

WKEes 553

Cantina climatizzata da incasso
GrandCru

LIEBHERR

Apparecchiatura da incasso



WKEes 553

Cantina climatizzata da incasso
GrandCru



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 (potenza sonora)	32 dB(A)
Classe climatica	SN (+10 °C a +32 °C)
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	sì
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	LED-Beleuchtung/zuschaltbar/dimmbar
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).

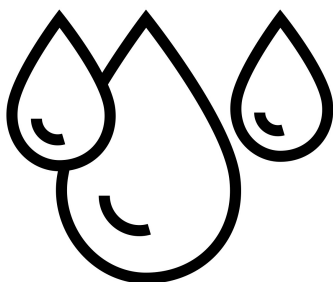
² In conformità al regolamento UE 2019/2016, rappresentiamo il volume totale come numero intero (arrotondato) e il volume dello scomparto del congelatore e per gli alimenti freschi con una cifra dopo la virgola.

Caratteristiche



Conservazione senza vibrazioni

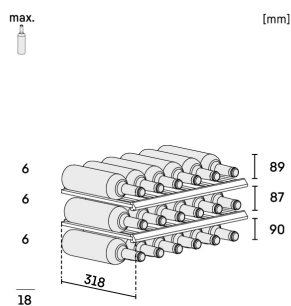
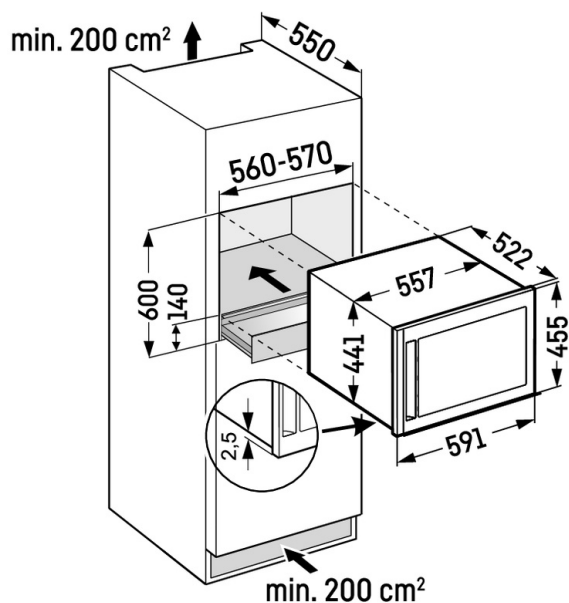
Anche piccole vibrazioni possono disturbare i vini nel loro processo di maturazione e impedire il deposito del tannino. Compressori sviluppati in modo speciale, con vibrazioni estremamente ridotte, fanno sì che i vini possano essere conservati in modo delicato in tutte le cantine.



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. (23.02.2026)

