

Die technischen Daten

| Gerätetyp | Farbe/Material | Aussenmasse in cm (H/B/T) Einbaugeräte = Nischenmass | Innenmasse in cm (H/B/T) | Brutto- inhalt in Liter | max. Bordeaux- flaschen 0.75 l * | Temperatur- zonen | Energie- verbrauch kWh/24h ** | Brutto- gewicht in kg | Netto- gewicht in kg | Anschluss- wert in Ampère | Klima- klasse *** |
|-----------|----------------|--|--------------------------|-------------------------------|---|----------------------|--|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|
|-----------|----------------|--|--------------------------|-------------------------------|---|----------------------|--|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|

Die Vinidor-Reihe

| | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------------------------|-----------------|-----|-----|---|-----|------|------|-------|-------|
| WTes 4677 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 185,5/66/67,1 | 160,1/53,3/48,9 | 430 | 143 | 3 | 1,1 | 121 | 114 | 2,0 A | SN-ST |
| WT 4677 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 185,5/66/67,1 | 160,1/53,3/48,9 | 430 | 143 | 3 | 1,1 | 122 | 116 | 2,0 A | SN-ST |
| WTes 1753 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 85/59,7/58,6 | 68,1/51/42 | 136 | 40 | 2 | 0,7 | 60 | 57 | 0,9 A | SN-ST |
| WTUes 1653 mit getönter Isolierglastür | silbern/ Edelstahlstür | 82-87/60/ min. 58 | 64/51/42 | 127 | 38 | 2 | 0,7 | 56 | 53 | 1,0 A | SN-ST |
| WTEes 2053 mit getönter Isolierglastür | silbern/ Edelstahlstür | 122,1-122,5/ 56-57/min. 55 | 110,5/45,5/40,6 | 195 | 64 | 2 | 0,6 | 69,6 | 66,1 | 1,2 A | SN-ST |
| WTI 2050 Festtürmontage | silbern/ Stahl | 122-123,6/ 56-57/min. 55 | 110,5/45,5/40,1 | 195 | 64 | 2 | 0,5 | 49,6 | 46,6 | 1,2 A | SN-T |

Die Weintemperierschränke GrandCru

| | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------|---------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WTes 4177 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 409 | 173 | 6 | 0,7 | 86 | 81 | 1,2 A | SN-ST |
| WT 4177 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 409 | 173 | 6 | 0,7 | 88 | 82 | 1,2 A | SN-ST |
| WTes 4176 | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 396 | 173 | 6 | 0,5 | 67 | 61 | 1,0 A | SN-ST |
| WT 4176 | Tinto/Stahl | 164,4/66/67,1 | 146,5/51,3/48,9 | 401 | 182 | 6 | 0,5 | 68 | 63 | 1,0 A | SN-ST |

Die Weintemperierschränke Vinothek

| | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WT 4127 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 409 | 173 | 6 | 0,8 | 87 | 81 | 1,2 A | SN-ST |
| WT 4126 | Tinto/Stahl | 164,4/66/67,1 | 146,5/51,3/48,9 | 401 | 182 | 6 | 0,6 | 68 | 62 | 1,0 A | SN-ST |

Die Weinklimaschränke GrandCru

| | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|----------------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WK 6476 | Tinto/Stahl | 193/74,7/78,6 | 170/61,5/56 | 666 | 312 | 1 | 0,4 | 99 | 91 | 2,0 A | SN-T |
| WK 4677 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 185,5/66/67,1 | 161,5/51,3/48,9 | 462 | 187 | 1 | 0,6 | 98 | 89 | 1,2 A | SN-ST |
| WK 4676 | Tinto/Stahl | 184,1/66/67,1 | 166/51,3/48,9 | 453 | 193 | 1 | 0,3 | 74 | 68 | 1,2 A | SN-T |
| WKes 4177 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 403 | 162 | 1 | 0,6 | 86 | 80 | 1,2 A | SN-ST |
| WK 4177 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 403 | 162 | 1 | 0,6 | 88 | 82 | 1,2 A | SN-ST |
| WKes 4176 | Edelstahl | 165,8/66/67,1 | 146,5/51,3/48,9 | 390 | 162 | 1 | 0,3 | 66 | 60 | 1,0 A | SN-T |
| WK 4176 | Tinto/Stahl | 164,4/66/67,1 | 146,5/51,3/48,9 | 395 | 168 | 1 | 0,3 | 68 | 62 | 1,0 A | SN-T |
| WK 2977 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 126,4/66/67,1 | 102,5/51,3/48,9 | 285 | 108 | 1 | 0,5 | 71 | 66 | 1,0 A | SN-ST |
| WK 2976 | Tinto/Stahl | 125/66/67,1 | 107/51,3/48,9 | 281 | 114 | 1 | 0,3 | 57 | 53 | 1,0 A | SN-T |
| WK 1853 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 85/59,7/58,6 | 68/51/43,5 | 153 | 59 | 1 | 0,5 | 55 | 52 | 1,0 A | SN-ST |
| WKUes 1753 mit getönter Isolierglastür | silbern/ Edelstahlstür | 82-87/60/ min. 58 | 64/51/43,5 | 144 | 59 | 1 | 0,5 | 53 | 50 | 1,0 A | SN-ST |
| WKes 653 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 61,2/42,5/47,8 | 37/35/31 | 56 | 12 | 1 | 0,3 | 33 | 32 | 0,5 A | SN |
| WKEes 553 mit getönter Isolierglastür | silbern/ Edelstahlstür | 45/56/min. 55 | 34/46/31 | 48 | 18 | 1 | 0,4 | 31 | 30 | 0,5 A | SN |

Die Weinklimaschränke Vinothek

| | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|---------------|-----------------|-----|-----|---|-----|----|----|-------|-------|
| WK 4127 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 165,8/66/67,1 | 142/51,3/48,9 | 403 | 162 | 1 | 0,8 | 87 | 81 | 1,2 A | SN-ST |
| WK 4126 | Tinto/Stahl | 164,4/66/67,1 | 146,5/51,3/48,9 | 395 | 168 | 1 | 0,6 | 67 | 62 | 1,0 A | SN-T |
| WK 2927 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 126,4/66/67,1 | 102,5/51,3/48,9 | 285 | 115 | 1 | 0,7 | 71 | 67 | 1,2 A | SN-ST |
| WK 2926 | Tinto/Stahl | 125/66/67,1 | 107/51,3/48,9 | 281 | 119 | 1 | 0,6 | 54 | 50 | 1,0 A | SN-T |
| WK 1802 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 88,9/60/60,5 | 73,5/51,3/44,1 | 174 | 68 | 1 | 0,7 | 47 | 45 | 1,0 A | N-ST |
| WK 1806 | Tinto/Stahl | 88,9/60/60,5 | 73,5/51,3/44,1 | 174 | 68 | 1 | 0,6 | 38 | 35 | 1,0 A | SN-T |

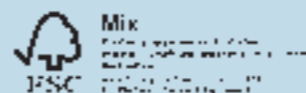
Weinschränke für Präsentation und Offenausschank, Weinklimaschrank und Unterbau-Weinklimaschrank

| | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------|----------------------|-----------------|-----|-----|---|-----|-----|-----|-------|-------|
| GWTes 4677 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 185,5/66/67,1 | 160,1/53,3/48,9 | 430 | 117 | 3 | 1,1 | 122 | 115 | 2,0 A | SN-ST |
| GWT 4677 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 185,5/66/67,1 | 160,1/53,3/48,9 | 430 | 117 | 3 | 1,1 | 125 | 119 | 2,0 A | SN-ST |
| GWTes 4577 mit getönter Isolierglastür | Edelstahl | 185,5/66/67,1 | 164,5/53,3/48,8 | 486 | 112 | 2 | 0,8 | 120 | 114 | 2,5 A | SN-ST |
| GWT 4577 mit getönter Isolierglastür | Tinto/Stahl | 185,5/66/67,1 | 164,5/53,3/48,8 | 486 | 112 | 2 | 0,8 | 122 | 115 | 2,5 A | SN-ST |
| GWK 6476 | Tinto/Stahl | 193/74,7/78,6 | 170/61,5/56 | 666 | 312 | 1 | 0,4 | 104 | 95 | 2,0 A | SN-T |
| GWUes 1753 mit getönter Isolierglastür | silbern/ Edelstahlstür | 82-87/60/ min. 58 | 64/51/43,5 | 144 | 36 | 1 | 0,5 | 54 | 51 | 1,0 A | SN-ST |

* Maximale Bordeauxflaschen-Kapazität (0,75 l), je nach Flaschenform und -größe ** bei +20°C Umgebungstemperatur, ausgeschalteter Innenbeleuchtung und im Mittel bei +12°C Innentemperatur

*** Umgebungstemperaturen: SN von +10°C bis +32°C, N von +16°C bis +32°C, ST von +16°C bis +38°C, T von +16°C bis +43°C

FORS AG, Schafftenholzweg 8, CH-2557 Studen/BE
(032) 374 26 26, Fax (032) 374 26 70, www.fors.ch



Änderungen vorbehalten. Printed in Germany by MZA. 0076/8.5/02.10/PROS-10150



Wein Special 2010

LIEBHERR

Mehr Freude an der Frische

Reif für den Weingenuss

Ganz gleich, ob es um Weinproduktion, Weinlagerung oder Verkostung geht, die richtige Temperatur steht immer im Mittelpunkt. Denn sie ist nicht nur enorm wichtig für das Wachstum der Trauben, für die Herstellung, den Reifeprozess und die Lagerung eines Weines. Sie ist vor allem auch entscheidend für seinen Geschmack: Die Temperatur, mit der ein Wein serviert wird, entscheidet über das Genusserlebnis.

Das perfekte Programm für Weinliebhaber

Nur unter perfekten Bedingungen kann sich ein guter Wein zu einem wirklich exzellenten Tropfen entwickeln und der langfristige Werterhalt gesichert werden. Hier sind Weinklima- und Weintemperierschränke von Liebherr die perfekte Lösung. Sie bieten mit modernster Klimatechnik die idealen Voraussetzungen dafür, dass Weine in Ruhe reifen und ihre geschmackliche Vollkommenheit entwickeln können. Mit modernster Elektronik, speziellen Kompressoren und zahlreichen Ausstattungsdetails, wie beispielsweise dem Aktivkohlefilter und den speziellen Glastüren mit UV-Schutz sind diese Geräte für die Lagerung von Weinen konzipiert.

Die Vinidor-Reihe

Die Vinidor-Reihe verbindet die Vorteile der Weinklima- und Weintemperierschränke optimal in einem Gerät. Diese Reihe bietet zwei bzw. drei Weinsafes in denen sich die Temperatur unabhängig voneinander gradgenau einstellen lässt. So lässt sich beispielsweise im WT 4677 Rot- und Weisswein, sowie Champagner in einem Gerät in der jeweils optimalen Genussstemperatur aufbewahren. Aber auch wenn grosse Mengen langfristig gelagert werden sollen, bieten diese Geräte die optimalen Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten. Durch die unterschiedliche Grösse der Weinsafes passen diese Geräte zu jedem individuellen Weinsortiment.

Vinidor

+5 - +20 °C

+5 - +20 °C

+5 - +20 °C



Die Weintemperierschränke

Weintemperierschränke eignen sich besonders für die Vorratshaltung verschiedener Weinarten in den jeweils benötigten Trinktemperaturen. In diesen Geräten wird durch den Einsatz spezieller Komponenten eine Temperaturschichtung erreicht; im oberen Bereich können hierbei bei +18 °C beispielsweise Rotweine temperiert werden, mit einer Umgebungstemperatur von +5 °C eignet sich der untere Bereich speziell für die Temperierung von Sekt oder Champagner.

GrandCru

+18 °C

Vincihék

+5 °C



Die Weinklimaschränke

Für die langfristige Lagerung grösserer Weinvorräte sind Weinklimaschränke die ideale Wahl. Aber auch für die Lagerung grösserer Mengen in Trinktemperatur sind diese Geräte optimal geeignet. In Weinklimaschränken wird die gewählte Temperatur im gesamten Innenraum gleichmässig und konstant eingehalten.

GrandCru

Vincihék

+5 - +20 °C



Innovativ, exklusiv und flexibel: Die Vinidor-Reihe

Die Geräte der Vinidor-Linie bieten je nach Gerätegrösse zwei oder drei voneinander getrennt regelbare Weinsafes. Die Geräte können in jedem Safe gradgenau zwischen +5 °C und +20 °C eingestellt werden.

Alle Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen LED-Beleuchtungskonzept ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine LED-Beleuchtung, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmässige Ausleuchtung des Innenraumes. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum beleuchtet präsentiert werden.

Eine innovative Lösung der Extraklasse ist der WTes 1753 und der WTUes 1653. So ist zum Beispiel die Steuerung in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können zwei verschiedene Temperaturzonen zwischen +5 °C und +20 °C unabhängig voneinander eingestellt werden. Je nach Vorliebe kann nur Rot- oder Weisswein oder aber Rot- und Weisswein gemeinsam bei optimaler Genuss-Temperatur in diesem Gerät gelagert werden.

Wege zum perfekten Weingenuss

Die Verantwortung für die Qualität des Weins endet nicht beim Kellermeister. Auch der Weinkonsument muss sorgfältig mit dem Wein umgehen, will er sich und seinen Gästen den vollen Genuss ermöglichen. Er sollte den Wein richtig lagern, und er sollte wissen, wie dieser korrekt serviert wird. So lohnt es sich zum Beispiel, kräftige Rotweine, wenn sie jung getrunken werden, vor dem Servieren zu dekantieren, das heisst: in eine Karaffe zu füllen. In der Karaffe ist die Kontaktfläche des Weins mit der Luft grösser als in der Flasche. Der Wein wird mit Sauerstoff „gesättigt“, was zur Folge hat, dass er sich positiv verändert und even-

tuell vorhandene Geruchsbeeinträchtigungen rasch verschwinden. Alte Rotweine werden dekantiert, um das Depot, das sich am Boden der Flasche abgesetzt hat, vom Wein zu trennen. Die Kerze unter dem Flaschenhals hilft zu erkennen, wann das Depot ausfliesst. Am wichtigsten ist jedoch die richtige Serviertemperatur. Weissweine sollten kühl, aber nicht kalt getrunken werden. Und die Zimmertemperatur als Masstab für einen Rotwein ist längst passé. Selbst schwere Weine dürfen nicht wärmer als +20 °C serviert werden. Besser noch sind +18 °C. Nur dann kommen Frucht und Feinheit optimal zum Ausdruck.



Vinidor-Reihe

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung in den Isolationspaneelen
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde

- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag

WT(es) 4677 Vinidor

- 3 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5 °C und +20 °C
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz
- Gestürrahmen in Gehäusefarbe oder Edelstahl

WTes 1753 Vinidor

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5 °C und +20 °C
- Getönte Isolierglastür mit hochwertigem Edelstahlrahmen
- Edelstahlgriff



Vinidor-Reihe

| |
|---|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde ausziehbar |
| Abschliessbare Tür |

WTes 4677

Vinidor

| |
|--------------------------|
| 430 l |
| 143 |
| 185,5/66/67,1 |
| 394 kWh |
| Edelstahl/Isolierglastür |
| 3 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 10 |
| • |

WT 4677

Vinidor

| |
|----------------------|
| 430 l |
| 143 |
| 185,5/66/67,1 |
| 394 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 3 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 10 |
| • |

WTes 1753

Vinidor

| |
|--------------------------|
| 136 l |
| 40 |
| 85/59,7/58,6 |
| 254 kWh |
| Edelstahl/Isolierglastür |
| 2 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| – |

Weintemperierschränke GrandCru

In Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe können die Temperaturen für den oberen und unteren Bereich eingestellt werden. Durch spezifische Klimakomponenten bildet sich eine Temperaturschichtung. So können beispielsweise Rotweine, Weissweine bis hin zu Champagner in Trinktemperatur vorrätig gehalten werden.

In diesen Modellen können bis zu 182 Flaschen in Genusstemperatur gelagert werden. Für die Anpassung an den individuellen Weinvorrat sind die Holzborde höhenverstellbar. Bei den Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe wird der obere und untere Temperaturbereich jeweils digital in der elektronisch Steuerung angezeigt.



Luftfeuchtigkeitsregulierung über Lavagestein

Die Luftfeuchtigkeit in den Weintemperierschränken der GrandCru-Reihe kann durch den Einsatz von Lavagestein nach Bedarf erhöht werden.



Holzborde

Die handgefertigten Holzborde aus naturbelassenem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt. Werden die Flaschen auf den höhenverstellbaren Holzborde gegeneinander gelagert, lässt sich das Fassungsvermögen der Geräte voll ausschöpfen.



Weintemperierschränke GrandCru

- Temperaturbereich von +5 °C bis +7 °C (unten) und +16 °C bis +18 °C (oben) elektronisch regelbar
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar ausser WTes 4176
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Luftfeuchtigkeitsregelung über Lavagestein
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe
- Integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschliessbare Tür

Weintemperierschränke Vinothek

- Temperaturbereich von +5 °C (unten) bis +18 °C (oben)
- Mechanische Steuerung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Luftfeuchtigkeitsregelung über Lavagestein
- Innenbeleuchtung bei WT 4127
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Schloss nachrüstbar



Weintemperierschränke GrandCru

WTes 4177 GrandCru **WTes 4176** GrandCru **WT 4177** GrandCru **WT 4176** GrandCru

| | | | | |
|---|--------------------------|-------------------|----------------------|------------------|
| Bruttoinhalt | 409 l | 396 l | 409 l | 401 l |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l | 173 | 173 | 173 | 182 |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) | 165,8/66/67,1 | 165,8/66/67,1 | 165,8/66/67,1 | 164,4/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 252 kWh | 185 kWh | 252 kWh | 185 kWh |
| Gehäuse/Tür | Edelstahl/Isolierglastür | Edelstahl/Volltür | Tinto/Isolierglastür | Tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +18 °C | +5 °C bis +18 °C | +5 °C bis +18 °C | +5 °C bis +18 °C |
| Holzborde | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Abschliessbare Tür | • | • | • | • |

Weintemperierschränke Vinothek

WT 4127 Vinothek **WT 4126** Vinothek

| | | |
|---|----------------------|------------------|
| Bruttoinhalt | 409 l | 401 l |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l | 173 | 182 |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) | 165,8/66/67,1 | 164,4/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 282 kWh | 207 kWh |
| Gehäuse/Tür | Tinto/Isolierglastür | Tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 6 | 6 |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +18 °C | +5 °C bis +18 °C |
| Holzborde | 5 | 5 |
| Abschliessbare Tür | nachrüstbar | nachrüstbar |

Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe

Weinklimaschränke können gradgenau zwischen +5 °C und +20 °C eingestellt werden und halten diese Temperatur konstant und gleichmässig im gesamten Innenraum. In den Weinklimaschränken können für den optimalen Reifeprozess Weine langfristig gelagert werden. Je nach eingestellter Temperatur können jedoch auch Weiss- oder Rotweine in der jeweiligen Servier-temperatur vorrätig gehalten werden.

Für die besonders stilvolle Präsentation sind alle Weinklimaschränke ebenso mit getönter Isolierglastür erhältlich.



Warum werden Rebsorten verschnitten?

Viele Menschen denken immer noch, der Verschnitt verschiedener Rebsorten hat etwas mit unsauberer Arbeit, gar mit Panscherei zu tun. Dem ist aber ganz und gar nicht so. Gerade in Frankreich hat das Verschneiden, auch Assemblage genannt, eine lange Tradition. Dafür gibt es mehrere Gründe, zum einen gibt es Rebsorten, die reinsortig einen zu eindimensionalen, manchmal nicht trinkbaren Wein ergeben würden, des Weiteren verschneidet man, um immer eine gleichbleibende Qualität bzw. einen harmonischen Wein zu erhalten.

Bordeauxweine sind für das ‚Assemblieren‘ ein gutes Beispiel. Für den roten Bordeaux

werden hauptsächlich die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc verwendet. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch sehr kräftige Tannine aus, als reinsortiger Wein aus dem Bordeaux würde er den meisten viel zu hart vorkommen. Aus diesem Grund verschneidet man den Cabernet mit dem weichen, weniger tanninbetonten Merlot, damit puffert man das kräftige Tanningerüst des Cabernets etwas ab und der Wein ist früher trinkreif. Der Cabernet Franc gibt dem Verschnitt eine perfekte Farbe und eine delikate Würze. Erst im Verschnitt wirken die einzelnen Komponenten der Rebsorten einzigartig.

Weinklimaschränke GrandCru

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5 °C und +20 °C
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar (ausser WKes 4176)
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- Höhenverstellbare Holzborde
- Front im hochwertigen SwingLine-Design
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe mit integrierter Öffnungsmechanik
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Abschliessbare Tür



Elektronik

Die Weinklimaschränke der GrandCru-Reihe sind mit einer präzisen elektronischen Steuerung mit digitaler Temperatur-Anzeige ausgestattet. Die Temperaturen lassen sich mit dieser Steuerung gradgenau zwischen +5 °C und +20 °C einstellen. Die Vinothek-Reihe lässt sich über einen Drehregler einstellen. Die aktuelle Innenraum-Temperatur kann aussen abgelesen werden.



Weinklimaschränke GrandCru

| | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| WK 6476 GrandCru | WK 4677 GrandCru | WK 4676 GrandCru |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|

| | | | |
|---|------------------|----------------------|------------------|
| Bruttoinhalt | 666 l | 462 l | 453 l |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l | 312 | 187 | 193 |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) | 193/74,7/78,6 | 185,5/66/67,1 | 184,1/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 143 kWh | 217 kWh | 118 kWh |
| Gehäuse/Tür | Tinto/Volltür | Tinto/Isolierglastür | Tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C |
| Holzborde | 6 | 6 | 6 |
| Abschliessbare Tür | • | • | • |

Weinklimaschränke GrandCru

| | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| WKes 4177 GrandCru | WKes 4176 GrandCru | WK 4177 GrandCru |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|

| | | | |
|---|--------------------------|-------------------|----------------------|
| Bruttoinhalt | 403 l | 390 l | 403 l |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l | 162 | 162 | 162 |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) | 165,8/66/67,1 | 165,8/66/67,1 | 165,8/66/67,1 |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) | 209 kWh | 112 kWh | 209 kWh |
| Gehäuse/Tür | Edelstahl/Isolierglastür | Edelstahl/Volltür | Tinto/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 1 | 1 | 1 |
| Einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C |
| Holzborde | 5 | 5 | 5 |
| Abschliessbare Tür | • | • | • |

Weinklimaschränke GrandCru

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5 °C und +20 °C
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar
- Kindersicherung
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter

- Innenbeleuchtung, bei Geräten mit Isolierglastür separat zuschaltbar
- LED-Innenbeleuchtung bei WKes 653
- Höhenverstellbare Holzborde (ausser WKes 653 und WK 1853)
- Utensilienschublade bei WKes 653
- Wandmontage bei WKes 653 möglich
- SwingLine-Design bei WK 2977, WK 2976 und WK 4176

- Eleganter Stangengriff mit integrierter Öffnungsmechanik (WK 2977, WK 2976 und WK 4176)
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag (ausser WKes 653)
- Abschliessbare Tür (ausser WK 1853)
- Flaschenroste verzinkt mit Holzfront auf Teleskopschienen ausziehbar bei WK 1853



Das praktische **Utensilienfach** des WKes 653 dient zur Aufbewahrung von Weinbesteck oder kleinen Genussbegleitern wie Schokolade und Pralinés, die dann zur Abrundung des Weingenusses ebenfalls wohl temperiert serviert werden können.



Der Weinklimaschrank WKes 653 ist mit einer präzisen elektronischen Steuerung mit digitaler Temperatur-Anzeige und **Touch-Bedienblende** ausgestattet.



Weinklimaschränke GrandCru

| |
|---|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde |
| Innenbeleuchtung |
| Abschliessbare Tür |

WK 4176
GrandCru

| |
|------------------|
| 395 l |
| 168 |
| 164,4/66/67,1 |
| 112 kWh |
| Tinto/Volltür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 5 |
| • |
| • |

WK 2977
GrandCru

| |
|----------------------|
| 285 l |
| 108 |
| 126,4/66/67,1 |
| 171 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| • |
| • |

WK 2976
GrandCru

| |
|------------------|
| 281 l |
| 114 |
| 125/66/67,1 |
| 107 kWh |
| Tinto/Volltür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| • |
| • |

Weinklimaschränke GrandCru

| |
|---|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde |
| Flaschenroste verzinkt mit Holzfront |
| Innenbeleuchtung |
| Abschliessbare Tür |

WK 1853
GrandCru

| |
|----------------------|
| 153 l |
| 59 |
| 85/59,7/58,6 |
| 189 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| – |
| 3 |
| • |
| – |

WKes 653
GrandCru

| |
|--------------------------|
| 56 l |
| 12 |
| 61,2/42,5/47,8 |
| 122 kWh |
| Edelstahl/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 3 |
| • |
| • |



Weinklimaschränke der Vinothek-Reihe

Mit dem breiten Programm an Weinklima-Geräten erfüllt Liebhaber die unterschiedlichsten Lagerwünsche. Neben den Geräten der GrandCru-Reihe gibt es die Weinklimaschränke ebenso in Vinothek-Ausstattung.

Durch permanente Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter und Umluftkühlung gewährleisten diese Geräte eine gleichbleibend hohe Luftqualität während des Reifeprozesses. Speziell entwickelte Kompressoren sorgen zudem für eine besonders ruhige Lagerung der Weine.

Weinklimaschränke Vinothek

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Mechanische Regelung
- Innenbeleuchtung bei WK 4127, WK 1802 und WK 2927, separat zuschaltbar
- Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag

WK 4127, WK 4126 und WK 2927, WK 2926 Vinothek

- Digitale Temperaturanzeige
- Höhenverstellbare Holzborde
- Schloss nachrüstbar
- SwingLine-Design

WK 1802 und WK 1806 Vinothek

- Analoganzeige
- Höhenverstellbare Flaschenroste
- Abschliessbare Tür
- HardLine-Design


Ideale Luftfeuchtigkeit

Mit 50 – 80 % Luftfeuchtigkeit gewährleisten die Weinklimaschränke von Liebherr die besten Bedingungen, um den Korken stets geschmeidig zu halten und den Wein während der Reife atmen zu lassen. Die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren **Aktivkohlefilter** und die Umluftkühlung gewährleisten eine optimale Luftqualität, die für den Reifeprozess und die Konservierung des Weines von entscheidender Bedeutung ist.


**Weinklimaschränke
Vinothek**
WK 4127

Vinothek

WK 4126

Vinothek

| |
|---|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde |
| Innenbeleuchtung |
| Abschliessbare Tür |

| |
|----------------------|
| 403 l |
| 162 |
| 165,8/66/67,1 |
| 288 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 5 |
| • |
| nachrüstbar |

| |
|------------------|
| 395 l |
| 168 |
| 164,4/66/67,1 |
| 209 kWh |
| Tinto/Volltür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 5 |
| – |
| nachrüstbar |

**Weinklimaschränke
Vinothek**
WK 2927

Vinothek

WK 2926

Vinothek

WK 1802

Vinothek

| |
|---|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Aussenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde |
| Flaschenroste |
| Innenbeleuchtung |
| Abschliessbare Tür |

| |
|----------------------|
| 285 l |
| 115 |
| 126,4/66/67,1 |
| 248 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 3 |
| – |
| • |
| nachrüstbar |

| |
|------------------|
| 281 l |
| 119 |
| 125/66/67,1 |
| 207 kWh |
| Tinto/Volltür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 3 |
| – |
| – |
| nachrüstbar |

| |
|--|
| 174 l |
| 68 |
| 88,9/60/60,5 |
| 248 kWh |
| Tinto/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| – |
| • |
| • |
| erhältlich auch als WK 1806 mit Volltür |

Attraktiv und komfortabel

Weintemperierschränke und Weinklimaschränke überzeugen nicht nur durch ihre speziell für die Lagerung von Weinen entwickelte Klimatechnologie, sondern vereinen auch klassisch-elegantes Design mit höchstkomfortabler Ausstattung.

Alle Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen **LED-Beleuchtungskonzept** ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine LED-Beleuchtung, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Diese innovative Technologie gewährleistet die gleichmässige Ausleuchtung des Innenraumes. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum beleuchtet präsentiert werden.

Bei den Weinschränken von Liebherr gewährleistet die Frischluftzufuhr über den leicht wechselbaren **Aktivkohlefilter** eine optimale Luftqualität. Jeder Weinsafe in den Vinidor-Geräten verfügt über einen eigenen Aktivkohlefilter.



Vorraussetzung für den optimalen Reifeprozess ist die exakte Einhaltung der Temperatur. Die Temperatur kann mit präziser Elektronik gradgenau zwischen +5°C und +20°C gesteuert werden. Durch sanftes Berühren der **Touch-Elektronik** können beim WKees 553 alle Funktionen einfach und sehr komfortabel eingestellt werden. Die Temperatur wird im Display der Steuerung angezeigt.

Die Vinidor-Reihe bietet stabile Holzauzugsborde für gute Übersicht und den bequemen Zugriff auf die Flaschen. Die handgefertigten **Borde** aus naturbelassenem Holz sind optimal auf die sichere Lagerung von Bordeaux-Flaschen abgestimmt.

Zur Präsentation von Weinen oder zur Lagerung bereits geöffneter Flaschen sind die beiden Einbaugeräte WTI 2050 und WTEes 2053 mit **halb-abklappbaren Holzborden** ausgestattet.



Vinidor-Reihe

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung in den Isolationspaneelen
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung

- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag

WTees 2053 und WTI 2050 Vinidor

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- 2 halb abklappbare Holzauzugsborde zur Präsentation oder Lagerung bereits geöffneter Flaschen
- SoftSystem-Schliessdämpfung

- Getönte Isolierglastüre mit hochwertigem Edelstahlrahmen bei WTees 2053

WTUes 1653 Vinidor

- 2 einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5°C und +20°C
- Getönte Isolierglastür mit hochwertigem Edelstahlrahmen
- Edelstahlgriff
- Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich

Weinklimaschränke GrandCru

- Optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Temperatursteuerung, ein Temperaturbereich regelbar zwischen +5° C und +20° C
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von aussen ablesbar
- Kindersicherung
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren

WKUes 1753 GrandCru

- Roste auf Teleskopschienen mit Holzblende vorn
- Separat schaltbare Innenbeleuchtung
- Türanschlag wechselbar
- Eleganter Edelstahlgriff
- Unterbaubar: Sockel über Stellschrauben um 50 mm höhenverstellbar; Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich
- Getönte Isolierglastüre mit Edelstahlrahmen

WKEes 553 GrandCru

- Elektronische Regelung mit Touch-Bedienblende
- Holzborde auf Teleskopschienen ausziehbar
- LED-Beleuchtung
- Türanschlag wechselbar
- Elegante Griffmulde
- Getönte Isolierglastüre mit Edelstahlrahmen



Vinidor-Reihe

WTees 2053 ¹²²
Vinidor Einbaugerät

WTI 2050 ¹²²
Vinidor Integrierbares Gerät

WTUes 1653 ⁸²⁻⁸⁷
Vinidor Unterbaugerät

Weinklimaschränke GrandCru

WKUes 1753 ⁸²⁻⁸⁷
GrandCru Unterbaugerät

WKEes 553 ⁴⁵
GrandCru Einbaugerät

| |
|----------------------------------|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Nischenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Holzborde ausziehbar |
| Abschliessbare Tür |
| SoftSystem-Schliessdämpfung |

| |
|---------------------------|
| 195 l |
| 64 |
| 122,1–122,5/56–57/min. 55 |
| 207 kWh |
| silbern/Isolierglastür |
| 2 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| – |
| • |

| |
|-------------------------|
| 195 l |
| 64 |
| 122–123,6/56–57/min. 55 |
| 176 kWh |
| silbern/Festtürmontage |
| 2 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| – |
| • |

| |
|------------------------|
| 127 l |
| 38 |
| 82–87/60/min. 58 |
| 251 kWh |
| silbern/Isolierglastür |
| 2 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 3 |
| • |
| – |

| |
|----------------------------------|
| Bruttoinhalt |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l |
| Nischenmasse in cm (H/B/T) |
| Energieverbrauch (in 365 Tagen) |
| Gehäuse/Tür |
| Temperaturzonen |
| Einstellbarer Temperaturbereich |
| Anzahl der Ablageflächen |
| Innenbeleuchtung |
| Abschliessbare Tür |

| |
|------------------------|
| 144 l |
| 59 |
| 82–87/60/min. 58 |
| 179 kWh |
| silbern/Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 4 |
| • |
| • |

| |
|------------------|
| 48 l |
| 18 |
| 45/56/min. 55 |
| 130 kWh |
| Isolierglastür |
| 1 |
| +5 °C bis +20 °C |
| 3 |
| • |
| – |

Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

Die Vinidor-Geräte GWT(es) 4677 und GWT(es) 4577 und das GrandCru-Modell GWUes 1753 bieten nicht nur perfekte Temperaturbedingungen für höchsten Trinkgenuss sondern darüber hinaus eine Kombination aus attraktiver Präsentations-Möglichkeit und praktischer Lagermöglichkeit für Weine im Offenausschank.



Auf dem **Auszugsbord** können die **Flaschen stehend** präsentiert werden. Durch die praktische Auszugsfunktion kann dieses Bord optimal für bereits geöffnete Flaschen im Offenausschank genutzt werden.



Die Vinidor-Geräte sind mit dem innovativen LED-Beleuchtungskonzept ausgestattet. In jeder Temperaturzone gibt es eine **LED-Beleuchtung**, die jeweils in die Behälterdecke bzw. in die Isolationsplatten integriert ist. Durch die minimierte Wärmeentwicklung der LEDs können Weine auch über einen längeren Zeitraum präsentiert werden.



Bei den Vinidor-Geräten GWT(es) 4677 und GWT(es) 4577 ist die **elektronische Steuerung** in der Isolationsplatte integriert. In den darüber und darunter liegenden Bereichen können die verschiedenen Temperaturzonen zwischen +5 °C und +20 °C unabhängig voneinander eingestellt werden.



Das praktische **Präsentationsbord** der Vinidor-Modelle GWT(es) 4677 verbindet die Lagerung mit der Präsentation der Flaschen. Im hinteren Bereich können die Flaschen liegend gelagert werden.



Weinschränke für Präsentation und Offenausschank

- In jedem Safe optimale Klimaverhältnisse durch Umluftkühlung und Frischluftzufuhr über Aktivkohlefilter
- Elektronische Regelung
- Tür- und Temperaturalarm
- Digitale Temperaturanzeige von außen ablesbar
- Kindersicherung
- Luftfeuchtigkeitsregelung durch zuschaltbare Ventilation
- Schwingungsfrei gelagerte Kompressoren
- Wechselbarer Türanschlag
- Getönte Isolierglastür mit UV-Schutz
- Eleganter Stangengriff in Gehäusefarbe
- Abschließbare Tür

GWT(es) 4677 Vinidor

- 3 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5 °C und +20 °C
- Ein Präsentationsbord und ein Auszugsbord für stehende Flaschen
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Front im hochwertigen SwingLine-Design

GWT(es) 4577 Vinidor

- 2 separat einstellbare Temperaturzonen, jeweils zwischen +5 °C und +20 °C
- Zwei Auszugsborde für stehende Flaschen
- Auf Teleskopschienen ausziehbare Holzborde
- Separat schalt- und dimmbare LED-Innenbeleuchtung
- Front im hochwertigen SwingLine-Design

Unterbau-Weinklimaschrank

GWUes 1753 GrandCru

- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5 °C und +20 °C
- Auszugsbord für stehende Flaschen
- Separat zuschaltbare Innenbeleuchtung
- Front im HardLine-Design
- Unterbaubar: Sockel über Stellschrauben um 50 mm höhenverstellbar; Zu- und Abluft über Sockel, deshalb kein Lüftungsgitter in der Arbeitsplatte erforderlich

Weinklimaschrank

GWK 6476 GrandCru

- Einstellbarer Temperaturbereich zwischen +5 °C und +20 °C
- Höhenverstellbare Flaschenroste
- Innenbeleuchtung
- Front im hochwertigen SwingLine-Design



Weintemperier- und Weinklimaschränke

| | GWTeS 4677 Vinidor | GWT 4677 Vinidor | GWTeS 4577 Vinidor | GWT 4577 Vinidor |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Bruttoinhalt | 430 l | 430 l | 486 l | 486 l |
| Flaschen, bis zu Bordeaux 0,75 l | 117 | 117 | 112 | 112 |
| Aussen-*/Nischenmasse in cm (H/B/T) | 185,5/66/67,1* | 185,5/66/67,1* | 185,5/66/67,1* | 185,5/66/67,1* |
| Energieverbrauch in 365 Tagen | 394 kWh | 394 kWh | 284 kWh | 284 kWh |
| Gehäuse/Tür | Edelstahl/Isolierglastür | Tinto/Isolierglastür | Edelstahl/Isolierglastür | Tinto/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 3 | 3 | 2 | 2 |
| einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C | +5 °C bis +20 °C |
| Ablageflächen | 8 | 8 | 8 | 8 |

| | GWUes 1753 GrandCru |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Bruttoinhalt | 144 l |
| Flaschen | 36 |
| Aussen-*/Nischenmasse in cm (H/B/T) | 82-87/60/min. 58 |
| Energieverbrauch in 365 Tagen | 179 kWh |
| Gehäuse/Tür | silbern/Isolierglastür |
| Temperaturzonen | 1 |
| einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +20 °C |
| Ablageflächen | 2 |

| | GWK 6476 GrandCru |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| Bruttoinhalt | 666 l |
| Flaschen | 312 |
| Aussen-*/Nischenmasse in cm (H/B/T) | 193/74,4/78,6* |
| Energieverbrauch in 365 Tagen | 143 kWh |
| Gehäuse/Tür | Tinto/Volltür |
| Temperaturzonen | 1 |
| einstellbarer Temperaturbereich | +5 °C bis +20 °C |
| Ablageflächen | 7 |

= Nischenmass