

LSBU18X2 Cave de mise à température Gamme Prestige



- + Capacité : 20 bouteilles*
- + Installation : encastrable sous plan
- + Design : corps silver & cadre de porte inox
- + Système de froid : compresseur
- + Type de froid : brassé
- + Amplitude de fonctionnement : 5-20°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre digital à affichage bleu
- + Éclairage LED blanc avec interrupteur
- + 1 porte vitrée réversible, double vitrage en verre trempé

DESIGN ET ELEGANCE

Encastrable sous plan, la LSBU18X2 s'intègre en toute élégance dans votre cuisine et toute facilité grâce à son format standard meuble 30cm. Protégées par une porte en verre trempée, traitée anti-UV, vos bouteilles sont visibles et sublimes grâce à un éclairage intérieur LED. La cadre de porte seamless et sa plinthe amovible garantissent une intégration parfaite.

AU DEGRÉ PRÈS

Mettez à température de dégustation vos vins pour profiter pleinement de tous leurs arômes. Conservez vos vins sur ses clayettes en bois naturel ; ergonomiques elles sont spécialement conçues pour accueillir vos bouteilles de vins type Bordeaux 75 cl ; amovibles elles s'adaptent à vos besoins. Equipée d'un filtre à charbon actifs, la LSBU18X2 assure un système de filtration et d'aération intérieur pour garantir un environnement sain pour vos vins (FILTRE4).

SILENCE & FAIBLE CONSOMMATION

Avec une consommation énergétique de seulement 94 kWh / an, la cave de service LSBU18X2 est classée F (classe énergétique). Plus respectueuse et surtout plus économique, elle est également extrêmement silencieuse avec un niveau sonore de seulement 38 décibels pour une utilisation quotidienne plus intelligente.



Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600a) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement.

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante d'amplitude 10 - 32°C.

Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Capacité définie à titre indicatif avec des bouteilles de 75cl types bordeaux tradition et mesurée avec 2 clayettes. L'ajout de clayettes réduit considérablement la capacité de stockage.

LSBU18X2 Cave de mise à température Gamme Prestige



> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 6 clayettes en bois (hêtre), type fixe
- 4 pieds réglables (hauteur 6,5 cm)
- 1 filtre à charbons actifs
- Grille d'aération amovible

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : F
- Consommation électrique annuelle : 94 kWh
- Classe climatique : SN
- Niveau sonore : 38 dB
- Voltage : 220-240 V
- Puissance : 75 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin
- Type de gaz : R600a

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 35,5 x 64,5 x 86,5
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 29,5 x 57,5 x 82
Poids brut (kg)	: 36,00
Poids net (kg)	: 31,50
Camion complet (UVC)	: 0
Conteneur (UVC)	20' : 138
	40' : 290
	40' HC : 345

Gencode 3541362101075

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Filtre à charbon actif : réf. FILTRE4