
WKEes 553

Cave de vieillissement encastrable
GrandCru

LIEBHERR

Appareil encastrable



Appareil encastrable

LIEBHERR

WKEes 553

Cave de vieillissement encastrable
GrandCru



↑
45
↓



| Type | Affleurant / Encastrable |
|---------------------------------------|---|
| Classe énergétique | |
| Cons. électrique annuelle/24h | 140 / 0,383 kWh |
| Cap. de bouteilles 0,75 l max. | 18 ¹ |
| Volume total | 51 l ² |
| Niveau sonore | 32 dB(A) / B, SuperSilent |
| Classe climatique | SN (+10 °C à +32 °C) |
| Fréquence / tension | 50 Hz / 220-240 V~ |
| Puissance | 0,5 A |
| Porte | Porte vitrée anti-UV avec cadre inox |
| Dimensions de niche en cm (H / L / P) | 45 / 56 / min. 55 |
| Commandes | |
| Régulation électronique | Electronique LCD, sensible Affichage digital de la température |
| Alarme de température | visuelle et sonore |
| Alarme de porte | sonore |
| Sécurité enfants | oui |
| Avantages d'équipement | |
| Zones de température | 1 |
| Plage de température réglable | +5 °C à +20 °C |
| Nb de circuits de froid réglables | 1 |
| PowerCooling | Air brassé, renouvellement d'air par filtre à charbon FreshAir |
| Éclairage intérieur | Eclairage intérieur LED commutable avec variateur |
| Poignée barre | Poignée intégrée |
| Type de clayettes | Clayettes bois |
| surfaces de rangement | 3 |
| Tab. montées sur rails télescopiques | 2 |
| Ouverture de porte | Porte réversible |
| EAN-Nr. | 9005382235416 |

¹ Cet appareil est exclusivement dédié à la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H 35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).

² Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.

Caractéristiques



Stockage anti-vibrations

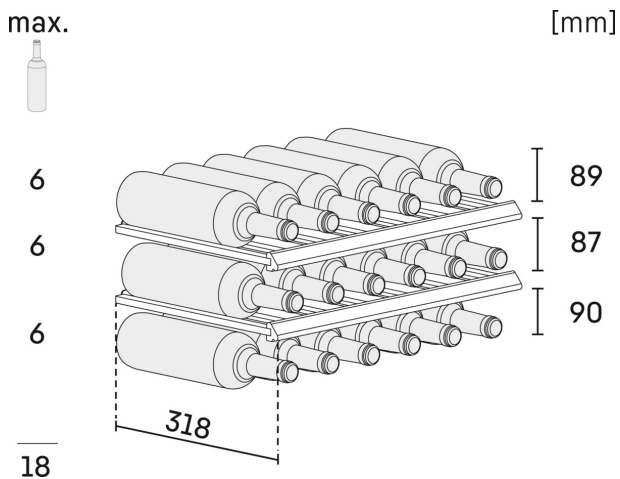
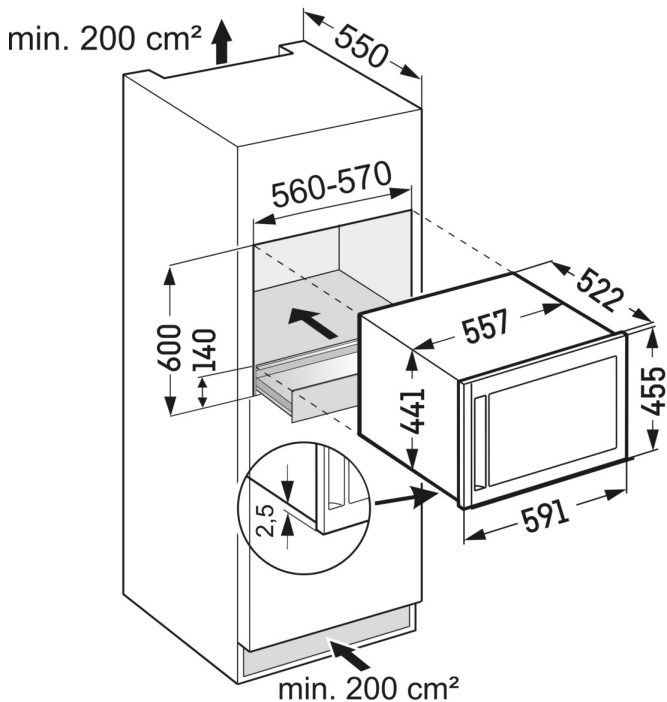
Même des secousses mineures peuvent troubler la maturation des vins et empêcher le dépôt des tanins. Pour toutes les armoires à vins, des compresseurs spécialement développés, aux vibrations extrêmement limitées, assurent un stockage des vins tout en douceur.



Hygrométrie idéale

Le taux correct d'hygrométrie est un facteur important pour le stockage des vins. Ainsi, les bouchons restent souples et ne se dessèchent pas. Pour préserver également au possible l'humidité interne des bouchons, les vins devraient être stockés en position couchée. Avec un taux d'hygrométrie supérieur à 50%, les armoires à vins garantissent les meilleures conditions. Au besoin, l'hygrométrie des caves de vieillissement peut être réglée par la touche de ventilation.

Dessin technique



Les produits et leurs détails sont mis en scène à des fins publicitaires. Bien que nous nous efforcions de garantir l'exactitude de toutes les données et informations contenues dans ce dépliant, Liebherr se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis. Dans la mesure où les dimensions, les spécifications et les performances réelles de l'appareil sont d'une importance décisive, nous recommandons de vérifier les instructions de montage jointes à l'appareil concerné. Liebherr décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels. (06.12.2023)

