

WKEes 553

Armario bodega de envejecimiento
integrable
GrandCru

LIEBHERR

Aparato empotrable



Aparato empotrable

LIEBHERR

WKEes 553

Armario bodega de envejecimiento
integrable
GrandCru



↑
45
↓



Tipo	Empotrable / Aparato integrable
Clase de eficiencia energética	
Consumo eléctrico 365 días/24h	138 / 0,378 kWh
Botellas máx. de Burdeos 0,75 l	18 ¹
Volumen total	51 l ²
Nivel de ruido	32 dB(A)
Clase climática	SN (+10 °C a +32 °C)
Puerta	Puerta de cristal con marco de acero inoxidable
Dimensiones de apertura en cm (alto / ancho / fdo.)	45 / 56 / mins. 55
Controles	
Tipo de mando	Pantalla LCD, electrónica táctil Pantalla digital de temperatura
Alarma en caso de fallo	visual y acústica
Alarma de la puerta	acústica
Protección c. uso por parte de niños	sí
Ventajas de la dotación	
Zonas de temperatura	1
Gama de temperaturas	+5 °C a +20 °C
Circuitos de frío regulables	1
Ventilador	Refrigeración por convección, suministro de aire fresco a través de filtro de carbón activo FreshAir
Iluminación interior	LED-Beleuchtung/zuschaltbar/dimmbar
Tirador	Tirador empotrado
Material de estantes	Accesorios de madera de haya
Estantes	3
Estantes sobre guías telescópicas	2
Sentido de apertura de puerta	Bisagra de la puerta reversible
EAN-Nr.	9005382279595

¹ Los armarios bodega de Liebherr solamente están preparados para la conservación del vino. Capacidad máxima para botellas tipo Burdeos (0,75 l) según normativa NF H 35-124 (Al: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).

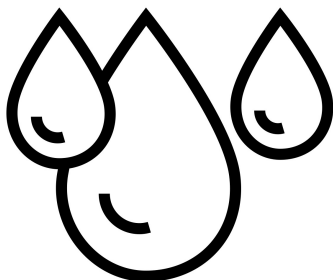
² Conforme al Reglamento UE 2019/2016, indicamos el volumen total como número entero (redondeado) y el volumen de los compartimentos de congelación y de conservación fresca de alimentos, con una posición decimal.

Características



Amortiguación de vibraciones

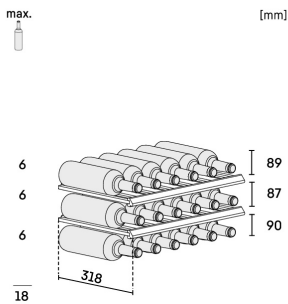
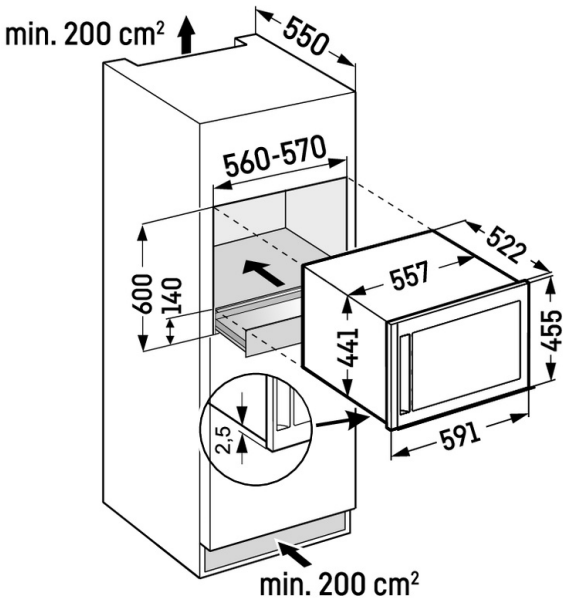
Incluso las más leves vibraciones pueden perturbar la maduración del vino y evitar que se pose el tanino. En todos los armarios bodega se han incorporado compresores que se han concebido especialmente para este fin y que procuran por una conservación cuidadosa de los vinos.



Humedad ideal

La humedad correcta del aire es un componente esencial para la conservación de los vinos. Pues, de esta manera, los corchos se mantienen suaves y no se resecan. Para mantener húmedos los tapones de corcho también por el interior en la medida de lo posible, las botellas deben almacenarse tendidas. Con una humedad del aire de más del 50 % las bodegas garantizan las mejores condiciones. Dependiendo de las necesidades, la humedad puede regularse en los armarios bodega para la conservación y el envejecimiento de vinos a través de una tecla de ventilación.

Dibujo técnico



Los productos y sus datos se escenifican con fines publicitarios. Liebherr se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso. En caso de que las dimensiones, especificaciones y rendimiento reales del aparato sean de importancia crítica, le recomendamos que compruebe las instrucciones de instalación que acompañan al aparato en cuestión. Liebherr no se hace responsable de posibles daños. (24.02.2026)

