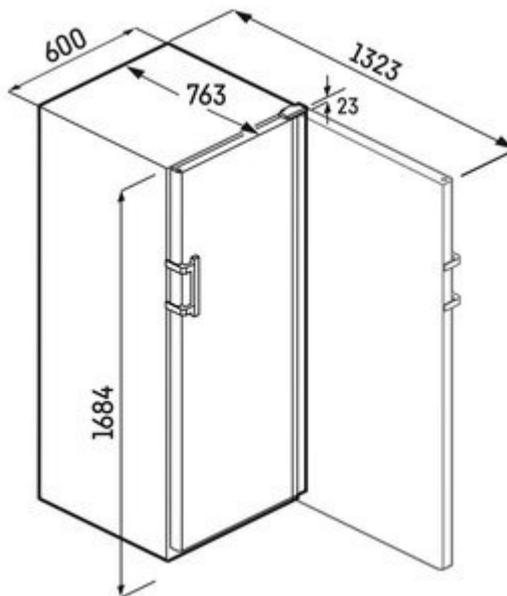


# Vinoteca Liebherr WPbl-5001-20 001



## Características

- Bodega vinoteca GrandCru- 1 Zona - F
- Capacidad de botellas 196 - Puerta Cristal Marco Negro -
- **Con cerradura**
- 168,4 x 59,7 x 76,3 cm (alto x ancho x fondo)
- **Acondicionamiento de vinos GrandCru**
- Clase energética F
- **Controles**
- Mando Touch
- 1 Circuito de frío regulable
- Alarma de avería ajustable en el aparato y mediante la app
- AlarmLightAmplifier ajustable en el aparato y mediante la app
- Configuración de idioma ajustable en el aparato y mediante la app
- SabbathMode ajustable en el aparato y mediante la app
- Conectividad opcional
- Indicación de la temperatura en compartimento para vino
- Alarma visual y acústica en caso de fallo
- Alarma de la puerta: óptica y sonora
- Bloqueo para niños
- **Almacenamiento Bodega**
- 1 Zona de temperatura ajustable de +5 °C a +20 °C

- Refrigeración por circulación del aire
- Filtro FreshAir en la pared posterior
- Cerradura mecánica reequipable
- Iluminación interior permanentemente encendida gradual
- Control de la humedad HumiditySelect
- 5 estanterías frontal de madera, ajustables en altura
- **Ventajas de las prestaciones**
- Tirador negro de plástico
- Paredes puerta / laterales: Puerta de cristal aislante, marco negro / negro
- Puerta de cierre automático
- Apertura de puerta a la derecha - Reversible
- Tiradores de transporte detrás
- Ruedas traseras para el fácil desplazamiento
- Ventilación frontal
- Capacidad Max. Botellas Burdeos 0.75 l.: 196
- Consumo eléctrico anual: 113 kWh
- Nivel de ruido: 38 dB(A)
- Dimensiones (alto / ancho / fdo.) mm: 1684 x 597 x 763

## Características (cont.)

- **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
- **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
- **2 patas ajustables en altura:** Para una estabilidad máxima. Con sus patas ajustables en altura, su armario bodega se puede alinear de manera óptima y también se adapta a la perfección a superficies irregulares. Esto significa que puede tener la garantía de que la puerta siempre cierre bien, que no entre calor, que no se forme condensación y que las condiciones de almacenamiento se mantengan constantes y, por lo tanto, que la calidad de sus vinos esté a salvo
- **Idioma de la pantalla:** Comunicarse con su armario bodega es muy fácil. Solo debe elegir uno de los nueve idiomas disponibles en la pantalla táctil: DE, EN, FR, ES, IT, NL, CS, PL, PT y podrá manejar su Liebherr en el idioma deseado. Ganz einfach. Quite simple. C'est simple
- **Bloqueo de pantalla con código de seguridad:** Todo bajo control. Proteger su colección de vinos con un cierre de puerta es una cosa, pero es igual de importante evitar el uso no autorizado de su armario bodega. El nuevo bloqueo de pantalla, que se activa mediante el menú, ofrece una solución especialmente fiable. El PIN de tres dígitos protege sus ajustes y, por consiguiente, las condiciones óptimas para su vino
- **Alarma de la puerta:** Le avisará en cuanto la puerta se quede abierta. Si la puerta de su armario bodega se queda abierta durante más de 60 segundos, se activa la alarma de la puerta. La alarma de la puerta suena de manera audible y va acompañada de una iluminación intermitente en el electrodoméstico. Esto le permite reaccionar lo más rápidamente posible y conservar las condiciones de almacenamiento óptimas para sus vinos