
WPsd 4652

Armoire de mise en température des
vins
Vinidor

LIEBHERR

Appareil sur pieds



Appareil sur pieds

WPsd 4652

Armoire de mise en température des vins
Vinidor

← 60 →



German
Engineering

LIEBHERR

Temp
Protect
Plus

Humidity
Select

2
Zones

UV
Protect
Plus

Fresh
Air

Vibrate
Safe

Presentation
Light

Touch
Display

Smart
Device
ready

Classe énergétique	
Cons. électrique annuelle/24h	118 / 0,323 kWh ¹
Cap. de bouteilles 0,75 l max.	107 ²
Volume total	272 l ³
Niveau sonore	38 dB(A)
Classe climatique	SN-ST (+10 °C à +38 °C)
Porte	Vitrée anti-UV avec cadre inox anti-traces
Côtés	Silver
Dimensions en cm (H / L / P)	145,4 / 59,7 / 67,5 ¹
Commandes	
Régulation électronique	Ecran tactile digital monochrome 2,4" derrière la porte Affichage digital de la température pour les 2 zones
Alarme de température	visuelle et sonore
Alarme de porte	visuelle et sonore
Sécurité enfants	oui
Avantages d'équipement	
Zones de température	2
Plage de température réglable	+5 °C à +20 °C
Nb de circuits de froid réglables	2
PowerCooling	Air brassé, renouvellement d'air par filtre à charbon FreshAir
Éclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED dans chaque zone commutable avec variateur
Poignée barre	Poignée à dépression
Interface de connexion	Compatible Smart Home avec la SmartDeviceBox en option
Type de clayettes	Clayettes bois réglables en hauteur
surfaces de rangement	6
Ouverture de porte	Porte réversible
EAN-Nr.	4016803087953

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



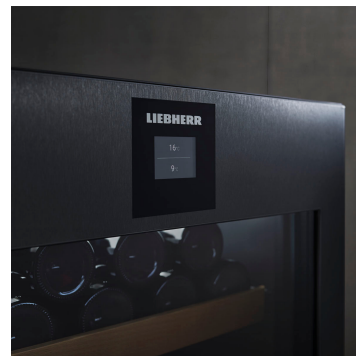
TempProtect Plus

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.



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.



2 zones

Découvrez le summum en matière de cave à vin grâce à notre système 2 zones. Réglez chaque zone avec précision de +5 °C à +20 °C. Dans un seul et même appareil, vos vins rouges et blancs se bonifieront ou seront toujours prêts à être servis. Cette innovation offre flexibilité et confort, pour les collectionneurs de vin aguerris comme pour les néophytes.



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

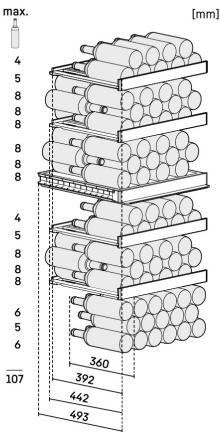
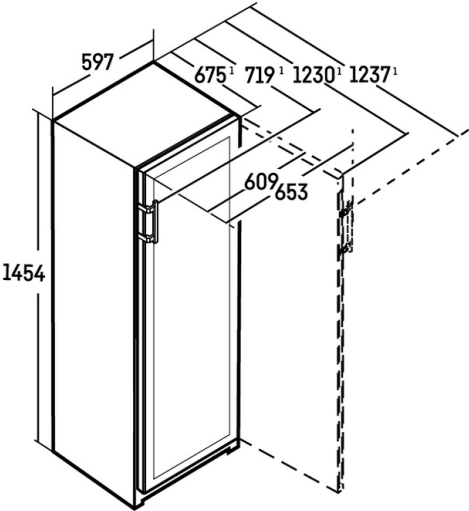
Pour permettre à vos vins de s'épanouir dans un climat optimal, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif qui retient efficacement tous les types d'odeurs. Votre vin conserve ainsi tout son bouquet. Pour qu'il en soit toujours ainsi, votre cave à vin Liebherr vous rappelle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

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. (23.02.2026)

