



Frigoriferi e congelatori  
per panetteria  
2015/2016

**LIEBHERR**

Qualità, Design e Innovazione

# Frigoriferi e congelatori per panetteria e pasticceria

I frigoriferi e i congelatori, nei forni e nelle pasticcerie, devono soddisfare requisiti specifici di settore. Liebherr ha numerose idee innovative per il raffreddamento di materie prime sensibili in grado di facilitare anche il lavoro quotidiano: le teglie di grandezza standard (60 cm x 40 cm e 60 cm x 80 cm) possono essere comodamente inserite nelle stabili guide a L. I vani interni in acciaio al nichel-cromo con grandi raggi angolari consentono di pulire facilmente e di preservare l'igiene in modo particolare, così come i piedini di posizionamento regolabili in altezza permettono di pulire senza fatica sotto le apparecchiature. Tutti i componenti sono di ottima qualità e ciò consente alle apparecchiature di affrontare senza problemi tutte le sfide di una frenetica giornata di lavoro. Dei modelli professionali Liebherr per panetterie e pasticcerie ci si può fidare: 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno.





## Indice

Frigoriferi e congelatori per teglie  
con raffreddamento dinamico e  
vano interno in acciaio inox ..... 08

Frigoriferi e congelatori per teglie  
con raffreddamento dinamico e  
vano interno in plastica ..... 14

Accessori ..... 18

# I buoni motivi per scegliere Liebherr



## Massima performance

Idee innovative su misura per esigenze professionali: i frigoriferi e congelatori Liebherr per panetterie e pasticcerie garantiscono, anche in presenza di condizioni estreme, una perfetta potenza refrigerante. L'utilizzo di modernissimi componenti di raffreddamento, gas refrigeranti ad alto rendimento ed eco-compatibili e di un preciso comando elettronico assicura il mantenimento della qualità e della freschezza di panini, torte e prodotti da forno. L'evaporatore con rivestimento in cataforesi protegge contro le sostanze che producono corrosione, quali sali e fruttosio. Le apparecchiature Liebherr persuadono anche dal punto di vista economico: i costi di esercizio, grazie al basso fabbisogno di energia, sono ridotti in modo persistente.

## Bassi costi di esercizio

Le apparecchiature Liebherr, grazie ai precisi comandi elettronici insieme all'ottimale sistema di raffreddamento, sono molto potenti e hanno consumi energetici particolarmente bassi. A questo risultato contribuisce anche l'elevata densità di isolamento, che impedisce le perdite di freddo in modo efficace; ciò consente di rispettare l'ambiente e contenere i costi energetici e d'esercizio. La pregiata qualità garantisce durata e sicurezza di funzionamento delle apparecchiature.

## Qualità elevata

Le apparecchiature Liebherr sono concepite specialmente per un utilizzo professionale intensivo e sono molto resistenti, hanno materiali di enorme pregio e sono prodotte in modo molto preciso fin nei dettagli. La loro qualità di punta è garantita da test impegnativi. Tutti i componenti elettronici e tecnici di refrigerazione si abbinano tra loro in modo ottimale per garantire la massima funzionalità ed efficienza.

## Facilità di pulizia

Nel settore del commercio e dell'industria l'igiene assume un ruolo particolarmente importante. Per questo motivo le apparecchiature Liebherr dispongono di vani interni in acciaio al nichel-cromo, realizzati mediante imbutitura, senza giunzioni e con grandi raggi che possono essere puliti agevolmente. I comandi elettronici sono ricoperti da una pellicola protettiva e si puliscono con particolare semplicità. Le griglie regolabili in altezza possono essere tolte con facilità per essere pulite. Ruote o piedini regolabili in altezza, a seconda del modello, fanno in modo che anche le superfici d'appoggio sotto le apparecchiature possano essere pulite con facilità.

## Design ed effetto

Potente tecnologia con le migliori forme: per Liebherr, in fase di concepimento del design, è molto importante che le apparecchiature irradiano eleganza e forza. Lo stile, unico al mondo, di Liebherr si caratterizza per i materiali preziosissimi in modo speciale e la forma gradevole delle strutture. Grazie al loro uniforme design le apparecchiature Liebherr sono ben combinabili fra loro e fanno sempre colpo.

## Facilità di utilizzo

Tutti i componenti Liebherr sono controllati, in test e analisi che rispecchiano le esigenze pratiche, l'elevata qualità, l'efficienza e la durata. Vi possiamo garantire pertanto che le nostre apparecchiature per panetterie e pasticcerie hanno bisogno di pochissima manutenzione. Ciò vi consentirà di risparmiare tempo e denaro e di farvi concentrare solamente sulle cose importanti. I modelli Liebherr offrono soluzioni intelligenti anche per quanto riguarda la comodità di utilizzo: il lavoro quotidiano viene così semplificato.

# I vantaggi in sintesi



Gli **evaporatori** e il **sistema di raffreddamento** sono posizionati nella parte superiore dell'apparecchiatura, e ciò **aumenta il volume utile**. Il pannello del vano macchine sollevabile e smontabile garantisce un semplice accesso per le attività di assistenza e pulizia.

**Lo sbrinatorio a gas caldo a basso consumo energetico, controllato secondo necessità**, consente uno sbrinatorio completamente automatico e rapido (ca. 10 minuti). Le oscillazioni di temperatura sono così ridotte, e i prodotti sono conservati in condizioni costanti.

Taluni dispositivi, quali ventilatori ed evaporatori, si trovano al di fuori della cella frigorifera e ciò consente di risparmiare spazio e di **aumentare il volume utile** del vano interno.

**Due ventilatori molto efficienti e a risparmio energetico** consentono di ottenere un'ottima qualità di raffreddamento convogliando l'aria in modo indiretto. Si evita, in questo modo, che l'aria fredda affluisca direttamente sui prodotti.

Il **gas refrigerante naturale R 290** è ecologico e, insieme a potenti compressori, molto efficiente dal punto di vista energetico.

Possibilità di impostare tre zone di umidità dell'aria in modo da creare **condizioni di conservazione ottimali** per prodotti diversi.

**Densità di isolamento con spessore fino a 83 mm** grazie all'utilizzo di una schiuma al ciclopentano senza FC che riduce le perdite di freddo e migliora l'efficienza energetica delle apparecchiature.



**Filtro polvere di farina** facile da pulire che protegge le parti funzionali dai depositi di polvere di farina e polvere aumentando la durata delle apparecchiature (disponibile come accessorio).



**Vano interno in acciaio al nichelcromo, realizzato mediante imbutitura**, con grandi raggi angolari e canale di scarico di ca. 1,9 cm. Nella vaschetta per pulire con semplicità.



Il **pedale di apertura integrato** consente di aprire la porta comodamente e con semplicità (disponibile come accessorio).



Il **condensatore con tubo metallico con filtro estraibile** è concepito per adattarsi perfettamente alle condizioni di panetterie e pasticcerie. La potenza di raffreddamento, con minimi costi di manutenzione, può essere mantenuta per anni.

L'**evaporatore con rivestimento in cataforesi** protegge contro le sostanze molto aggressive che producono corrosione, quali sali e fruttosio, che possono trovarsi all'interno di panetterie e pasticcerie.

I **comandi elettronici precisi** e i pregiati componenti di raffreddamento assicurano un minimo consumo energetico. L'allarme ottico ed acustico di apertura porta e temperatura segnala variazioni indesiderate della temperatura e inutili perdite di freddo.



Il **pannello del vano motore** con il comando elettronico integrato e la porta sono realizzati senza giunture e, pertanto, si puliscono facilmente.

La stabile **maniglia, integrata nella porta**, consente di aprire con facilità e un facile utilizzo.



Nei frigoriferi e nei congelatori si sviluppa, quando si apre la porta, un **effetto ventosa** che rende più faticosa la riapertura. La **valvola di compensazione della pressione** risolve questo problema, poiché riesce a compensare immediatamente la depressione che si determina.

La **guarnizione della porta, che è infilabile**, può essere sostituita rapidamente e con semplicità.



L'incernieratura della porta è reversibile **senza l'aggiunta di ulteriori componenti** e ciò consente di adattare in modo flessibile le apparecchiature al luogo di collocazione.



La **porta con guarnizione magnetica si chiude automaticamente** a partire da un angolo di apertura pari a 60°, impedisce le perdite di freddo e garantisce per i prodotti le condizioni di conservazioni ideali. La porta, per comodità di utilizzo, rimane aperta a una angolatura di 90°.



Le apparecchiature sono concepite per **elevate temperature ambiente** (da +16°C a +43°C) e garantiscono efficienza ed economicità anche in condizioni estreme, come ad es. in forni molto caldi.

I **piedini di posizionamento della serie CNS, regolabili in altezza** tra i 120 e i 170 mm, facilitano la pulizia anche sotto l'apparecchiatura e consentono di ottenere la massima igiene.

BKPv 8470

# Qualità dei dettagli

I frigoriferi e i congelatori Liebherr ProfiLine fabbricati secondo gli standard per le panetterie dispongono di molte dotazioni con comode caratteristiche che rendono l'attività quotidiana meno gravosa: le teglie di grandezza standard (60 cm x 40 cm o 60 cm x 80 cm) possono

essere comodamente inserite e tolte dalle stabili guide a L. L'efficiente sistema di circolazione dell'aria e il preciso comando elettronico consentono di gestire la temperatura in modo preciso e di preservare la perfetta qualità dei prodotti grazie a un raffreddamento costante e uniforme.



## Convogliamento speciale dell'aria, massime possibilità di inserimento.

L'azione del freddo nel vano interno è ottima grazie a due ventilatori molto efficienti e a risparmio energetico che convogliano l'aria in modo indiretto. Si evita in questo modo l'afflusso diretto dell'aria fredda sui prodotti sensibili, il che pregiudicherebbe la qualità di torte, dolci e panini. Per il massimo risparmio le apparecchiature sono normalmente dotate del numero massimo di angoli di appoggio per teglie di grandezza standard.



## Teglie di grandezze standard.

Il vano interno in acciaio al nichel-cromo è stato concepito in modo ottimale per l'inserimento di teglie. Sulle guide a L, che sono regolabili, possono essere comodamente spinte, a seconda della grandezza dell'apparecchiatura, teglie da 60 cm x 40 cm o da 60 cm x 80 cm.

## Ampi intervalli di temperatura per garantire la flessibilità.

Gli intervalli di temperatura possono essere impostati individualmente da -5°C a +15°C e da -10°C a -35°C. Ciò consente una massima flessibilità di regolazione che sarà effettuata in base ai prodotti conservati, garantendo sempre la qualità ideale del freddo.

## Tre zone selezionabili di umidità dell'aria.

Le apparecchiature dispongono di tre zone selezionabili di umidità dell'aria e offrono condizioni ottimali di conservazione per, ad esempio, cioccolato, glasse o impasti. I prodotti, in questo modo, sono sempre conservati alle migliori condizioni preservandone la qualità.

## Comodo funzionamento e pratiche dotazioni.

Per il massimo comfort, le porte restano aperte ad un angolo di apertura di 90°. In questo modo possono essere comodamente inserite e tolte grandi quantità di prodotti. Ad un'angolazione inferiore a 60° le porte si chiudono sempre automaticamente grazie a una guarnizione magnetica: ciò impedisce inutili perdite di freddo. Lo stabile pedale di apertura, disponibile come accessorio, rende più agevole riempire le apparecchiature con le mani occupate. Il vano interno in acciaio al nichel-cromo realizzato mediante imbutitura è stato concepito in modo ottimale per l'inserimento delle teglie. Sulle guide a L, che sono regolabili, possono essere comodamente spinte, a seconda della grandezza dell'apparecchiatura, teglie da 60 cm x 40 cm o da 60 cm x 80 cm. I vani interni sono concepiti con grandi raggi angolari, un canale di scarico di ca. 1,9 cm e sono facili da pulire. L'incernieratura della porta è reversibile per tutte le apparecchiature.



## Adatte per i forni: concepite per elevate temperature ambiente.

Le apparecchiature, grazie alla significativa densità di isolamento e ai componenti utilizzati, possono sopportare senza problemi temperature ambiente da +16°C a +43°C. Sono pertanto particolarmente adatte per essere utilizzate da professionisti e nei forni.



## Incernieratura della porta reversibile.

L'incernieratura della porta è facilmente reversibile senza l'aggiunta di ulteriori componenti. Le apparecchiature, in questo modo, si adattano al meglio al luogo di collocazione.

## Potenza di raffreddamento ottimale – ovunque.

Le apparecchiature sono concepite per temperature ambiente da +16°C a +43°C. Sono pertanto perfettamente adatte per essere utilizzate in caldi forni o presso filiali; forniscono sempre una potenza di raffreddamento ottimale. Per poter affrontare le esigenti necessità quotidiane (ripetute aperture delle porte), il sistema di raffreddamento e i componenti si abbinano tra loro in modo ottimale.

## Gas caldo efficiente dal punto di vista energetico.

Lo sbrinamento avviene con minore frequenza ed è più rapido: l'apparecchiatura lo effettua solo in caso di necessità poiché il dispositivo di comando elettronico calcola i cicli di sbrinamento ottimali. Il gas caldo a risparmio energetico riduce il tempo di sbrinamento da ca. 30 a ca. 10 minuti con un minimo aumento della temperatura nell'apparecchiatura. Un aspetto positivo per la qualità dei generi alimentari è la circostanza che non sono esposti ad alcuna inutile oscillazione di temperatura.



## Preciso comando elettronico ProfiLine per l'efficienza energetica.

Il comando elettronico facile da utilizzare con programmi preinstallati per gli intervalli di temperatura e il controllo dell'umidità consente di impostare le temperature in modo preciso. Inoltre fa in modo che lo sbrinamento nelle apparecchiature avvenga solo in caso di necessità, e ciò ne aumenta l'efficienza energetica. In caso di scostamento delle temperature, dovute ad esempio all'apertura prolungata di una porta, il comando elettronico emette un allarme ottico e acustico proteggendo così i prodotti. La tastiera a membrana del comando elettronico non trattiene lo sporco ed è facile da pulire.

## Frigoriferi per teglie con raffreddamento dinamico e vani interni in acciaio inox



## Congelatori per teglie con raffreddamento dinamico e vani interni in acciaio inox



### Frigoriferi per teglie con raffreddamento dinamico

	<b>BKPv 8470</b> ProfiLine	<b>BKPv 6570</b> ProfiLine
<b>Volume lordo</b>	856 l	601 l
<b>Dimensioni esterne in mm (L/P/A)</b>	790/980/2150	700/830/2150
<b>Dimensioni interne in mm (L/P/A)</b>	623/800/1550	510/650/1550
<b>Consumo energetico in 24 ore</b>	1,474 kWh	0,912 kWh
<b>Informazioni generali</b>		
Sistema di raffreddamento	ventilato	ventilato
Sbrinamento	automatico	automatico
Intervallo della temperatura	da -5°C a +15°C	da -5°C a +15°C
Apparecchi per panetteria e pasticceria	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Materiale del corpo esterno/colore	acciaio inox/acciaio inox	acciaio inox/acciaio inox
Materiale porta-coperchio/colore	acciaio inox	acciaio inox
Materiale vano interno	acciaio al nichel-cromo	acciaio al nichel-cromo
Tipo di comando	elettronico	elettronico
Display della temperatura	digitale esterno	digitale esterno
Segnale di allarme	ottico ed acustico	ottico ed acustico
Contatto a potenziale zero	sì	sì
Griglie regolabili di appoggio	25	20
Materiale griglie di appoggio	guide ad L in acciaio al nichel-cromo	guide ad L in acciaio al nichel-cromo
Altezza piedini di posizionamento	120–170 mm	120–170 mm
Maniglia	maniglia integrata	maniglia integrata
Serratura	di serie	di serie
Porta a chiusura automatica	sì	sì
Battuta della porta	cerniera destra/reversibile	cerniera destra/reversibile
Isolamento	83–60 mm	83–60 mm
Peso lordo/netto	181/162 kg	154/137 kg
Classe climatica	T (5)	T (5)
Rumorosità (potenza sonora)	58 dB(A)	58 dB(A)
Gas refrigerante	R 290	R 290
Potenza massima assorbita	2.0 A/250 W	2.0 A/250 W
Frequenza/tensione	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
<b>Anche disponibile nel colore bianco</b>		<b>BKPv 6520</b>
<b>Accessori ordinabili separatamente</b>		
Guida a L a destra	9000968	9452689
Guida a L a sinistra	9000969	9452691
Set di ruote	9590581	9590581
Pedale apertura porta	9590659	9590659
Filtro polvere di farina	9590247	9590247

### Congelatori per teglie con raffreddamento dinamico

	<b>BGPv 8470</b> ProfiLine	<b>BGPv 6570</b> ProfiLine
<b>Volume lordo</b>	856 l	601 l
<b>Dimensioni esterne in mm (L/P/A)</b>	790/980/2150	700/830/2150
<b>Dimensioni interne in mm (L/P/A)</b>	623/800/1550	510/650/1550
<b>Consumo energetico in 24 ore</b>	5,328 kWh	4,509 kWh
<b>Informazioni generali</b>		
Sistema di raffreddamento	ventilato	ventilato
Sbrinamento	automatico	automatico
Intervallo della temperatura	da -10°C a -35°C	da -10°C a -35°C
Apparecchi per panetteria e pasticceria	600 x 800 mm	400 x 600 mm
Materiale del corpo esterno/colore	acciaio inox/acciaio inox	acciaio inox/acciaio inox
Materiale porta-coperchio/colore	acciaio inox	acciaio inox
Materiale vano interno	acciaio al nichel-cromo	acciaio al nichel-cromo
Tipo di comando	elettronico	elettronico
Display della temperatura	digitale esterno	digitale esterno
Segnale di allarme	ottico ed acustico	ottico ed acustico
Contatto a potenziale zero	sì	sì
Griglie di appoggio vano congelatore	25	20
Materiale griglie di appoggio	guide ad L in acciaio al nichel-cromo	guide ad L in acciaio al nichel-cromo
Altezza piedini di posizionamento	120–170 mm	120–170 mm
Maniglia	maniglia integrata	maniglia integrata
Serratura	di serie	di serie
Porta a chiusura automatica	sì	sì
Battuta della porta	cerniera destra/reversibile	cerniera destra/reversibile
Isolamento	83–60 mm	83–60 mm
Peso lordo/netto	202/170 kg	164/148 kg
Classe climatica	T (5)	T (5)
Rumorosità (potenza sonora)	60 dB(A)	60 dB(A)
Gas refrigerante	R 290	R 290
Potenza massima assorbita	4.0 A/600 W	4.0 A/600 W
Frequenza/tensione	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
<b>Anche disponibile nel colore bianco</b>		<b>BGPv 6520</b>
<b>Accessori ordinabili separatamente</b>		
Guida a L a destra	9000968	9452689
Guida a L a sinistra	9000969	9452691
Set di ruote	9590581	9590581
Pedale apertura porta	9590659	9590659
Filtro polvere di farina	9590247	9590247

# I vantaggi in sintesi

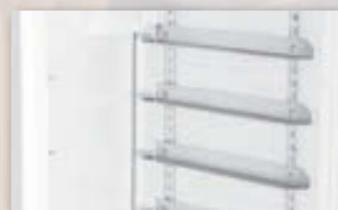


La possibilità di scegliere tra **due zone di umidità**, nel modello BKv, consente di avere le condizioni ideali di conservazione per, ad esempio, cioccolato, glasse o impasti.

Il **sistema di distribuzione dell'aria Liebherr**, dotato di un ventilatore molto efficiente, consente di ottenere un'ottima qualità dell'aria e di ridurre il consumo energetico. Il ventilatore di ricircolo dell'aria si blocca quando la porta è aperta; in questo modo non fuoriesce aria fredda e l'efficienza energetica migliora.



**Consumi energetici ridotti** al minimo grazie all'utilizzo di una schiuma al ciclopentano (senza FC) con densità di isolamento di spessore pari a 60 mm.



Le **10 paia di guide a L** in intervalli di 25 mm consentono di avere un'elevata flessibilità e di utilizzare il vano interno in modo ottimale.



Il **vano interno in plastica realizzato mediante imbutitura** con un pezzo unico, dotato di grandi raggi angolari, è facile da pulire e consente di realizzare un'igiene perfetta.



I **pedini regolabili in altezza** (105 mm – 150 mm), disponibili come accessori, consentono di pulire con semplicità anche sotto l'apparecchiatura.



I **gas refrigeranti naturali R 290 e R 600a** sono ecologici e, insieme a potenti compressori, sono molto efficienti dal punto di vista energetico.

Il **comando meccanico** con display digitale della temperatura è robusto e facile da utilizzare.

L'**elevata potenza di raffreddamento** ottenibile grazie all'adattamento delle temperature ambiente da +16°C a +43°C ne consente l'impiego ottimale in caldi forni, pasticcerie o filiali.

L'**estesa superficie dell'evaporatore nel vano interno** fa in modo che la temperatura dei prodotti si abbassi rapidamente mantenendo un'elevata umidità; ciò ne aumenta i tempi di conservazione.

L'incernieratura della porta è **reversibile** (senza aggiunta di ulteriori componenti) e ciò consente di adattare in modo flessibile le apparecchiature al luogo di collocazione.

Quando si apre la porta di un congelatore BG 5040 si determina, a causa del **ricambio dell'aria, un effetto ventosa**, con la conseguenza che la riapertura diventa faticosa. La valvola di compensazione della pressione nel BG 5040 bilancia rapidamente l'effetto ventosa e, in questo modo, le porte possono essere nuovamente aperte con rapidità.

Smart  
Frost

La tecnologia **SmartFrost** (BG 5040) ad **efficienza energetica** riduce la formazione di brina nel vano interno e sui surgelati, consente di sbrinare con minor frequenza e di ottenere un raffreddamento omogeneo.

BKv 5040

# Qualità dei dettagli

La qualità e l'economicità rappresentano, nei frigoriferi e nei congelatori professionali, fattori fondamentali per un utilizzo vincente. Liebherr, con il BKv 5040 e il BG 5040, offre due ulteriori apparecchiature per le speciali esigenze di panetterie e pasticcerie: i modelli, grazie a un isolamento ottimizzato e al sistema di raffreddamento dinamico, offrono la perfetta potenza di raffreddamento. Sono concepiti per temperature ambiente da +16°C a +43°C. Sono costruiti in modo standardizzato e ciò consente l'inserimento delle teglie (60 cm x 40 cm). Il comando elettronico così come il vano interno senza giunture assicurano un comodo utilizzo delle apparecchiature; si puliscono in modo semplice e ciò garantisce la perfetta igiene dei forni.



### Teglie standard per utilizzo in panetterie e pasticcerie.

Il vano interno in plastica è stato concepito per poter inserire in modo ottimale teglie di grandezza standard. Sulle guide a L, che sono regolabili, possono essere comodamente spinte, a seconda della grandezza dell'apparecchiatura, teglie della grandezza di 60 cm x 40 cm.

### Condizioni di conservazione ideali.

Il modello BKv, che da la possibilità di scegliere tra due zone di umidità, consente di avere le condizioni ideali di conservazione, ad es., per cioccolato, glasse o impasti. I prodotti, in questo modo, sono sempre conservati alle migliori condizioni preservandone la qualità.

### Perfetta potenza di raffreddamento.

Le apparecchiature sono concepite per temperature ambiente da +16°C a +43°C. Sono pertanto perfettamente adatte per essere utilizzate in caldi forni o presso filiali; forniscono sempre una potenza di raffreddamento ottimale. Per poter affrontare le esigenti necessità quotidiane (ripetute aperture delle porte), il sistema di raffreddamento e i componenti si abbinano tra loro in modo ottimale.

### Stabili guide a L.

Le guide, in grado di sopportare pesi significativi, offrono spazio per massimo 22 teglie di grandezza standard (60 cm x 40 cm), sulle quali possono essere conservati gli alimenti in modo visibile. Fanno parte della dotazione di base delle apparecchiature 10 paia di guide. Sono regolabili in altezza a intervalli di 25 mm e consentono di utilizzare il vano interno in modo flessibile in base ai bisogni.

### Vano interno in plastica facile da pulire.

Il vano interno in plastica realizzato mediante imbutitura con un pezzo unico, dotato di grandi raggi angolari, consente di pulire in modo semplice e igienico con maggiore facilità.



### Comodo funzionamento – le teglie si possono estrarre ad un angolo di apertura della porta di 90°.

Per garantire il massimo comfort, la porta resta aperta ad un angolo di apertura di 90°. In questo modo possono essere comodamente inserite e tolte grandi quantità di prodotti.



### Frigoriferi e congelatori per teglie con raffreddamento dinamico

#### Volume lordo/utile

#### Dimensioni esterne in mm (L/P/A)

#### Dimensioni interne in mm (L/P/A)

#### Consumo energetico in 24 ore

#### Informazioni generali

Sistema di raffreddamento

Sbrinamento

Intervallo della temperatura

Apparecchi per panetteria e pasticceria

Materiale del corpo esterno/colore

Materiale porta-coperchio/colore

Materiale vano interno

Tipo di comando

Display della temperatura

Griglie regolabili di appoggio

Materiale griglie di appoggio

Maniglia

Serratura

Battuta della porta

Peso lordo/netto

Classe climatica

Rumorosità (potenza sonora)

Gas refrigerante

Potenza massima assorbita

Frequenza/tensione

#### Accessori ordinabili separatamente

Guida a L a destra

Guida a L a sinistra

Piano d'appoggio con ruote

Piedini di posizionamento

### BKv 5040

491/466 l

750/730/1640

600/540/1410

0,983 kWh

ventilato

automatico

da +2°C a +15°C

600 x 400 mm

acciaio/bianco

acciaio

PS termoformato ad uso alimentare

elettromeccanico

digitale esterno

10

guide ad L in acciaio al nichel-cromo

maniglia tubolare

di serie

cerniera destra/reversibile

87/81 kg

T (5)

50 dB(A)

R 600a

1.5 A/150 W

50 Hz/220-240V~

9452675

9452673

9086365

9590235

### BG 5040

491/486 l

750/730/1640

600/540/1410

1,681 kWh

statico

manuale

da -9°C a -26°C

600 x 400 mm

acciaio/bianco

acciaio

PS termoformato ad uso alimentare

elettromeccanico

digitale esterno

10

guide ad L in acciaio al nichel-cromo

maniglia tubolare

di serie

cerniera destra/reversibile

94/88 kg

T (5)

52 dB(A)

R 290

2.5 A/320 W

50 Hz/220-240V~

9452675

9452673

9086365

9590235

## Accessori

### Capitolo: Frigoriferi e congelatori per teglie con raffreddamento dinamico e vano interno in acciaio inox BKPv/BGPv

#### Guide a forma di L

Per poter utilizzare teglie di grandezza standard sono disponibili altre guide a L. Adatto per i modelli BKPv e BGPv.



#### Set di ruote

Le stabili ruote (diametro 100 mm) consentono una buona mobilità dell'apparecchiatura e di pulire il pavimento sottostante senza affaticarsi. Per ogni due ruote è predisposto un freno di stazionamento. Adatto per i modelli BKPv e BGPv.



#### Pedale di apertura

Il pedale di apertura, disponibile come accessorio, consente di aprire comodamente la porta quando le mani sono occupate. Adatto per i modelli BKPv e BGPv.



#### Filtro polvere di farina

Il filtro polvere di farina protegge i componenti tecnici di refrigerazione dai depositi di polvere causati ad esempio dalla farina dei panini, e ne assicura un utilizzo praticamente senza manutenzioni. La stuoietta metallica integrata che funziona da filtro, dopo il montaggio, può essere tolta senza l'utilizzo di strumenti e pulita. È possibile lavarla nella lavastoviglie a 50°C. Adatto per i modelli BKPv e BGPv.



### Capitolo: Frigoriferi e congelatori per teglie con raffreddamento dinamico e vano interno in plastica BKv/BG

#### Guide a L

Per poter utilizzare teglie di grandezza standard (60 cm x 40 cm) sono disponibili altre guide a L. Adatti per i modelli BKv e BG.



#### Piano d'appoggio con ruote

Lo stabile piano d'appoggio con ruote dell'altezza di 125 mm semplifica il trasporto quando deve essere modificata la collocazione di un'apparecchiatura. La stabile costruzione e la solida qualità ne garantiscono la durata. Adatti per i modelli BKv e BG.



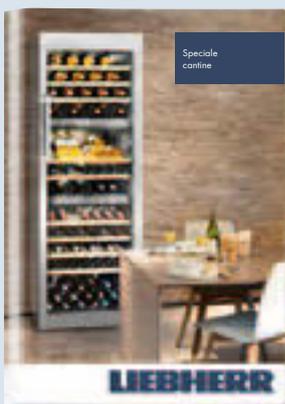
#### Piedini di posizionamento

Quando l'igiene quotidiana degli spazi è molto importante i piedini di posizionamento regolabili in altezza (105 – 150 mm) consentono di tenere libero il pavimento per poter pulire sotto l'apparecchiatura in modo semplice e comodo. Adatti per i modelli BKv e BG.



# Potrete trovare le apparecchiature professionali Liebherr ovunque dove servizio e consulenza sono particolarmente importanti: in negozi specializzati!

Nei nostri cataloghi principali potrete trovare una panoramica generale di tutte le apparecchiature Liebherr. Disponibile in commercio o alla pagina [www.liebherr.com](http://www.liebherr.com).



## App interessanti



### Media App

Scaricate velocemente e facilmente tutti i cataloghi e i video sul vostro tablet per accedervi in ogni occasione, anche offline.



### WineGuide App

Una panoramica sui vini Bordeaux e sui loro produttori. Offre anche informazioni sui metodi di conservazione.



[apps.home.liebherr.com](http://apps.home.liebherr.com)

Scoprite quali applicazioni sono disponibili per i vari dispositivi e sistemi operativi (Apple, Android, ecc.).



Il canale YouTube di Liebherr-Hausgeräte offre interessanti e utili video che mostrano le tecnologie e i vantaggi delle apparecchiature Liebherr.



Potrete trovare le news, la presentazione dei prodotti e le promozioni speciali sulla nostra pagina Facebook, sul blog Liebherr e su Twitter.



[socialmedia.home.liebherr.com](http://socialmedia.home.liebherr.com)

Scoprite i nostri canali social.

Con riserva di modifiche. Stampato in Germania a cura di Schirmer Medien. 794.4249-00/1/06.2015

