших основных каталогах.

Эта информация доступна у официальных дилеров в печатном виде и на веб-сайте home.liebherr.com в формате PDF.



Мобильные приложения и сообщества



Media App

Загрузите наши каталоги и видеоматериалы – и они будут в любое время доступны вам для просмотра.



WineGuide App

Краткий обзор вин и их производителей плюс информация о хранении.



apps.home.liebherr.com

Чтобы проверить, доступно ли приложение для вашего устройства на платформах Apple, Android и т.д., используйте ссылку или QR-код. apps.home.liebherr.com



Откройте для себя мир Liebherr на YouTube. На канале представлены видео о нашей продукции, технологиях и инструкции по монтажу встраиваемой техники.



Оставайтесь в курсе новостей о холодильной технике Liebherr, присоединившись к нашим сообществам ВКонтакте и в Facebook. vk.com/LiebherrHolodilniki facebook.com/LiebherrHolodilniki



socialmedia.home.liebherr.com

Используйте QR-код, чтобы узнать о наших сообществах в социальных медиа.