

BRANCHENNEWS

## Professionelle Kühltechnologie



Liebherr und Gasparis SanBrite in Südtirol sind nun Partner / Foto:  
Liebherr

Eine Symbiose für Genuss und Nachhaltigkeit: In Riccardo Gasparis Restaurant SanBrite in Südtirol nehmen die Profi-Kühlgeräte von Liebherr eine zentrale Funktion ein. Denn hier &nbsp;verfolgt man den Ansatz des regenerativen Kochens, bei dem der Fokus auf regionalen und saisonalen Zutaten liegt.

In Liebherr hat Gaspari einen Partner gefunden, der diese Philosophie teilt. Die professionellen Kühl- und Gefriergeräte des deutschen Herstellers sorgen nicht nur für lange Frische, sondern lagern diese umweltschonend, dank energieeffizienter Leistung über ihre lange Lebensdauer hinweg.

Das SanBrite im norditalienischen Cortina d'Ampezzo ist nicht nur für seine exzellente Küche bekannt, sondern auch für seine starke Verwurzelung in der Region. Tradition, Bewusstsein und Innovation gehen eine kreative Symbiose ein und findet in den Liebherr-Geräten &nbsp;die perfekte Ergänzung. Die Partnerschaft mit &nbsp;Gaspari bestätigt das Engagement des Unternehmens für &nbsp;Qualität und Nachhaltigkeit im Food Service-Bereich. Sie zeigt, wie Spitzentechnologie und kulinarische Exzellenz Hand in Hand gehen, um sowohl Profis als auch Gäste zu begeistern.

Gaspari setzt verschiedene professionelle Kühl- und Gefriergeräte &nbsp;aus den Serien Professional und Perfection im &nbsp;SanBrite ein, darunter:

Weinschrank WFbli 7741: Der Weinschrank aus der Perfection-Serie sichert den perfekten Weingenuss dank Temperaturstabilität zwischen fünf &nbsp;und 20 Grad Celsius, einer optimalen, erhöhten Luftfeuchtigkeit und UV-Schutzglas.

Kühlgerät FRPSvh 6501: Das robuste Edelstahlgerät bietet eine erweiterte Temperaturspanne für Fisch und Fleisch und ist HACCP-konform. Zusätzlich verfügen sie über WLAN- und LAN- Konnektivität.

Gefrierschrank BFFsg 5501 und Kühlschrankschrank BRFvg 5501: Diese Geräte sind speziell für den Einsatz in herausfordernden Umgebungen, wie Bäckereien, entwickelt. Funktionen wie HumidityControl sorgen für optimale Luftfeuchtigkeit und perfekte Krustenbildung. Zudem lassen sich die Geräte leicht reinigen.

Zuverlässiger Partner für professionelle Kühltechnik

Liebherr-Geräte punkten beim intensiven Einsatz im professionellen Alltag : mit Qualität, zukunftsweisenden Technologien und einem ästhetischen, benutzerfreundlichen Design.

Daneben sind sie robust, reinigungsfreundlich und kosteneffizient. Die präzise Temperaturführung sorgt für maximale Lagersicherheit und Frische, während das zeitlose Design sich nahtlos in moderne Arbeitsumgebungen einfügt. Liebherr-Profigeräte sind nicht nur leistungsstark, sondern auch ressourcenschonend ? ein Plus für Betriebskosten und Umweltbilanz. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem klaren Qualitätsversprechen ist Liebherr der verlässliche Partner für die Gastronomie und das Lebensmittelhandwerk.