Liebherr a Host 2025 con le sue soluzioni per la ristorazione e il settore alberghiero

20251016184055liebherr-2b356727

"*Creata dai professionisti per i professionisti*". È il motto che guida **Liebherr** a Host 2025, in programma dal 17 al 21 ottobre 2025 a Milano. Un'occasione preziosa per tutti gli operatori del settore che avranno l'opportunità di scoprire da vicino, presso il Padiglione 5 - Stand F03 F09 G04 G10, a gamma completa di frigoriferi e congelatori professionali progettati per il mercato commerciale.

Tra le novità più attese, allo stand Liebherr, la collaborazione con **Riccardo Gaspari**, chef del rinomato SanBrite di Cortina d'Ampezzo, insignito di una Stella Michelin e della Stella Verde Michelin per la sostenibilità. Il 18, 19 e 20 ottobre, alle ore 11:30 e alle 14:30, Gaspari sarà protagonista di uno show cooking nei quali dimostrerà in che modo gli elettrodomestici firmati Liebherr fanno la differenza nella conservazione dei prodotti freschi e degli ingredienti regionali.

Le cucine professionali sono ambienti dinamici e frenetici, spesso caratterizzati da spazi ristretti e ritmi elevati: gli elettrodomestici Liebherr sono progettati per affrontare carichi intensi e garantire sempre le migliori performance. Frigoriferi e congelatori per la ristorazione e l'hotellerie mantengono temperature costanti anche durante un uso prolungato, supportando gli chef nelle performance quotidiane.

LE BEVANDE FRESCHE E I GELATI

Le bevande fresche sono irrinunciabili, e Liebherr sa come valorizzarle al meglio. I frigoriferi progettati per le bibite non si limitano a garantire la temperatura ideale, ma mettono in risalto i prodotti favorendo la vendita al consumatore finale. **MyStyle Professional**, la soluzione di Liebherr per la refrigerazione delle bevande, è personalizzabile secondo le esigenze specifiche di ogni settore: panificio, bistrot o bottega, le performance e il design si adattano perfettamente alle richieste individuali.

Per il settore gelati e convenience, Liebherr propone vasche per gelato con una superficie espositiva che permette di presentare i prodotti in modo chiaro e ordinato. Questa soluzione, unita a un costo di

gestione particolarmente vantaggioso, può essere una scelta economicamente interessante per rivenditori e operatori del settore.

Le cantinette per il vino firmate Liebherr garantiscono che ogni bottiglia di vino sia conservata, presentata e servita alle migliori condizioni. Funzionalità come la chiusura porta con codice Pin e la tecnologia **PowerChill** per un raffreddamento ultrarapido rendono questa tipologia di elettrodomestici ideali per le esigenze della ristorazione e dell'hotellerie.

SOLUZIONI SU MISURA PER PANIFICI

Il mondo della panificazione impone sfide specifiche alla tecnologia della refrigerazione: alte temperature, uso di diverse farine, materie prime delicate. Gli elettrodomestici Liebherr dedicati ai panifici rispondono a queste richieste grazie a un controllo preciso della temperatura, gestione dell'umidità e solidità strutturale, per una refrigerazione delicata e massima affidabilità.