

WPgbi 5283

Armoire de mise en température des
vins
Vinidor Selection

LIEBHERR

Appareil sur pieds



 German
Engineering

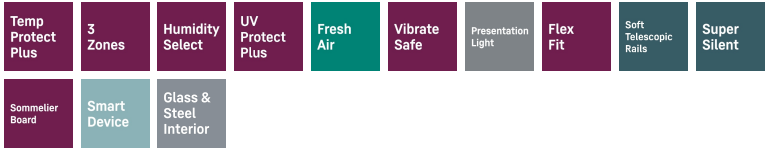


Appareil sur pieds

WPgbi 5283

Armoire de mise en température des vins
Vinidor Selection

← 60 →



Classe énergétique		
Cons. électrique annuelle/24h	126 / 0,345 kWh ¹	
Cap. de bouteilles 0,75 l max.	85 ²	
Volume total	357 l ³	
Niveau sonore	35 dB(A)	
Classe climatique	SN-ST (+10 °C à +38 °C)	
Porte	Triple vitrage anti-UV plein verre noir	
Côtés	BlackSteel	
Dimensions en cm (H / L / P)	185,4 / 59,7 / 67,8 ¹	
Commandes		
Régulation électronique	Ecran TFT couleur 2,4" en façade, Touch & Swipe Affichage digital de la température pour les 3 zones	
Alarme de température	visuelle et sonore	
Alarme de porte	visuelle et sonore	
Sécurité enfants	oui	
Avantages d'équipement		
Zones de température	3	
Plage de température réglable	+5 °C à +20 °C	
Nb de circuits de froid réglables	3	
PowerCooling	Air brassé, renouvellement d'air par filtre à charbon FreshAir	
Éclairage intérieur	beidseitiges Lichtpanel/zuschaltbar/dimmbar	
Poignée barre	Poignée intégrée verticale	
Interface de connexion	Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse	
Type de clayettes	Clayettes bois	
surfaces de rangement	10	
Tab. montées sur rails télescopiques	7	
Ouverture de porte	Porte réversible	
EAN-Nr.	4016803088158	

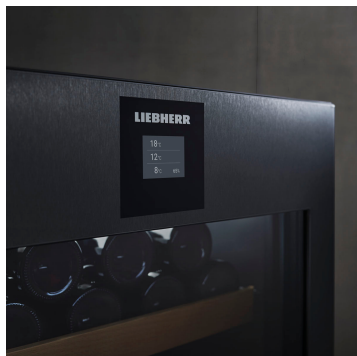
¹ La profondeur d'appareil indiquée augmente de 1,5 cm avec la mise en place de la pièce d'écartement mural qui permet d'atteindre la classe énergétique déclarée. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais la consommation d'énergie est ainsi optimisée.
² Cet appareil est exclusivement 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).
³ 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



TempProtect Plus

Double protection. Grâce à TempProtect Plus, nos caves à vin mesurent en permanence la température au moyen de deux capteurs. Vous êtes ainsi doublement assuré que vos vins sont protégés de toute variation de la température. Vous êtes alerté dès que l'un des deux capteurs détecte un changement critique de température, ce qui vous permet d'agir rapidement.



3 zones

Profitez d'une expérience inoubliable grâce à notre système avancé à trois zones. Un seul et même appareil vous permet de régler la température de chaque zone, de +5 °C à +20 °C, pour les vins rouges, les vins blancs et les champagnes. Des conditions climatiques optimales pour le service et une flexibilité totale, la solution idéale pour toute collection de vins, des débutants aux connaisseurs.



HumiditySelect

Ne laissez pas vos bouchons s'effriter. Grâce à la fonction HumiditySelect, vous pouvez régler à l'écran le taux d'humidité des modèles Vinidor sur deux niveaux : « humidité standard » et « humidité élevée ». C'est à la fois si simple et si bon pour votre vin : une humidité optimale permet en effet aux bouchons de rester humides et de préserver le rôle protecteur du bouchon.



UVProtect Plus

Triple protection. Les caves à vin avec porte vitrée disposent d'une protection sans précédent contre les rayons UV : trois couches de protection composées de verre teinté et d'une double couche métallique déposée sous vide. Connu sous le nom de revêtement à faible émissivité (Low-E), ce système assure une protection très efficace de votre vin contre les rayons solaires nocifs.



Filtre à charbon FreshAir

Pour permettre à vos vins de s'épanouir dans un climat optimal, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif qui retient efficacement tous les types d'odeurs. Votre vin conserve ainsi tout son bouquet. Pour qu'il en soit toujours ainsi, votre cave à vin Liebherr vous rappelle tous les 6 mois de renouveler le filtre, ce que vous pouvez faire facilement vous-même.



Réglage précis de la température

S'il n'est pas conservé à la bonne température, le vin peut être endommagé et perdre sa qualité. Grâce à la précision du contrôle électronique, la température requise est maintenue en permanence dans votre cave à vin Liebherr. Elle peut être réglée au degré près entre +5 °C et +20 °C. La température réelle s'affiche à l'écran.



home.liebherr.com