

Профессиональные  
холодильные и морозильные  
шкафы для хлебопечения  
2018



# LIEBHERR

Качество, дизайн и инновации

# Холодильные и морозильные шкафы для хлебопекарен и кондитерских цехов

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



## Общие условия

С целью снижения потребления энергии в странах Европейского союза и поддержки продаж энергоэффективных устройств Европейская комиссия 1 июля 2016 года опубликовала регламент 2015/1094 „Маркировка потребления энергии профессиональным холодильным и морозильным оборудованием“ и 2015/1095 „Требования к экологически чистым конструкциям профессиональных холодильных и морозильных шкафов“.

Начиная с этого времени, устройства, предназначенные для хранения пищевых продуктов в коммерческой среде, должны иметь маркировку энергоэффективности.

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

# Измерения

## Этикетка энергетической эффективности для ЕС

## Определение климатических классов

Климатический класс 3 (низкая мощность холодильного шкафа):

Температура окружающей среды от +10 °C до + 25 °C,  
60% относительная влажность

### Климатический класс 4:

Температура окружающей среды от +10 °C до + 30 °C,  
60% относительная влажность

Климатический класс 5 (высокая мощность холодильного шкафа):

Температура окружающей среды от +10 °С до + 40 °С,  
40% относительная влажность

Климатический класс, указанный на этикетке энергетической эффективности, представляет собой максимальную температуру окружающей среды в месте установки прибора. При этой температуре будут соблюдаться климатические условия хранения продуктов.

Энергопотребление / полезный объем

Энергопотребление измеряется у всех соответствующих приборов, при климатическом классе 4 (+30 °C / 55% относительная влажность), независимо от указанного на приборе.

Измерение потребления энергии регулируется стандартом EN 16825, а также регламентом 2015/1094/EU. Полезный объем определяется в соответствии со стандартом EN 16825.

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

04

# Этикетка энергетической эффективности для ЕС

Действительна с 1 июля 2016 (А до G)



Этикетка энергетической эффективности будет расширена до класса A+++ с 1 июля 2019 года.

# Содержание

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

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

Аксессуары \_\_\_\_\_ 18

# Шесть причин, после которых Вы отдадите предпочтение оборудованию Liebherr



## Высочайшая эффективность

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

## Низкие эксплуатационные расходы

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

## Надежность и качество

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

## Удобство чистки

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

## Привлекательный дизайн

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

## Удобство обслуживания

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

# Обзор инноваций



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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

С помощью режимов суперохлаждение и суперзамораживание можно в кратчайшие сроки охладить (макс. за 1 ч, зависит от количества) различные продукты питания. Что весьма кстати, если продукты находятся с максимально допустимой температурой, например, после доставки.



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

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

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



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

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



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

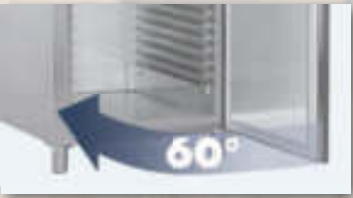
**Вставной уплотнитель** двери можно быстро и просто заменить.



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



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



Оборудование рассчитано на эксплуатацию при **высоких температурах окружающей среды** (от +10°C до +40°C) и гарантирует эффективность и экономичность, например, в условиях горячего пекарного цеха.

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

BKРv 8470

# Качество во всем, вплоть до мельчайших деталей



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



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

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

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

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

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

**Удобное управление и практичное оснащение.**  
Для большего удобства двери остаются открытыми под углом 90°. Это позволяет размещать и извлекать большее количество товаров. При угле менее 60° двери закрываются автоматически, что позволяет избежать излишней потери холода. При помощи прочной педали, предлагаемой дополнительно в качестве аксессуара, дверь можно легко открыть, даже если заняты руки. Цельный внутренний корпус из хромоникелевой стали сконструирован специально для установки пекарских противней. Регулируемые по высоте опорные L-образные шины предназначены для пекарских противней размером 60 см x 40 см или 60 см x 80 см в зависимости от модели оборудования. Внутренний корпус их хромоникелевой стали не имеет швов и стыков, а в основании корпуса предусмотрено сливное отверстие диаметром 19 мм (¾") для более удобной чистки. Все модели оснащены перенавешиваемыми дверными петлями.



**Пригодны для пекарных цехов: безотказная эксплуатация при высоких температурах окружающей среды.**  
Благодаря высокоэффективной изоляции и используемым компонентам наше оборудование работает безотказно даже при температурах окружающей среды от +10 °C до + 40 °C. Оно оптимально подходит для профессионального использования, в том числе для установки в пекарских цехах.



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



**Оптимальная холодопроизводительность.**  
Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +10 °C до +40 °C. Будь то горячий пекарский цех или булочная – оптимальная холодопроизводительность остается неизменной. Чтобы соответствовать высоким эксплуатационным требованиям в условиях частого открывания двери, все элементы системы охлаждения отлажены, как в часовом механизме.



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



| Холодильные шкафы для хлебопечения с динамическим охлаждением | BKPv 8470 ProfiLine                             | BKPv 6570 ProfiLine                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Общий / полезный объем                                        | 856/677 л                                       | 602/365 л                                       |
| Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)                                  | 790/980/2120                                    | 700/830/2120                                    |
| Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)                                | 609/800/1550                                    | 410/650/1550                                    |
| Класс энергопотребления <sup>1</sup>                          | <C>                                             | <D>                                             |
| Потребление энергии за год                                    | 765 кВт.ч                                       | 666 кВт.ч                                       |
| Климатический класс                                           | 5                                               | 5                                               |
| Хладагент                                                     | R 290                                           | R 290                                           |
| Уровень шума                                                  | 58 дБ(А)                                        | 58 дБ(А)                                        |
| Установленная мощность                                        | 2.0 А/350 Вт                                    | 2.0 А/250 Вт                                    |
| Частота/напряжение                                            | 50 Гц/220–240В~                                 | 50 Гц/220–240В~                                 |
| Система охлаждения                                            | Динамическая                                    | Динамическая                                    |
| Метод размораживания                                          | Автоматический                                  | Автоматический                                  |
| Диапазон температур                                           | от –5°C до +15°C                                | от –5°C до +15°C                                |
| Противень пекарский стандартный                               | 600 × 800 мм                                    | 400 × 600 мм                                    |
| Материал/цвет корпуса                                         | Нерж. сталь/нерж. сталь                         | Нерж. сталь/нерж. сталь                         |
| Материал двери/крышки                                         | Нерж. сталь                                     | Нерж. сталь                                     |
| Материал отделки внутреннего корпуса                          | Хромоникелевая сталь                            | Хромоникелевая сталь                            |
| Тип управления                                                | Электронное управление                          | Электронное управление                          |
| Индикатор температуры                                         | Наружный цифровой                               | Наружный цифровой                               |
| Сигнализация                                                  | Оптическая и акустическая                       | Оптическая и акустическая                       |
| Беспотенциальный контакт                                      | Да                                              | Да                                              |
| Количество полок                                              | 25                                              | 20                                              |
| Материал полок                                                | Направляющие L-образные из хромоникелевой стали | Направляющие L-образные из хромоникелевой стали |
| Высота регулируемых ножек                                     | 120–170 мм                                      | 120–170 мм                                      |
| Ручка                                                         | Ручка-профиль                                   | Ручка-профиль                                   |
| Замок                                                         | Встроенный                                      | Встроенный                                      |
| Двери самозакрывающиеся                                       | Да                                              | Да                                              |
| Сторона открывания двери                                      | Правая, перенавешиваемая                        | Правая, перенавешиваемая                        |
| Изоляция                                                      | 83–60 мм                                        | 83–60 мм                                        |
| Вес брутто/нетто                                              | 176/158 кг                                      | 149/132 кг                                      |
| В наличии также белого цвета                                  | BKPv 8420                                       | BKPv 6520                                       |
| Аксессуары                                                    |                                                 |                                                 |
| Комплект роликов                                              | 9590581                                         | 9590581                                         |
| Педаль для открывания                                         | 9590659                                         | 9590659                                         |
| Фильтр для улавливания мучной пыли                            | 9590247                                         | 9590247                                         |



| Морозильные шкафы для хлебопечения с динамическим охлаждением | BGPv 8470 ProfiLine                             | BGPv 6570 ProfiLine                             |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Общий / полезный объем                                        | 856/677 л                                       | 602/365 л                                       |
| Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)                                  | 790/980/2120                                    | 700/830/2120                                    |
| Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)                                | 609/800/1550                                    | 516/650/1550                                    |
| Класс энергопотребления <sup>1</sup>                          | <C>                                             | <D>                                             |
| Потребление энергии за год                                    | 1997 кВт.ч                                      | 1874 кВт.ч                                      |
| Климатический класс                                           | 5                                               | 5                                               |
| Хладагент                                                     | R 290                                           | R 290                                           |
| Уровень шума                                                  | 60 дБ(А)                                        | 60 дБ(А)                                        |
| Установленная мощность                                        | 4.0 А/350 Вт                                    | 4.0 А/300 Вт                                    |
| Частота/напряжение                                            | 50 Гц/220–240В~                                 | 50 Гц/220–240В~                                 |
| Система охлаждения                                            | Динамическая                                    | Динамическая                                    |
| Метод размораживания                                          | Автоматический                                  | Автоматический                                  |
| Диапазон температур                                           | от –10°C до –35°C                               | от –10°C до –35°C                               |
| Противень пекарский стандартный                               | 600 × 800 мм                                    | 400 × 600 мм                                    |
| Материал/цвет корпуса                                         | Нерж. сталь/нерж. сталь                         | Нерж. сталь/нерж. сталь                         |
| Материал двери/крышки                                         | Нерж. сталь                                     | Нерж. сталь                                     |
| Материал отделки внутреннего корпуса                          | Хромоникелевая сталь                            | Хромоникелевая сталь                            |
| Тип управления                                                | Электронное управление                          | Электронное управление                          |
| Индикатор температуры                                         | Наружный цифровой                               | Наружный цифровой                               |
| Сигнализация                                                  | Оптическая и акустическая                       | Оптическая и акустическая                       |
| Беспотенциальный контакт                                      | Да                                              | Да                                              |
| Количество полок                                              | 25                                              | 20                                              |
| Материал полок                                                | Направляющие L-образные из хромоникелевой стали | Направляющие L-образные из хромоникелевой стали |
| Высота регулируемых ножек                                     | 120–170 мм                                      | 120–170 мм                                      |
| Ручка                                                         | Ручка-профиль                                   | Ручка-профиль                                   |
| Замок                                                         | Встроенный                                      | Встроенный                                      |
| Двери самозакрывающиеся                                       | Да                                              | Да                                              |
| Сторона открывания двери                                      | Правая, перенавешиваемая                        | Правая, перенавешиваемая                        |
| Изоляция                                                      | 83–60 мм                                        | 83–60 мм                                        |
| Вес брутто/нетто                                              | 180/161 кг                                      | 156/140 кг                                      |
| В наличии также белого цвета                                  | BGPv 8420                                       | BGPv 6520                                       |
| Аксессуары                                                    |                                                 |                                                 |
| Комплект роликов                                              | 9590581                                         | 9590581                                         |
| Педаль для открывания                                         | 9590659                                         | 9590659                                         |
| Фильтр для улавливания мучной пыли                            | 9590247                                         | 9590247                                         |

# Обзор инноваций



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

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



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



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



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



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



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

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

**Высокая холодопроизводительность** оборудования, ориентированная на эксплуатацию при температурах окружающей среды от +10°C до +40°C, остается неизменной не только в кондитерской или булочной, но и в условиях горячего пекарского цеха.

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



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



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

Smart Frost

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

# Качество во всем, вплоть до мельчайших деталей

Решающие факторы успешного использования холодильных и морозильных шкафов в профессиональной сфере – это качество и рентабельность. Модели BKv 5040 и BG 5040, разработанные Liebherr, отвечают высоким требованиям хлебопекарен и кондитерских цехов. Эти модели обеспечивают отличную холодопроизводительность благодаря оптимальной изоляции и динамической системе охлаждения. Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +10°C до +40°C. Согласно принципу стандартизации в шкафах можно устанавливать также пекарские противни размером 60 см x 40 см. Электронная система, а также внутренний корпус без стыков и швов гарантируют удобное управление оборудованием и легкую чистку для обеспечения гигиены в пекарнях.



**Стандартные пекарские противни для хлебопекарен и кондитерских цехов.**  
Внутренний корпус из пластика сконструирован специально для установки стандартных пекарских противней. Регулируемые по высоте опорные L-образные направляющие предназначены для пекарских противней размером 60 см x 40 см в зависимости от модели оборудования.

### Идеальные условия хранения.

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

### Отличная холодопроизводительность.

Оборудование предназначено для эксплуатации при температурах окружающей среды от +10°C до +40°C. Будь то горячий пекарский цех или булочная – оптимальная холодопроизводительность остается неизменной. Чтобы соответствовать высоким эксплуатационным требованиям в условиях частого открывания двери, все элементы системы охлаждения отлажены, как в часовом механизме.

### Прочные L-образные направляющие.

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

### Гигиеничный внутренний корпус из пластика.

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



**Удобство эксплуатации – полки легко извлекаются даже при открытии двери под углом 90°.**  
Для большего удобства дверь остаётся открытой при угле 90°. Это позволяет размещать и извлекать большее количество товаров.



## Холодильные и морозильные шкафы для хлебопечения

|                                      |
|--------------------------------------|
| Общий / полезный объем               |
| Наружные размеры, мм (Ш/Г/В)         |
| Внутренние размеры, мм (Ш/Г/В)       |
| Класс энергопотребления <sup>1</sup> |
| Потребление энергии за год           |
| Климатический класс                  |
| Хладагент                            |
| Уровень шума                         |
| Установленная мощность               |
| Частота / напряжение                 |
| Система охлаждения                   |
| Метод размораживания                 |
| Диапазон температур                  |
| Противень пекарский стандартный      |
| Материал / цвет корпуса              |
| Материал двери / крышки              |
| Материал отделки внутреннего корпуса |
| Тип управления                       |
| Индикатор температуры                |
| Количество полок                     |
| Материал полок                       |
| Ручка                                |
| Замок                                |
| Сторона открывания двери             |
| Вес брутто / нетто                   |

### Аксессуары

|                                        |
|----------------------------------------|
| Направляющая L-образная правосторонняя |
| Направляющая L-образная левосторонняя  |
| Основание с роликами                   |
| Ножки регулируемые                     |

### BKv 5040

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| 491 / 375 л                                     |
| 750 / 730 / 1640                                |
| 600 / 540 / 1410                                |
| <D>                                             |
| 753 кВт.ч                                       |
| 5                                               |
| R 600a                                          |
| 50 дБ(А)                                        |
| 1.5 А / 90 Вт                                   |
| 50 Гц / 220 – 240В~                             |
| Динамическая                                    |
| Автоматический                                  |
| от +2°C до +15°C                                |
| 600 × 400 мм                                    |
| Сталь / белый                                   |
| Сталь                                           |
| Пластик, белый                                  |
| Механическое управление                         |
| Наружный цифровой                               |
| 10                                              |
| Направляющие L-образные из хромоникелевой стали |
| Эргономичная ручка-рейлинг                      |
| Встроенный                                      |
| Правая, перенавешиваемая                        |
| 86 / 80 кг                                      |

### BG 5040

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| 491 / 486 л                                     |
| 750 / 730 / 1640                                |
| 600 / 540 / 1410                                |
|                                                 |
| 614 кВт.ч                                       |
| 5                                               |
| R 290                                           |
| 52 дБ(А)                                        |
| 2.5 А / 120 Вт                                  |
| 50 Гц / 220 – 240В~                             |
| Статическая                                     |
| Ручной                                          |
| от –9°C до –26°C                                |
| 600 × 400 мм                                    |
| Сталь / белый                                   |
| Сталь                                           |
| Пластик, белый                                  |
| Механическое управление                         |
| Наружный цифровой                               |
| 10                                              |
| Направляющие L-образные из хромоникелевой стали |
| Эргономичная ручка-рейлинг                      |
| Встроенный                                      |
| Правая, перенавешиваемая                        |
| 92 / 86 кг                                      |

Smart Frost

Аксессуары

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

Дополнительный комплект роликов

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



Педаль для открывания

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



Фильтр для улавливания мучной пыли

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



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

Направляющие L-образные

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



Основание с роликами

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



Ножки регулируемые

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

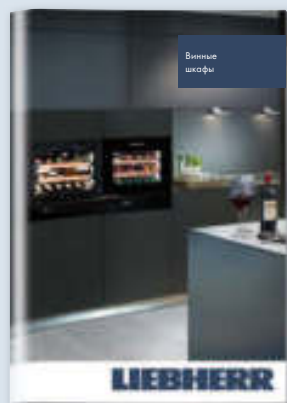


# Оборудование Liebherr для профессионального применения

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

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

Эта информация доступна у официальных дилеров в печатном виде и на веб-сайте [home.liebherr.com](http://home.liebherr.com) в формате PDF.



## Мобильные приложения и сообщества



Узнайте больше о правильном хранении продуктов, посетив наш ресурс о здоровом питании FreshMAG: [blog.liebherr.com/holodilniki/ru](http://blog.liebherr.com/holodilniki/ru)



### WineGuide App

Краткий обзор вин и их производителей плюс информация о хранении.

Оставайтесь в курсе новостей о холодильной технике Liebherr, подписавшись на наши страницы в социальных медиа:



/ LiebherrHolodilniki  
 / LiebherrHausgeraete

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



Чтобы проверить, доступно ли приложение для вашего устройства на платформах Apple, Android и т.д., используйте ссылку или QR-код: [apps.home.liebherr.com](http://apps.home.liebherr.com)

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