

---

# WKEes 553

---

Cantina climatizzata da incasso  
GrandCru

# LIEBHERR

Apparecchiatura da incasso



German  
Engineering

# WKEes 553

Cantina climatizzata da incasso  
GrandCru



↑  
45  
↓



Progettare	A filo superficie / Integrabile
Classe di efficienza energetica	
Consumo in (365 giorni/24h)	138 / 0,378 kWh
N° max. bottiglie di bordeaux 0,75 l	18 <sup>1</sup>
Volume totale	51 l <sup>2</sup>
Rumorosità (potenza sonora)	32 dB(A)
Classe climatica	SN (+10 °C a +32 °C)
Porta	Porta in vetro isolante con telaio in acciaio
Dimensioni di nicchia in cm (A / L / P)	45 / 56 / min. 55
<b>Controllo</b>	
Tipo di comando	Display LCD, controllo ElectronicTouch a sfioramento Display digitale della temperatura
Allarme in caso di innalzamento della temperatura	ottico e acustico
Allarme porta aperta	acustico
Sicurezza bambini	si
<b>Dotazioni di serie</b>	
Zone di temperatura	1
Intervallo di temperatura	+5 °C a +20 °C
Circuiti regolabili	1
Raffreddamento ventilato	Raffreddamento ventilato con filtro dell'aria ai carboni attivi FreshAir
Illuminazione	Illuminazione LED indipendente, regolabile in intensità
Maniglia	Maniglia integrata
Materiale griglie di appoggio	Ripiani in legno di faggio
Piani d'appoggio	3
su guide telescopiche	2
Battuta della porta	Incernieratura delle porte reversibile
EAN-Nr.	9005382279595

## Accessori

988129101	2 „FreshAir“ aktyvintosios anglies filtrų rinkinys
988246801	Filtro ai carboni attivi FreshAir
840902201	Detergente per acciaio
840903001	Detergente per acciaio

<sup>1</sup> Questa cantina è indicata esclusivamente per la conservazione del vino. N° max. bottiglie di NORM-bordeaux 0,75 l (H: 300,5 mm, Ø: 76,1 mm).  
<sup>2</sup> In conformità al regolamento UE 2019/2016, rappresentiamo il volume totale come numero intero (arrotondato) e il volume dello scomparto del congelatore e per gli alimenti freschi con una cifra dopo la virgola.

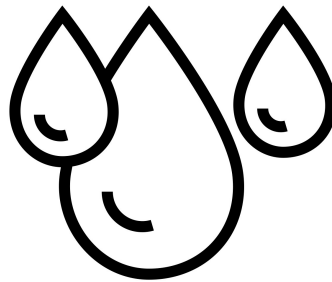
## Caratteristiche

---



### Conservazione senza vibrazioni

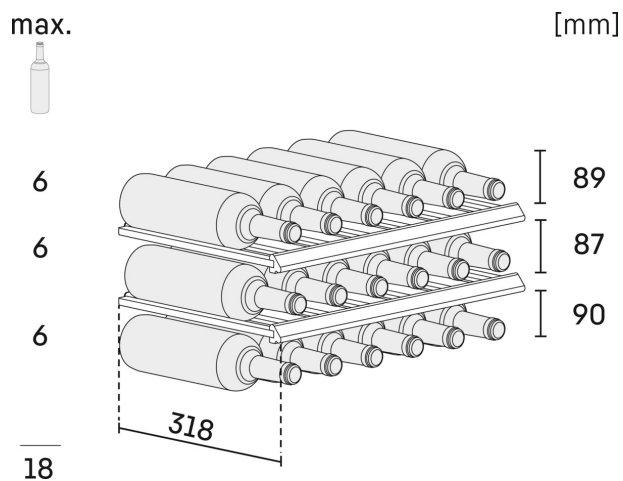
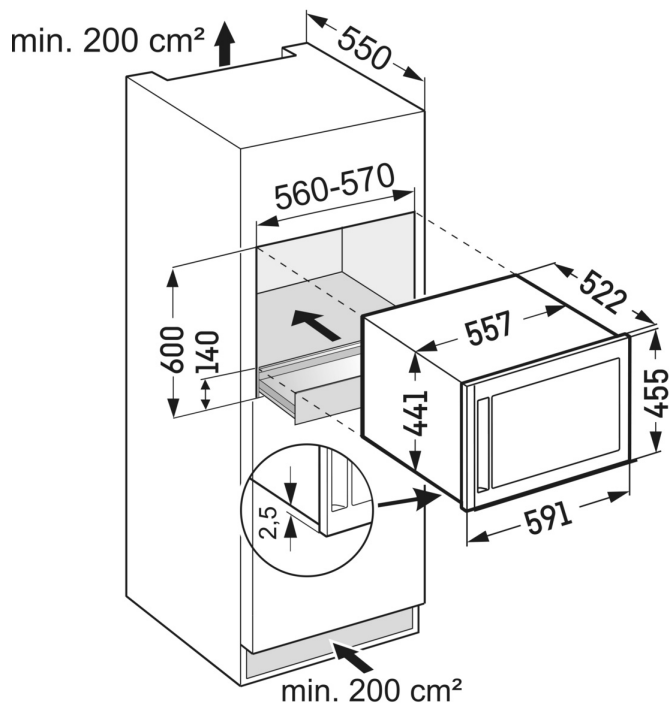
Anche piccole vibrazioni possono disturbare i vini nel loro processo di maturazione e impedire il deposito del tannino. Compressori sviluppati in modo speciale, con vibrazioni estremamente ridotte, fanno sì che i vini possano essere conservati in modo delicato in tutte le cantine.



### Umidità ideale dell'aria

La giusta umidità è un fattore molto importante per la conservazione del vino. In questo modo il tappo rimane morbido e non si secca. Per mantenere il tappo, anche dall'interno, il più umido possibile, i vini dovrebbero essere conservati orizzontalmente. Con un'umidità superiore al 50% le cantine per vini garantiscono le condizioni ideali.

# Disegno tecnico



I prodotti e i loro dettagli sono presentati a scopo pubblicitario. Sebbene sia stato fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza di tutti i dati e le informazioni contenute in questo volantino, Liebherr si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso. Quando le dimensioni, le specifiche e le prestazioni effettive dell'apparecchio sono di fondamentale importanza, si consiglia di controllare le istruzioni di installazione che accompagnano l'apparecchio in questione. Liebherr non è responsabile per eventuali danni. (17.06.2025)

