

Armoire de mise en température Vinothek

Multitempérature (5 niveaux) 1 200 bouteilles 1 Régulation électronique 1 Classe climatique SN-ST







LES CARACTÉRISTIQUES

Nombre de bouteilles

200 bouteilles

Performance

- Classe énergétique	A	
- Classe climatique	SN-ST (+10°C à +38°C)	
- Consommation	168 kWh/an	
- Régulation	Électronique	
Armoire à vins	401 litres	
- Type de froid	Statique	
- Dégivrage	Automatique	
- Equipement	Clayettes en bois	
- Arrivée d'air	oui, avec filtre à charbon actif	
- Hygrométrie	60-75 %	
- Plage de température	5 niveaux de +5°C à +18°C	

Fonctionnalité

- Poignée	Fixe
- Affichage de la température	digital
- Fonction	Sécurité anti-froid
- Alarme de porte	sonore
- Alarme élévation température	sonore et visuelle

Esthétique

- Coloris/Matériaux	Noir
- Design	Hardline

Dimensions

 $165 \times 60 \times 73,9 \text{ cm}$ - Dimensions HxLxP

Données logistiques

1,5 x 82,9 cm - Dimensions emballé - Poids brut/Poids net Origine

382146897

- EAN Gencod

LES PLUS PRODUITS

Technologie:

- 5 zones de température pour préparer les vins à la dégustation
- Régulation électronique de la température
- Thermostat de sécurité «anti-froid» en doublement du thermostat de régulation pour éviter tout abaissement accidentel de la température
- Hygrométrie stabilisée pour éviter le dessèchement de l'air par le système frigorifique
- Classe climatique élargie SN-ST Fonctionne en température ambiante de +10°C à +38°C

Equipement:

- Porte double vitrage traitée anti UV
- Clayettes en bois étuvé, garanti sans odeur réglage tous les 30 mm pour un chargement
- Eclairage intérieur réglable
- Rangement à empreintes en bas d
- Poignée fixe
- Renouvellement permanent de uritié par filtre à charbon
- anti-vibration - Compresseur monté su
- Porte réversible
- Pieds avants réglables
- Adossable au mur



- Plaisirs à cinq niveaux : Cinq zones de température différentes permettent d'amener lentement et régulièrement les différents vins à la bonne

température de dégus-



- Liebherr utilise un **fil**tre à charbon actif, afin de filtrer l'air extérieur et de contribuer à la restitution d'un climat-cave idéal. Le filtre permet de manière

constante et régulière, le renouvellement de l'air intérieur de l'appareil, en arrêtant les bactéries nuisibles à la conservation du vin.



- Les **clayettes en bois** sont réglables en hauteur tous les 30 à tous les types de bouteilles (Bordeaux, de vin.

Alsace, Bourgogne, magnum...) et offrent un rangement stamm. Elles s'adaptent ble, efficace pour vos meilleures bouteilles

