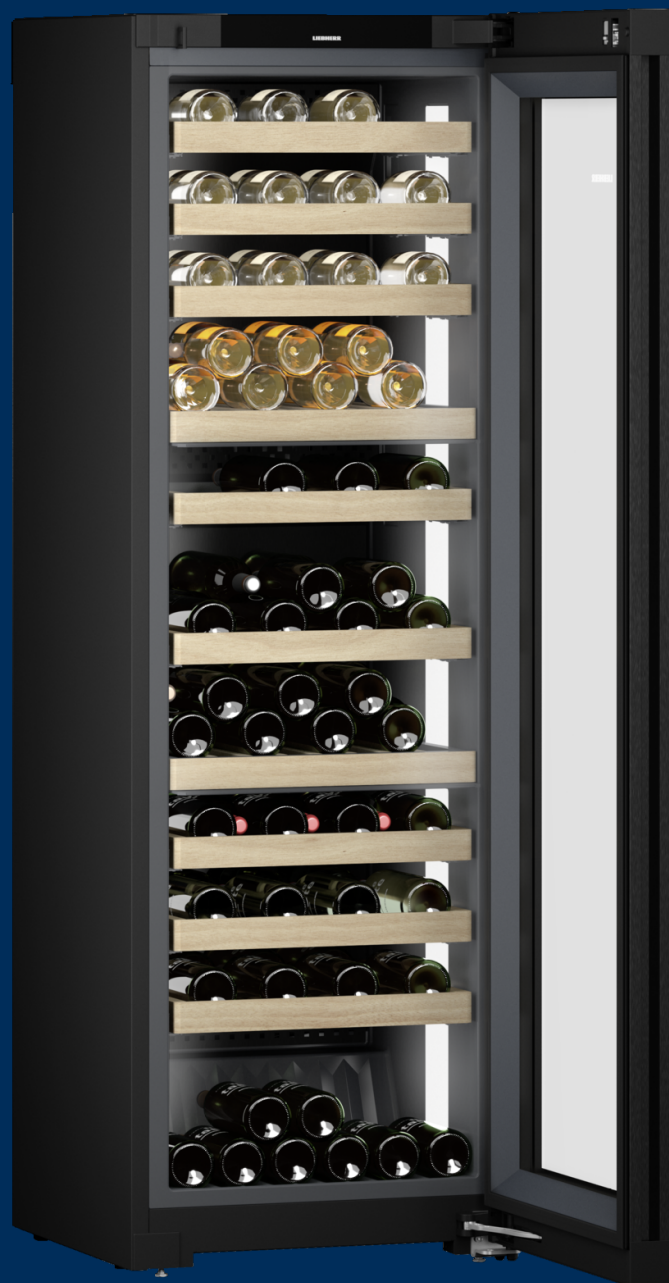


WPgbi 5273

Cantina temperata
Vinidor Selection



 German
Engineering



LIEBHERR

Apparecchiatura a posizionamento libero

WPgbi 5273

Cantina temperata
Vinidor Selection



← 60 →



Temp Protect Plus	3 Zones	Humidity Select	UV Protect Plus	Fresh Air	Vibrate Safe	Presentation Light	Flex Fit	Soft Telescopic Rails	Super Silent
Smart Device	Glass & Steel Interior								

Classe di efficienza energetica	
Consumo in (365 giorni/24h)	126 / 0,345 kWh ¹
N° max. bottiglie di bordeaux 0,75 l	104 ²
Volume totale	357 l ³
Rumorosità (potenza sonora)	35 dB(A)
Classe climatica	SN-ST (+10 °C a +38 °C)
Porta	Porta in vetro isolante con telaio nero
Fianchi	BlackSteel
Dimensioni esterne in cm (A / L / P)	185,4 / 59,7 / 67,8 ³
Controllo	
Tipo di comando	Display a colori TFT da 2,4" integrato nella porta, elettronica Touch & Swipe Display digitale della temperatura per le 3 zone di temperatura
Allarme in caso di innalzamento della temperatura	ottico e acustico
Allarme porta aperta	ottico e acustico
Sicurezza bambini	si
Dotazioni di serie	
Zone di temperatura	3
Intervallo di temperatura	+5 °C a +20 °C
Circuiti regolabili	3
Raffreddamento ventilato	Raffreddamento ventilato con filtro dell'aria ai carboni attivi FreshAir
Illuminazione	beidseitiges Lichtpanel/zuschaltbar/dimmbar
Maniglia	Maniglia verticale integrata
Interfaccia	SmartDeviceBox in dotazione
Materiale griglie di appoggio	Ripiani in legno di faggio
Piani d'appoggio	11
su guide telescopiche	8
Battuta della porta	Incernieratura delle porte reversibile
EAN-Nr.	4016803106333

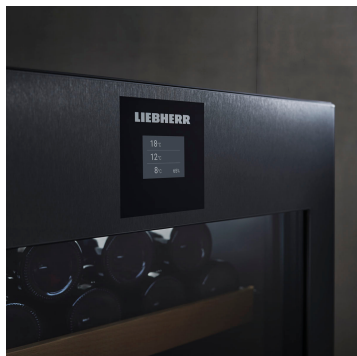
¹ Il consumo energetico indicato è raggiunto utilizzando il distanziatore murale fornito con l'apparecchiatura. Il mancato uso del distanziatore murale non compromette il funzionamento dell'apparecchiatura. Il distanziatore murale aumenta la profondità dell'apparecchiatura di 1,5 cm rispetto a quanto indicato.
² 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).
³ 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



TempProtect Plus

Doppia protezione. Grazie a TempProtect Plus, le nostre cantine climatizzate misurano costantemente la temperatura mediante due sensori. In questo modo i vostri vini saranno doppiamente protetti dalle variazioni di temperatura. Verrete infatti avvisati non appena uno dei sensori rileva un'alterazione significativa della temperatura, consentendovi di intervenire prontamente.



3 zone

Portate la vostra esperienza enologica a un nuovo livello di eccellenza, con il nostro sistema avanzato a 3 zone. È possibile regolare singolarmente ogni zona a una temperatura tra +5 °C e +20 °C, per conservare in modo ottimale vini rossi, vini bianchi e champagne in un'unica apparecchiatura. Condizioni di climatizzazione ottimali per il servizio e completa flessibilità rendono questa apparecchiatura perfetta per tutte le collezioni di vini, sia degli esperti che dei nuovi appassionati di enologia.



HumiditySelect

Non lasciate che i tappi si sbriciolino. Con HumiditySelect potete regolare sul display dei modelli Vinidor due livelli di umidità: "Umidità standard" e "Umidità elevata". Una funzione semplice e al contempo efficace, se si considera che a un livello ottimale di umidità i tappi restano umidi, sigillando perfettamente le bottiglie.



UVProtect Plus

Tripla protezione. Le cantine climatizzate con porte in vetro offrono una protezione senza precedenti dai raggi UV: tre strati protettivi in vetro fumé e un doppio strato in metallo realizzato con deposizione sottovuoto. Conosciuto come rivestimento Low-E, offre ai vini una protezione altamente efficace contro i danni da irraggiamento solare.



Filtro ai carboni attivi FreshAir

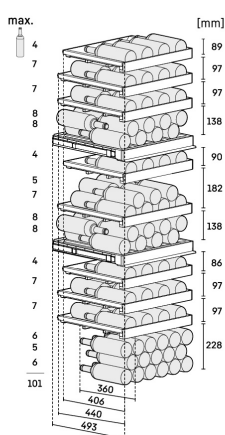
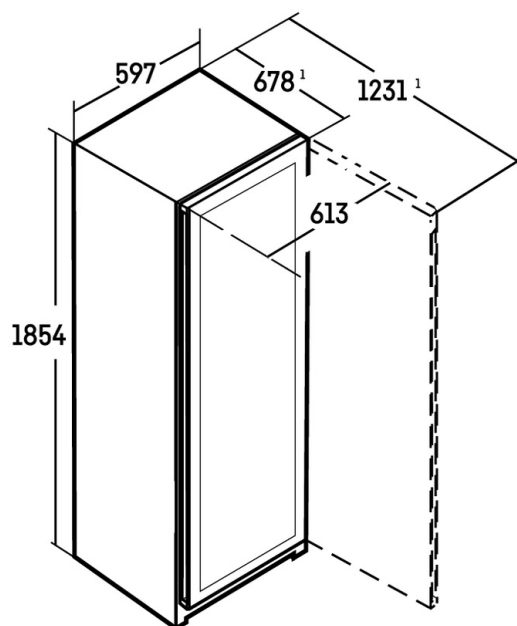
Per garantire che l'invecchiamento del vino avvenga in condizioni di qualità dell'aria ottimali, tutte le cantine climatizzate Liebherr sono provviste di un filtro ai carboni attivi che neutralizza ogni tipo di odore in modo affidabile. In altre parole, il vino conserverà inalterato il suo bouquet. Affinché ciò avvenga, il vostro Liebherr vi ricorderà di cambiare ogni 6 mesi il filtro, un'operazione che potrete sbrigare di persona.



Regolazione precisa della temperatura

Se non è conservato alla giusta temperatura, il vino può alterarsi e subire cali di qualità. Il preciso sistema di controllo elettronico garantisce che nella cantina climatizzata Liebherr la temperatura richiesta resti costante. Può essere impostata con la massima precisione tra +5 °C e +20 °C. La temperatura corrente appare sul display.

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)



home.liebherr.com