

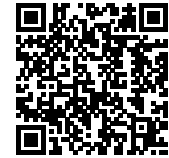


## WPgbi 7483-20 Liebherr

Merk: Liebherr  
 Model: WPgbi 7483-20



~~€ 5 199,00~~  
**€ 5 199,00**



SCANNER POUR  
 COMMANDER

## OMSCHRIJVING

Une cave à vin qui chauffe aussi.

Un élément chauffant intégré garantit que votre vin rouge reste à température de consommation (environ +18°C) même dans un environnement frais.

Tous les vins clairement reconnaissables.

Les clips pour plateaux offrent un aperçu rapide du stock de vin. Les cartes écrites peuvent être glissées dans les clips puis fixées à l'avant des plateformes.

Stockage des bouteilles ouvertes.

Le présentoir accorde une attention particulière aux vins spéciaux et peut également être utilisé pour stocker des bouteilles déjà ouvertes. Le présentoir peut accueillir jusqu'à 6 bouteilles de vin. Les bouteilles peuvent être rangées allongées derrière le casier.

Vue d'ensemble et accès parfaits au vin.

Les étagères sont entièrement extensibles sur rails télescopiques métalliques, offrant ainsi un accès parfait à tous vos vins.

Empêche tout accès indésirable.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

Un verrou intégré empêche tout accès indésirable à votre stock de vin.

S'ouvre presque automatiquement.

La poignée de porte avec mécanisme d'ouverture intégré permet d'ouvrir la porte avec le moins d'effort possible. L'ouverture rapide de la porte ne pose également aucun problème grâce à la fonction siphon : la poignée éloigne légèrement la porte de l'armoire et élimine ainsi le vide. Un avantage supplémentaire est que les joints de porte sont épargnés.

Bouchons flexibles inclus.

La qualité de l'air est un élément important de la conservation des vins. Ce n'est qu'avec une humidité appropriée de plus de 50 % que les bouchons restent flexibles et ne sèchent pas. Pour garder les bouchons le plus humide possible à l'intérieur, les vins sont généralement conservés couchés. Dans les caves à vin et les modèles de la série Vinidor, l'humidité peut être augmentée en appuyant sur le bouton du ventilateur.

Un toucher doux suffit.

L'écran LCD avec commande tactile affiche les températures réglées avec précision au degré près. Toutes les fonctions peuvent être actionnées en touchant le panneau de commande.

Avec porte ouvrant à gauche ou à droite.

Grâce à la possibilité de modifier le sens d'ouverture de la porte, l'armoire est toujours facilement accessible. Tous les modèles domestiques sont équipés en usine de portes à charnières à droite et sont préparés pour le changement de charnières.

Facile à mettre en place.

Les rouleaux de transport intégrés dans la base permettent le coulissement et le déplacement de l'appareil sans grand effort.

S'ouvre presque automatiquement.

La poignée de porte avec mécanisme d'ouverture intégré permet d'ouvrir la porte avec le moins d'effort possible. L'ouverture rapide de la porte ne pose également aucun problème grâce à la fonction siphon : la poignée éloigne légèrement la porte de l'armoire et élimine ainsi le vide. Un avantage supplémentaire est que les joints de porte sont épargnés.

Avertissement sonore en cas de dysfonctionnement.

Lorsque la température dépasse la valeur réglée, vous serez averti par un signal sonore.

Gardez la paix.

Le vin est conservé sans vibration et le bruit de l'appareil est faible. Étant donné que même des vibrations mineures peuvent remuer des composants des sédiments parfois présents et perturber ainsi le processus de

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

maturation et sa qualité, tous les mouvements dans le système de refroidissement sont amortis.

température idéale



Chaque coffre-fort à vin possède sa propre circulation d'air. Cela permet de créer la température de service idéale mais aussi le climat adéquat pour un stockage à long terme.

Visibilité toujours optimale.

Chaque zone de température est équipée de LED intégrées en haut de l'intérieur et en dessous des étagères intermédiaires. Cela éclaire l'intérieur de manière uniforme et, grâce à l'émission de chaleur minimale des LED, les vins peuvent également être présentés éclairés pendant une période plus longue.

## SPECIFICATIE

### Caractéristiques physiques

Classe climatique	SN (10-32°C), ST (16-38°C)
Couleur	Gris
Couleur secondaire	Staalgrijs
Éclairage LED intégré	
Hauteur	192 cm
Largeur	70 cm
Matière niveau de pose	Bois
Poids	123 kg
Porte réversible	
Profondeur	74,2 cm


### Confort

Avec écran 

### Consommation d'énergie

Classe énergétique	G
Classe sonore	C
Consommation annuelle d'électricité	191 kWh
Niveau sonore	38 dB(A)

### Filtrage

Filtre à charbon actif 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

**MA** 13u30 tot 18u00\*

**DI** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**WOE** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**DO** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**VRIJ** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

**ZAT** 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

**ZON** GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

### Général

Nombre de bouteilles (0,75 L)	155
Refroidissement	R600a
Type de cave à vin	Cave de vieillissement
Volume net total	521 Litres

### Réfrigérateur

Quantité de zones de températures séparés	2
Température	+5 tot +20 °C

### Sécurité

Alarme porte ouverte	<input checked="" type="checkbox"/>
Sécurité enfant	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

<b>MA</b>	13u30 tot 18u00*
<b>DI</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>WOE</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>DO</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

<b>VRIJ</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
<b>ZAT</b>	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
<b>ZON</b>	GESLOTEN

\* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar