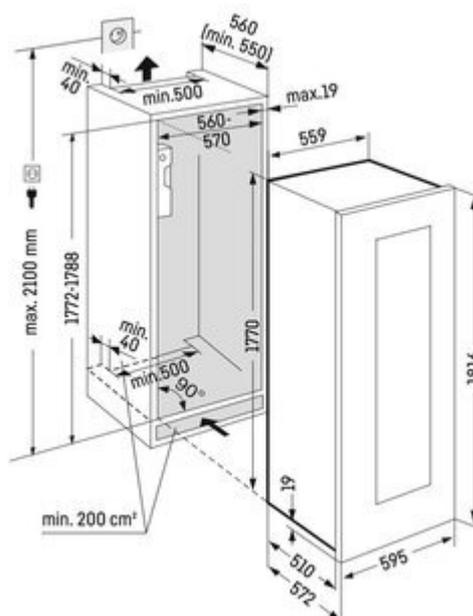


# Vinoteca Liebherr EWTgw 3583 001 26



## Características

- Bodega vinoteca - 2 Zonas - G
- Empotrable - Cristal Blanco sin marco ni tirador - **TipOpen**
- Capacidad de botellas 83 - 177/181,6 x 55,9 x 51/57,2 cm (alto x ancho x fondo)
- Clase energética G
- **Controles**
- Display LCD para cada zona
- Control táctil en el interior
- 2 Zonas de temperatura
- Gama de temperatura regulable +5°C a +20°C
- 2 Circuitos de frío regulables
- Enfriamiento por circulación de aire
- Iluminación LED atenuable de forma continua, atenuable o conexión continua
- 10 Estantes, 8 de ellos con guías telescópicas y 1 de ellos divisible
- Estantes de madera
- Filtro de carbón activo
- Cierre asistido amortiguado Soft
- Anomalía señal de aviso: óptica y sonora
- Puerta abierta alarma sonora
- **Estructura e instalación:**
- Montaje de puerta empotrable
- Apertura a la derecha reversible
- 2 Paras regulables en altura

- Capacidad Max. Botellas Burdeos 0.75 l.: 83
- Consumo eléctrico anual: 165 kWh
- Nivel de ruido: 32 dB(A)
- Dimensiones del producto (alto x ancho x fondo): 1770/1816 x 559 x 510/572 mm
- Dimensiones hueco de encastre (alto x ancho x fondo): 1772/1788 x 560/570 x 550/560 mm
- **TipOpen:** Para la integración en muebles de cocina sin tiradores, la puerta de cristal aislante en toda su superficie, sin tiradores y con la innovadora tecnología TipOpen constituye la solución perfecta. La puerta de cristal se abre unos centímetros al tocarla. Si transcurridos 3 segundos el usuario no abre más la puerta, el Soft la vuelve a cerrar.
- **Alarma por puerta abierta:** Para la protección segura de los alimentos, la alarma acústica por puerta abierta avisa sesenta segundos después de haberse abierto la puerta.
- **Función de seguridad de niños:** La función de seguridad de niños es de tal modo programable que se evita la desconexión inintencionada del aparato. Si la función de seguridad de niños se encuentra activada, se muestra ello por medio de un icono en el llamado MagicEye.

## Características (cont.)

- **Sentido de apertura de la puerta reversible:** Los aparatos se han dotado en fábrica del sentido de apertura de la puerta a la derecha. Con la posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta, el aparato puede manejarse siempre de un modo ideal en su zona de emplazamiento.
- **Armarios bodega serie Vinidor:** Los aparatos Vinidor presentan dos o tres compartimentos para los vinos con regulación independiente de la temperatura entre +5 °C y +20 °C, que lo convierten en un modelo innovador, exclusivo y muy versátil. Así se pueden conservar, al mismo tiempo y a la temperatura ideal de degustación, el vino tinto y el vino blanco, el cava, los vinos espumosos y los champagnes en un solo aparato con tres compartimentos. Estos armarios bodega presentan igualmente las condiciones climáticas idóneas para la conservación de vinos a largo plazo. Los tamaños diferentes de los compartimentos para vinos y la regulación totalmente flexible de la temperatura en el interior permiten la adaptación de estos armarios bodega a su reserva personal de vinos.
- **Filtro de carbón activo para vino:** Como los olores pueden afectar perceptiblemente la calidad de los vinos durante su conservación, se ha integrado en estos aparatos un filtro de carbón activo intercambiable para garantizar una renovación del aire y, por lo tanto, una calidad insuperable del aire.
- **Amortiguación de vibraciones:** Incluso las más leves vibraciones pueden perturbar la maduración del vino y evitar que se pose el tanino. En todos los armarios bodega se han incorporado compresores que se han concebido especialmente para este fin y que procuran por una conservación cuidadosa de los vinos.
- **Puerta de vidrio aislante:** Las botellas de vinos no son transparentes casi nunca, pues los rayos ultravioleta pueden perturbar la maduración del vino. No obstante, la botella sola no protege suficientemente. Para reducir a un mínimo la radiación, los armarios bodega de Liebherr se han dotado de un cristal especialmente aislante de los rayos ultravioleta. Así se protege el contenido de la botella y, al mismo tiempo, la reserva de vinos se puede presentar elegantemente del modo apropiado.
- **Humedad ideal:** La humedad correcta del aire es un componente esencial para la conservación de los vinos. Pues, de esta manera, los corchos se mantienen suaves y no se resecan. Para mantener húmedos los tapones de corcho también por el interior en la medida de lo posible, las botellas deben almacenarse tendidas. Con una humedad del aire de más del 50 % las bodegas garantizan las mejores condiciones. Dependiendo de las necesidades, la humedad puede regularse en los armarios bodega para la conservación y el envejecimiento de vinos a través de una tecla de ventilación.