Kühl- und Gefriergeräte Bäckerei 2018

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation

Kühl- und Gefriergeräte für Bäckerei und Konditorei

In Backstuben und Konditoreien müssen Kühl- und Gefriergeräte besondere branchenspezifische Herausforderungen meistern. Für die sichere Kühlung empfindlicher Rohstoffe bietet Liebherr zahlreiche innovative Ideen, die auch die tägliche Arbeit erleichtern: Auf den stabilen L-Auflageschienen lassen sich die normierten Bleche (60 cm x 40 cm und 60 cm x 80 cm) bequem einschieben. Zur guten Reinigungsfreundlichkeit und optimalen Hygiene tragen die Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl mit großen Eckradien bei, ebenso höhenverstellbare Füße zur leichten Reinigung unter den Geräten. Die hochwertige Verarbeitung aller Komponenten sorgt dafür, dass die Geräte auch den hektischen Arbeitsalltag souverän bewältigen. Auf Liebherr Profi-Geräte für Bäckereien und Konditoreien ist Verlass – 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr.

Rahmenbedingungen

Um den Energieverbrauch in der Europäischen Union zu reduzieren und den Verkauf energieeffizienter Geräte zu fördern, hat die Europäische Kommission zum 1. Juli 2016 die Verordnung 2015/1094 „Energieverbrauchskennzeichnung von gewerblichen Kühl-/Gefrierlagerschränken" und 2015/1095 „Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von gewerblichen Kühl-/Gefrierlagerschränken" erlassen.

Danach müssen künftig bestimmte Geräte, die für die Lagerung von Lebensmitteln im gewerblichen Umfeld konzipiert sind, mit einem Energielabel gekennzeichnet werden.

Die Kennzeichnung stellt die Energieklassifizierung in den Klassen A bis G dar, den Energieverbrauch in kWh/Jahr, den Nutzinhalt in Liter sowie die Klimaklasse, für die das Gerät ausgelegt ist. Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind unter anderem statische Geräte, Kühl- und Gefrierkombinationen, Truhen sowie Geräte für den direkten Verkauf von Lebensmitteln.

Messungen

Zugelassene Klimaklassen

Klimaklasse 3 (Niederleistungskühllagerschrank):
Umgebungstemperaturen von +10°C bis +25°C, 60% relative Luftfeuchtigkeit

Klimaklasse 4:
Umgebungstemperaturen von +10°C bis +30°C, 55% relative Luftfeuchtigkeit

Klimaklasse 5 (Hochleistungskühllagerschrank):
Umgebungstemperaturen von +10°C bis +40°C, 40% relative Luftfeuchtigkeit

Die am Energielabel angegebene Klimaklasse stellt die maximale Umgebungstemperatur am Aufstellort des Gerätes dar. Bei dieser Temperatur werden die für die Lagerung von Lebensmitteln geforderten Lagertemperaturen eingehalten.

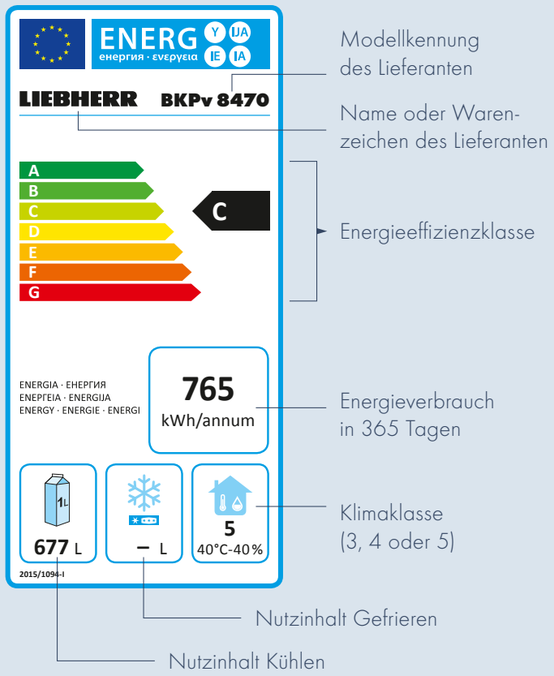
Energieverbrauch/Nutzinhalt

Der Energieverbrauch wird für alle betroffenen Geräte, unabhängig von der angegebenen Klimaklasse, bei Klimaklasse 4 (+30°C/55% rH) gemessen.

Die Messung des Energieverbrauchs unterliegt der Norm EN 16825 sowie der Verordnung 2015/1094/EU.
Der Nutzinhalt wird gemäß der Norm EN 16825 ermittelt.

Energielabel

Gültig ab 1. Juli 2016 (A bis G)



Das Energielabel wird zum 1. Juli 2019 bis zur Energieeffizienzklasse A+++ erweitert.

Inhalt

Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter ____ 08

Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche mit Kunststoff-Innenbehälter ____ 14

Zubehör ____ 18

Gute Gründe,
sich für Liebherr zu entscheiden

Höchste Performance

Innovative Ideen – maßgeschneidert für professionelle Ansprüche: Die Liebherr Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereien und Konditoreien gewährleisten auch unter Extrembedingungen eine perfekte Kühlleistung. Durch den Einsatz hochmoderner Kältekomponenten, leistungsstarker und umweltfreundlicher Kältemittel sowie präziser Elektronik ist sichergestellt, dass die Qualität und Frische von Teiglingen, Torten und Backwaren bestens bewahrt bleibt. Der kataphoresebeschichtete Verdampfer bietet Schutz gegen Korrosion hervorrufende Stoffe wie Salze und Fruchtzucker. Liebherr-Geräte überzeugen auch wirtschaftlich: Mit ihrem niedrigen Energiebedarf reduzieren sie die Betriebskosten nachhaltig.

Niedrige Betriebskosten

Durch die präzise Elektronik in Verbindung mit dem optimierten Kältesystem sind Liebherr-Geräte sehr leistungsstark – bei besonders niedrigem Energieverbrauch. Dazu trägt auch die hochwirksame Isolation bei, die Kälteverlust effektiv verhindert. Das schont die Umwelt und sorgt für niedrige Strom- und Betriebskosten. Die hochwertige Qualität garantiert Langlebigkeit und Funktionssicherheit der Geräte.

Robuste Qualität

Liebherr-Geräte sind speziell für die intensive professionelle Nutzung konzipiert und sehr robust ausgeführt – mit hochwertigsten Materialien und einer bis ins Detail sorgfältigen Verarbeitung. Die beispielhafte Qualität wird durch aufwendige Tests sichergestellt. Alle elektronischen und kältetechnischen Komponenten sind optimal aufeinander abgestimmt, um maximale Funktionalität und Effizienz zu gewährleisten.

Reinigungsfreundlichkeit

Hygiene spielt im gewerblichen Bereich eine besonders wichtige Rolle. Deshalb verfügen Liebherr-Geräte über fugenlose, tiefgezogene Innenbehälter aus Chrom-Nickel-Stahl mit großen Radien, die sich komfortabel auswischen lassen. Die elektronischen Steuerungen sind mit einer Schutzfolie überzogen und besonders leicht zu säubern. Die höhenverstellbaren Roste können zur Reinigung einfach entnommen werden. Je nach Modell sorgen Rollen oder höhenverstellbare Füße dafür, dass auch die Stellflächen unter den Geräten leicht zu reinigen sind.

Design und Anmutung

Leistungsstarke Technik in bester Form: Liebherr legt bei der Design-Konzeption großen Wert darauf, dass die Geräte Eleganz und Wertigkeit ausstrahlen. Speziell veredelte Materialien sowie formschöne Strukturen kennzeichnen den einzigartigen Liebherr-Stil. Dank des durchgängigen Designs lassen sich Liebherr-Geräte sehr gut miteinander kombinieren und sind dabei auch immer ein echter Blickfang.

Servicefreundlichkeit

Alle Liebherr-Bauteile werden in praxisgerechten Tests und Untersuchungen auf hohe Qualität und Leistungsfähigkeit sowie Langlebigkeit geprüft. Dadurch ist sichergestellt, dass unsere Geräte für Bäckereien und Konditoreien nahezu wartungsfrei sind. Das spart Ihnen Zeit und Geld – und Sie können sich auf das Wesentliche konzentrieren. Auch hinsichtlich Bedienungskomfort bieten Liebherr-Modelle intelligente Lösungen, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern.

Die Vorteile im Überblick

Verdampfer und **Kältesystem** sind im oberen Bereich des Geräts untergebracht, wodurch sich das **Nutzvolumen erhöht**. Die hochklappbare demontierbare Maschinenraumblende bietet leichten Zugang bei Service oder Reinigung.

Bedarfsgesteuerte, energieeffiziente Heißgasabtauung sorgt für schnelles, vollautomatisches Abtauen in ca. 10 Minuten. Dadurch verringern sich Temperaturschwankungen und die Ware lagert unter konstanten Bedingungen.

Zur **Erhöhung des Nutzinhalts** des Innenbehälters befinden sich Funktionsteile wie Ventilatoren und Verdampfer platzsparend außerhalb des Kühlraums.

Zwei hocheffiziente und energieeffiziente Ventilatoren sorgen für optimale Kältequalität durch indirekte Luftführung. Dadurch wird verhindert, dass kalte Luft direkt auf die Ware strömt.

Das **natürliche Kältemittel R 290** ist umweltfreundlich und in Verbindung mit leistungsstarken Kompressoren sehr energieeffizient.

Einstellmöglichkeit von drei Luftfeuchtigkeitsbereichen für **optimale Lagerbedingungen** unterschiedlicher Waren.

Bis zu **83 mm starke Isolation** durch FKW-freien Cyclopentan-Schaum reduziert Kälteverlust und unterstützt die gute Energieeffizienz der Geräte.

Leicht zu reinigender **Mehlstaubfilter** schützt die Funktionsteile vor Mehl- und Staubablagerungen und erhöht die Lebensdauer der Geräte (erhältlich als Zubehör).

Tiefgezogener Chrom-Nickel-Stahl-Innenbehälter mit großen Eckradien und ¾" Reinigungsablauf in der Bodenwanne zur leichten Reinigung.

Das **integrierte Fußpedal** unterstützt leichtes und bequemes Türöffnen (erhältlich als Zubehör).

BKPv 8470

Mit Hilfe der beiden Buttons **SuperCool** und **SuperFrost** können Waren schnellstmöglich (für max. 1h abhängig von der Menge) heruntergekühlt werden. Dies ist z. B. hilfreich, falls diese aufgrund des Transports im Bereich der zulässigen Höchsttemperatur liegen.

Drahtrohr-Kondensator mit **abnehmbarem Filter** ist perfekt auf die Bedingungen in Bäckereien und Konditoreien ausgelegt. Mit minimalem Wartungsaufwand kann die Kälteleistung über Jahre erhalten bleiben.

Der **kataphoresebeschichtete Verdampfer** bietet Schutz gegen besonders aggressive und Korrosion hervorrufende Stoffe wie Salze oder Fruchtzucker, wie sie in Bäckereien und Konditoreien vorkommen können.

Präzise Elektroniken in Verbindung mit hochwertigen Kältekomponenten für minimalen Energieverbrauch. Optischer und akustischer Türöffnungs- und Temperaturalarm warnen vor unkontrolliertem Temperaturanstieg und unnötigem Kälteverlust.

Die **Motorraumblende** mit integrierter Elektronik sowie die Tür sind fugenlos ausgeführt und dadurch besonders reinigungsfreundlich.

Stabile, in der **Tür integrierte Griffleiste** für komfortable Bedienung und angenehmes und leichtes Türöffnen.

Bei Kühl- und Gefriergeräten entsteht beim Türöffnen ein **Unterdruck**, der das wiederholte Öffnen erschwert. Dieses Problem löst das **Druckausgleichventil**, das den Unterdruck schnell ausgleicht.

Steckbare Türdichtung kann schnell und einfach gewechselt werden.

Der Türanschlag ist **ohne Zusatzteile wechselbar** und ermöglicht die flexible Anpassung der Geräte an einen Aufstellungsort.

Selbstschließende Tür mit einfach **wechselbarer Magnetdichtung** schließt von selbst ab 60° Öffnungswinkel, verhindert Kälteverlust und gewährleistet ideale Lagerbedingungen der Ware. Zur leichten Handhabung bleibt die Türe bei 90° offen.

Geräte sind für **hohe Umgebungstemperaturen** (+10 °C bis +40 °C) ausgelegt und gewährleisten Effizienz und Wirtschaftlichkeit auch unter extremen Temperaturbedingungen, wie beispielsweise in einer heißen Backstube.

Serienmäßig höhenverstellbare CNS-Füße von 120 mm bis 170 mm erleichtern die Reinigung auch unter dem Gerät und ermöglichen optimale Hygiene.

Qualität bis ins Detail

Die Liebherr Kühl- und Gefriergeräte nach Bäckereinorm der ProfiLine verfügen über viele komfortable Ausstattungsmerkmale, die Ihnen die tägliche Arbeit erleichtern: Auf den stabilen L-Auflageschienen lassen sich normierte Backbleche (60 cm x 40 cm oder 60 cm x 80 cm) leicht einlegen und entnehmen. Das leistungsfähige Umluftsystem und die präzise Elektronik ermöglichen eine exakte Temperatursteuerung sowie konstante und gleichmäßige Kühlung der Ware – für perfekte Qualität bei der Lagerung.

Spezielle Luftführung, maximale Einschubmöglichkeiten.
Zwei hocheffiziente und energiesparende Ventilatoren sorgen durch eine indirekte Luftführung für optimale Kältewirkung im Innenraum. So wird verhindert, dass kalte Luft direkt auf die empfindliche Ware strömt und die Qualität von Torten, Kuchen oder Teiglingen beeinträchtigt. Standardmäßig sind die Geräte mit der maximalen Anzahl an Auflagewinkeln für die Bäckereinormbleche ausgestattet, wodurch keine weiteren Kosten entstehen.

Bleche nach Norm.
Der Chrom-Nickel-Stahl-Innenbehälter ist optimal für den Einschub von Bäckereiblechen ausgelegt. Auf den verstellbaren L-Auflageschienen können je nach Gerätegröße Backbleche von 60 cm x 40 cm bzw. 60 cm x 80 cm komfortabel eingeschoben werden.

Breite Temperaturbereiche für Flexibilität.
Die Temperaturbereiche können individuell von -5 °C bis +15 °C und von -10 °C bis -35 °C eingestellt werden. Das ermöglicht maximale Flexibilität ganz nach eingelagerter Ware – und garantiert immer eine ideale Kältequalität.

Drei Luftfeuchtigkeitsbereiche zur Auswahl.
Mit drei wählbaren Luftfeuchtigkeitsbereichen bieten die Geräte individuell optimale Lagerbedingungen für beispielsweise Schokolade, Zuckerguss oder Teigrohlinge. Somit lagern die Waren immer unter besten Bedingungen und die Qualität bleibt erhalten.

Energieeffizientes Heißgas.
Abtauen – seltener und schneller: Die Geräte tauen nur noch bei Bedarf ab, da die elektronische Steuerung die optimalen Abtauzyklen errechnet. Energieeffizientes Heißgas verkürzt die Abtauzeit von ca. 30 auf nur ca. 10 Minuten – bei geringem Temperaturanstieg im Gerät. Positiv für die Qualität der Lebensmittel: Sie sind keinen unnötigen Temperaturschwankungen ausgesetzt.

Komfortable Handhabung – praktische Ausstattung.
Zur komfortablen Bedienung bleiben die Türen bei einem Öffnungswinkel von 90° geöffnet. So können größere Warenmengen bequem bestückt oder entnommen werden. Unter 60° schließen die Türen mit Hilfe der Magnetdichtung von selbst – das verhindert unnötigen Kälteverlust. Das stabile, als Zubehör erhältliche Fußpedal erleichtert das Befüllen, wenn gerade keine Hand frei ist. Der tiefgezogene Chrom-Nickel-Stahl-Innenbehälter ist optimal für den Einschub von Bäckereiblechen ausgelegt. Auf den verstellbaren L-Auflageschienen können je nach Gerätegröße Backbleche von 60 cm x 40 cm bzw. 60 cm x 80 cm komfortabel eingeschoben werden. Die Innenbehälter sind mit großen Eckradien und ¾" Reinigungsablauf in der Bodenwanne konzipiert und leicht zu reinigen. Bei allen Geräten ist der Türanschlag wechselbar.

Backstubentauglich: konzipiert für hohe Umgebungstemperaturen.
Durch die große Isolationsstärke und die verwendeten Komponenten halten die Geräte Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +40 °C problemlos stand. Sie eignen sich daher optimal für den professionellen Einsatz – auch für die Aufstellung in der Backstube.

Wechselbarer Türanschlag.
Der Türanschlag ist leicht und ohne zusätzliche Teile wechselbar. So lassen sich die Geräte bestens an den Aufstellungsort anpassen.

Optimale Kälteleistung – überall.
Die Geräte sind auf Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +40 °C ausgelegt. Damit eignen sie sich optimal für den Einsatz in einer heißen Backstube oder im Filialbetrieb – sie liefern stets eine optimale Kälteleistung. Um den anspruchsvollen Praxisanforderungen mit vielen Türöffnungszyklen standzuhalten, sind Kältesystem und Komponenten optimal aufeinander abgestimmt.

Präzise ProfiLine-Elektronik für Energieeffizienz.
Die leicht bedienbare Elektronik mit voreingestellten Programmen zu Temperaturbereichen und Feuchtigkeitsregulierung erlaubt die gradgenaue Temperatureinstellung. Zudem sorgt sie dafür, dass die Geräte nur nach Bedarf abtauen, was zur guten Energieeffizienz beiträgt. Bei Temperaturabweichungen, etwa durch eine länger offen stehende Tür, gibt die Elektronik optisch und akustisch Alarm und schützt somit die Ware. Die Folientastatur der Elektronik ist schmutzunempfindlich und pflegeleicht.

Kühlgeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter

Kühlgeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung	**BKPv 8470** ProfiLine	**BKPv 6570** ProfiLine
Brutto-/Nutzinhalt	856/677 l	602/365 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	790/980/2120	700/830/2120
Innenmaße in mm (B/T/H)	609/800/1550	410/650/1550
Energieeffizienzklasse [1]	C	D
Energieverbrauch in 365 Tagen	765 kWh	666 kWh
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R 290	R 290
Geräusch-Schallleistung	58 dB(A)	58 dB(A)
Anschlusswert	2.0 A/350 W	2.0 A/250 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Kühlsystem	dynamisch	dynamisch
Abtauverfahren	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–5°C bis +15°C	–5°C bis +15°C
Bäckereinorm	600 × 800 mm	400 × 600 mm
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl
Tür-/Deckelmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Material Innenbehälter	Chrom-Nickel-Stahl	Chrom-Nickel-Stahl
Art der Steuerung	elektronische Steuerung	elektronische Steuerung
Temperaturanzeige	außen digital	außen digital
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Potentialfreier Kontakt	ja	ja
verstellbare Ablageflächen	25	20
Material Ablageflächen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen
Höhe Stellfüße	120–170 mm	120–170 mm
Griff	Griffleiste	Griffleiste
Schloss	vorhanden	vorhanden
Türe selbstschließend	ja	ja
Türanschlag	rechts wechselbar	rechts wechselbar
Isolierung	83–60 mm	83–60 mm
Brutto-/Nettogewicht	176/158 kg	149/132 kg
Zubehör		
Nachrüstsatz Rollen	9590581	9590581
Fußpedalöffner	9590659	9590659
Mehlstaubfilter	9590247	9590247

1 Hinweise zur Verordnung 2015/1094 siehe Seite 04

Gefriergeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter

Gefriergeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung	**BGPv 8470** ProfiLine No Frost	**BGPv 6570** ProfiLine No Frost
Brutto-/Nutzinhalt	856/677 l	602/365 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	790/980/2120	700/830/2120
Innenmaße in mm (B/T/H)	609/800/1550	516/650/1550
Energieeffizienzklasse [1]	C	D
Energieverbrauch in 365 Tagen	1997 kWh	1874 kWh
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R 290	R 290
Geräusch-Schallleistung	60 dB(A)	60 dB(A)
Anschlusswert	4.0 A/350 W	4.0 A/300 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Kühlsystem	dynamisch	dynamisch
Abtauverfahren	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–10°C bis –35°C	–10°C bis –35°C
Bäckereinorm	600 × 800 mm	400 × 600 mm
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl
Tür-/Deckelmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Material Innenbehälter	Chrom-Nickel-Stahl	Chrom-Nickel-Stahl
Art der Steuerung	elektronische Steuerung	elektronische Steuerung
Temperaturanzeige	außen digital	außen digital
Störung: Warnsignal	optisch und akustisch	optisch und akustisch
Potentialfreier Kontakt	ja	ja
Ablageflächen Gefrierteil	25	20
Material Ablageflächen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen
Höhe Stellfüße	120–170 mm	120–170 mm
Griff	Griffleiste	Griffleiste
Schloss	vorhanden	vorhanden
Türe selbstschließend	ja	ja
Türanschlag	rechts wechselbar	rechts wechselbar
Isolierung	83–60 mm	83–60 mm
Brutto-/Nettogewicht	180/161 kg	156/140 kg
Zubehör		
Nachrüstsatz Rollen	9590581	9590581
Fußpedalöffner	9590659	9590659
Mehlstaubfilter	9590247	9590247

1 Hinweise zur Verordnung 2015/1094 siehe Seite 04

Die Vorteile im Überblick

Auswahl von **zwei Luftfeuchtigkeitsbereichen** bei BKv für ideale Lagerbedingungen von beispielsweise Schokolade, Zuckerguss oder Teigrohlingen.

Die **natürlichen Kältemittel R 290** und **R 600a** sind umweltfreundlich und in Verbindung mit leistungsstarken Kompressoren sehr energieeffizient.

Das **Liebherr-Luft-Leitsystem** mit einem hocheffizienten Ventilator sorgt für optimale Kältequalität und reduziert den Energieverbrauch. Der Umluftventilator stoppt bei Türöffnung, was das Ausströmen kalter Luft vermindert und somit zur Energieeffizienz beiträgt.

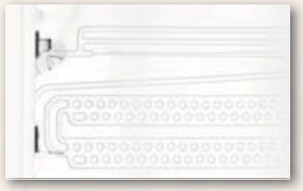
Die **mechanische Steuerung** mit digitaler Temperaturanzeige ist robust und einfach zu bedienen.

Geringer Energieverbrauch durch 60 mm starke Isolation mit Cyclopentan-Schaum (FKW-frei).

Hohe Kälteleistung durch Ausrichtung auf Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +40 °C ermöglicht optimalen Einsatz etwa in heißer Backstube, Konditorei oder Geschäftsfiliale.

Die **10 Paar L-Auflageschienen** im Raster von 25 mm bieten hohe Flexibilität und ermöglichen eine optimale Nutzung des Innenraums.

Die **große Verdampferfläche im Innenraum** lässt Ware schnell abkühlen und sorgt für eine hohe Luftfeuchtigkeit, was die Haltbarkeit der Waren verlängert.



Der aus einem Stück **tiefgezogene Kunststoff-Innenbehälter** mit großen Eckradien ist einfach zu reinigen und ermöglicht perfekte Hygiene.

Der **Türanschlag** ist **wechselbar** (ohne Zusatzteile) und ermöglicht die Anpassung der Geräte an einen Aufstellungsort.

Die als Zubehör erhältlichen, **höhenverstellbaren Füße** (105 mm – 150 mm) gewährleisten eine leichte Reinigung auch unter dem Gerät.

Beim Gefriergerät BG 5040 entsteht beim Türöffnen durch den **Luftaustausch ein Unterdruck** – mit der Folge, dass sich beim wiederholten Öffnen die Türen nur schwer öffnen lassen. Das Druckausgleichsventil im BG 5040 gleicht den Unterdruck schnell aus, wodurch Türen wieder leicht geöffnet werden können.

Smart Frost

Die **energieeffiziente SmartFrost-Technik** (BG 5040) reduziert die Bereifung von Innenraum und Gefriergut, macht Abtauen seltener erforderlich und sorgt für eine gleichmäßige Kühlung.

BKv 5040

Qualität bis ins Detail

Bei professionellen Kühl- und Gefriergeräten sind Qualität und Wirtschaftlichkeit entscheidende Faktoren für den erfolgreichen Einsatz. Mit dem BKv 5040 und dem BG 5040 bietet Liebherr zwei weitere Geräte für die speziellen Anforderungen in Bäckereien und Konditoreien: Die Modelle bieten perfekte Kälteleistung durch eine optimierte Isolation und das dynamische Kühlsystem. Sie sind auf Umgebungstemperaturen von +10 °C bis +40 °C ausgelegt. Dank der Normierung ist auch der Einschub von Blechen (60 cm x 40 cm) möglich. Elektronische Steuerungen sowie fugenlose Innenbehälter gewährleisten eine komfortable Bedienung der Geräte – und leichte Reinigung für perfekte Hygiene in der Backstube.

Bleche nach Norm für den Einsatz in Bäckereien und Konditoreien.
Der Kunststoff-Innenbehälter ist optimal für den Einschub von genormten Bäckereiblechen ausgelegt. Auf den verstellbaren L-Auflageschienen können je nach Gerätegröße Backbleche der Größe 60 cm x 40 cm komfortabel eingeschoben werden.

Ideale Lagerbedingungen.
Mit zwei wählbaren Luftfeuchtigkeitsbereichen bietet der BKv ideale Lagerbedingungen für beispielsweise Schokolade, Zuckerguss oder Teigrohlinge. Somit lagern die Waren immer unter besten Bedingungen und die Qualität bleibt erhalten.

Perfekte Kälteleistung.
Die Geräte sind auf Umgebungstemperaturen von +10°C bis +40°C ausgelegt. Damit eignen sie sich optimal für den Einsatz in einer heißen Backstube oder im Filialbetrieb – sie liefern stets eine optimale Kälteleistung. Um den anspruchsvollen Praxisanforderungen mit vielen Türöffnungszyklen standzuhalten, sind Kältesystem und Komponenten optimal aufeinander abgestimmt.

Stabile L-Auflageschienen.
Die besonders belastbaren Auflageschienen bieten Platz für maximal 22 Bäckereinormbleche (60 cm x 40 cm), auf denen das Kühlgut übersichtlich gelagert werden kann. Zur Grundausstattung der Geräte gehören 10 Paar Auflageschienen. Sie sind im Raster von 25 mm höhenverstellbar und erlauben eine flexible Innenraumnutzung nach Bedarf.

Pflegeleichter Kunststoff-Innenbehälter.
Der aus einem Stück tiefgezogene Kunststoff-Innenbehälter mit großen Eckradien erleichtert die einfache, hygienische Reinigung.

Komfortable Handhabung – Rostentnahme bei 90° Türöffnung.
Zur komfortablen Bedienung bleibt die Tür bei einem Öffnungswinkel von 90° geöffnet. So können größere Warenmengen bequem bestückt oder entnommen werden.

Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche	BKv 5040	BG 5040 (Smart Frost)
Brutto-/Nutzinhalt	491/375 l	491/486 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	750/730/1640	750/730/1640
Innenmaße in mm (B/T/H)	600/540/1410	600/540/1410
Energieeffizienzklasse [1]	D	
Energieverbrauch in 365 Tagen	753 kWh	614 kWh
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R 600a	R 290
Geräusch-Schallleistung	50 dB(A)	52 dB(A)
Anschlusswert	1.5 A/90 W	2.5 A/120 W
Frequenz/Spannung	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Kühlsystem	dynamisch	statisch
Abtauverfahren	automatisch	manuell
Temperaturbereich	+2°C bis +15°C	–9°C bis –26°C
Bäckereinorm	600 × 400 mm	600 × 400 mm
Gehäusematerial/Farbe	Stahl/weiß	Stahl/weiß
Tür-/Deckelmaterial	Stahl	Stahl
Material Innenbehälter	Kunststoff weiß	Kunststoff weiß
Art der Steuerung	mechanische Steuerung	mechanische Steuerung
Temperaturanzeige	außen digital	außen digital
verstellbare Ablageflächen	10	10
Material Ablageflächen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen	Chromnickelstahl-L-Auflageschienen
Griff	Ergonomischer Stangengriff	Ergonomischer Stangengriff
Schloss	vorhanden	vorhanden
Türanschlag	rechts wechselbar	rechts wechselbar
Brutto-/Nettogewicht	86/80 kg	92/86 kg
Zubehör		
Auflageschiene L-Form rechts	9006231	9006231
Auflageschiene L-Form links	9006229	9006229
Rollensockel	9086365	9086365
Stellfüße	9590229	9590229

1 Hinweise zur Verordnung 2015/1094 siehe Seite 04

Kapitel: Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter BKPv/BGPv

Nachrüstsatz Rollen

Die stabilen Rollen (Durchmesser 100 mm) sorgen für eine gute Beweglichkeit des Geräts und erleichtern die Bodenreinigung unter den Geräten. Je zwei Rollen verfügen über eine Feststellbremse. Passend für die Modelle: BKPv und BGPv.

Fußpedalöffner

Das als Zubehör erhältliche Fußpedal erlaubt das bequeme Türöffnen, wenn mal keine Hand frei ist. Passend für die Modelle: BKPv und BGPv.

Mehlstaubfilter

Der Mehlstaubfilter schützt die kältetechnischen Komponenten vor Staubablagerung, beispielsweise durch bemehlte Teiglinge und gewährleistet einen nahezu wartungsfreien Einsatz. Nach dem Einbau kann die integrierte Metallfiltermatte ohne Werkzeug entnommen und gesäubert werden. Reinigung im Geschirrspüler bei 50 °C möglich. Passend für die Modelle: BKPv und BGPv.

Kapitel: Kühl- und Gefriergeräte für Bäckereibleche mit Kunststoff-Innenbehälter BKv/BG

Auflageschienen L-Form

Für die Verwendung von Bäckereinormblechen (60 cm x 40 cm) sind weitere L-Auflageschienen erhältlich. Passend für die Modelle: BKv und BG.

Rollensockel

Der stabile Rollensockel mit einer Höhe von 125 mm erleichtert den Transport, wenn ein Gerät umgestellt werden muss. Seine stabile Ausführung und solide Qualität garantieren eine lange Lebensdauer. Passend für die Modelle: BKv und BG.

Stellfüße

Wo die tägliche Raumhygiene eine wichtige Rolle spielt, bieten die höhenverstellbaren Füße (105-150 mm) ausreichende Bodenfreiheit und gewährleisten, dass die Reinigung auch unter dem Gerät leicht und bequem erfolgen kann. Passend für die Modelle: BKv und BG.

Liebherr-Gewerbegeräte finden Sie überall, wo Service und Beratung großgeschrieben werden: Im Fachgeschäft!

Den Überblick zu allen Liebherr-Geräten finden Sie in unseren Hauptkatalogen. Erhältlich im Handel oder unter home.liebherr.com.

Smarte Kommunikation auf allen Kanälen

Fresh MAG

Tauchen Sie ein in die Frische-Welt von FreshMAG und erfahren Sie von unseren Experten alles rund um unsere Geräte, Lebensmittellagerung, Ernährung, Rezepte und vieles mehr.

WineGuide App

Der schnelle Überblick zu Bordeauxweinen, ihren Produzenten und der richtigen Lagerung.

apps.home.liebherr.com

Hier erfahren Sie, welche App für welches Betriebssystem (Apple, Android, etc.) und welchen Gerätetyp verfügbar ist.

Der Liebherr-Hausgeräte YouTube-Kanal hält hilfreiche und interessante Filme zu den Funktionen der Liebherr Kühl- und Gefriergeräte bereit.

News, Produktvorstellungen und Sonderaktionen finden Sie auf unserer Facebook-Seite, dem Liebherr-Blog, bei Instagram und Pinterest.

socialmedia.home.liebherr.com

Hier erfahren Sie alles über unsere aktuellen SocialMedia-Kanäle.

Änderungen vorbehalten. Aktueller Datenstand siehe home.liebherr.com.
Printed in Germany by raff media group. 7944954-03/11/11.2017

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C010264

Liebherr-Hausgeräte Ochsenhausen GmbH
home.liebherr.com