Combi Whirlpool W7X92OOXH

Características

- Frigorífico Combi No Frost TOTAL - E
- Color Inox - **FreshBox + - Fresh Box 0º**
- 202,2 x 59,6 x 67,8 cm (alto x ancho x fondo)
- Clasificación energética E
- **Tecnología 6th Sense**
- **Cool Breeze**
- **Cajón FreshBox+** para frutas y verduras con humedad regulable
- **Cajón FreshBox 0º** para carnes y pescados
- Display exterior
- Control Electrónico
- Congelación rápida
- Proceso de descongelamiento en la parte del frigorífico: Automático
- Proceso de descongelamiento en la parte del congelador: Frost-free
- Base ajustable frontal
- Sistema Frost free: Congelador
- 4 Estantes en el frigorífico de los cuales 3 ajustables
- 5 Balcones en la puerta de los cuales 3 ajustables
- 2 Cajones en el congelador + 1 Bandeja
- Apertura derecha- Puerta reversible
- Termómetro digital en el frigorífico
- Señal de advertencia / Mal funcionamiento: Visual y acústica
- Tirador exterior
- Consumo energético anual 254 kWh
- Nivel de ruido: 39 dB (A)
- Capacidad de congelación: 11 Kg/24 h
- Tiempo de subida de la temperatura h
- Capacidad útil frigorífico: 263 l
- Capacidad útil congelador: 104 l
- Dimensiones del producto (Altura x Anchura x Profundidad): 2022 x 596 x 678 mm
- **Fresh Box+:** Las frutas y verduras se mantienen frescas hasta 15 días. Un cajón con control deslizante de control de humedad integrado que le permite mantener sus frutas y verduras frescas hasta 15 días
- **Fresh Box 0º:** Temperatura ideal en el cajón de 0° (-2°/+3°) para preservar la comida delicada como carne y pescado.
- **6th Sense:** Las mejores condiciones de conservación siempre están garantizadas gracias a la tecnología 6TH SENSE que detecta cualquier fluctuación de temperatura causada por factores externos y restaura rápidamente el nivel ideal, tanto en la nevera como en el congelador.

Características (cont.)

- **Cool Breeze:** El almacenamiento se vuelve libre de pensamientos gracias a la tecnología Cool Breeze. La circulación uniforme del aire garantiza una temperatura homogénea en todos los estantes, lo que permite una organización más intuitiva de los alimentos, y también garantiza una temperatura estable de los alimentos para una conservación óptima.