

LIEBHERR

Les caves à vin Liebherr, alliées des professionnels exigeants



Spécialiste de la réfrigération depuis plus de 70 ans, Liebherr met son expertise du froid au service des professionnels de la restauration et des sommeliers **avec une gamme complète de caves à vin professionnelles**, caves de service multi-température et caves de vieillissement. **Adaptées aux exigences** de la restauration, de l'hôtellerie et du service traiteur, ces caves allient **technologie de pointe, robustesse, modularité et design élégant**.

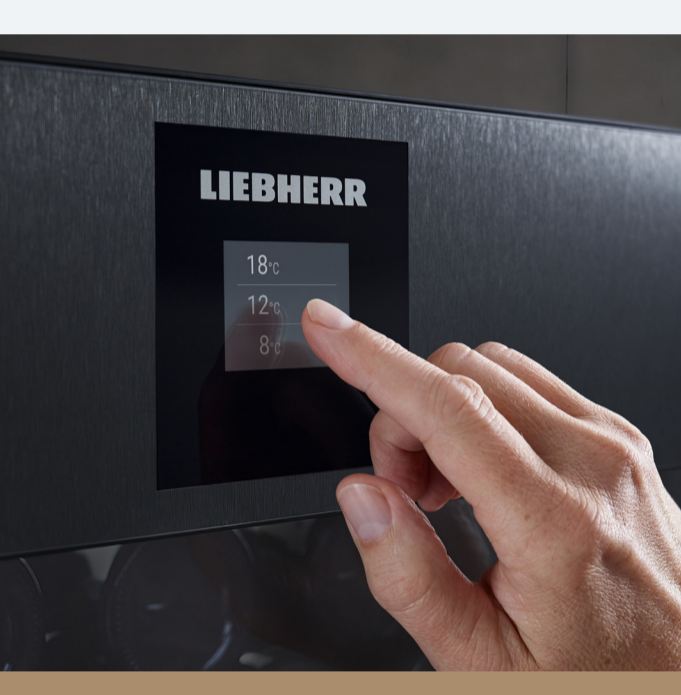
Dans ces environnements exigeants, la préservation optimale du vin est un prérequis incontournable. Car même les bouteilles les plus prestigieuses ne peuvent révéler toutes leurs qualités sans une conservation parfaitement maîtrisée. Avec les caves à vin Liebherr conçues autour de **5 critères fondamentaux de conservation du vin**, la marque garantit aux professionnels une **qualité de dégustation à la hauteur de leurs attentes** - et de celles de leurs clients.

La bonne température, la clé d'une expérience de dégustation parfaite

La température de consommation a une influence cruciale sur le goût du vin, une mauvaise température altère son goût et peut ainsi changer toute l'expérience de dégustation.

Les caves à vin de service Liebherr composées de **une, deux ou trois zones distinctes** permettent de conserver parfaitement différents vins à la température respective qui leur convient. Chaque compartiment peut être réglé indépendamment au degré près à une **température comprise entre +5 °C et +20 °C**, ce qui permet une utilisation polyvalente de l'appareil. L'écran affiche toujours la température actuelle des différentes zones et permet un contrôle total.

Chaque bouteille est ainsi prête à être dégustée à sa température idéale pour dévoiler son plein potentiel et **créer une expérience optimale**.



TempProtect Plus, la double protection

Grâce à TempProtect Plus, les caves à vin Liebherr contrôlent en permanence la température au moyen de **deux capteurs** et signalent tout écart. Cela permet d'avoir une **double garantie** que les vins sont protégés des variations de température.

DES CAVES À VIN PENSÉES POUR LES PROFESSIONNELS

Panier EasyServe

Pour offrir un rangement clair et un accès facile, le panier est fixé à hauteur de travail. Il est idéal pour le service au verre, permettant de conserver les bouteilles ouvertes à la parfaite température de dégustation.



eDoorLock

eDoorLock permet d'éviter toute utilisation non autorisée. La porte se verrouille à l'aide d'un code PIN. Et pour encore plus de sécurité, l'application SmartDevice informe à tout moment si la porte est ouverte ou fermée.

Écran Touch & Swipe

L'écran Touch & Swipe fondu dans la porte souligne le haut niveau de savoir-faire Liebherr. L'écran permet ainsi de contrôler et régler rapidement les différentes zones de température, l'éclairage de la cave ou encore le verrouillage.

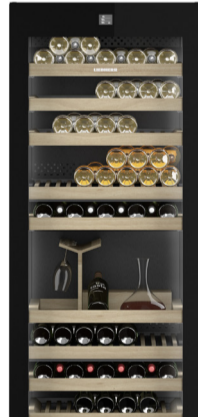


Les caves à vin de service

De 32 à 284 bouteilles



WFbli 7741
Une cave de service grande capacité (jusqu'à 284 bouteilles), classe E. Jusqu'à 284 bouteilles, fonctionnelle pour le service en salle ou au bar.



WPgbi 7483
Cave Vinidor Selection 3 zones, écran digital, connectée, tiroir sommelier, 8 clayettes FlexFit sur rails télescopiques, classe F, capacité de 149 bouteilles. Idéale pour le service, la dégustation et le vieillissement.



UWgb 3631
Une cave à vin, adaptée à l'installation sous le comptoir pour le tempérage du vin. Idéale pour les petits espaces. Capacité jusqu'à 44 bouteilles. Classe F.

Les caves à vin de vieillissement

De 121 à 324 bouteilles



WKv 142
Cave de vieillissement GrandCru, capacité de 141 bouteilles, classe E, hygrométrie contrôlée, clayettes bois flexibles. Conçue pour une conservation longue durée.



WSbli 7731
Cave de vieillissement GrandCru Selection, capacité de 324 bouteilles, classe E, connectée, hygrométrie contrôlée, clayettes bois flexibles. Conçue pour une conservation longue durée.

VOIR LES CAVES À VIN PROFESSIONNELLES SUR LE SITE LIEBHERR

À propos de Liebherr-Hausgeräte GmbH
Le groupe Liebherr est une entreprise technologique mondiale qui propose une gamme de produits large et variée. L'entreprise est l'un des plus grands fabricants d'engins de chantier au monde. Cependant, elle fournit également des produits et des services de haute qualité, orientés vers l'utilisateur, à de nombreux autres secteurs. Aujourd'hui, le groupe comprend plus de 150 entreprises réparties sur tous les continents. En 2023, il emploie plus de 50 000 personnes et réalise un chiffre d'affaires total de plus de 14 milliards d'euros. Liebherr a été fondé par Hans Liebherr en 1949 dans la ville de Kirchdorf an der Iller, dans le sud de l'Allemagne. Depuis lors, son objectif est de séduire ses clients avec des solutions sophistiquées et de contribuer au progrès technologique. Le groupe a fêté ses trois quarts de siècle en 2024 sous la devise «75 years of moving forward».

À propos du groupe Liebherr - 75 ans de progrès
Le groupe Liebherr est une entreprise technologique mondiale qui propose une gamme de produits large et variée. L'entreprise est l'un des plus grands fabricants d'engins de chantier au monde. Cependant, elle fournit également des produits et des services de haute qualité, orientés vers l'utilisateur, à de nombreux autres secteurs. Aujourd'hui, le groupe comprend plus de 150 entreprises réparties sur tous les continents. En 2023, il emploie plus de 50 000 personnes et réalise un chiffre d'affaires total de plus de 14 milliards d'euros. Liebherr a été fondé par Hans Liebherr en 1949 dans la ville de Kirchdorf an der Iller, dans le sud de l'Allemagne. Depuis lors, son objectif est de séduire ses clients avec des solutions sophistiquées et de contribuer au progrès technologique. Le groupe a fêté ses trois quarts de siècle en 2024 sous la devise «75 years of moving forward».

Depuis janvier 2024, Liebherr a repris en direct la distribution de son offre Froid sur le marché français et a installé sa nouvelle division Réfrigération et Congélation à Entzheim près de Strasbourg. Le groupe affirme ainsi la volonté de renforcer sa collaboration avec ses partenaires français à travers la proximité des équipes et l'ouverture d'un showroom dédié.