

WKEes 553

Armario bodega de envejecimiento integrable
GrandCru



Aparato empotrable

WKEes 553

Armario bodega de envejecimiento integrable
GrandCru



LIEBHERR

45



Tipo	Empotrable / Aparato integrable
Consumo eléctrico 365 días/24h	130 / 0,356 kWh
Botellas máx. de Burdeos 0,75 l	18 ¹
Nivel de ruido	34 dB(A)
Puerta	Puerta de cristal con marco de acero inoxidable
Dimensiones de apertura en cm (alto / ancho / fdo.)	45 / 56 / mins. 55
Controles	
Tipo de mando	Pantalla LCD, 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
Tirador	Tirador empotrado
Material de estantes	Accesorios de madera de haya
Estantes	3
Estantes sobre guías telescópicas	2
Sentido de apertura de puerta	Bisagra de la puerta reversible
EAN-Nr.	9005382114155

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).

Aparato empotrable WKEes 553

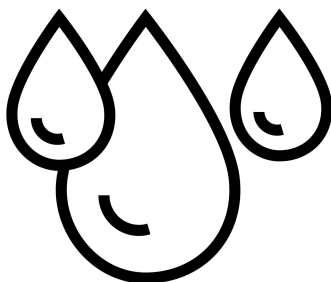
LIEBHERR

Características



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

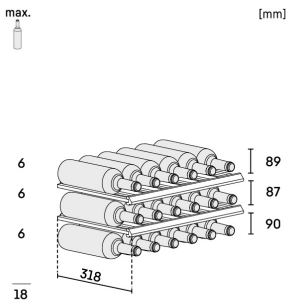
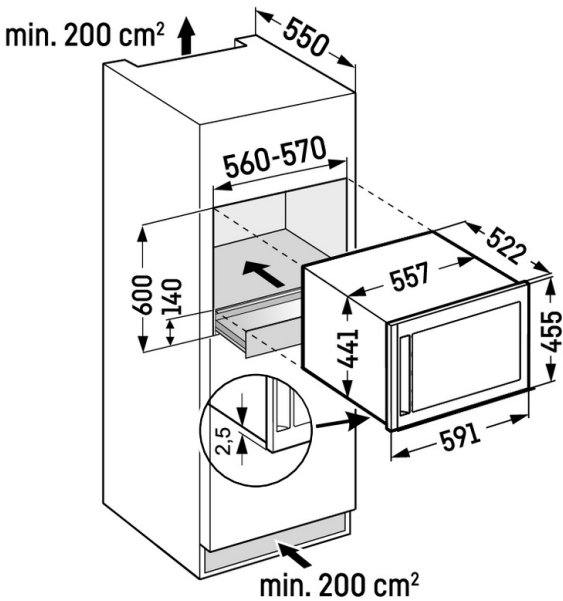
La humedad correcta del aire es un componente esencial para la conservación de los vinos. Pues, de esta manera, los corchos se mantienen suaves y no se resecan. Para mantener húmedos los tapones de corcho también por el interior en la medida de lo posible, las botellas deben almacenarse tendidas. Con 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.



Calefacción integrada

Una calefacción integrada permite alcanzar temperaturas superiores a la temperatura ambiente. Esto es muy importante, por ejemplo, para acondicionar el vino tinto (a aproximadamente unos 18 °C).

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. (23.04.2026)



home.liebherr.com