



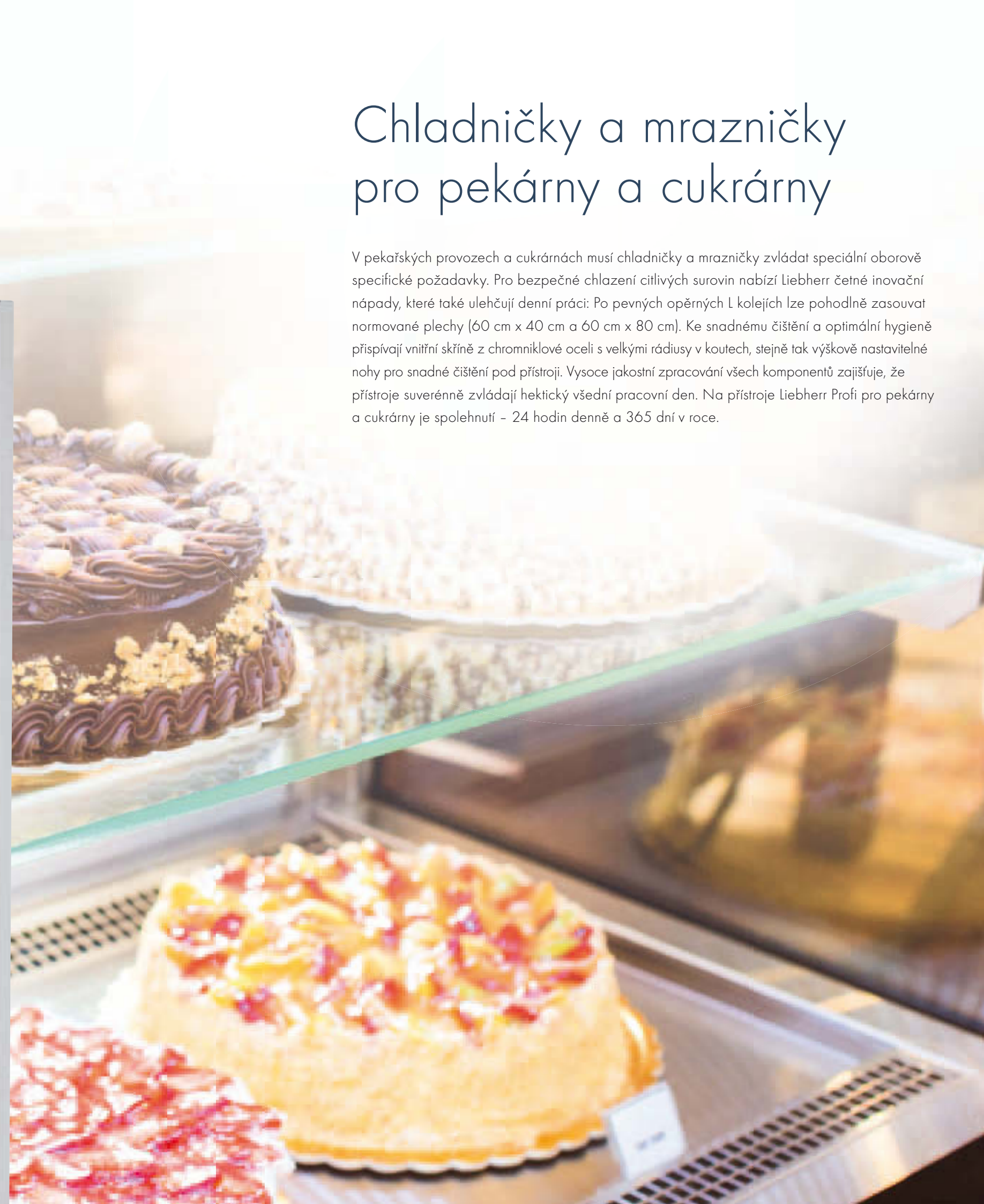
Chladničky a mrazničky
Pekárna
2015/2016

LIEBHERR

Kvalita, Design a Inovace

Chladničky a mrazničky pro pekárny a cukrárny

V pekařských provozech a cukrárnách musí chladničky a mrazničky zvládat speciální oborově specifické požadavky. Pro bezpečné chlazení citlivých surovin nabízí Liebherr četné inovační nápady, které také ulehčují denní práci: Po pevných opěrných L kolejkách lze pohodlně zasouvat normované plechy (60 cm x 40 cm a 60 cm x 80 cm). Ke snadnému čištění a optimální hygieně přispívají vnitřní skříňe z chromiklové oceli s velkými rádiusy v koutech, stejně tak výškově nastavitelné nohy pro snadné čištění pod přístroji. Vysoce jakostní zpracování všech komponentů zajišťuje, že přístroje suverénně zvládají hektický všední pracovní den. Na přístroje Liebherr Profi pro pekárny a cukrárny je spoolehnutí - 24 hodin denně a 365 dní v roce.





Obsah

Chladničky a mrazničky pro pekařské
plechy s dynamickým chlazením a
vnitřní skříň z nerezů _____ 08

Chladničky a mrazničky pro pekařské
plechy s dynamickým chlazením a
vnitřní skříň z plastů _____ 14

Příslušenství _____ 18

Dobré důvody k tomu, rozhodnout se pro přístroj Liebherr



Maximální výkonnost

Pokrokové nápady – zhotoveno na míru pro profesionální požadavky: Chladničky a mrazničky Liebherr pro pekárny a cukrárny zaručují perfektní chladicí výkon i za extrémních podmínek. Použitím vysoce moderních chladicích komponent, výkonných a ekologických chladiv a přesné elektroniky je zajištěno, že kvalita a čerstvost těsta, dortů a pečiva zůstane co nejlépe uchována. Kataforicky potažený výparník nabízí ochranu proti korozi vyvolané látkami jako sůl a ovocný cukr. Přístroje Liebherr vynikají i v hospodárnosti: Svou nízkou spotřebou energie trvale snižují provozní náklady.

Nízké provozní náklady

Přesná elektronika ve spojení s optimalizovaným chladicím systémem činí přístroje Liebherr velmi výkonné – při mimořádně nízké spotřebě energie. K tomu přispívá i vysoce účinná izolace, která efektivně zabraňuje ztrátě chladu. To šetří životní prostředí a zajišťuje nízké náklady na elektřinu a provoz. Vysoká kvalita zaručuje životnost a bezpečnou funkci přístrojů.

Robustní kvalita

Přístroje Liebherr jsou koncipovány speciálně pro intenzivní profesionální využití a jsou provedeny obzvlášť robustně – s nejjakostnějšími materiály a do detailu pečlivým zpracováním. Příkladná kvalita je zajištěna nákladnými zkouškami. Všechny elektronické a technické chladicí komponenty jsou navzájem optimálně sladěny, aby zaručovaly maximální funkčnost a účinnost.

Snadná údržba

Hygiena hraje v profesionální oblasti obzvlášť důležitou roli. Proto jsou přístroje Liebherr vybaveny hlubokotaženou vnitřní skříní z chromiklové oceli beze spár a s velkými rádiusy, která umožňuje komfortní vytření. Elektronická řízení jsou přetažena ochrannou fólií a lze je obzvlášť snadno očistit. Výškově nastavitelné rošty mohou být pro čištění jednoduše vyjmuty. Podle modelu zajišťují kolečka nebo výškově nastavitelné nohy to, aby bylo možné snadno čistit i plochy pod přístrojem.

Design a půvab

Výkonná technika v nejlepší formě: Liebherr pokládá u designové koncepce velký důraz na to, aby přístroje vyzařovaly eleganci a hodnotu. Speciálně zušlechtnuté materiály a dokonale tvarované struktury jsou znaky jedinečného stylu Liebherr. Díky spojitému designu lze přístroje Liebherr velmi dobře navzájem kombinovat a jsou přitom také vždy významnou reklamou.

Snadný servis

Vysoká kvalita, výkonnost a dlouhá životnost všech součástí Liebherr jsou kontrolovány v praktických testech a průzkumech. Tím je zajištěno, že jsou naše přístroje pro pekárny a cukrárny téměř bezúdržbové. To Vám šetří čas a peníze – a Vy se můžete koncentrovat na podstatné. I v komfortu ovládání nabízí modely Liebherr inteligentní řešení, které Vám ulehčí denní práci.

Výhody v přehledu



Výparník a chladicí systém jsou umístěny v horní oblasti přístroje, čímž se **zvyšuje užitečný objem**. Výklopná demontovatelná zástěna strojního prostoru nabízí snadný přístup při servisu nebo při čištění.

Podle potřeby řízené, energeticky efektivní odmrazování horkým plynem zajišťuje rychlé plně automatické odmrazování za přibližně 10 minut. Tím se kolísání teplot snižuje a zboží se skladuje za konstantních podmínek.

Pro **zvýšení užitečného objemu** vnitřní skříň se funkční díly, jako ventilátory a výparník nachází mimo chladicí prostor.

Dva vysoce účinné a energeticky efektivní ventilátory zajišťují optimální kvalitu chladu nepřímým vedením vzduchu. Tím se zabráňuje tomu, aby chladný vzduch proudil přímo na zboží.

Přírodní chladivo R 290 je ekologické a ve spojení s výkonnými kompresory velmi efektivní.

Možnost nastavení tří rozsahů vlhkosti vzduchu pro **optimální skladování** rozmanitého zboží.

Až **83 mm silná izolace** z bezfreonové cyklopentanové pěny snižuje ztrátu chladu a podporuje dobrou energetickou účinnost přístrojů.



Snadno čistitelný **prachový filtr** chrání funkční díly před usazováním prachu a zvyšuje životnost přístrojů (lze dodat jako příslušenství).



Hlubokotažená vnitřní skříň z chromniklové oceli s velkými rádiusy v koutech a s čistícím odtokem 3/4" v podlahové vaně pro snadné mytí.



Integrovaný nožní pedál podporuje snadné a pohodlné otevírání dveří (k dodání jako příslušenství).



Kondenzátor z drátů a trubek s vyjímatelným filtrem je perfektně dimenzován na podmínky v pekárnách a cukrárnách. S minimálními náklady na údržbu zůstává chladicí výkon zachován celá léta.

Kataforicky potažený výparník poskytuje ochranu proti obzvlášť agresivním a korozi vyvolávajícím látkám, jako soli nebo ovocnému cukru, které se mohou v pekárnách a cukrárnách vyskytovat.

Precizní elektroniky ve spojení s vysoce kvalitními chladicími díly pro minimální spotřebu energie. Optický a akustický dveřní a teplotní alarm upozorňují na nekontrolovaný nárůst teploty a zbytečnou ztrátu chladu.



Clona motorového prostoru s integrovanou elektronikou, jakož i dveře jsou provedeny beze spár a tak jsou mimořádně snadno čistitelné.

Stabilní, do **dveří integrovaná lištová madla** pro komfortní ovládání a snadné otevírání dveří.



Při otevírání dveří u chladniček a mrazniček vzniká **podtlak**, který ztěžuje opakované otevření. Tento problém řeší **ventil pro vyrovnání tlaku**, který vzniklý podtlak rychle vyrovná.

Zásuvné těsnění dveří lze rychle a snadno vyměnit.



Bez dodatečných dílů lze změnit směr otevírání dveří, což usnadňuje flexibilní přizpůsobení přístrojů místu instalace.



Samočinně se zavírací dveře s magnetickým těsněním se samy zavírají do úhlu otevření 60°, zabraňují ztrátě chladu a zaručují ideální skladovací podmínky zboží. Pro snadnou manipulaci zůstávají dveře při úhlu otevření 90° otevřeny.



Přístroje jsou dimenzovány na **vysoké okolní teploty** (+16°C až +43°C) a zaručují účinnost a hospodárnost i při extrémních teplotních podmínkách, jaké například panují v horké pekařské dílně.

Sériově použité nohy CNS výškově nastavitelné od 120 mm do 170 mm ulehčují čištění i pod přístrojem a umožňují tak optimální hygienu.

BKPv 8470

Kvalita až do detailu

Chladničky a mrazničky Liebherr podle pekařských norem řady Profiline disponují četnou komfortní výbavou, která Vám ulehčí denní práci: Po pevných opěrných L kolejích lze pohodlně zasouvat a vyjímat normované plechy (60 cm x 40 cm a 60 cm x 80 cm).



Speciální vedení vzduchu, maximální možnosti zasunutí.

Dva vysoce účinné a energeticky úsporné ventilátory zajišťují nepřímým vedením vzduchu optimální účinek chladu ve vnitřním prostoru. Tím se také zabráňuje tomu, aby chladný vzduch proudil přímo na citlivé zboží a nepříznivě ovlivňoval kvalitu dortů, koláčů a polotovarů z těsta. Standardně jsou přístroje vybaveny maximálním počtem opěrných úhelníků pro plechy podle pekařské normy, nepřibývají tak žádné dodatečné náklady.



Plochy podle normy.

Vnitřní skříň z chromniklové oceli je optimálně zkonstruovaná na zasunutí pekařských plechů. Po nastavitelných opěrných L kolejích mohou být podle velikosti přístroje komfortně zasouvány pekařské plechy 60 cm x 40 cm resp. 60 cm x 80 cm.

Výkonný vzduchový cirkulační systém a přesná elektronika umožňují přesné řízení teploty a konstantní a rovnoměrné chlazení zboží – pro perfektní kvalitu při skladování.

Široké teplotní rozsahy pro flexibilitu.

Teplotní rozsahy mohou být individuálně nastaveny od -5°C do +15°C a od -10°C do -35°. To umožňuje maximální flexibilitu zcela podle uloženého zboží – a zaručuje to vždy ideální kvalitu chlazení.

Na výběr jsou tři oblasti vlhkosti vzduchu.

S možností volby ze třech zón vlhkosti poskytují přístroje individuální optimální skladovací podmínky například pro čokolády, cukrové polevy nebo polotovary z těsta. Tak je zboží skladováno vždy za nejlepších podmínek a kvalita zůstává zachována.

Komfortní manipulace – praktická výbava.

Pro komfortní obsluhu zůstávají dveře při úhlu otevření od 90° otevřeny. Tak mohou být pohodlně uložena nebo vyjmuta větší množství zboží. Při úhlu otevření pod 60° se dveře zavírají za pomoci magnetického těsnění samy. – to zabráňuje zbytečným ztrátám chladu. Pevný nožní pedál, který lze dodat jako příslušenství, ulehčuje plnění, pokud právě není žádná ruka volná. Hlubokotažená vnitřní skříň z chromniklové oceli je optimálně zkonstruovaná na zasunutí pekařských plechů. Po nastavitelných opěrných L kolejích mohou být podle velikosti přístroje komfortně zasouvány pekařské plechy 60 cm x 40 cm resp. 60 cm x 80 cm. Vnitřní skříň z chromniklové oceli jsou koncipovány s velkými rádiusy v koutech a s čistícím odtokem ¼" v podlahové vaně pro snadné mytí. U všech přístrojů lze měnit směr otevírání dveří.



Vhodné pro pekařské dílny: koncipováno na vysoké okolní teploty.

S velkou tloušťkou izolace a použitými komponenty si přístroje poradí bez problémů s okolními teplotami od +16°C do +43°C. Jsou proto optimálně vhodné pro profesionální použití – i pro instalaci v pekařské dílně.



Možnost změny směru otevírání dveří.

Změnu směru otevírání dveří lze provést snadno a bez dodatečných dílů. Tak lze přístroje co nejlépe přizpůsobit místu instalace.

Optimální chladicí výkon – všude.

Přístroje jsou dimenzovány na okolní teploty +16°C až +43°C. Jsou proto optimálně použitelné v horkých pekařských dílnách nebo filiálkách – vždy poskytují optimální chladicí výkon. Pro splnění náročných požadavků praxe s mnoha cykly otevírání, jsou chladicí systém a komponenty navzájem optimálně sladěny.

Energeticky účinný horký plyn.

Odmrazování – méně často a rychleji: Přístroje už odmrazují jen podle potřeby, protože elektronické řízení vypočítává optimální cykly odmrazování. Energeticky efektivní horký plyn zkracuje dobu odmrazování z asi 30 na pouze asi 10 minut – při nepatrném nárůstu teploty v přístroji. Pozitivní pro kvalitu potravin: Nejsou vystaveny zbytečnému kolísání teploty.



Přesná elektronika Profiline pro energetickou účinnost.

Snadno ovladatelná elektronika s přednastavenými programy teplotních rozsahů a regulace vlhkosti dovoluje na stupeň přesné nastavení teploty. Kromě toho zajišťuje odmrazování přístrojů pouze podle potřeby, což přispívá k dobré energetické účinnosti. Při teplotních odchylkách třeba kvůli déle otevřeným dveřím, vydává elektronika optický a akustický alarm a chrání tak zboží. Fóliová klávesnice elektroniky je necitlivá na nečistoty a lze ji snadno ošetřovat.

Chladničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením a vnitřkem z nerezové oceli



Mrazničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením a vnitřkem z nerezové oceli



Chladničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením

	BKPv 8470 ProfiLine	BKPv 6570 ProfiLine
Brutto objem	856 l	601 l
Vnější rozměry v mm (Š/H/V)	790/980/2150	700/830/2150
Vnitřní rozměry v mm (Š/H/V)	623/800/1550	510/650/1550
Spotřeba energie za 24 hodin	1,474 kWh	0,912 kWh
Obecně		
Chladicí systém	dynamický	dynamický
Proces odmrazování	automatický	automatický
Rozsah teplot	-5°C až +15°C	-5°C až +15°C
Rozměr pekařských plechů	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Povrchová úprava vnějšího pláště	nerezová / nerezová	nerezová / nerezová
Povrchová úprava dveří	nerezová	nerezová
Materiál vnitřních stěn	chromniklová ocel 304	chromniklová ocel 304
Ovládání	elektronické	elektronické
Ukazatel teploty	vně digitální	vně digitální
Výstražný signál	optický a akustický	optický a akustický
Beznapěťový kontakt	ano	ano
Přestavitelné odkládací plochy	25	20
Materiál odkládacích ploch	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli
Výškově nastavitelné nohy	120–170 mm	120–170 mm
Madlo	madlo tvaru lišty	madlo tvaru lišty
Zámek	k dispozici	k dispozici
Dveře samozavírací	ano	ano
Směr otevírání dveří	vpravo, lze zaměnit	vpravo, lze zaměnit
Izolace	83–60 mm	83–60 mm
Brutto / netto hmotnost	181 / 162 kg	154 / 137 kg
Klimatická třída	T (5)	T (5)
Hluk – akustický výkon	58 dB(A)	58 dB(A)
Chladivo	R 290	R 290
Příkon	2.0 A / 250 W	2.0 A / 250 W
Frekvence / napětí	50 Hz / 220–240V~	50 Hz / 220–240V~
Lze získat i v bílé jako		BKPv 6520
Příslušenství		
Opěrné kolejničky tvaru L vpravo	9000968	9452689
Opěrné kolejničky tvaru L vlevo	9000969	9452691
Přídavná sada koleček	9590581	9590581
Otevírací nožní pedál	9590659	9590659
Prachový filtr	9590247	9590247

Mrazničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením

	BGPv 8470 ProfiLine	BGPv 6570 ProfiLine
Brutto objem	856 l	601 l
Vnější rozměry v mm (Š/H/V)	790/980/2150	700/830/2150
Vnitřní rozměry v mm (Š/H/V)	623/800/1550	510/650/1550
Spotřeba energie za 24 hodin	5,328 kWh	4,509 kWh
Obecně		
Chladicí systém	dynamický	dynamický
Proces odmrazování	automatický	automatický
Rozsah teplot	-10°C až -35°C	-10°C až -35°C
Rozměr pekařských plechů	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Povrchová úprava vnějšího pláště	nerezová / nerezová	nerezová / nerezová
Povrchová úprava dveří	nerezová	nerezová
Materiál vnitřních stěn	chromniklová ocel 304	chromniklová ocel 304
Ovládání	elektronické	elektronické
Ukazatel teploty	vně digitální	vně digitální
Výstražný signál	optický a akustický	optický a akustický
Beznapěťový kontakt	ano	ano
Odkládací plochy	25	20
Materiál odkládacích ploch	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli
Výškově nastavitelné nohy	120–170 mm	120–170 mm
Madlo	madlo tvaru lišty	madlo tvaru lišty
Zámek	k dispozici	k dispozici
Dveře samozavírací	ano	ano
Směr otevírání dveří	vpravo, lze zaměnit	vpravo, lze zaměnit
Izolace	83–60 mm	83–60 mm
Brutto / netto hmotnost	202 / 170 kg	164 / 148 kg
Klimatická třída	T (5)	T (5)
Hluk – akustický výkon	60 dB(A)	60 dB(A)
Chladivo	R 290	R 290
Příkon	4.0 A / 600 W	4.0 A / 600 W
Frekvence / napětí	50 Hz / 220–240V~	50 Hz / 220–240V~
Lze získat i v bílé jako		BGPv 6520
Příslušenství		
Opěrné kolejničky tvaru L vpravo	9000968	9452689
Opěrné kolejničky tvaru L vlevo	9000969	9452691
Přídavná sada koleček	9590581	9590581
Otevírací nožní pedál	9590659	9590659
Prachový filtr	9590247	9590247

Výhody v přehledu



Volba ze **dvou zón vlhkosti vzduchu** u BKv pro ideální skladovací podmínky například pro čokolády, cukrové polevy nebo polotovary z těsta.

Vzduchový vodící systém Liebherr s vysoce účinným ventilátorem zajišťuje optimální kvalitu chlazení a snižuje spotřebu energie. Cirkulační vzduchový ventilátor se při otevření dveří zastaví, což snižuje unikání chladného vzduchu a tak přispívá k energetické účinnosti.



Nepatrná spotřeba energie zajištěná 60 mm silnou izolací s pěnou z cyklopentanu (bez fluorovaných uhlovodíků).



10 párů opěrných L kolejí v rastru 25 mm poskytují vysokou flexibilitu a optimální využití vnitřního prostoru.



Vnitřní skříň hlubokotažená z jednoho kusu **plastu** s velkými rádiusy v koutech je snadno čistitelná a umožňuje perfektní hygienu.



Výškově nastavitelné nohy (105 mm – 150 mm), které lze dodat jako příslušenství, zaručují snadné mytí i pod přístrojem.



Přírodní chladiva R 290 a R 600a jsou ekologická a ve spojení s výkonnými kompresory velmi efektivní.

Mechanické řízení s digitálním teplotním ukazatelem je robustní a snadno ovladatelné.

Vysoký chladicí výkon umožňuje svým dimenzováním na okolní teploty +16°C až +43°C optimální použití i v horkých pekařských dílnách, cukrárnách nebo obchodních filiálkách.

Velká plocha výparníku ve vnitřním prostoru umožňuje rychlé ochlazení zboží a zajišťuje velkou vlhkost vzduchu, což prodlužuje trvanlivost zboží.



Směr otevírání dveří **lze změnit** (bez dodatečných dílů), což umožňuje přizpůsobení přístrojů místu instalace.



U mrazničky BG 5040 vzniká při otevření dveří v důsledku **výměny vzduchu podtlak** – ten má potom za následek těžší opakované otevírání dveří. Ventil pro vyrovnání tlaku v BG 5040 podtlak rychle vyrovná, takže lze dveře opět snadno otevřít.

Smart
Frost

Energeticky účinná technika SmartFrost (BG 5040) redukuje tvorbu námrazy ve vnitřním prostoru a na mražených produktech a zajišťuje rovnoměrné chlazení.

BKv 5040

Kvalita až do detailu

U profesionálních chladniček a mrazniček jsou kvalita a hospodárnost rozhodující faktory pro úspěšné nasazení. S modely BKv 5040 a BG 5040 nabízí Liebherr dva další přístroje pro speciální požadavky v pekárnách a cukrárnách: Tyto modely nabízí perfektní chladicí výkon se svou optimalizovanou izolací a dynamickým chladicím systémem. Jsou zkonstruovány na okolní teploty +16°C až +43°C. Díky normování je možné i zasunutí plechů (60 cm x 40 cm). Elektronická řízení a vnitřní skříň ze spár zaručují komfortní ovládání přístrojů – a snadné čištění pro perfektní hygienu v pekařské dílně.



Plechové podle normy pro použití v pekárnách a cukrárnách.

Vnitřní skříň z plastu je optimálně zkonstruovaná na zasunutí normovaných pekařských plechů. Po nastavitelných opěrných L profilech můžou být podle velikosti přístroje komfortně zasunuty pekařské plechy o velikosti 60 cm x 40 cm.

Ideální skladovací podmínky.

S výběrem ze dvou zón vlhkosti nabízí BKv ideální skladovací podmínky například pro čokolády, cukrové polevy nebo polotovary z těsta. Tak je zboží skladováno vždy za nejlepších podmínek a kvalita zůstává zachována.

Perfektní chladicí výkon.

Přístroje jsou dimenzovány na okolní teploty +16°C až +43°C. Jsou proto optimálně použitelné v horkých pekařských dílnách nebo filiálkách – vždy poskytují optimální chladicí výkon. Pro splnění náročných požadavků praxe s mnoha cykly otevírání, jsou chladicí systém a komponenty navzájem optimálně sladěny.

Pevné opěrné L koleje.

Mimořádně únosné opěrné koleje nabízí místo pro maximálně 22 normovaných pekařských plechů (60 cm x 40 cm), na kterých lze přehledně skladovat chlazené produkty. K základní výbavě přístroje patří 10 párů opěrných kolejí. Jsou výškově přestavitelné po 25 mm a dovolují flexibilní využití vnitřního prostoru podle potřeby.

Vnitřní skříň z plastu, kterou lze snadno ošetřovat.

Vnitřní skříň hlubokotažená z jednoho kusu plastu s velkými rádiusy v koutech usnadňuje jednoduché, hygienické čištění.



Komfortní manipulace – odběr roštů při otevření dveří na 90°.

Pro komfortní obsluhu zůstávají dveře při úhlu otevření od 90° otevřeny. Tak mohou být pohodlně uložena nebo vyjmuta větší množství zboží.



Chladničky a mrazničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením

	BKv 5040	BG 5040
Brutto / užitný objem	491 / 466 l	491 / 486 l
Vnější rozměry v mm (Š/H/V)	750 / 730 / 1640	750 / 730 / 1640
Vnitřní rozměry v mm (Š/H/V)	600 / 540 / 1410	600 / 540 / 1410
Spotřeba energie za 24 hodin	0,983 kWh	1,681 kWh
Obecně		
Chladicí systém	dynamický	statický
Proces odmrazování	automatický	ruční
Rozsah teplot	+2°C až +15°C	-9°C až -26°C
Rozměr pekařských plechů	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Povrchová úprava vnějšího pláště	ocel / bílá	ocel / bílá
Povrchová úprava dveří	ocel / bílá	ocel / bílá
Materiál vnitřních stěn	umělá hmota bílá	umělá hmota bílá
Ovládání	mechanické	mechanické
Ukazatel teploty	vně digitální	vně digitální
Přestavitelné odkládací plochy	10	10
Materiál odkládacích ploch	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli	opěrné kolejničky L z chromniklové oceli
Madlo	ergonomické tyčové madlo	ergonomické tyčové madlo
Zámek	k dispozici	k dispozici
Směr otevírání dveří	vpravo, lze zaměnit	vpravo, lze zaměnit
Brutto / netto hmotnost	87 / 81 kg	94 / 88 kg
Klimatická třída	T (5)	T (5)
Hluk – akustický výkon	50 dB(A)	52 dB(A)
Chladivo	R 600a	R 290
Příkon	1.5 A / 150 W	2.5 A / 320 W
Frekvence / napětí	50 Hz / 220–240V~	50 Hz / 220–240V~
Příslušenství		
Opěrné kolejničky tvaru L vpravo	9452675	9452675
Opěrné kolejničky tvaru L vlevo	9452673	9452673
Sokl s kolečky	9086365	9086365
Výškově nastavitelné nohy	9590235	9590235

Příslušenství

Kapitola: Chladničky a mrazničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením a vnitřní skříní z nerezové oceli BKPv/BGPv

Opěrné koleje tvaru L

Pro využití plechů podle pekařských norem lze dodat další opěrné koleje tvaru L. Vhodné pro modely: BKPv a BGPv.



Přídavná montážní sada koleček

Stabilní kolečka (průměr 100 mm) zajišťují dobrou pohyblivost přístroje a ulehčují mytí podlahy pod přístroji. Vždy dvě kolečka jsou vybavena parkovací brzdou. Vhodné pro modely: BKPv a BGPv.



Nožní otevírací pedál

Nožní pedál, který lze dodat jako příslušenství, dovoluje pohodlné otevření dveří, když není volná ani jedna ruka. Vhodné pro modely: BKPv a BGPv.



Prachový filtr

Prachový filtr chrání technické chladicí komponenty před usazováním prachu, například z pečiva posypaného moukou, a zaručuje téměř bezúdržbové využívání. Po montáži lze integrovanou kovovou filtrační rohož bez nástroje vyjmout a vyčistit. Je možné i mytí v myčce na nádobí při teplotě 50°C. Vhodné pro modely: BKPv a BGPv.



Kapitola: Chladničky a mrazničky na pekařské plechy s dynamickým chlazením a vnitřní skříní z plastu BKv/BG

Opěrné koleje tvaru L

Pro využití plechů podle pekařských norem (60 cm x 40 cm) lze dodat další opěrné koleje tvaru L. Vhodné pro modely: BKv a BG.



Sokl s kolečky

Pevný sokl s kolečky o výšce 125 mm ulehčuje transport, pokud musí být přístroj přesunut. Jeho pevné provedení a solidní kvalita zaručují dlouhou životnost. Vhodné pro modely: BKv a BG.



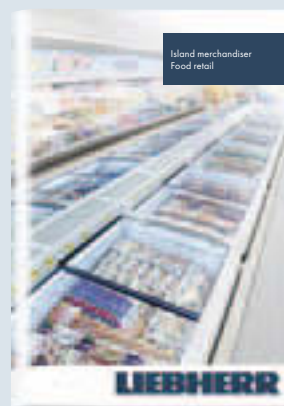
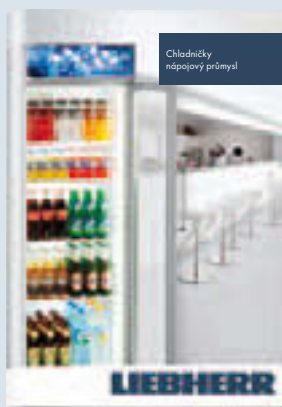
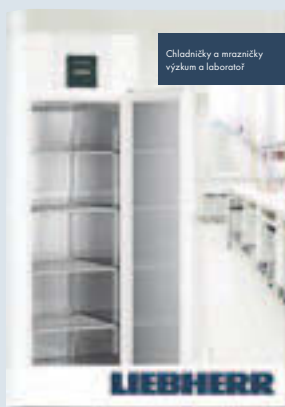
Nastavitelné nohy

Kde hraje denní hygiena důležitou roli, poskytují výškově nastavitelné nohy (105 – 150 mm) dostatečný prostor nad podlahou a zaručují snadné a pohodlné čištění podlahy i pod přístrojem. Vhodné pro modely: BKv a BG.



Profesionální přístroje Liebherr najdete všude tam, kde je kladen důraz na servis a poradenství: V odborném obchodě!

Přehled o všech přístrojích Liebherr najdete v našich hlavních katalozích. Ty lze získat v obchodech nebo na www.mctree.cz.



Chytrá komunikace na všech frontách



Aplikace Media

Stáhněte si všechny katalogy a videa do tabletu snadno a rychle pro okamžitý přístup offline.



Aplikace WineGuide

Stručný přehled o vínech Bordeaux a jejich producentech, plus paměť pro ukládání informací.



apps.home.liebherr.com

Zjistěte, které aplikace jsou k dispozici, pro který operační systém (Apple, Android atd.), a pro jaký typ zařízení.



Kanál Liebherr-Hausgeräte na YouTube poskytuje zajímavá a užitečná videa zobrazující funkce chladniček a mrazniček Liebherr.



Novinky, produkty na trhu a speciální akce najdete na naší stránce na Facebooku, Liebherr blogu a Twitteru.



socialmedia.home.liebherr.com

Zjistěte vše o našich současných sociálních médiích a kanálech.