

WKes 653

Armario bodega
GrandCru



Aparato de mesa

WKes 653

Armario bodega
GrandCru

LIEBHERR

G German
Engineering

Wine

← 43 →



Consumo eléctrico 365 días/24h	75 / 0,205 kWh
Botellas máx. de Burdeos 0,75 l	12 ¹
Nivel de ruido	40 dB(A)
Puerta	Puerta de cristal con marco de acero inoxidable SmartSteel
Laterales	acero inoxidable SmartSteel
Dimensiones exteriores en cm (alto / ancho / fdo.)	61,2 / 42,5 / 47,8
Controles	
Tipo de mando	Pantalla LCD en el interior, electrónica táctil Pantalla digital de temperatura
Alarma en caso de fallo	visual y acústica
Alarma de la puerta	acústica
Protección c. uso por parte de niños	sí
Ventajas de la dotación	
Zonas de temperatura	1
Gama de temperaturas	+5 °C a +20 °C
Circuitos de frío regulables	1
Ventilador	Refrigeración por convección, suministro de aire fresco a través de filtro de carbón activo FreshAir
Iluminación interior	Iluminación LED permanentemente encendida, atenuada
Diseño	HardLine-Design
Material de estantes	Accesorios de madera de haya
Estantes	3
Sentido de apertura de puerta	Bisagra de la puerta derecha fija
Cajón para utensilios	1
EAN-Nr.	9005382189931

¹ Los armarios bodega de Liebherr solamente están preparados para la conservación del vino. Capacidad máxima para botellas tipo Burdeos (0,75 l) según normativa NF H 35-124 (Al: 300,5 mm, Ø 76,1 mm).

Características



SmartSteel

Con el sistema SmartSteel las huellas se ven mucho menos y es muy fácil de limpiar.



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.



Armarios bodega para la conservación y el envejecimiento de vinos

Los armarios bodega para la conservación y el envejecimiento de vinos presentan condiciones semejantes a las que se pueden encontrar en una verdadera bodega. Estos aparatos mantienen una temperatura constante en su interior. Según la necesidad, se puede regular de +5 °C a +20 °C. Los armarios bodega para la conservación y el envejecimiento de vinos son idóneos para almacenar los vinos durante mucho tiempo. Según la temperatura

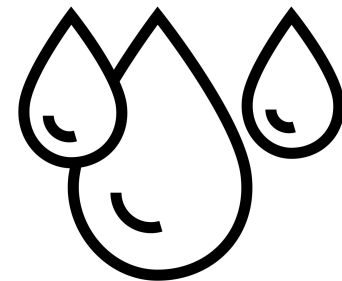
seleccionada, también se puede guardar una gran cantidad de botellas de vino a

una temperatura perfecta para su degustación. Liebherr ofrece en las series GrandCru y Vinothek armarios bodega para la conservación y el



Amortiguación de vibraciones

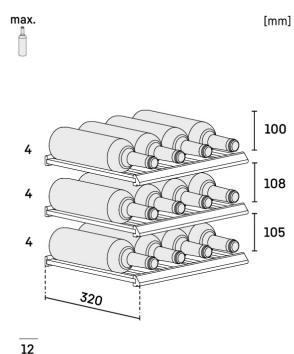
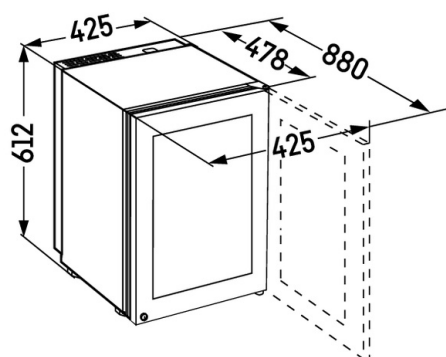
Incluso las más leves vibraciones pueden perturbar la maduración del vino y evitar que se pose el tanino. En todos los armarios bodega se han incorporado compresores que se han concebido especialmente para este fin y que procuran por una conservación cuidadosa de los vinos.



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.

Dibujo técnico



Los productos y sus datos se escenifican con fines publicitarios. Liebherr se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso. En caso de que las dimensiones, especificaciones y rendimiento reales del aparato sean de importancia crítica, le recomendamos que compruebe las instrucciones de instalación que acompañan al aparato en cuestión. Liebherr no se hace responsable de posibles daños. (24.04.2026)

