

WSbsi 5252

Armoire de mise en température des vins

Vinidor



 German
Engineering



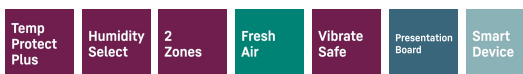
LIEBHERR

Appareil sur pieds

LIEBHERR

WSbsi 5252

Armoire de mise en température des vins
Vinidor



← 60 →



Classe énergétique	
Cons. électrique annuelle/24h	100 / 0,273 kWh ¹
Cap. de bouteilles 0,75 l max.	155 ²
Volume total	349 l ³
Niveau sonore	37 dB(A)
Classe climatique	SN-T (+10 °C à +43 °C)
Porte	Porte pleine BlackSteel
Côtés	BlackSteel
Dimensions en cm (H / L / P)	185,4 / 59,7 / 67,5 ¹
Commandes	
Régulation électronique	Ecran TFT couleur 2,4" en façade, Touch & Swipe Affichage digital de la température pour les 2 zones
Alarme de température	visuelle et sonore
Alarme de porte	visuelle et sonore
Sécurité enfants	oui
Avantages d'équipement	
Zones de température	2
Plage de température réglable	+5 °C à +20 °C
Nb de circuits de froid réglables	2
PowerCooling	Air brassé, renouvellement d'air par filtre à charbon FreshAir
Éclairage intérieur	Eclairage plafonnier LED dans chaque zone
Poignée barre	Poignée à dépression
Interface de connexion	Compatible Smart Home, SmartDeviceBox incluse
Type de clayettes	Clayettes bois réglables en hauteur
surfaces de rangement	8
Ouverture de porte	Porte réversible
EAN-Nr.	4016803170938

¹ La profondeur d'appareil indiquée augmente de 1,5 cm avec la mise en place de la pièce d'écartement mural qui permet d'atteindre la classe énergétique déclarée. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil mais la consommation d'énergie est ainsi optimisée.

² Cet appareil est exclusivement dédié à la conservation du vin. Capacité max. en bouteilles de Bordeaux (0,75 l) selon Norme NF H 35-124 (H: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).

³ Conformément au règlement UE 2019/2016, nous indiquons le volume total sous forme de nombre entier (arrondi à l'unité inférieure) et le volume des compartiments congélation et réfrigération avec un chiffre après la décimale.

Caractéristiques



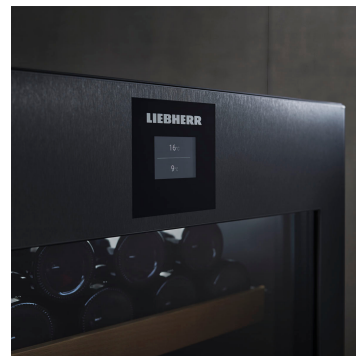
TempProtect Plus

Double protection. Grâce à TempProtect Plus, nos caves à vin mesurent en permanence la température au moyen de deux capteurs. Vous êtes ainsi doublement assuré que vos vins sont protégés de toute variation de la température. Vous êtes alerté dès que l'un des deux capteurs détecte un changement critique de température, ce qui vous permet d'agir rapidement.



HumiditySelect

Ne laissez pas vos bouchons s'effriter. Grâce à la fonction HumiditySelect, vous pouvez régler à l'écran le taux d'humidité des modèles Vinidor sur deux niveaux : « humidité standard » et « humidité élevée ». C'est à la fois si simple et si bon pour votre vin : une humidité optimale permet en effet aux bouchons de rester humides et de préserver le rôle protecteur du bouchon.



2 zones

Découvrez le summum en matière de cave à vin grâce à notre système 2 zones. Réglez chaque zone avec précision de +5 °C à +20 °C. Dans un seul et même appareil, vos vins rouges et blancs se bonifieront ou seront toujours prêts à être servis. Cette innovation offre flexibilité et confort, pour les collectionneurs de vin aguerris comme pour les néophytes.



Filtre à charbon FreshAir

Pour permettre à vos vins de s'épanouir dans un climat optimal, toutes les caves à vin Liebherr sont équipées d'un filtre à charbon actif qui retient efficacement tous les types d'odeurs. Votre vin conserve ainsi tout son bouquet. Pour qu'il en soit toujours ainsi, votre cave à vin Liebherr vous rappelle tous les 6 mois de renouveler le filtre, ce que vous pouvez faire facilement vous-même.



Réglage précis de la température

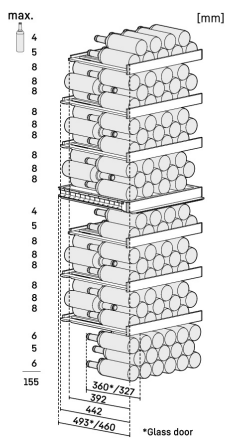
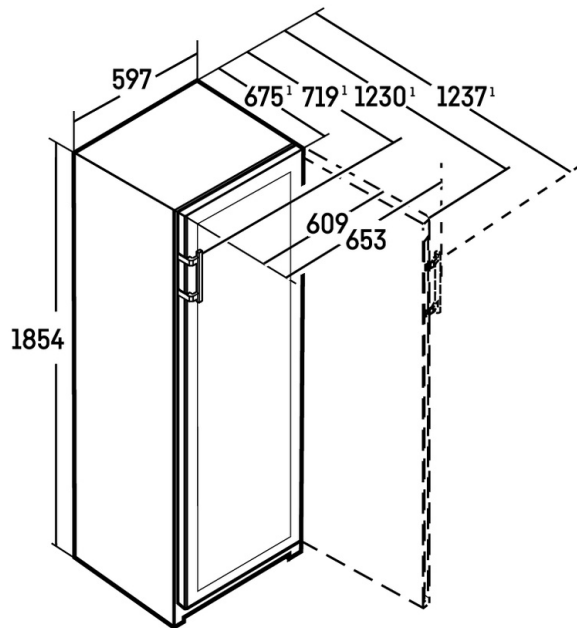
S'il n'est pas conservé à la bonne température, le vin peut être endommagé et perdre sa qualité. Grâce à la précision du contrôle électronique, la température requise est maintenue en permanence dans votre cave à vin Liebherr. Elle peut être réglée au degré près entre +5 °C et +20 °C. La température réelle s'affiche à l'écran.



VibrateSafe

Vos vins ont besoin de calme et de silence. C'est pourquoi nos caves à vin garantissent une conservation en douceur grâce à des compresseurs particulièrement silencieux spécialement développés par Liebherr et des clayettes en bois stables en hêtre massif. Votre vin peut ainsi vieillir tranquillement et sans perturbations.

Dessin technique



Les produits et leurs détails sont mis en scène à des fins publicitaires. Bien que nous nous efforcions de garantir l'exactitude de toutes les données et informations contenues dans ce dépliant, Liebherr se réserve le droit de procéder à des modifications sans préavis. Dans la mesure où les dimensions, les spécifications et les performances réelles de l'appareil sont d'une importance décisive, nous recommandons de vérifier les instructions de montage jointes à l'appareil concerné. Liebherr décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels. (09.01.2026)

