

Eiskalte Umsatzprofis.

Innovative Kühlkonzepte für den
Lebensmitteleinzelhandel.

LIEBHERR

Food Retail

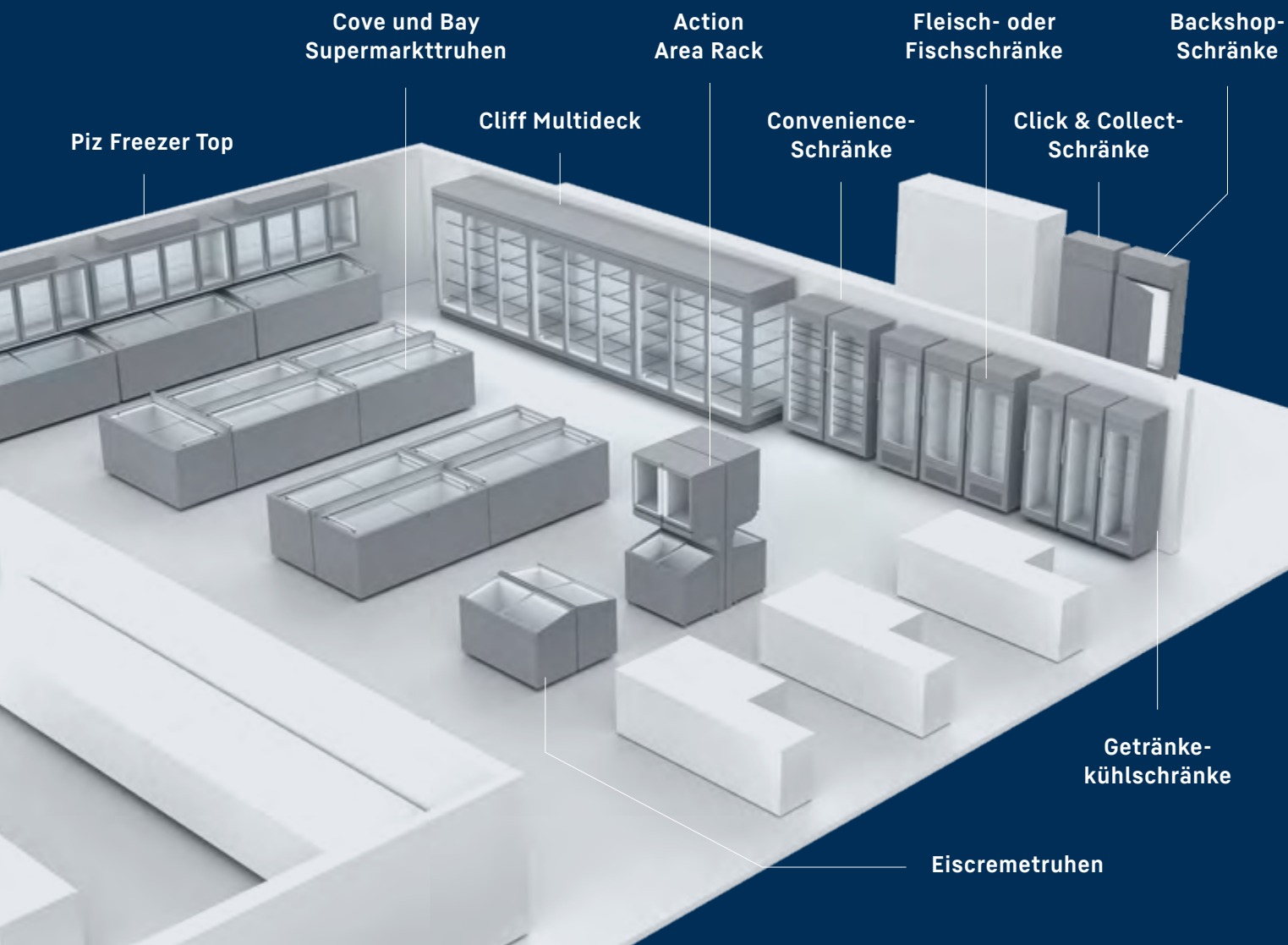


Macht Umsatz. Wo immer Sie wollen.

Im Lebensmitteleinzelhandel sind zwei Dinge unverzichtbar: eine zuverlässige Kühlung und eine einladende Warenpräsentation. Die speziell für den flexiblen Einsatz am POS entwickelten Plug-in-Kühl- und Gefriergeräte von Liebherr erfüllen diese Anforderungen perfekt.

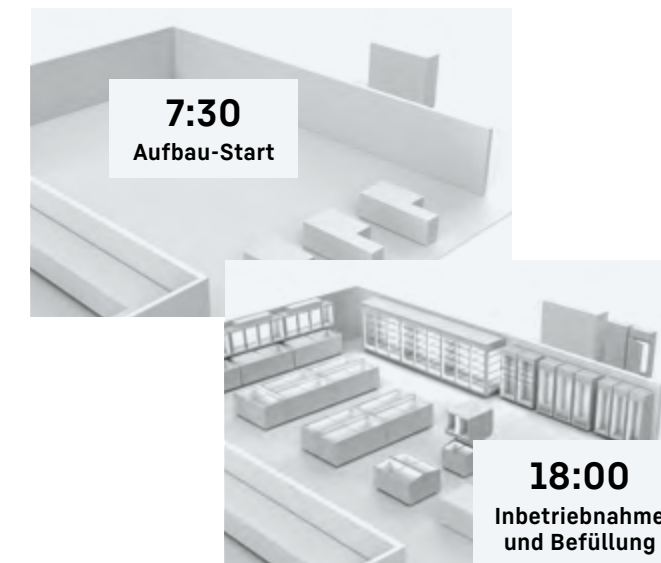
Sicher, sauber und sparsam: unsere Gerätestandards für Ihren Verkaufserfolg.

- Maximale TDA durch große Glasflächen
- Keine Kondensatbildung an Türen
- Perfekte Inszenierung durch LED
- Hochwirksame Isolation
- Drehzahlgesteuerter Kompressor mit präziser Steuerung
- Nachhaltigkeit durch leistungsstarkes, FKW-freies Kältemittel R290
- Automatische Heißgas-Abtauung
- Geringer Reinigungsaufwand
- Wartungsfreiheit



Morgens: alles leer. Abends: alles fertig!

Der professionelle Montage-Service von Liebherr macht's möglich: Innerhalb eines Tages bauen unsere Experten Ihr gesamtes Kühlsystem auf. Und schon am Abend sind alle Geräte startklar.



Plug-in-Geräte vs. Verbundlösungen – 1:0 für Sie.

- Deutliche Kostenreduktion gegenüber Remote-Lösungen (Faktor 1/3 bei gleichzeitig erhöhtem Abverkaufspotenzial)
- Variabilität in der Planung, Flexibilität bei der Platzierung (z. B. als spontane Aktionsfläche)
- Heißgas-Abtauung für mehr Energieeffizienz durch Nutzung der Wärme aus dem Kältekreislauf (vs. elektrische Rahmenheizung)
- Verbesserte CO₂-Bilanz durch niedrigeren Stromverbrauch und Kältemittel mit geringerem GWP-Wert
- Wartungsfreiheit
- Einfache Instandsetzung und minimierter Ausfall, da ausschließlich das defekte Gerät repariert wird

Das Beste in Zahlen.

- 30 %** weniger Energieverbrauch als der Wettbewerb bei gleichem Volumen
- 13 %** Steigerung der Total Display Area
- 100 %** Sicherheit durch zuverlässige Technik und digitales Monitoring

Das freut auch die Umwelt: Die Steckdose wird zur Spardose.

Hohe Produktqualität und maximale Energieeffizienz garantieren nachhaltig wirtschaftliche Produkte:

- Geringer Energieverbrauch
- Viel Platz für Lebensmittel
- Lange Produktlebenszeit
- Ordentliche Leistungsreserven
- Niedriger Geräuschpegel
- Optimale Flächenproduktivität
- Absolute Zuverlässigkeit

home.liebherr.com/cooling-sustainably



Sichtbar viel Platz. Spürbar mehr Abverkauf.



Cove und Bay Supermarkttruhen

Unsere Supermarkttruhen kombinieren maximales Volumen und optimale Sichtbarkeit für perfekte Warenpräsentation und einfache Befüllung.



Piz Freezer Top

Treiben Sie Ihren Abverkauf in die Höhe: Nutzen Sie maximale Vorteile bei minimalem Flächenverbrauch.

Beste Warenpräsentation bei optimaler Flächenproduktivität.

Cliff Multideck

Das Multitalent in Sachen Abverkauf: Schöpfen Sie Ihr Potenzial voll aus und maximieren Sie Ihre Flächenproduktivität.

- Maximale Präsentationsfläche
- Türautomatik für mehr Komfort und weniger Kälteverlust
- 1.670 mm nutzbare Innenhöhe

benötigt
40 %
weniger
Stellfläche



Action Area Rack

Das perfekte Zubehör on top: Schaffen Sie zusätzliche Aktionsflächen und erhöhen Sie Ihre Umsätze.

- Höchste Flexibilität
- Höchst flexible Gerätekombination

Nutzen Sie die Vorteile unserer Plug-in-Geräte.

- Deutliche Kostenreduktion gegenüber Remote-Lösungen
- Variable Planungsoptionen (z. B. spontane Aktionsflächen)
- Nachhaltig und zukunftssicher durch Einsatz natürlicher Kältemittel
- Energieeffiziente Heißgas-Abtauung durch Wärme aus dem Kältekreislauf (vs. elektrische Rahmenheizung)

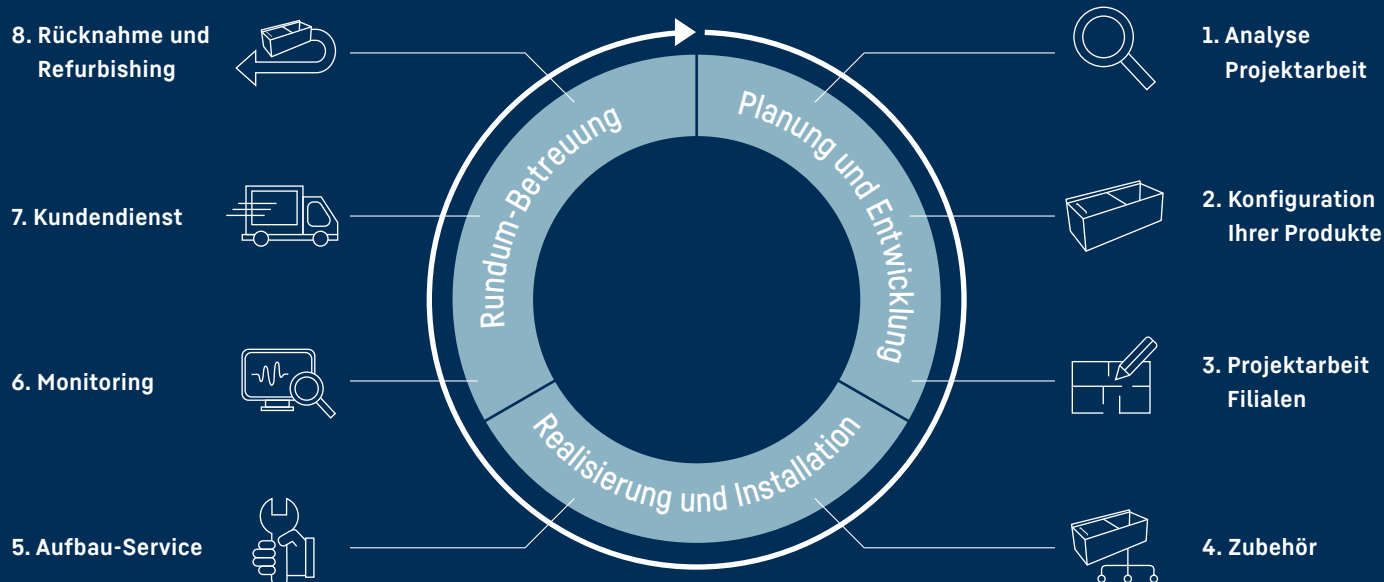
- Puristisches Design, das Ihrer Ware den Vorrang lässt
- Maximale Warenpräsentation (keine Kondensatbildung an den Türen)
- Ergonomische und robuste Griffe für eine bequeme Befüllung und Warenentnahme
- Integrierte Tauwasser-Rinnen verhindern Verstopfung und Wasserbildung am Truhenboden

Click & Collect-Schränke Backshop-Schränke Convenience-Schränke Fleisch- oder Fischschränke

Schließen Sie die letzte Marktlücke.

Neben speziellen Geräten für den Food Retail deckt Liebherr auch weitere Anwendungsbereiche im Supermarkt ab. Vor und hinter den Kulissen sorgen Liebherr-Kühl- und Gefriergeräte dafür, dass Sie für jede Vorliebe Ihrer Kunden perfekt ausgerüstet sind.

In acht Schritten zum Erfolg – mit nur einem Ansprechpartner.



Planung und Entwicklung:

Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir Ihre Filialsituation und entwickeln ein individuelles Konzept für Sie.

Realisierung und Installation:

Als erfahrener Partner setzen wir Ihre Wünsche fachgerecht und professionell um. Innerhalb eines Tages ist die Komplettlösung bereit für Betrieb und Befüllung.

Rundum-Betreuung:

Unser Kundendienst hilft Ihnen jederzeit schnell und unkompliziert weiter, um langfristig beste Geräte-Performance zu sichern.



Innovative Kühlkonzepte für den Lebensmitteleinzelhandel finden Sie hier:
home.liebherr.com/FoodRetail

Oder Sie wenden sich direkt an Ihren persönlichen Ansprechpartner.



home.liebherr.com/FoodRetail