

Nouveau combiné BioFresh NoFrost BLUPerformance série PEAK CBNSTD579i : LIEBHERR dévoile une nouvelle pépite du froid en pose libre

PRODUIT PRÉSENTÉ EN AVANT-PREMIÈRE AU PODIUM DU GRAND PRIX DE L'INNOVATION
À LA FOIRE DE PARIS 2022

En 2022, le spécialiste allemand du froid va encore plus loin en revisitant sa gamme pose libre. Au total, ce sont près de 50 références renouvelées : design, électronique, équipements et technologies. Elles intègrent désormais la technologie BluPerformance* de LIEBHERR. Le nouveau Combiné BioFresh NoFrost BLUPerformance, de la série PEAK, CBNSTD579i en est le digne ambassadeur, réunissant le meilleur des solutions innovantes LIEBHERR.

Culminant au sommet du confort de par ses équipements innovants et exclusifs, il répond à toutes les aspirations des utilisateurs avec des performances optimales à tous les niveaux. Un volume utile de 362 litres, des technologies pour éviter le gaspillage alimentaire, des zones dédiées aux produits de la mer et aux aliments frais du marché ou cueillis dans son potager, une source d'eau et de glaçons à volonté, un fonctionnement silencieux (34 dB), des exploits de modularité permettant de transformer le congélateur en réfrigérateur, la connectivité embarquée...



Combiné BioFresh NoFrost BLUPerformance CBNSTD579i - série PEAK pose libre ▲
Volume : 362 litres - Dimensions : H. 201,5 x l. 59,7 x P. 67,5 cm
Prix de vente public conseillé : 3 199 € TTC - Crédit photo LIEBHERR

La modularité à son comble : transformer son congélateur en réfrigérateur

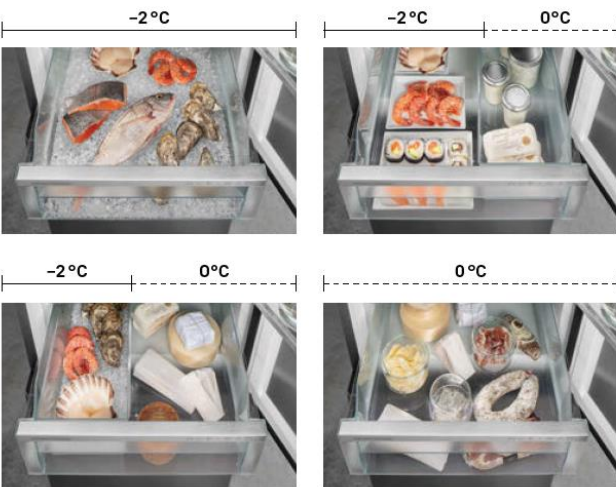
LIEBHERR réinvente les zones de stockage à la carte. Sa nouvelle technologie VarioTemp permet de modifier la plage de température habituelle du congélateur entre -2 et +14°C afin de l'utiliser comme zone de réfrigération complémentaire et temporaire. Pratique pour rafraîchir rapidement des boissons à +5°C ou lorsqu'on dispose d'un potager ! Une alternative également dans un appartement sans cellier, pour conserver des pommes de terre à +14°C, achetées en circuit court, avant de les cuisiner... et les congeler !

* BLUPerformance s'appuie sur la miniaturisation et l'intégration des circuits frigorifiques, traditionnellement logés à l'arrière de la cuve, dans le socle de l'appareil. Les avantages sont nombreux : plus grande capacité de stockage sans encombrement supplémentaire, réduction des consommations énergétiques, qualité de froid, prolongement de la fraîcheur des aliments, fonctionnement discret...



Une brume fraîche pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes

Grâce à la technologie professionnelle BioFresh HydroBreeze, une brume rafraîchissante est pulvérisée dans le tiroir à légumes à chaque ouverture de la porte, venant enrober les aliments. Le taux d'humidité, réglable jusqu'à 99 %, permet de conserver leur croquant et leur fraîcheur. La température réglée par défaut à 0,7°C garantit une préservation optimale des nutriments. Les aliments frais restent brillants et gorgés de vitamines. De sérieux atouts alors que ces denrées représentent 43 % des produits gaspillés.



Poissons et fruits de mer à volonté

Les adeptes de produits marins trouveront un allié dans le tiroir BioFresh Fish & SeaFood. Cet antre de la mer offre un climat flexible à -2°C, digne des étals de poissonniers. Cette température se programme facilement, sur tout ou partie du tiroir, depuis le bandeau de commande. Un sur-compartiment permet de bien isoler la partie à -2°C de l'espace à 0°C. Le tiroir BioFresh Fish & Seafood peut accueillir, simultanément et sans risque de contact ou de transfert d'odeurs, des noix de Saint-Jacques et du fromage à la coupe. L'utilisation flexible tant dans l'espace que dans le paramétrage de température offre une grande souplesse d'utilisation.

De l'eau fraîche à consommer sans modération !

Discrètement intégré dans le flanc de l'appareil, la fontaine InfinitySpring offre, à tout moment de la journée, une source d'eau fraîche cristalline grâce à un système de filtrage fourni. Elle permet de remplir des récipients de toute taille, carafes ou bouteilles. Fini l'achat de packs d'eau à charger dans le véhicule ou à monter sans ascenseur !



Avec ou sans glaçons ?

Des invités de dernière minute pour un barbecue improvisé ? Restons zen ! La nouvelle fonction MaxIce permet d'accélérer la production de glaçons en créant une réserve en 4h environ. Astucieux lorsqu'on n'a pas activé l'IceMaker qui fabrique automatiquement jusqu'à 130 glaçons en 24h.



Pilotage à distance, en toute sérénité

Le combiné CBNSTD579i peut être connecté à un smartphone ou une tablette grâce à la SmartDevice Box fournie de série. L'utilisateur peut ainsi effectuer, à distance, plusieurs types d'opérations telles que le contrôle et la modification de la température. Il reçoit des notifications si la porte a été mal refermée par les enfants ou en cas de coupure d'électricité. Les fonctions SuperCool et SuperFrost pour booster le froid respectivement dans le réfrigérateur et le congélateur peuvent être activées. Pratique avant de rentrer des courses ! Pour les apéritifs inopinés, une production de glaçons peut être lancée depuis le bureau. Tout comme le timer de rafraîchissement de bouteilles au congélateur qui avertit lorsque celle-ci est à température, évitant ainsi de congeler un soda par exemple.

D'inox et de lumière

L'écran digital tactile couleur Touch & Swipe, en façade, les poignées intégrées minimalistes, la finition inox anti-traces des portes, donnent le ton. Des finitions de caractère pour un appareil bien trempé ! Le fond de cuve et la contreporte sont habillés d'acier inoxydable anti-traces SmartSteel. Un matériau noble dont l'inertie thermique renforce la qualité de froid. Le filtre PowerCooling FreshAir se pare d'un noir brillant, les arêtes rétro-éclairées renforcent le style élégant de l'appareil. Dès l'ouverture de la porte, l'éclairage LightTower illumine uniformément l'intérieur. Compartiments BioFresh, IceMaker, congélateur..., tous les recoins sont éclairés pour un confort optimal et le plaisir des yeux, au même titre que celui des papilles !



CONTACTS PRESSE :

Service de presse Cabinet Verley

Djamela BOUABDALLAH

Emilie SAINT-PIERRE

Tél. +33 1 47 60 22 62

djamela@cabinet-verley.com

emilie@cabinet-verley.com

www.cabinet-verley.com

Chef Produit LIEBHERR
Eberhardt

Olivia LEYOUR

olivia.leyour@eberhardt.fr

www.liebherr-electromenager.fr