

WPgbi 7483

Armoire de mise en température des
vins
Vinidor Selection

LIEBHERR

Appareil sur pieds



 German
Engineering



Appareil sur pieds

WPgbi 7483

Armoire de mise en température des vins
Vinidor Selection

← 70 →



Temp Protect Plus

3 Zones

Humidity Select

UV Protect Plus

Fresh Air

Vibrate Safe

Presentation Light

Flex Fit

Soft Telescopic Rails

Super Silent

Sommelier Board

Smart Device

Glass & Steel Interior

Classe énergétique	
Cons. électrique annuelle/24h	144 / 0,394 kWh ¹
Cap. de bouteilles 0,75 l max.	149 ²
Volume total	561 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)	201,3 / 69,7 / 76,4 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	11
Tab. montées sur rails télescopiques	8
Ouverture de porte	Porte réversible
EAN-Nr.	4016803088172

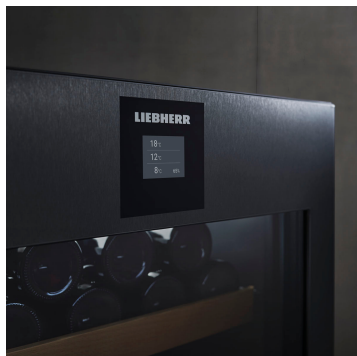
¹ La profondeur d'appareil indiquée augmente de 1,5 cm avec la mise en place de la pièce d'écartement mural qui permet d'atteindre la classe énergétique déclarée. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais la consommation d'énergie est ainsi optimisée.
² Cet appareil est exclusivement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

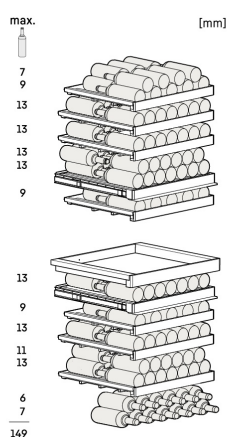
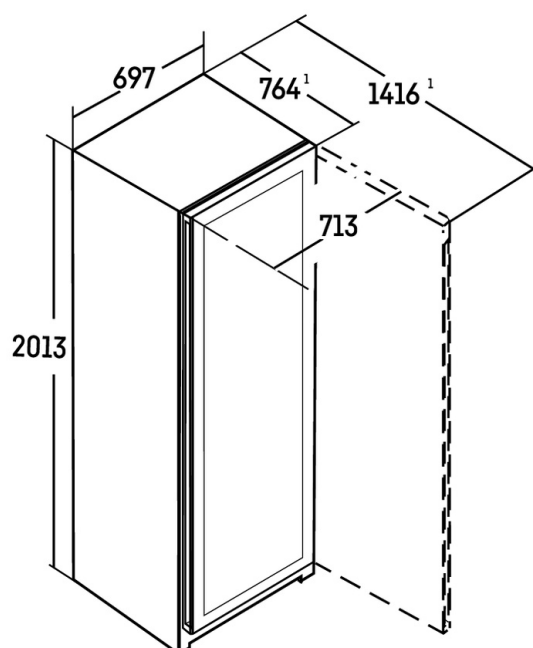
Pour permettre à vos vins de s'épanouir dans un climat optimal, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif qui retient efficacement tous les types d'odeurs. Votre vin conserve ainsi tout son bouquet. Pour qu'il en soit toujours ainsi, votre cave à vin Liebherr vous rappelle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

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)

