Réfrigérateurs et congélateurs Boulangerie 2016/2017

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

Réfrigérateurs et congélateurs pour la boulangerie et la pâtisserie

Dans les ateliers de boulangerie et les pâtisseries, les réfrigérateurs et congélateurs doivent relever des défis particuliers, spécifiques au secteur. Pour réfrigérer les ingrédients sensibles en toute sécurité, Liebherr propose de nombreuses idées innovantes qui facilitent également le travail quotidien : les rails de support en L accueillent aisément les plaques standardisées (60 cm x 40 cm et 60 cm x 80 cm). Les cuves intérieures en acier nickel chrome dotées de grands rayons contribuent également à la grande facilité de nettoyage et à l'hygiène optimale, de même que les pieds réglables en hauteur pour un nettoyage facile sous les appareils. Grâce à la finition de haute qualité de tous les composants, les appareils résistent avec brio aux trépidations du travail quotidien. Appareils professionnels Liebherr pour les boulangeries, une confiance à toute épreuve – 24 heures sur 24 et 365 jours par an.

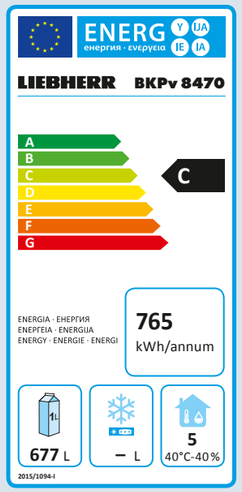
Sommaire

Réfrigérateurs et congélateurs pour plaques de boulangerie
avec réfrigération dynamique
et cuve intérieure en acier inox ____ 08

Réfrigérateurs et congélateurs pour plaques de boulangerie
avec cuve intérieure en ABS alimentaire ____ 14

Accessoires ____ 18

Nouveau: Règlement de l´UE concernant l´étiquetage énergétique des armoires frigorifiques professionnelles



Afin de réduire la consommation d´énergie dans l´Union Européenne et de favoriser la vente d´appareils énergétiquement efficaces, la Commission Européenne a adopté le règlement 2015/1094 « Etiquetage des armoires frigorifiques professionnelles », valable à partir du 1er juillet 2016. Après cette date, certains appareils, qui sont conçus pour le stockage des aliments dans un environnement professionnels, devront être étiqueté avec une étiquette-énergie. L´étiquetage représente la classification énergétique dans les classes de A à G, la consommation d´énergie en kWh/an, le volume utile en litres ainsi que la classe climatique, selon laquelle l'appareil est construit. Appareils statiques, combinés réfrigérateur-congélateur, congélateurs coffres ainsi que les appareils pour la promotion des ventes sont exceptés de l´étiquetage obligatoire.

Définitions des classes climatiques

Classe climatique 3 : Température ambiante de +10°C à +25°C
Classe climatique 4 : Température ambiante de +10°C à +30°C
Classe climatique 5 : Température ambiante de +10°C à +40°C
Classe climatique 7 : Température ambiante de +10°C à +35°C

La classe climatique indiquée sur l´étiquette-énergie représente la température ambiante maximale au lieu d´installation de l´appareil. Dans ces conditions les températures nécessaires pour le stockage des aliments peuvent être maintenues.

De bonnes raisons de choisir Liebherr

Performance maximum

Des idées innovantes – sur mesure pour répondre aux exigences professionnelles : les réfrigérateurs et congélateurs Liebherr pour les boulangeries et pâtisseries garantissent une puissance de froid parfaite, même dans des conditions extrêmes. Grâce à l'utilisation de composants de froid à la pointe de la modernité, de réfrigérants écologiques et puissants, ainsi que de l'électronique précise, la qualité et la fraîcheur des pâtons, gâteaux et pâtisseries restent parfaites. Le revêtement cataphorétique de l'évaporateur protège contre les ingrédients corrosifs tels que les sels et le fructose. Les appareils Liebherr sauront également vous séduire par leur caractère économique : avec leur faible consommation d'énergie, ils réduisent durablement les frais d'exploitation.

Faibles frais d'exploitation

Grâce à l'électronique précise, associée au système de froid optimisé, les appareils Liebherr sont très performants – avec une consommation d'énergie particulièrement faible. L'isolation extrêmement efficace qui empêche la perte de froid y contribue également. L'environnement est ainsi préservé et les frais d'exploitation et d'électricité sont réduits. La haute qualité garantit une longue durée de vie et une sécurité de fonctionnement des appareils.

Qualité robuste

Les appareils Liebherr sont spécialement conçus pour l'utilisation professionnelle intensive, ils sont de plus particulièrement robustes grâce à des matériaux d'excellente qualité et une finition soignée jusque dans les moindres détails. La qualité exemplaire est garantie par des tests exhaustifs. Tous les composants électroniques et frigorifiques se complètent de manière optimale afin d'assurer une fonctionnalité et une efficacité maximales.

Facilité de nettoyage

En milieu professionnel, l'hygiène joue un rôle essentiel. C'est pourquoi les appareils Liebherr disposent de cuves intérieures sans fentes, embouties à grands rayons, en acier nickel chrome, faciles à essuyer. Les commandes électroniques sont recouvertes d'un film de protection et particulièrement faciles à nettoyer. Les grilles réglables en hauteur peuvent être retirées facilement pour le nettoyage. Selon le modèle, des roulettes ou des pieds réglables en hauteur assurent que les surfaces de rangement sous les appareils soient faciles à nettoyer.

Design et sensation

Une technologie puissante au meilleur de sa forme : dès la conception, Liebherr attache une importance primordiale à ce que le design des appareils reflète élégance et qualité. Des matériaux spécialement traités ainsi que des structures aux formes élégantes caractérisent le style unique de Liebherr. Le design constant permet une combinaison parfaite des appareils Liebherr, ils sont ainsi toujours un véritable point de mire.

Facilité d'entretien

La haute qualité et la performance ainsi que la longévité de tous les composants Liebherr sont vérifiées au cours de tests et d'essais pratiques. Vous avez ainsi l'assurance que nos appareils pour boulangeries et pâtisseries ne nécessitent quasiment aucune maintenance. Vous gagnez du temps et de l'argent – et vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel. Même en matière de confort d'utilisation, les modèles Liebherr offrent des solutions intelligentes qui facilitent votre travail quotidien.

Aperçu des avantages

L'évaporateur et le **système de froid** sont placés dans la zone supérieure de l'appareil ce qui **accroît le volume utile.** Le bandeau de compartiment moteur rabattable et démontable permet un accès facile lors de travaux de maintenance ou d'entretien.

Le dégivrage au gaz chaud adapté aux besoins et à haut rendement énergétique garantit un dégivrage automatique rapide et complet en env. 10 minutes. Les variations de température sont ainsi réduites et la marchandise est stockée dans des conditions constantes.

Pour **augmenter la capacité utile** de la cuve intérieure, les éléments fonctionnels tels que les ventilateurs et l'évaporateur sont placés hors de l'espace frigorifique.

Deux ventilateurs très efficaces et **à haut rendement énergétique** garantissent une qualité de froid optimale grâce au guidage de l'air indirect. Cela empêche que de l'air froid souffle directement sur la marchandise.

Le **réfrigérant naturel R 290** est écologique et présente un rendement énergétique particulièrement élevé en association avec des compresseurs performants.

Possibilité de réglage de trois plages d'humidité pour des **conditions de stockage optimales** de différentes marchandises.

L'isolation en mousse cyclopentane sans HFC pouvant atteindre une **épaisseur de 83 mm** réduit la perte de froid et contribue au bon rendement énergétique des appareils.

Un **filtre à poussière de farine** facile à nettoyer protège les éléments fonctionnels contre les dépôts de farine et de poussière et augmente la durée de vie des appareils (disponible en option).

Cuve intérieure emboutie en acier nickel chrome à grands rayons avec système d'évacuation ¾" dans la cuve de fond pour un nettoyage aisé.

La **pédale intégrée** aide à ouvrir la porte facilement et aisément (disponible en option).

Le **condenseur à cylindre grillagé** avec **filtre amovible** est parfaitement adapté aux conditions dans les boulangeries et pâtisseries. Grâce à la maintenance minimale, la puissance de froid est conservée durant des années.

Le **revêtement cataphorétique de l'évaporateur** protège contre les ingrédients agressifs et corrosifs tels que les sels ou le fructose que l'on peut rencontrer dans les boulangeries et pâtisseries.

Des **composants électroniques précis** combinés à des composants frigorifiques de haute qualité pour une consommation énergétique minimale. Une alarme de température et d'ouverture de porte sonore et visuelle signale toute augmentation de température incontrôlée et toute perte de froid inutile.

Le **cache du compartiment moteur** avec électronique intégrée ainsi que la porte sont conçus sans fentes ce qui les rend particulièrement faciles à nettoyer.

Intégrée sur toute la hauteur de la porte, la **poignée ergonomique** garantit une ouverture de porte agréable et aisée.

Dans les réfrigérateurs et congélateurs, l'ouverture de la porte crée une **dépressurisation** qui rend l'ouverture répétée de la porte difficile. Ce problème est résolu par **la vanne de compensation de pression** qui compense rapidement la dépressurisation.

Le **joint de porte enfichable** peut être remplacé rapidement et en toute facilité.

Les charnières de porte peuvent être échangées **sans composant supplémentaire** et permettent l'adaptation flexible des appareils à tout emplacement.

La **porte se ferme automatiquement** à partir d'un angle d'ouverture de 60°, ce qui empêche la perte de froid et garantit des conditions de stockage idéales de la marchandise. Pour se servir aisément, la porte reste ouverte à 90°C. Le joint **magnetique est facilement remplaçable.**

Les appareils sont conçus pour des **températures ambiantes élevées** (+16°C à +43°C) et garantissent efficacité et rentabilité, même dans des conditions de température extrêmes, comme par exemple dans la chaleur des ateliers de boulangerie.

Les pieds CNS de série, réglables en hauteur de 120 mm à 170 mm, facilitent le nettoyage même sous l'appareil et permettent une hygiène optimale.

BKPv 8470

La qualité jusque dans le détail

Les réfrigérateurs et congélateurs aux normes des boulangeries de la ProfiLine disposent de nombreux équipements qui facilitent votre travail quotidien : les rails de support en L stables permettent d'insérer et retirer aisément les plaques de boulangerie standardisées (60 cm x 40 cm ou 60 cm x 80 cm). Le système de ventilation performant et l'électronique précise permettent une commande exacte de la température et une réfrigération constante et uniforme de la marchandise – pour une qualité de stockage parfaite.

Guidage de l'air spécial, options d'insertion maximales.
Deux ventilateurs très efficaces et à économie d'énergie garantissent une qualité de froid optimale grâce au guidage de l'air indirect dans l'espace intérieur. Cela empêche que de l'air froid souffle directement sur la marchandise sensible et altère la qualité des tartes, gâteaux ou pâtons. Les appareils sont équipés de série du nombre maximum d'équerres de support pour les plaques aux normes des boulangeries, sans le moindre coût supplémentaire.

Plaques conformes aux normes.
La cuve intérieure en acier nickel chrome est conçue de manière optimale pour l'insertion de plaques de boulangerie. En fonction de la taille de l'appareil, les rails de support en L ajustables peuvent accueillir aisément des plaques de boulangerie de 60 cm x 40 cm ou bien de 60 cm x 80 cm.

Flexibilité grâce aux larges plages de température.
Les plages de température peuvent être réglées individuellement de -5°C à +15°C et de -10°C à -35°C. Cela permet une flexibilité maximale parfaitement adaptée à la marchandise stockée – et garantit toujours une qualité de froid idéale.

Trois plages d'humidité au choix.
Le choix entre trois plages d'humidité confère aux appareils des conditions de stockage optimales et personnalisées, par exemple pour le chocolat, les glaces ou les pâtons. Les marchandises reposent ainsi toujours dans des conditions parfaites et la qualité est conservée.

Utilisation confortable – équipement pratique.
Pour se servir confortablement, les portes restent ouvertes à un angle d'ouverture de 90°. De grandes quantités de marchandises peuvent ainsi aisément être rangées ou retirées. En dessous de 60°, les portes se ferment automatiquement à l'aide du joint magnétique – cela empêche toute perte de froid inutile. La pédale stable disponible en option facilite le remplissage, même lorsqu'aucune main n'est libre. La cuve intérieure emboutie en acier nickel chrome est conçue de manière optimale pour l'insertion de plaques de boulangerie. En fonction de la taille de l'appareil, les rails de support en L ajustables peuvent accueillir aisément des plaques de boulangerie de 60 cm x 40 cm ou bien de 60 cm x 80 cm. Les cuves intérieures sont dotées de grands rayons avec système d'évacuation ¾" dans la cuve de fond et sont faciles à nettoyer. La butée de porte est réversible sur tous les appareils.

Compatible avec les ateliers de boulangerie : conçu pour des températures ambiantes élevées.
Grâce à l'importante épaisseur de l'isolation et aux composants utilisés, les appareils résistent sans problème à des températures ambiantes de +16°C à +43°C. Ils conviennent ainsi parfaitement pour l'utilisation professionnelle – même pour être installés dans un atelier de boulangerie.

Porte réversible.
Les charnières de porte sont facilement réversibles, et ce, sans pièces supplémentaires. Les appareils peuvent ainsi être parfaitement ajustés en fonction de leur emplacement.

Puissance de froid optimale – partout.
Les appareils sont conçus pour des températures ambiantes de +16°C à +43°C. Ils sont ainsi parfaitement adaptés pour une utilisation dans la chaleur d'un atelier de boulangerie ou dans des filiales – ils fournissent toujours une puissance de froid optimale. Afin de répondre aux importantes exigences pratiques liées aux fréquents cycles d'ouverture de la porte, le système de froid et les composants se complètent de manière optimale.

Gaz chaud à haut rendement.
Dégivrage – plus rare et plus rapide : les appareils ne dégivrent plus que lorsque cela est nécessaire étant donné que la commande électronique calcule la fréquence idéale des cycles. Le gaz chaud à haut rendement énergétique raccourcit la durée de dégivrage d'env. 30 à env. 10 minutes seulement, avec une augmentation minimale de la température dans l'appareil. L'avantage pour la qualité des aliments : ils ne sont soumis à aucune variation de température inutile.

Haut rendement énergétique grâce à l'électronique ProfiLine précise.
L'électronique facile à utiliser avec programmes de plages de température et régulation de l'hygrométrie préréglés permet de régler la température au degré près. Elle garantit de plus que les appareils ne dégivrent que si besoin, contribuant ainsi à leur bon rendement énergétique. En cas d'écart de température, causé par exemple par une porte restée ouverte trop longtemps, l'électronique émet une alarme visuelle et sonore et protège ainsi la marchandise. Le clavier à effleurement de l'électronique est résistant aux salissures et simple d'entretien.

Réfrigérateurs pour plaques de boulangerie avec réfrigération dynamique et cuve intérieure en acier inox

Réfrigérateurs pour plaques de boulangerie avec réfrigération dynamique	**BKPv 8470** ProfiLine	**BKPv 6570** ProfiLine
Capacité brute / utile	856 / 677 l	601 / 365 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	790 / 980 / 2150	700 / 830 / 2150
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	610 / 800 / 1550	410 / 650 / 1550
Classe énergétique [1]	C	D
Consommation électrique en 365 jours	765 kWh	659 kWh
Classe climatique	5	5
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	58 dB(A)	58 dB(A)
Puissance	2.0 A / 250 W	2.0 A / 250 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	-5°C jusqu'à +15°C	-5°C jusqu'à +15°C
Norme des boulangeries	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	acier inox	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	acier nickel chrome
Type de commande	Régulation électronique	Régulation électronique
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Contact sans potentiel	oui	oui
Surfaces de rangement réglables	25	20
Matériau des surfaces de rangement	Glissières de support-L en acier nickel chrome	Glissières de support-L en acier nickel chrome
Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	120 – 170 mm
Poignée	Profilée intégrée	Profilée intégrée
Serrure	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Isolation	83 – 60 mm	83 – 60 mm
Poids brut / net	181 / 162 kg	154 / 137 kg
Aussi disponible en blanc comme		**BKPv 6520**
Accessoires		
Rails de support en forme de L à droite	9000968	9452689
Rails de support en forme de L à gauche	9000969	9452691
Jeu de roulettes	9590581	9590581
Pédale d'ouverture	9590659	9590659
Filtre à poussière de farine	9590247	9590247

1 Remarques concernant le règlement 2015/1094 voir page 05

Congélateurs pour plaques de boulangerie avec réfrigération dynamique et cuve intérieure en acier inox

Congélateurs pour plaques de boulangerie avec réfrigération dynamique	**BGPv 8470** ProfiLine No Frost	**BGPv 6570** ProfiLine No Frost
Capacité brute / utile	856 / 677 l	601 / 365 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	790 / 980 / 2150	700 / 830 / 2150
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	610 / 800 / 1550	410 / 650 / 1550
Classe énergétique [1]	D	D
Consommation électrique en 365 jours	2658 kWh	2447 kWh
Classe climatique	5	5
Réfrigérant	R 290	R 290
Niveau sonore	60 dB(A)	60 dB(A)
Puissance	4.0 A / 600 W	4.0 A / 600 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	dynamique
Procédure de dégivrage	automatique	automatique
Plage de température	-10°C jusqu'à -35°C	-10°C jusqu'à -35°C
Norme des boulangeries	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Matériau de l'habillage / couleur	acier inox / acier inox	acier inox / acier inox
Matériau de la porte	acier inox	acier inox
Matériau de la cuve intérieure	acier nickel chrome	acier nickel chrome
Type de commande	Régulation électronique	Régulation électronique
Affichage de la température	digital	digital
Panne : signal d'alarme	optique et sonore	optique et sonore
Contact sans potentiel	oui	oui
Surfaces de rangement réglables	25	20
Matériau des surfaces de rangement	Glissières de support-L en acier nickel chrome	Glissières de support-L en acier nickel chrome
Pieds réglables en hauteur	120 – 170 mm	120 – 170 mm
Poignée	Profilée intégrée	Profilée intégrée
Serrure	oui	oui
Porte à fermeture automatique	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Isolation	83 – 60 mm	83 – 60 mm
Poids brut / net	185 / 166 kg	164 / 148 kg
Aussi disponible en blanc comme	**BGPv 8420**	**BGPv 6520**
Accessoires		
Rails de support en forme de L à droite	9000968	9452689
Rails de support en forme de L à gauche	9000969	9452691
Jeu de roulettes	9590581	9590581
Pédale d'ouverture	9590659	9590659
Filtre à poussière de farine	9590247	9590247

1 Remarques concernant le règlement 2015/1094 voir page 05

Aperçu des avantages

Sélection entre **deux plages d'humidité** sur les modèles BKv pour des conditions de stockage idéales, par exemple de chocolat, glaces ou pâtons.

Les **réfrigérants naturels R 290** et **R 600a** sont écologiques et présentent un rendement énergétique particulièrement élevé en association avec des compresseurs performants.

Le **système de guidage de l'air Liebherr** doté d'un ventilateur très performant assure une qualité de froid optimale et réduit la consommation d'énergie. Le ventilateur s'arrête dès que la porte est ouverte, réduisant ainsi l'échappement d'air froid et contribuant au rendement énergétique.

La **commande mécanique** avec affichage digital de la température est solide et facile à utiliser.

Faible consommation d'énergie grâce à l'isolation de 60 mm en mousse cyclopentane (sans HFC).

La puissance de froid élevée grâce à l'alignement sur les températures ambiantes de +16°C à +43°C permet une utilisation optimale, par exemple dans la chaleur d'un atelier de boulangerie, une pâtisserie ou la filiale d'un magasin.

Les **10 paires de rails de support en L de** 25 mm d'entraxe offrent une flexibilité élevée et permettent une utilisation optimale de l'espace intérieur.

L'évaporateur de grandes surfaces dans l'espace intérieur permet à la marchandise de refroidir rapidement et garantit une humidité ambiante élevée ce qui prolonge la durée de vie des marchandises.

La **cuve intérieure en ABS alimentaire emboutie en une pièce** à grands rayons est facile à nettoyer et permet une hygiène parfaite.

Les charnières de porte **peuvent être échangées** (sans composants supplémentaires) et permettent l'adaptation des appareils à tout emplacement.

Les **pieds réglables en hauteur** disponibles en option (105 mm – 150 mm) garantissent un nettoyage aisé même sous l'appareil.

L'ouverture des portes du congélateur BG 5040 entraîne une **dépressurisation créée par l'échange d'air** – par conséquent, si les portes sont actionnées de manière répétée, elles sont difficiles à ouvrir. La vanne de compensation de pression du BG 5040 compense la dépressurisation rapidement, les portes s'ouvrent ainsi à nouveau facilement.

Smart Frost

La **technologie SmartFrost** (BG 5040) réduit la formation de givre dans l'espace intérieur et sur les aliments à congeler. Ainsi, le dégivrage est requis moins souvent et la réfrigération est uniforme.

BKv 5040

La qualité jusque dans le détail

Pour les réfrigérateurs et congélateurs professionnels, la qualité et la rentabilité sont des facteurs déterminants pour une utilisation réussie. Avec le BKv 5040 et le BG 5040, Liebherr offre deux appareils supplémentaires répondant aux exigences spécifiques des boulangeries et pâtisseries : les modèles fournissent une puissance de froid parfaite grâce à l'isolation optimisée et au système de réfrigération dynamique. Ils sont conçus pour des températures ambiantes de +16°C à +43°C. Grâce à la normalisation, l'insertion de plaques (60 cm x 40 cm) est également possible. Les commandes électroniques ainsi que les cuves intérieures sans fentes garantissent une utilisation confortable des appareils – et un nettoyage facile pour une hygiène parfaite dans l'atelier de boulangerie.

Plaques conformes aux normes pour l'utilisation dans les boulangeries et pâtisseries.
La cuve intérieure en ABS alimentaire est conçue de manière optimale pour l'insertion de plaques de boulangerie standardisées. En fonction de la taille de l'appareil, les rails de support en L ajustables peuvent accueillir aisément des plaques de boulangerie de 60 cm x 40 cm.

Conditions de stockage idéales.
Grâce à la sélection entre deux plages d'humidité, le BKv offre des conditions de stockage idéales, par exemple de chocolat, glaces ou pâtons. Les marchandises reposent ainsi toujours dans des conditions parfaites et la qualité est conservée.

Puissance de froid parfaite.
Les appareils sont conçus pour des températures ambiantes de +16°C à +43°C. Ils sont ainsi parfaitement adaptés pour une utilisation dans la chaleur d'un atelier de boulangerie ou dans des filiales – ils fournissent toujours une puissance de froid optimale. Afin de répondre aux importantes exigences pratiques liées aux fréquents cycles d'ouverture de la porte, le système de froid et les composants se complètent de manière optimale.

Rails de support en L stables.
Les rails de support particulièrement résistants accueillent maximum 22 plaques de boulangerie standardisées (60 cm x 40 cm) sur lesquelles la marchandise à réfrigérer peut être stockée de manière claire. L'équipement de base des appareils comprend 10 paires de rails de support. Ils sont réglables en hauteur par intervalles de 25 mm et permettent une utilisation flexible de l'espace intérieur selon les besoins.

Cuve intérieure en ABS alimentaire facile d'entretien.
La cuve intérieure en ABS alimentaire emboutie en une pièce à grands rayons facilite le nettoyage pour une hygiène en toute simplicité.

Utilisation confortable – retrait des grilles à une ouverture de porte de 90°.
Pour se servir confortablement, la porte reste ouverte à un angle d'ouverture de 90°. De grandes quantités de marchandises peuvent ainsi aisément être rangées ou retirées.

Réfrigérateurs et congélateurs pour plaques de boulangerie	BKv 5040	BG 5040
Capacité brute / utile	491 / 321 l	491 / 486 l
Dimensions extérieures en mm (L / P / H)	750 / 730 / 1640	750 / 730 / 1640
Dimensions intérieures en mm (L / P / H)	600 / 540 / 1410	600 / 540 / 1410
Classe énergétique [1]	D	
Consommation électrique en 365 jours	753 kWh	614 kWh
Classe climatique	5	5
Réfrigérant	R 600a	R 290
Niveau sonore	50 dB(A)	52 dB(A)
Puissance	1.5 A / 150 W	2.5 A / 320 W
Fréquence / tension	50 Hz / 220 – 240V~	50 Hz / 220 – 240V~
Système de réfrigération	dynamique	statique
Procédure de dégivrage	automatique	manuelle
Plage de température	+2°C jusqu'à +15°C	-9°C jusqu'à -26°C
Norme des boulangeries	600 x 400 mm	600 x 400 mm
Matériau de l'habillage / couleur	acier / blanc	acier / blanc
Matériau de la porte	acier	acier
Matériau de la cuve intérieure	ABS alimentaire blanc	ABS alimentaire blanc
Type de commande	Régulation mécanique	Régulation mécanique
Affichage de la température	digital	digital
Surfaces de rangement réglables	10	10
Matériau des surfaces de rangement	Glissières de support-L en acier nickel chrome	Glissières de support-L en acier nickel chrome
Poignée	Poignée barre ergonomique	Poignée barre ergonomique
Serrure	oui	oui
Charnières de porte	à droite, réversibles	à droite, réversibles
Poids brut / net	87 / 81 kg	94 / 88 kg
Accessoires		
Rails de support en forme de L à droite	9452675	9452675
Rails de support en forme de L à gauche	9452673	9452673
Socle à roulettes	9086365	9086365
Pieds réglables	9590229	9590229

1 Remarques concernant le règlement 2015/1094 voir page 05

Chapitre : Réfrigérateurs et congélateurs pour plaques de boulangerie avec réfrigération dynamique et cuve intérieure en acier inox BKPv/BGPv

Rails de support en forme de L

Pour l'utilisation de plaques de boulangerie standardisées, des rails de support en L supplémentaires sont disponibles. Pour les modèles: BKPv et BGPv.

Jeu de roulettes complémentaire

Les roulettes stables (100 mm de diamètre) permettent une grande mobilité de l'appareils et ainsi le nettoyage aisé du sol sous les appareils. Deux roulettes sont équipées d'un frein d'arrêt. Pour les modèles: BKPv et BGPv.

Pédale d'ouverture

La pédale disponible en option permet d'ouvrir la porte confortablement lorsqu'aucune main n'est libre. Pour les modèles: BKPv et BGPv.

Filtre à poussière de farine

Le filtre à poussière de farine protège les composants frigorifiques contre le dépôt de farine, par exemple du fait de pâtons farinés, et assure une utilisation ne nécessitant quasiment aucune maintenance. Après l'installation, le filtre métallique intégré peut être retiré sans outil pour être nettoyé. Passe au lave-vaisselle à 50°C. Pour les modèles: BKPv et BGPv.

Chapitre : Réfrigérateurs et congélateurs pour plaques de boulangerie avec cuve intérieure en ABS alimentaire BKv/BG

Rails de support en forme de L

Pour l'utilisation de plaques de boulangerie standardisées, (60 cm x 40 cm), des rails de support en L supplémentaires sont disponibles. Pour les modèles: BKv et BG.

Socle à roulettes

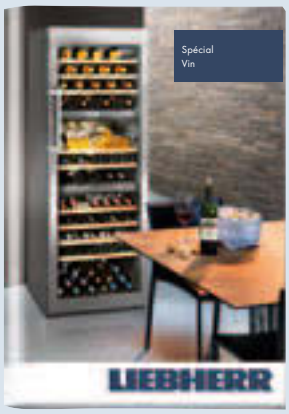
Le socle roulant stable d'une hauteur de 125 mm facilite le transport lorsqu'un appareil doit être déplacé. Sa construction stable et sa solidité garantissent une longue durée de vie. Pour les modèles: BKv et BG.

Pieds réglables

Là où l'hygiène locale quotidienne joue un rôle important, les pieds réglables en hauteur (105 – 150 mm) offrent une distance suffisante par rapport au sol et garantissent un nettoyage facile et confortable même sous l'appareil. Pour les modèles: BKv et BG.

Vous trouverez les appareils professionnels Liebherr partout où le service et le conseil sont une priorité : dans le commerce spécialisé !

Vous trouverez un aperçu de tous les appareils Liebherr dans nos catalogues généraux.
Disponibles via votre revendeur ou via home.liebherr.com.



Communication intelligente sur tous les canaux

Media App

Les catalogues et vidéos des appareils ménagers Liebherr peuvent rapidement et facilement être téléchargés sur votre tablette et sont toujours et partout disponibles hors connexion.

WineGuide App

Fournit une vue d'ensemble des vins de Bordeaux, de leurs producteurs et millésimes ainsi que les caractéristiques des armoires à vin Liebherr.

apps.home.liebherr.com

Ici vous apprenez quelle application est disponible pour quel système d'exploitation (Apple, Android, etc.) et quel type de dispositif.

Sur le canal YouTube de Liebherr vous trouverez des films intéressants et utiles sur les fonctions des réfrigérateurs et congélateurs Liebherr.

Actualités, lancements de produits et des promotions spéciales peuvent être trouvés sur notre page Facebook, blog Liebherr, Instagram et Pinterest.

socialmedia.home.liebherr.com

Pour tout savoir sur nos canaux de médias sociaux actuels.

Sous réserve de modifications.