

Hladilniki in zamrzovalniki za pekarne in slaščičarne

V pekarnah in slaščičarnah morajo hladilniki in zamrzovalniki izpolnjevati posebne, za to panogo specifične zahteve. Za zagotovitev zanesljivega hlajenja občutljivih naravnih sestavin vključuje Liebherr mnoge inovativne ideje, ki hkrati poenostavljajo vsakodnevne delovne procese: notranja oprema je zasnovana za uporabo Euronorm pekarniških pladnjev (60 cm x 40 cm in 60 cm x 80 cm). K enostavnosti čiščenja in higieni pripomorejo notranje obloge iz nerjavnega jekla razreda 304 s široko zaobljenimi vogali in prilagodljivimi podstavki za enostavno čiščenje površin pod aparati. Visoka kakovost vseh komponent zagotavlja, da so aparati zanesljivo kos tudi razgibanim vsakodnevnim delovnim obremenitvam. Na aparate Liebherr za poslovno rabo za pekarne in slaščičarne se lahko zanesete - 24 ur na dan, 365 dni na leto.



Pregled prednosti



Izparilnik in hladilni sistem se nahajata v zgornjem delu aparata, kar **zvišuje njegovo neto prostornino**.

Odstranljiv pokrov enote s tečajji zagotavlja enostaven dostop med servisiranjem in čiščenjem.

Energijsko varčen sistem za odmrzovanje, ki se vključi, ko je potrebno, omogoča hitro, popolnoma samodejno odmrzovanje v pribl. 10 minutah. To odpravlja nihanja temperature in zagotavlja nespremenljivost in konstantnost pogojev za shranjevanje živil.

Za **zvišanje neto zmogljivosti** notranje obloge in za prihranek prostora so funkcionalni sestavni deli, na primer ventilatorji in izparilniki, nameščeni zunaj predela hladilnika.

Dva tiha in energijsko varčna ventilatorja zagotavljata optimalno kakovost hlajenja s sistemom indirektnega kanaliziranja zraka. To preprečuje neposreden dotok hladnega zraka na živila in ščiti površino občutljivih živil.

Naravno hladilno sredstvo R 290 je okolju prijazno in skupaj z izredno učinkovitimi kompresorji tudi energijsko varčno.

Možnost izbire treh nastavitvev vlažnosti zraka zagotavlja **najboljše pogoje shranjevanja** različnih vrst živil.

Izolacijska plast z debelino do 83 mm, izdelana iz ciklopentanske pene brez CFC-jev, zmanjšuje toplotne izgube in podpira odlično energijsko učinkovitost aparatov.



Filter za moko, ki je enostaven za čiščenje, ščiti funkcionalne komponente pred nabiranjem moknatega prahu ter zvišuje življenjsko dobo aparatov (na voljo je kot pribor).



Ulita notranja obloga iz nerjavnega jekla razreda 304 s široko zaobljenimi vogali in odtokom za čiščenje velikosti 3/4" v podnožju obloge za enostavno čiščenje.



Stopalka za odpiranje omogoča enostavno prostoročno odpiranje vrat (na voljo kot pribor).



S pomočjo gumbov za **SuperCool** in **SuperFrost** je živila mogoče kar najhitreje ohladiti (največ v 1 uri, odvisno od količine). To je na primer koristno, če je najvišja temperatura živil po transportu v dovoljenem obsegu.

**Super
Cool**

**Super
Frost**

Kondenzator iz žične cevi z odstranljivim filtrom je v popolnosti zasnovan za pogoje v pekarnah in slaščičarnah. Zmogljivost hlajenja ostaja enakomerna dolga leta z minimalno potrebnim vzdrževanjem.

Izparilnik s kataforeznim premazom zagotavlja zaščito pred še posebej agresivnimi in korozivnimi snovmi, ki se nahajajo v pekarnah, ter je primer posluha za podrobnosti, ki je jamstvo za zanesljivost in dolgotrajnost aparatov Liebherr.

Precizni elektronski krmilni sistemi skupaj z visoko kakovostnimi hladilnimi komponentami za najnižjo možno porabo energije. Vidni in slišni alarmi za odprta vrata in temperaturo opozorijo uporabnika, da prepreči morebiten prekomeren dvig temperature in nepotrebno izgubo hladnega zraka.



Ohišje enote z membransko krmilno ploščo in vrata so oblikovana v enem kosu brezšivno, zato so zelo enostavna za čiščenje.

V vrata vgrajen ročaj v polni višini je praktičen, enostaven za prijemanje in predvsem zelo preprost za čiščenje.



Ko odprete vrata hladilnika ali zamrzovalnika, se v notranjosti zgradi **vakuum**, ki po zapiranju oteži ponovno odpiranje vrat. To težavo rešuje **vgrajeni tlačni razbremenilni ventil**, ki hitro izenači vakuum.

Vstavljivo tesnilo v vratih je mogoče hitro in enostavno zamenjati.



Tečajje vrat je mogoče **premestiti in obrniti brez uporabe dodatnih delov**, zato aparate z lahko prilagajamo glede na prostor za postavitev.



Samozapiralna vrata z odstranljivim magnetnim tesnilom se zapirajo samodejno z odpiralnega kota 60°, preprečujejo izgubo hladnega zraka in jamčijo optimalne pogoje za shranjevanje živil. Vrata ostanejo za potrebe vlaganja odprta na 90°.



Aparati so zasnovani za **visoke temperature okolice** (+10°C do +40°C) in jamčijo za učinkovitost in stroškovno varčnost celo pri ekstremnih obratovalnih pogojih, kot vladajo v vročih pekarnah.

Po višini nastavljive nožice iz nerjavnega jekla, z možnostjo prilagajanja višine od 120 mm do 170 mm, omogočajo enostavno čiščenje tal tudi pod aparatom. Na voljo so kot izbirna oprema tudi kolesa.

Kakovost na vseh ravneh

Hladilniki in zamrzovalniki Liebherr, v skladu s pekarniškim standardom ProfiLine, vključujejo mnoge prikladne funkcije, ki poenostavljajo vaše vsakodnevno delo. Izredno učinkovit sistem s prisilnim pretokom zraka in precizni elektronski krmilnik omogočata natančen nadzor temperature ter konstantno in enakomerno, homogeno hlajenje živil – za zagotovitev vrhunske kakovosti med shranjevanjem.



Poseben sistem za kanaliziranje zraka, maksimalne zmogljivosti vlaganja.

Dva izredno učinkovita in energijsko varčna ventilatorja zagotavljata z uporabo sistema indirektnega kanaliziranja zraka optimalni učinek hlajenja v notranjosti. To preprečuje dotok hladnega zraka, ki bi lahko poslabšal kakovost tort, kolačev ali testa, neposredno na površino teh občutljivih živil. Aparati so brez dodatnih stroškov standardno opremljeni z najvišjim številom vodil za standardne pladnje za pekarne.



Pekarniški pladnji Euronorm.

Ti pekarniški kabineti in notranji pritrdilni elementi so, v odvisnosti od velikosti aparata, zasnovani za uporabo s pekarniškiimi pladnji velikosti 60 cm x 40 cm ali 60 cm x 80 cm.



Zasnovani za visoke temperature okolice.

Z 82 mm debelim izolacijskim slojem in z visoko zmogljivim »heavy-duty« sistemom hlajenja delujejo pekarniški modeli zanesljivo pri temperaturah okolice od +10°C do +40°C. Zato so idealni za poslovno rabo – na primer za pekarne.



Obrnljivi tečaji vrat

Tečaje vrat je možno preprosto obrniti brez uporabe dodatnih delov in aparate prilagoditi glede na naravo prostora za postavitev.

Prilagodljivost s širokim temperaturnim razponom.

Temperaturne razpone lahko nastavite individualno od -5°C do +15°C in od -10°C do -35°C. To omogoča najvišjo raven prilagodljivosti glede na način uporabe ali vrsto živil za shranjevanje – in vselej jamči za popolno kakovost hlajenja.

Možna izbira treh ravni vlažnosti.

S tremi izbirnimi razponi vlažnosti lahko aparati zagotovijo idealne razmere za različna živila, od čokolade, oblivov za torte do testa ter omogočijo optimalne pogoje shranjevanja in ohranjanja njihove kakovosti.

Energijsko učinkovit vroči plin.

Odmrzujte manj pogosto in hitreje: aparati se odmrznejo, samo ko je potrebno, ker elektronski krmilni sistem izračunava optimalne cikle odmrzovanja v skladu s časom delovanja kompresorja. Energijsko varčen vroči plin skrajša čas odmrzovanja od pribl. 30 na samo pribl. 10 minut – z nizkim dvigom temperature v aparatu. Odlično za kakovost živil: živila niso izpostavljena nepotrebni nihanjem temperature.

Enostavna uporaba – praktične lastnosti.

Za praktičnost uporabe ostanejo vrata odprta na kotu 90° za enostavno vlaganje in odstranjevanje večjih količin živil. Pri kotu, manjšem od 60°, se vrata samodejno zaprejo s pomočjo magnetnega tesnila – to preprečuje nepotrebno izgubo hladnega zraka. Robustna stopalka, ki je na voljo kot pribor, olajšuje vlaganje, če nimate prostih rok. Ulita notranja obloga iz nerjavnega jekla razreda 304 je optimalno zasnovana za vlaganje pekarniških pladnjev. Prilagodljiva vodila pladnjev v obliki črke L omogočajo enostavno vstavljanje pladnjev velikosti 60 cm x 40 cm ali 60 cm x 80, odvisno od velikosti aparata. Notranje obloge so zasnovane s široko zaobljenimi vogali in s čistilnim odtokom velikosti ¾" v dnu obloge ter so preproste za čiščenje. Tečajje vrat na vseh aparatih je mogoče enostavno obrniti.

Climate Class 5

Optimalna zmogljivost hlajenja – povsod.

Aparati so zasnovani za temperature okolice od +10°C do +40°C, zato so idealni za uporabo v vročih pekarnah ali v prodajalnah s pekovskimi izdelki – vedno in povsod zagotavljajo optimalno zmogljivost hlajenja. Hladilni sistem in njegove komponente so v celoti združljive s potrebo po izpolnjevanju zahtevnih delovnih pogojev s številnimi cikli odpiranja vrat.

**Precizni elektronski krmilni sistem ProfiLine za varčevanje z energijo.**

Za uporabo enostaven elektronski krmilni sistem s privzetimi programi za upravljanje razponov temperature in vlažnosti omogoča natančno nastavitve temperature. Dodatno zagotavlja, da poteka odmrzovanje aparatov samo po potrebi, kar pripomore k varčevanju z energijo. V primeru temperaturnih odstopanj, ki jih na primer povzročajo dolgo časa odprta vrata, elektronski krmilni sistem sproži vidni in slišni alarm za vrata, da zaščiti živila. Membranska tipkovnica na elektronskem krmilnem sistemu je odporna na umazanijo in enostavna za čiščenje.

Hladilniki za pekarniške pladnje z dinamičnim hlajenjem in notranjimi oblogami iz nerjavnega jekla



Hladilniki za pekarniške pladnje z dinamičnim hlajenjem

BK Pv 8470 ProfiLine

BK Pv 6570 ProfiLine

Bruto / neto prostornina	856/677 l	602/365 l
Zunanje mere v mm (š/g/v)	790/980/2120	700/830/2120
Notranje mere v mm (š/g/v)	609/800/1550	410/650/1550
Energijska učinkovitost ¹	<C>	<C>
Poraba energije v 365 dneh	765 kWh	542 kWh
Klimatski razred	5	5
Temperature okolice	+10°C do +40°C	+10°C do +40°C
Hladilno sredstvo	R 290	R 290
Moč zvoka hrupa	58 dB(A)	58 dB(A)
Priključna moč	2.0 A/350 W	2.0 A/250 W
Frekvenca / napetost	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Hladilni sistem	dinamičen	dinamičen
Postopek odtajanja	avtomatsko	avtomatsko
Temperaturno območje	–5°C do +15°C	–5°C do +15°C
Pekarski standard	600 × 800 mm (vzdolžna postavitev)	400 × 600 mm (vzdolžna postavitev)
Material / barva ohišja	nerjavno jeklo / nerjavno jeklo	nerjavno jeklo / nerjavno jeklo
Material vrat / pokrova	nerjavno jeklo	nerjavno jeklo
Material notranje posode	jeklo s kromom in nikljem	jeklo s kromom in nikljem
Vrsta krmiljenja	elektronsko krmiljenje	elektronsko krmiljenje
Prikaz temperature	zunaj digitalno	zunaj digitalno
Motnja: opozorilni signal	optični in zvočni	optični in zvočni
Vmesnik	RS 485 optional	RS 485 optional
Nastavljive odlagalne površine	25	20
Material odlagalnih površin	oporna vodila v obliki črke L iz jekla s kromom in nikljem	oporna vodila v obliki črke L iz jekla s kromom in nikljem
Višina nastavljivih nog	120–170 mm	120–170 mm
Ročaj	letev ročaja	letev ročaja
Ključavnica	na voljo	na voljo
Vrata na samodejno zapiranje	da	da
Odpiranje vrat	desno zamenljivo	desno zamenljivo
Izolacija	83–60 mm	83–60 mm
Bruto / neto teža	171 / 152 kg	149 / 132 kg
Dobavljivo v beli barvi	BK Pv 8420	BK Pv 6520
Pribor		
Komplet dodatne opreme, kolesa	9590581	9590581
Pedal za odpiranje	9590659	9590659
Flour-dust filter	9590247	9590247
Side-by-Side set		9901969
Brezpotencialni alarm	9592748	9592748

¹ Opombe o predpisu 2015/1094 na strani 09.

Zamrzovalniki za pekarniške pladnje z dinamičnim hlajenjem in notranjimi oblogami iz nerjavnega jekla



Zamrzovalniki za pekarniške pladnje z dinamičnim hlajenjem

BGPv 8470 ProfiLine

No Frost

BGPv 6570 ProfiLine

No Frost

Bruto / neto prostornina	856/677 l	602/365 l
Zunanje mere v mm (š/g/v)	790/980/2120	700/830/2120
Notranje mere v mm (š/g/v)	609/800/1550	516/650/1550
Energijska učinkovitost ¹	<C>	<D>
Poraba energije v 365 dneh	1997 kWh	1874 kWh
Klimatski razred	5	5
Temperature okolice	+10°C do +40°C	+10°C do +40°C
Hladilno sredstvo	R 290	R 290
Moč zvoka hrupa	60 dB(A)	60 dB(A)
Priključna moč	4.0 A/350 W	4.0 A/300 W
Frekvenca / napetost	50 Hz/220–240V~	50 Hz/220–240V~
Hladilni sistem	dinamičen	dinamičen
Postopek odtajanja	avtomatsko	avtomatsko
Temperaturno območje	–10°C do –35°C	–10°C do –35°C
Pekarski standard	600 × 800 mm (vzdolžna postavitev)	400 × 600 mm (vzdolžna postavitev)
Material / barva ohišja	nerjavno jeklo / nerjavno jeklo	nerjavno jeklo / nerjavno jeklo
Material vrat / pokrova	nerjavno jeklo	nerjavno jeklo
Material notranje posode	jeklo s kromom in nikljem	jeklo s kromom in nikljem
Vrsta krmiljenja	elektronsko krmiljenje	elektronsko krmiljenje
Prikaz temperature	zunaj digitalno	zunaj digitalno
Motnja: opozorilni signal	optični in zvočni	optični in zvočni
Vmesnik	RS 485 optional	RS 485 optional
Odlagalne površine, zamrzovalni del	25	20
Material odlagalnih površin	oporna vodila v obliki črke L iz jekla s kromom in nikljem	oporna vodila v obliki črke L iz jekla s kromom in nikljem
Višina nastavljenih nog	120–170 mm	120–170 mm
Ročaj	letev ročaja	letev ročaja
Ključavnica	na voljo	na voljo
Vrata na samodejno zapiranje	da	da
Odpiranje vrat	desno zamenljivo	desno zamenljivo
Izolacija	83–60 mm	83–60 mm
Bruto / neto teža	176 / 157 kg	153 / 136 kg
Dobavljivo v beli barvi	BGPv 8420	BGPv 6520
Pribor		
Komplet dodatne opreme, kolesa	9590581	9590581
Pedal za odpiranje	9590659	9590659
Flour-dust filter	9590247	9590247
Brezpotencialni alarm	9592746	9592746

¹ Opombe o predpisu 2015/1094 na strani 09.

Poglavje: Hladilniki in zamrzovalniki za pekarniške pladnje z dinamičnim hlajenjem in notranjo oblogo iz nerjavnega jekla BKPv/BGPv

Side-by-Side set

Side-by-Side set je enostaven za montažo in omogoča praktično uporabo dveh ali več aparatov enega poleg drugega ter njihovo postavitve tudi na estetsko privlačen način. Še več, komplet za vzporedno postavitve preprečuje pojav kondenzacije in nabiranje ledu med posameznimi aparati, ki bi sicer, brez uporabe Side-by-Side set, stali tesno drug ob drugem.



Brezpotencialni alarm

Brezpotencialni alarm omogoča posredovanje opozoril za temperaturo v centralni alarmni sistem. Če je določena temperaturna vrednost presežena, se sproži alarm, kar jamči za takojšnjo intervencijo in optimalno kakovost shranjevanja.



Izbirni komplet koles

Robustna kolesa (s premerom 100 mm) omogočajo enostavno premikanje aparatov in čiščenje tal pod aparati. Dve kolesi sta opremljeni z zavorama.



Odpiralni mehanizem s stopalko

Če nimate prostih rok, lahko prikladno odprete vrata s pomočjo stopalke, ki je na voljo kot pribor.



Filter za moko in prah

Filter za moko in prah ščiti hladilne komponente pred nabiranjem prahu, na primer s testa, potresenega z moko, ter tako preprečuje drage servisne posege. Po postavitvi je mogoče vgrajeno kovinsko podlogo filtra odstraniti in jo očistiti brez uporabe orodja. Možno je tudi pranje v pomivalnem stroju pri 50 °C.

