

WKEes 553

Cantina climatizzata da incasso

GrandCru



German
Engineering



LIEBHERR

WKEes 553

Cantina climatizzata da incasso
GrandCru



↑
45
↓



| | |
|---|--|
| Progettare | A filo superficie / Integrabile |
| Classe di efficienza energetica | |
| Consumo in (365 giorni/24h) | 138 / 0,378 kWh |
| N° max. bottiglie di bordeaux 0,75 l | 18 ¹ |
| Volume totale | 51 l ² |
| Rumorosità / Classe di emissione Sonora | 32 dB(A) / B, SuperSilent |
| Classe climatica | SN (+10 °C a +32 °C) |
| Frequenza / tensione | 50 Hz / 220-240 V~ |
| Valore collegamento | 0,5 A |
| Porta | Porta in vetro isolante con telaio in acciaio |
| Dimensioni di nicchia in cm (A / L / P) | 45 / 56 / min. 55 |
| Controllo | |
| Tipo di comando | Display LCD, controllo ElectronicTouch a sfioramento Display digitale della temperatura |
| Allarme in caso di innalzamento della temperatura | ottico e acustico |
| Allarme porta aperta | acustico |
| Sicurezza bambini | si |
| Dotazioni di serie | |
| Zone di temperatura | 1 |
| Intervallo di temperatura | +5 °C a +20 °C |
| Circuiti regolabili | 1 |
| Raffreddamento ventilato | Raffreddamento ventilato con filtro dell'aria ai carboni attivi FreshAir |
| Illuminazione | Illuminazione LED indipendente, regolabile in intensità |
| Maniglia | Maniglia integrata |
| Materiale griglie di appoggio | Ripiani in legno di faggio |
| Piani d'appoggio | 3 |
| su guide telescopiche | 2 |
| Battuta della porta | Incernieratura delle porte reversibile |
| EAN-Nr. | 9005382279595 |

¹ Questa cantina è indicata esclusivamente per la conservazione del vino. N° max. bottiglie di NORM-bordeaux 0,75 l. Norm NF H 35-124 (H: 300,5 mm, Ø: 76,1 mm).

² In conformità al regolamento UE 2019/2016, rappresentiamo il volume totale come numero intero (arrotondato) e il volume dello scomparto del congelatore e per gli alimenti freschi con una cifra dopo la virgola.

Caratteristiche



Conservazione senza vibrazioni

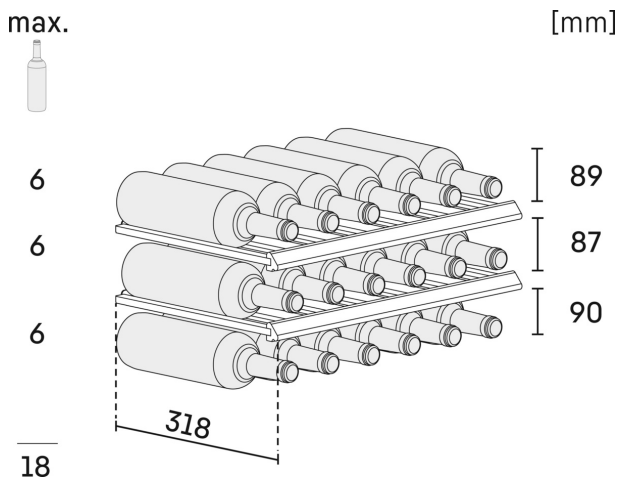
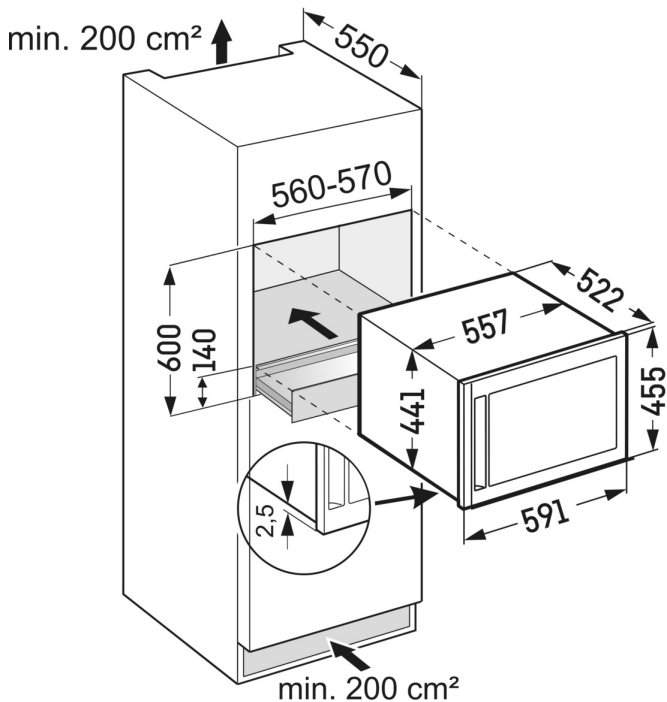
Anche piccole vibrazioni possono disturbare i vini nel loro processo di maturazione e impedire il deposito del tannino. Compressori sviluppati in modo speciale, con vibrazioni estremamente ridotte, fanno sì che i vini possano essere conservati in modo delicato in tutte le cantine.



Umidità ideale dell'aria

La giusta umidità è un fattore molto importante per la conservazione del vino. In questo modo il tappo rimane morbido e non si secca. Per mantenere il tappo, anche dall'interno, il più umido possibile, i vini dovrebbero essere conservati orizzontalmente. Con un'umidità superiore al 50% le cantine per vini garantiscono le condizioni ideali.

Disegno tecnico



I prodotti e i loro dettagli sono presentati a scopo pubblicitario. Sebbene sia stato fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza di tutti i dati e le informazioni contenute in questo volantino, Liebherr si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. Quando le dimensioni, le specifiche e le prestazioni effettive dell'apparecchio sono di fondamentale importanza, si consiglia di controllare le istruzioni di installazione che accompagnano l'apparecchio in questione. Liebherr non è responsabile per eventuali danni. (02.05.2024)

