



## WTes 1672-26 Liebherr

Fabricant: Liebherr  
Modèle: WTes 1672-26

€2.899,00



## DÉSCRIPTION

### Affichage numérique de la température

Le système de contrôle électronique de précision est équipé d'un affichage numérique de la température et fournit des informations sur les valeurs réglées. L'alarme de porte et de température avertit l'utilisateur visuellement et acoustiquement de toute irrégularité, par ex. un porte qui est restée ouverte. La sécurité enfants empêche toute modification involontaire du panneau de commande.

### Éclairage LED

L'éclairage LED innovant garantit un éclairage uniforme de l'intérieur sans exposition aux UV. La chaleur générée par les LED étant minime, les vins peuvent être présentés baignés de lumière pendant une période prolongée.

### Système de refroidissement puissant

Le système PowerCooling haute performance refroidit rapidement les aliments fraîchement stockés et crée une température de refroidissement uniforme dans tout l'intérieur. Un contacteur de porte éteint le ventilateur lorsque la porte est ouverte. Cela permet d'économiser une énergie précieuse.

### Plage de température contrôlable

Qu'il s'agisse de vin rouge ou de vin blanc, il ne peut mûrir correctement que s'il est conservé à la température

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

idéale. Celui-ci peut être réglé au degré près grâce au système de contrôle électronique précis et à la technologie de climatisation de pointe, et maintenu constant quelle que soit la variation de la température ambiante.

### Filtre à charbon actif

Les odeurs environnementales peuvent affecter les vins stockés pendant de longues périodes. Dans la cave à vin, une qualité d'air parfaite est assurée grâce à un filtre à charbon actif FreshAir facilement remplaçable.

### Stockage à faibles vibrations




Même de légères vibrations peuvent perturber le processus d'élevage du vin et empêcher les tanins de se déposer. Des compresseurs spécialement développés et à vibrations exceptionnellement faibles dans toutes les caves à vin garantissent une conservation optimale du vin.

### Humidité idéale

Le maintien d'une bonne humidité est un aspect important pour la conservation des vins. De cette façon, les bouchons restent souples et ne sèchent pas. Le vin doit être conservé en position horizontale pour garder les bouchons humides de l'intérieur. Avec plus de 50 % d'humidité de l'air, les caves à vin garantissent des conditions parfaites. L'humidité de l'air peut être contrôlée selon les besoins dans les caves à vin en appuyant sur le bouton de ventilation.

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques physiques

Classe climatique	SN (10-32°C), ST (16-38°C)
Couleur	Zilver
Éclairage LED intégré	
Hauteur	82,8 cm
Largeur	59,8 cm
Matière	VERRE BOROSICILATE, Acier inoxydable
Poids	53 kg
Porte en verre	
Porte réversible	

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	G
Classe sonore	C
Consommation annuelle d'électricité	138 kWh
Niveau sonore	36 dB(A)

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30


<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ

Profondeur 57,5 cm

## équipement

Avec serrure 

## Filtrage

Filtre à charbon actif 

## Général

Nombre de bouteilles (0,75 L) 34  
Refroidissement R600a  
Type de cave à vin Cave de vieillissement  
Volume net total 94 Litres

## Réfrigérateur

Quantité de zones de températures séparés 2

## Sécurité

Sécurité enfant 

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ