

---

# Tout l'art de la conservation

---

Découvrez le meilleur de la conservation des vins pour une dégustation idéale sur [liebherr-electromenager.fr](http://liebherr-electromenager.fr)

# LIEBHERR

Caves à vins



+DE 40 ANS  
d'expérience au service du vin

## Tout l'art de la conservation pour les amateurs et pour les professionnels

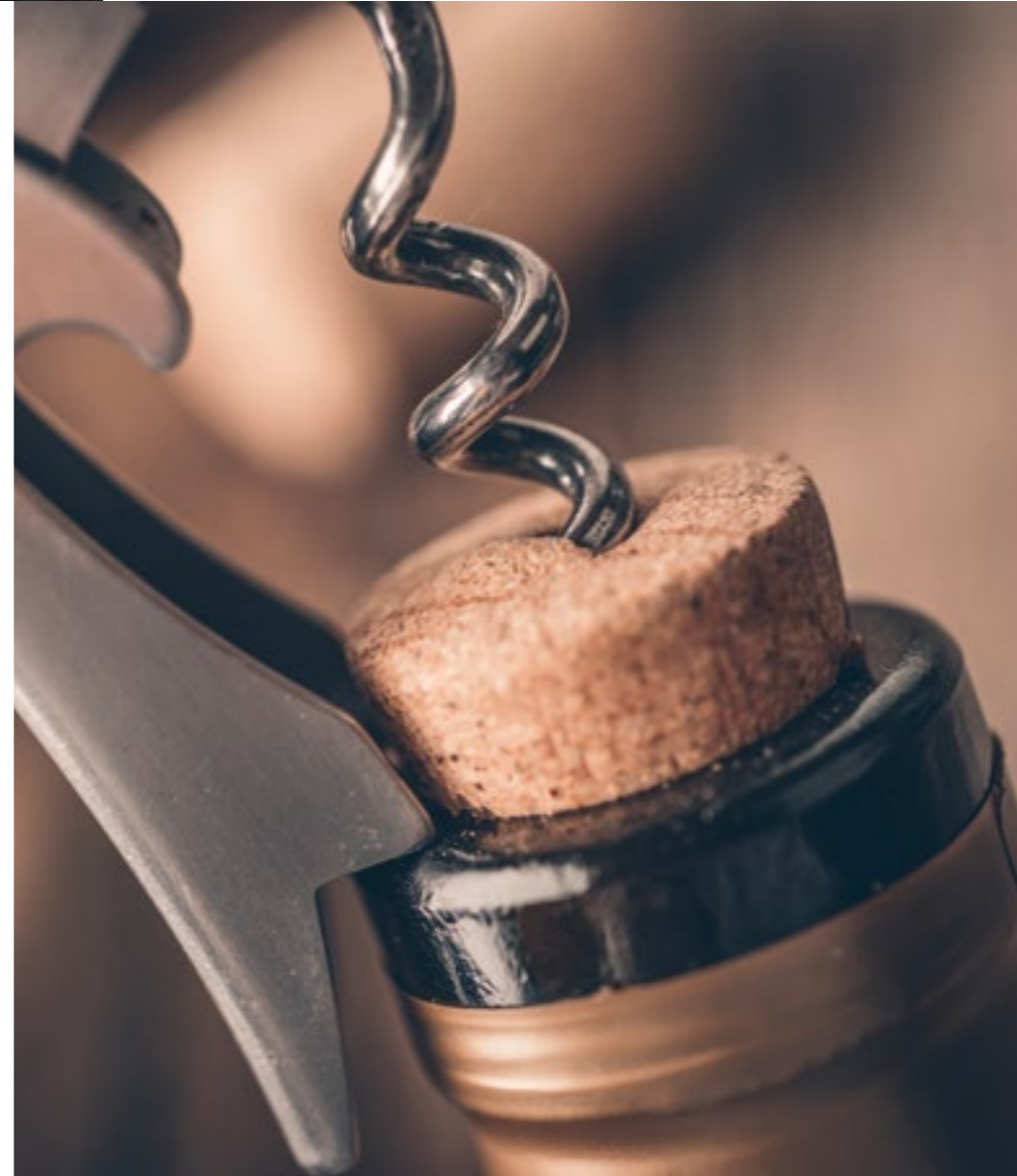
Depuis plus de 40 ans, Liebherr met tout son savoir-faire au service de la conservation et de la dégustation en concevant des caves à vin dotées d'une technologie de pointe. Une technologie élaborée conjointement entre ingénieurs et sommeliers, en conjuguant leurs talents pour donner à vos meilleurs crus l'environnement idéal ; un cocon dans lequel ils poursuivront leur lente maturation ou arriveront à bonne température jusqu'à vos lèvres, portant dans leurs jus colorés le témoignage de leur histoire.

Découvrez sans modération l'ensemble de notre gamme et les caractéristiques uniques de nos caves de vieillissement, multitempératures et de dégustation. Et laissez-vous aller au plaisir de la découverte de grands crus et de vins de pays enchanteurs.



### Fabrication européennes

Nos caves à vin sont imaginées par notre bureau d'étude allemand. La production est intégralement réalisée dans notre usine autrichienne, avec un soin particulier dans la sélection des matériaux les plus durables.



## Les critères indispensables pour une bonne conservation

Comment reproduire un climat idéal de cave naturelle ?



Une température constante et homogène



Une hygrométrie comprise entre 60 et 75%



Un renouvellement permanent de l'air



Une protection contre les vibrations



Une protection contre la lumière



### Un équipement toujours complet

Ces critères universels sont indispensables pour une bonne conservation des vins, ils sont présents de façon inconditionnelle sur tous nos modèles. Pour renforcer les performances et le confort d'utilisation de nos caves à vin, les clayettes sont distribuées sur chaque modèle en nombre suffisant. La régulation électronique ainsi que le filtre à charbon actif équipent de série tous nos modèles de cave à vin.



## Indispensable

### Une température constante et homogène

La température joue un rôle primordial : de l'élaboration jusqu'au transport du vin, elle doit être stable et contrôlée : ni trop basse et ni trop élevée, idéalement entre 10 et 14°C. L'excès de chaleur affectera irrémédiablement vos bouteilles tandis qu'une température trop basse retardera leur maturation. Lors du service, elle est également décisive : on peut tuer un grand cru en le servant à une température inappropriée ou, au contraire, l'exalter en le présentant comme il convient.

#### Notre solution

Pour qu'elle soit constante et homogène, nos appareils sont dotés d'une électronique de pointe qui permet de maintenir la température souhaitée au degré près. Le brasseur d'air, la fonction hiver automatique, des classes climatiques élargies ainsi qu'une isolation renforcée permettent de maintenir la température souhaitée même dans des locaux mal isolés. Tous les appareils sont équipés d'un affichage indiquant la température intérieure réelle. Enfin, une sécurité anti-froid, exclusivité Liebherr, sécurise le fonctionnement du compresseur en empêchant une surproduction accidentelle de froid.

## Essentiel

### Une hygrométrie comprise entre 60 et 75%

Le maintien d'un taux d'humidité suffisant est l'autre facteur essentiel d'un vieillissement réussi en permettant au bouchon d'assurer pleinement son rôle de protection. Dans un air trop sec, celui-ci se rétracte et laisse passer l'air entraînant une évaporation et une oxydation prématurée du contenu. Un excès d'humidité, s'il n'est pas néfaste à la garde du vin, entraîne néanmoins une altération désagréable de l'étiquette et la formation de moisissures.



#### Notre solution

Pour que le taux d'humidité soit en permanence compris entre 60 et 75 %, le brasseur d'air diffuse les eaux de condensation s'écoulant sur la paroi arrière et assure une hygrométrie homogène, selon un principe de climatisation très efficace déjà connu des Égyptiens. L'hygrométrie ambiante de la pièce influe aussi sur celle de la cave à vin, c'est pourquoi il est possible de forcer le fonctionnement du brasseur d'air pour augmenter l'hygrométrie dans la cave.



## Primordial

### Un renouvellement permanent de l'air

Le vin ne supporte pas le voisinage d'odeurs fortes, celles de renfermé inhérentes aux lieux clos, non aérés, mais aussi celles des légumes, des épices, des produits chimiques, en fait toutes les odeurs susceptibles de franchir le bouchon et de le gâter. Son bouquet ne s'offre que s'il a été correctement protégé et l'air constamment renouvelé afin d'éviter tout effluve parasite, c'est un critère sur lequel il convient de ne pas transiger.



#### Notre solution

Pour éviter toute odeur parasite, tous nos appareils sont dotés d'une arrivée d'air frais permanente et sont équipés de filtres à charbons actifs faciles à changer. Les clayettes en bois étuvé imputrescibles sont elles-mêmes sans odeur, non traitées et non vernies. Ainsi la cave respire et l'air se renouvelle en permanence.

## Nécessaire

### Une protection contre les vibrations

Le vin aime à se reposer. Le cérémonial président à son service n'est pas seulement festif, plus un vin est âgé plus il exige de soins. Il en est de même pour son vieillissement. Les trépidations, la proximité d'un ascenseur, d'une voie ferrée, sont rédhibitoires : le vin se trouble et les dépôts ainsi réveillés viennent gâter la conservation et la dégustation.



#### Notre solution

Une carrosserie lourde et compacte garantit la robustesse de nos appareils. Nous avons équipé nos moteurs de silent-blocs et les avons désolidarisés de la cuve. Ainsi, leur fonctionnement est-il exempt de toutes vibrations. Par ailleurs, des pieds réglables permettent de pallier aux éventuelles irrégularités du sol et les clayettes à large empreinte stabilisent les bouteilles, quelle que soit leur forme. Sur les gammes Grands crus et Vinidor tous les endroits sensibles aux vibrations ont été protégés diminuant de 5 dB leur niveau sonore : la garantie d'un fonctionnement discret et silencieux !

## Essentiel

### Une protection contre la lumière

Le vin n'aime pas la lumière, son excès provoque une oxydation fâcheuse pour la dégustation et dégrade ses tanins, c'est ainsi. C'est au moment de le servir que sa robe s'apprécie, avant elle se cache ou se fane comme une peinture trop exposée au soleil. C'est particulièrement vrai pour le champagne lorsqu'il prend un "goût de lumière".



#### Notre solution

Des éclairages froids et adaptés valorisent les plus belles bouteilles sans effet sur la robe ou les arômes. L'opacité des portes pleines garantit une protection optimale des vins contre les rayons délétères de la lumière naturelle. Un double vitrage renforcé d'un filtre anti-UV repousse les rayonnements sur tous nos modèles en porte vitrée.

### Un rangement optimisé

Nul jeu de piste au moment de choisir la bouteille qui honorerà votre table : l'accès doit être facile et le repérage bien organisé afin de pouvoir les stocker par région et couleur, et les trouver aisément le jour J. Un rangement agréable permettra aussi d'accueillir le plus de cols possible, quelle que soit la forme de la bouteille, et ceci vaut aussi bien pour une cave de dégustation que de conservation.



#### Clayettes optimisées

Des capacités de stockage accrues de 40% grâce aux nouvelles clayettes universelles. Idéales pour tous types de bouteilles, elles sont réglables tous les 30 mm pour plus de flexibilité. Magnums, bordeaux, bourgognes, champagnes y trouveront leur place en restant facilement accessibles. En option : des clayettes de présentation pour valoriser les plus belles bouteilles ou stocker des bouteilles ouvertes.



### Précision de la régulation électronique et affichage digital

C'est elle qui assure l'ajustement et le contrôle de la température en permanence en fonction des variations détectées, non seulement à l'intérieur à l'occasion de l'ouverture de la porte ou de l'introduction d'une bouteille, mais aussi à l'extérieur. De plus, l'affichage digital correspond à la température réelle dans la cave. Sur les modèles caves à vin mixtes multi-températures, un réglage individualisé de chaque zone est prévu.

## Performances



SN-T

95 % de la gamme tropicalisée



Super Silent

-5 dB(A) soit -88 % de bruit perçu

### Redoutablement efficaces

Isolant haute densité, compresseur à fort rendement énergétique et électronique de pointe assurent une bonne inertie thermique et limitent les consommations électriques superflues. Les caves à vin les plus écologiques !

### Idéales pour les pièces de vie

Nos caves à vin les plus performantes proposent un fonctionnement discret et silencieux qui ne dépasse pas 38 dB(A). Une conception anti-vibration confortable et également très avantageuse pour la conservation des vins.



### Un contenu sous bonne garde

Faute d'espace, les caves à vin sont parfois installées en sous-sol ou en garage. Peu ou pas isolées ces pièces hébergent des températures extrêmes qui peuvent entraver les performances voire le fonctionnement de l'appareil. Conscient de ces contraintes, Liebherr apporte une attention plus particulière pour en sécuriser le fonctionnement.

**Fonction hiver :** permet un fonctionnement en ambiance jusqu'à +10°C et ponctuellement +5°C (consigne réglée à 13°C dans ce cas).

**Sécurité anti-gel :** un 2nd thermostat de série maintient une température de +2°C pour éviter que le vin ne gèle.

*Alarmes visuelle et sonore, verrouillage du bandeau de commande et fermeture de porte avec serrure assurent une protection complète de vos vins.*

## Équipements



### Éclairage intérieur

Nous avons intégré des plafonniers à lumière froide sur nos modèles à porte vitrée. Sans dégagement de chaleur, cette source lumineuse permet de choisir ses bouteilles facilement et sans risque de surexposition à la lumière. Les modèles de la gamme VINIDOR sont équipés d'éclairage LED pouvant être contrôlé par une simple pression de la touche et est réglable en intensité.

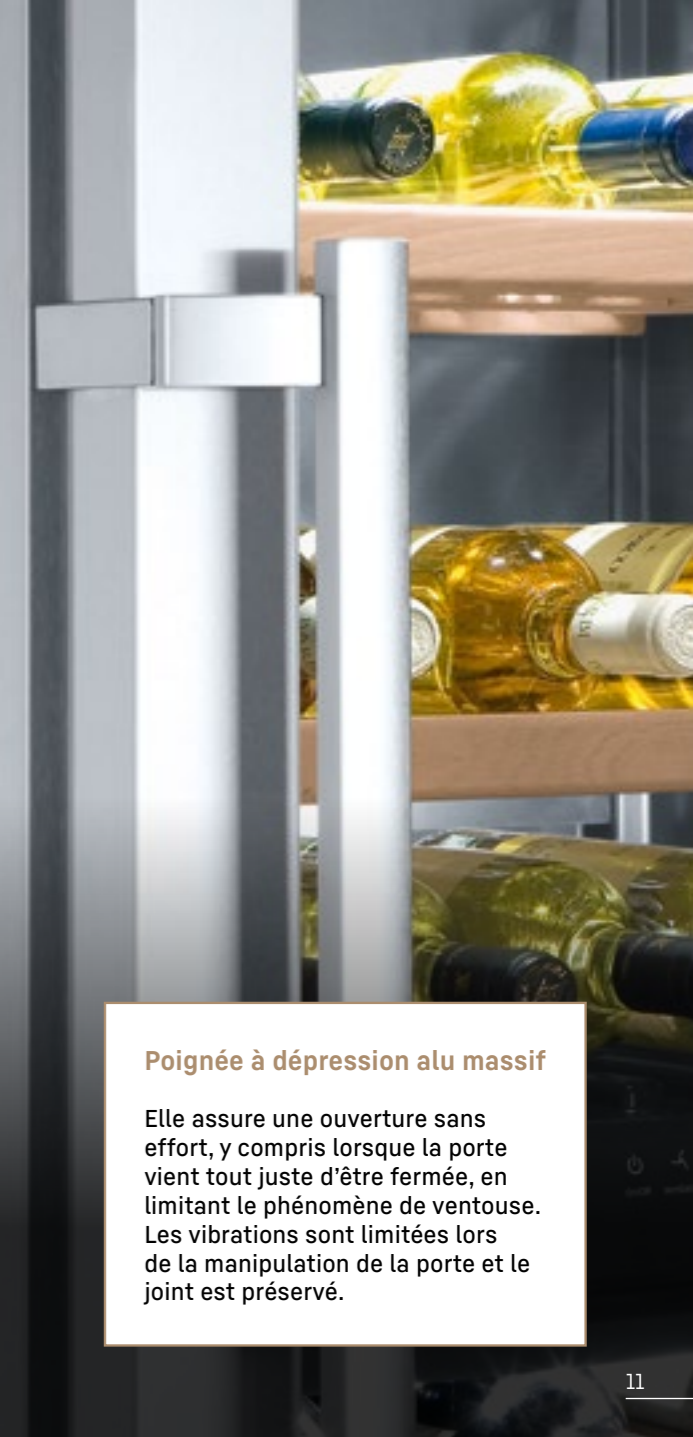


### Fermeture automatique

Fermeture assistée sur vérin, fonctionnelle à partir d'un angle de 30°, pour limiter les vibrations (sauf modèles UWKes 1752 et WTes 1672).

### Poignée à dépression alu massif

Elle assure une ouverture sans effort, y compris lorsque la porte vient tout juste d'être fermée, en limitant le phénomène de ventouse. Les vibrations sont limitées lors de la manipulation de la porte et le joint est préservé.



## Les caves ne se cachent plus !



Salon, cuisine, cave, cellier, garage : les armoires de vieillissement et de mise en température Liebherr ont pour avantage de pouvoir être installées sans contraintes puisqu'elles n'exigent, pour fonctionner, qu'une prise de courant.

Pour chacun, pour chaque occasion, pour chaque lieu, nous avons imaginé une cave à vin idéale permettant de se glisser dans des espaces exigus ou, à l'inverse, de s'affirmer comme pièce maîtresse d'un salon. Nouvelles esthétiques, nouvelles finitions pour mieux valoriser tous styles d'intérieur : qu'ils soient modernes, rustiques, en bois brut ou épuré, les nouvelles caves s'y intègrent parfaitement bien. Finition noire vitrée, coloris bordeaux, terra ou véritable inox brossé, le choix constitue un réel avantage de la nouvelle gamme de caves.



Porte vitrée inox



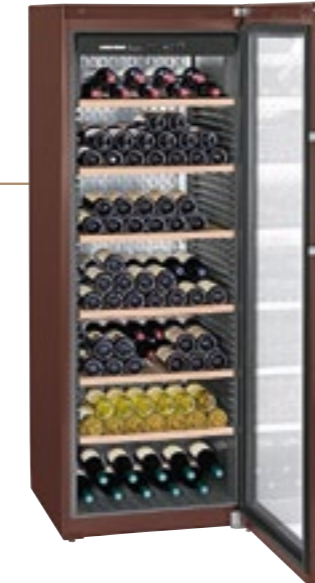
Porte pleine bordeaux



Porte vitrée noir



Porte pleine terra



Porte vitrée terra



Porte vitrée inox



Porte vitrée noire



Porte vitrée avec cadre d'habillage inox optionnel



### Des habillages personnalisés

Les caves mixtes Vinidor en niches 88, 122 et 178 cm proposent une version habillage personnalisable. Les versions habillables vous laissent le choix entre un cadre en bois fourni et défini avec votre cuisiniste ou pour un look professionnel et robuste, un cadre inox Liebherr avec poignée est proposé en accessoire.



Tip  
Open

### Design sans poignée

Ouverture par léger contact, fermeture automatique après quelques secondes si l'ouverture n'est pas intégralement déployée.

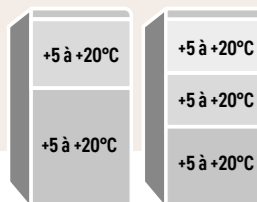
# Comment bien choisir sa cave à vins ?

## 1. Le type d'usage



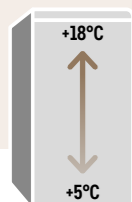
Pour conserver vos vins les plus précieux à long terme

**Nos caves de vieillissement dites mono température** recréent chez vous l'environnement propice à la conservation et au vieillissement du vin.



Pour des besoins multiples plusieurs caves en une

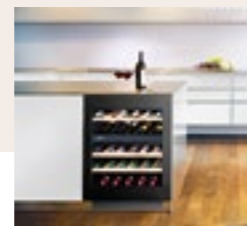
**Nos armoires 2 ou 3 zones de températures** permettent de conserver et faire vieillir vos vins dans une zone quand dans une autre zone vous portez à température idéale de dégustation vos meilleurs crus.



Pour déguster à la bonne température à tout moment

**Nos caves polyvalentes 6 niveaux de température** sont professionnelles par vocation. Ces armoires offrent une stratification naturelle des températures de +5°C à +18°C pour préparer les vins blancs en partie basse, préparer les vins rouges en partie haute et réserver au vieillissement en partie médiane.

## 2. La taille



**Petit modèle**

Pour petits espaces et assortiment de vins court de 12 à 66 bouteilles\*.



**Moyen modèle**

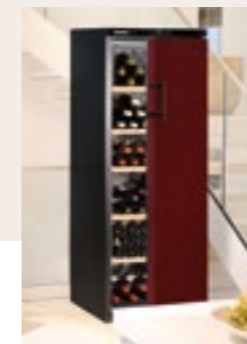
Pour les collections naissantes et évolutives de 50 à 200 bouteilles\*.



**Grand modèle**

Pour les plus grandes collections de 200 à 312 bouteilles\*.

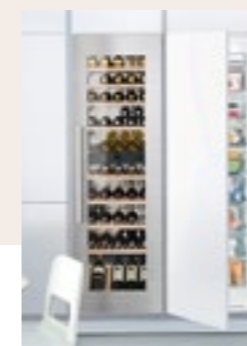
## 3. L'implantation



**Pose libre**

**De 12 à 312 bouteilles\***

Salon, cuisine, cave, cellier, garage : votre appareil sera posé et visible. Son design élégant et raffiné lui permettra d'y trouver parfaitement sa place.



**Encastrable**

**De 18 à 83 bouteilles\***

L'appareil s'intègre dans vos meubles et son look moderne complète parfaitement la décoration de la pièce.

## 4. Les finitions



**Porte pleine**

● bordeaux ● terra

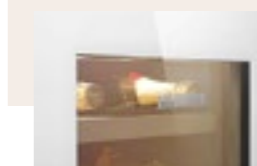
Les appareils avec une porte pleine disposent d'un double circuit air froid/air chaud. Cette sécurité anti-froid sécurise le fonctionnement du compresseur en empêchant une surproduction accidentelle de froid.



**Porte vitrée**

● noir ● terra ● inox

Nos modèles équipés d'une porte vitrée permettent d'admirer leur contenu, nous les avons dotés d'un double vitrage traité anti-UV qui neutralise les effets délétères de la lumière.



**Glass édition finition verre**

● verre noir ● verre blanc

Ces caves sans poignée s'ouvrent par léger contact sur la porte.

Tip  
Open



**Habillable avec cadre inox ou bois**

● habillage inox

Le cadre de la cave est conçu pour accueillir un cadre d'habillage en bois ou un cadre d'habillage optionnel en inox.



# Gamme Vinothek

## La qualité de l'équipement



### Les caves de vieillissement

**Idéales pour démarrer une collection de vins, de 12 à 200 bouteilles.**

Nos caves Vinothek permettent de s'offrir le plaisir d'une collection de grands vins tout en restant accessibles. À ce titre, elles sont idéales comme première acquisition et disposent de l'ensemble de la technologie nécessaire pour une conservation optimale tout en restant sans compromis sur la qualité de l'équipement.



Fonction hiver automatique

Fiables et précises

Porte réversible

Renouvellement de l'air

Affichage de la température

Sécurités

Agencement flexible

Agencement optimisé

Protection anti-UV



**WK 66**  
● Porte pleine  
Niveau sonore 38 dB(A)  
2 clayettes fils  
H89 x L60 x P61,3 cm



**WKb 1812**  
● Porte vitrée  
Classe SN-ST  
Niveau sonore 37 dB(A)  
2 clayettes fils  
H89 x L60 x P61,3 cm



**WK 161**  
● Porte pleine  
Niveau sonore 37 dB(A)  
3 clayettes bois  
H135 x L60 x P73,9 cm



**WKb 3212**  
● Porte vitrée  
Classe SN-ST  
Niveau sonore 37 dB(A)  
3 clayettes bois  
H135 x L60 x P73,9 cm



**WK 201**  
● Porte pleine  
Niveau sonore 37 dB(A)  
5 clayettes bois  
H165 x L60 x P73,9 cm



**WKb 4212**  
● Porte vitrée  
Classe SN-ST  
Niveau sonore 39 dB(A)  
5 clayettes bois  
H165 x L60 x P73,9 cm



# Gamme GrandCru

## Le soin du détail



### Les caves de vieillissement

**Pour les grands passionnés possédant de grandes collections de plus de 200 bouteilles.**  
 Nos caves Grand Cru sont dédiées aux amateurs les plus exigeants, ceux qui recherchent les belles surprises et le meilleur équipement pour les conserver. À ces passionnés, Liebherr propose le nec plus ultra de la technologie et les équipements les plus pointus dans un véritable écrin. Poignée à dépression, serrure et éclairage LED généralisés sur cette gamme également généreuse en capacité de chargement.



Éclairage LED Performantes  
 Élégantes Protection anti-UV  
 Poignée à dépression Alu massif Serrure  
 Fiables et précises Agencement évolutif  
 Fonction hiver automatique



**WKes 653**  
 ● Inox vitrée  
 Niveau sonore 37 dB(A)  
 3 clayettes bois  
 H61,2 x L42,5 x P47,8 cm



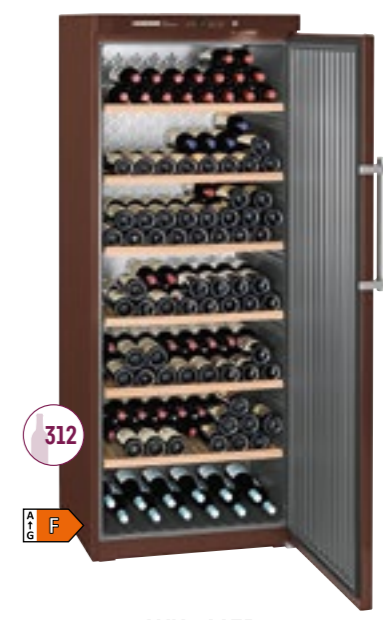
**WKes 4552**  
 ● Inox vitrée  
 Niveau sonore 38 dB(A)  
 5 clayettes bois  
 H165 x L70 x P74,2 cm



**WKt 5551**  
 ● Terra porte pleine  
 Niveau sonore 38 dB(A)  
 6 clayettes bois  
 H192 x L70 x P74,2 cm



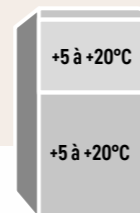
**WKt 5552**  
 ● Terra vitrée  
 Niveau sonore 39 dB(A)  
 6 clayettes bois  
 H192 x L70 x P74,2 cm



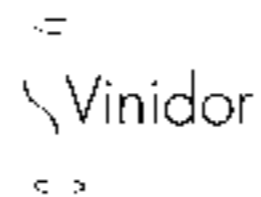
**WKt 6451**  
 ● Terra porte pleine  
 Niveau sonore 39 dB(A)  
 6 clayettes bois  
 H193 x L75 x P75,9 cm

# Gamme Vinidor

## À la pointe de la technologie



**Une nouvelle génération de caves à vin au service des plus fins connaisseurs.**  
 Nos armoires multi-températures Vinidor résolvent avec intelligence la quadrature du cercle : permettre le vieillissement de grands vins tout en préparant à la dégustation ceux ayant atteint leur apogée.



Protection anti-UV    Faible niveau sonore  
 Préparation    Affichage des températures  
 Sécurités    Dégustation    Clayettes télescopiques  
 Éclairage LED    Températures indépendantes



**WTes 1672**  
 ● Inox vitrée  
 2 zones  
 Niveau sonore 36 dB(A)  
 3 clayettes bois  
 H82,2 x L60 x P57,5 cm



**WTes 5972**  
 ● Inox vitrée  
 2 zones  
 Niveau sonore 38 dB(A)  
 8 clayettes bois  
 H192 x L70 x P74,2 cm



**WTPes 5972**  
 ● Inox vitrée  
 2 zones  
 Niveau sonore 38 dB(A)  
 5 clayettes bois  
 H192 x L70 x P74,2 cm



**WTes 5872**  
 ● Inox vitrée  
 3 zones  
 Niveau sonore 35 dB(A)  
 10 clayettes bois  
 H192 x L70 x P74,2 cm



# Gamme Encastrables



**WKEes 553**  
● Inox vitrée - Vieillissement  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 clayettes bois  
Niche ↓ 45cm

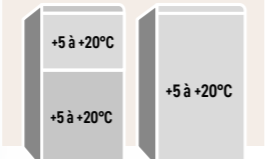


**WKEgb 582**  
● Noir vitrée - Vieillissement  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 clayettes bois  
Niche ↓ 45cm



**WKEgw 582**  
● Blanc vitrée - Vieillissement  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 clayettes bois  
Niche ↓ 45cm


**Des caves à vin pour mettre en scène votre cuisine !**



Voilà enfin des caves à vin faciles à intégrer dans une pièce de vie. Avec leurs lignes pures et élégantes elles sont emblématiques du design sobre et intemporel Liebherr.


**Des caves silencieuses pour ne pas gâcher l'ambiance !**

À la pointe de la technologie, les caves encastrables utilisent un compresseur anti-vibrations pour un fonctionnement toujours discret : appréciable pour le confort mais aussi très avantageux pour la conservation des vins.




**Tip Open**

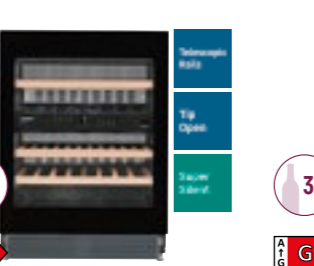
Une élégante porte plein verre parfaite pour les cuisines sans poignées ! Au contact la porte vitrée s'entrouvre de 7 cm passé un délai de 3 secondes sans manipulation la porte se referme automatiquement.



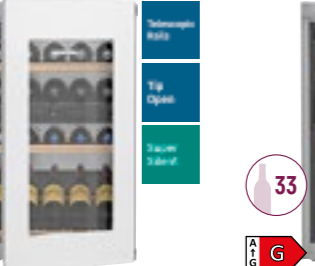
**UWKes 1752**  
● Porte vitrée - Vieillissement  
Niveau sonore 38 dB(A)  
3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 82/87 cm




**UWTes 1672**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 38 dB(A)  
3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 82/87 cm



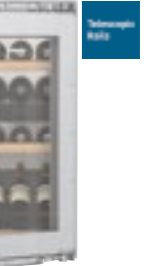
**UWT 1682**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 35 dB(A)  
3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 82/87 cm



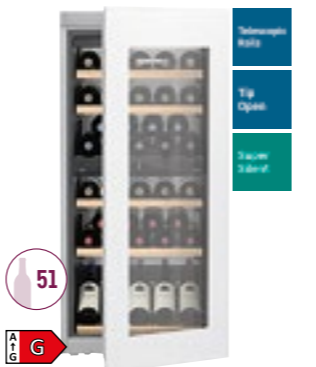
**EWTgw 1683**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 32 dB(A)  
3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 88 cm



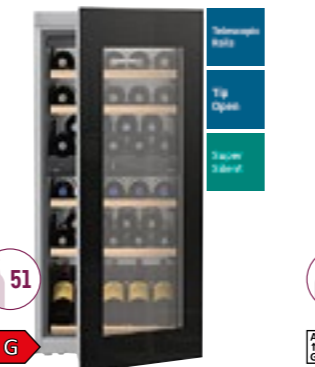
**EWTgb 1683**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 32 dB(A)  
3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 88 cm



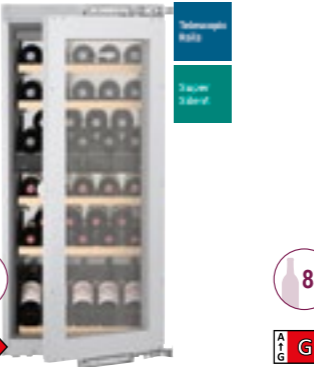
**EWTdf 1653**  
● Porte vitrée - Habillable  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 zones - 3 clayettes bois  
Sous plan ↓ 88 cm



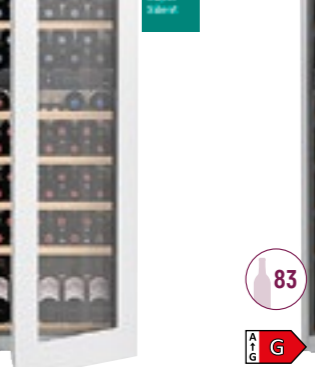
**EWTgw 2383**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 32 dB(A)  
5 clayettes bois  
Niche ↓ 122 cm



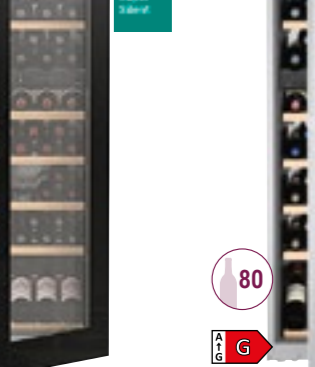
**EWTgb 2383**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 31 dB(A)  
5 clayettes bois  
Niche ↓ 122 cm



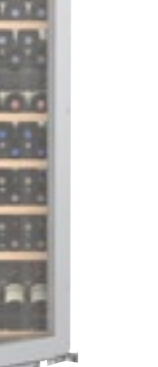
**EWTdf 2353**  
● Porte vitrée - Habillable  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 zones - 5 clayettes bois  
Niche ↓ 122 cm



**EWTgw 3583**  
● Porte vitrée 2 zones  
Niveau sonore 32 dB(A)  
9 clayettes bois  
Niche ↓ 178 cm



**EWTgb 3583**  
● Porte vitrée - 2 zones  
Niveau sonore 32 dB(A)  
9 clayettes bois  
Niche ↓ 178 cm



**EWTdf 3553**  
● Porte vitrée - Habillable  
Niveau sonore 32 dB(A)  
2 zones - 9 clayettes bois  
Niche ↓ 178 cm

# Accessoires



## Complétez vos équipements

Liebherr vous propose une gamme d'accessoires exclusifs vous permettant de personnaliser et de compléter l'équipement de votre cave à vin. Qu'il s'agisse d'une cave de vieillissement ou de mise en température, vous êtes sûrs de disposer d'accessoires aux standards de qualité Liebherr.

Découvrez l'intégralité de l'offre accessoires sur notre site [www.electromenager-premium.fr](http://www.electromenager-premium.fr)



Clayette en bois



Serrure  
(pour les modèles Vinothek)



Clayette inclinable pour la  
présentation des vins



Étiquettes clips



Filtre à charbon actif FreshAir  
(à remplacer environ une fois par an)



Pierres de lave



EWTdf 1653 (réf 9901577),  
EWTdf 2353 (réf 9901575),  
EWTdf 3553 (réf 9901573)

Kit d'habillage inox  
(cadre inox+poignée)

# Panorama de gamme

## Gamme Vinothek Caves de vieillissement



**WK 66**  
Version porte vitrée  
**WKb 1812**  
66 bouteilles  
89x60x61,3

**WK 161**  
Version porte vitrée  
**WKb 3212**  
164 bouteilles  
135x60x73,9

**WK 201**  
Version porte vitrée  
**WKb 4212**  
200 bouteilles  
165x60x73,9

## Gamme Grand Cru Caves de vieillissement



**WKes 653**  
12 bouteilles  
61,2x42,5x47,8

**WKes 4552**  
201 bouteilles  
165x70x74,2

**WKt 5551**  
Version porte vitrée  
**WKt 5552**  
253 bouteilles  
192x70x74,2

**WKt 6451**  
312 bouteilles  
193x74,7x75,9

## Gamme Vinidor Caves mixtes multi-zones



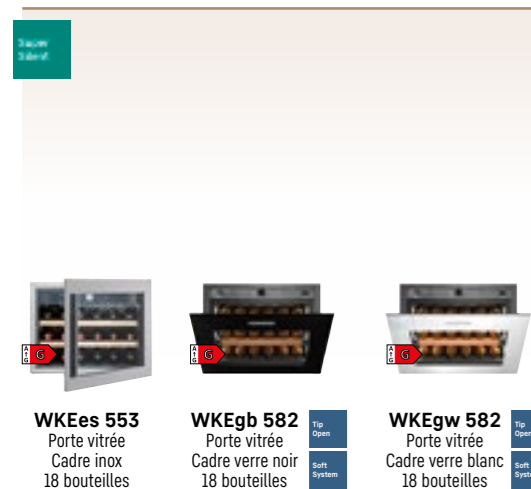
**WTes 1672**  
34 bouteilles  
2 zones  
82,2x60x57,5

**WTes 5972**  
211 bouteilles  
2 zones  
192x70x74,2

**WTPes 5972**  
155 bouteilles  
2 zones  
192x70x74,2

**WTes 5872**  
178 bouteilles  
3 zones  
192x70x74,2

## Caves de vieillissement encastrables Niche ↓ 45 cm

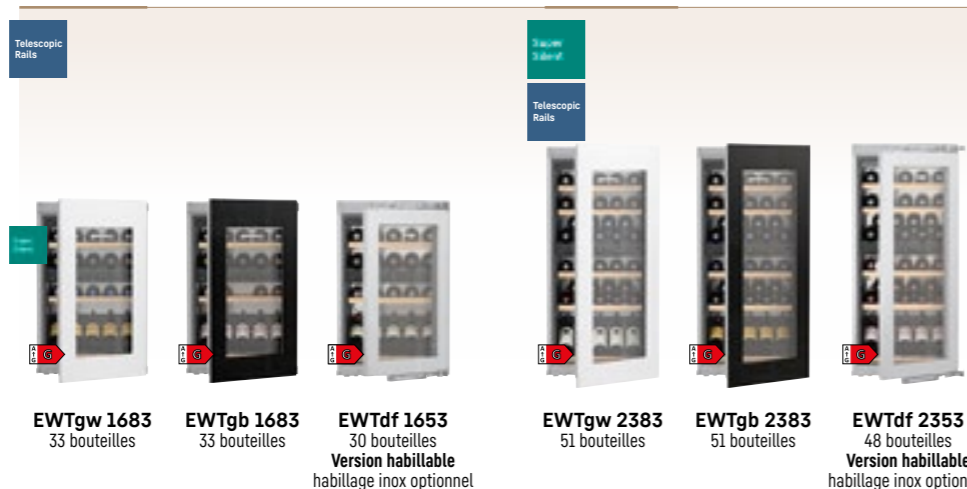


**WKEs 553**  
Porte vitrée  
Cadre inox  
18 bouteilles

**WKEgb 582**  
Porte vitrée  
Cadre verre noir  
18 bouteilles

**WKEgw 582**  
Porte vitrée  
Cadre verre blanc  
18 bouteilles

## Gamme Vinidor Caves mixtes encastrables/habillables Niche ↓ 88 cm



**EWTgw 1683**  
33 bouteilles

**EWTgb 1683**  
33 bouteilles

**EWTdf 1653**  
30 bouteilles  
Version habillable  
habillage inox optionnel

**EWTgw 2383**  
51 bouteilles

**EWTgb 2383**  
51 bouteilles

**EWTdf 2353**  
48 bouteilles  
Version habillable  
habillage inox optionnel

## Niche ↓ 122 cm

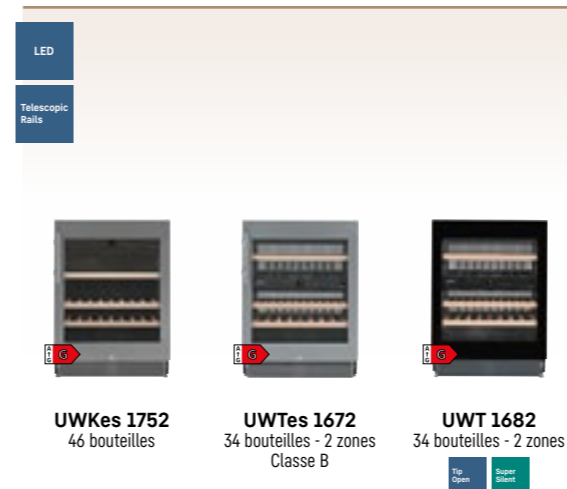


**EWTgw 3583**  
83 bouteilles

**EWTgb 3583**  
83 bouteilles

**EWTdf 3553**  
80 bouteilles  
Version habillable  
habillage inox optionnel

## Sous plan Niche ↓ 82-87 cm



**UWKes 1752**  
46 bouteilles

**UWTeS 1672**  
34 bouteilles - 2 zones  
Classe B

**UWT 1682**  
34 bouteilles - 2 zones



## Les températures de dégustation

- 17-18°C Bordeaux
- 15-16°C Bourgognes rouges
- 10-14°C Vins rouges légers et vins d'Alsace
- 10-12°C Grands vins de Champagne et vins blanc "gras"
- 8-10°C Vins rosés et vins blancs secs et légers.
- 7-9°C Vins blancs moelleux et liquoreux

**Temps nécessaire pour faire baisser la température d'une bouteille**  
Bouteille placée entre 7 et 9°C.  
Ces temps peuvent varier en fonction des réglages de votre cave.

Pour passer de		
11°C à 8°C	↘	3 h
14°C à 11°C	↘	1 h 30
14°C à 8°C	↘	4 h 30
20°C à 14°C	↘	1 h 30
20°C à 11°C	↘	3 h
20°C à 8°C	↘	6 h

**Temps de remontée en température d'une bouteille de vin rouge**  
Bouteille remontée de la cave, bouteille simplement ouverte, à température ambiante 20°C.

Pour passer de		
10°C à 16°C	↗	2 h
10°C à 18°C	↗	3 h
13°C à 16°C	↗	1 h
13°C à 18°C	↗	2 h
16°C à 18°C	↗	1 h

Ces temps sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction du type de bouteille et des températures.

# LIEBHERR

## LiveStore Eberhardt

---

5 rue Legraverend 75012 PARIS

Du mardi au vendredi de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h45

Le samedi de 10h00 à 13h et de 14h00 à 19h00

Tél : 01 57 97 02 52

Courriel : [livestore.paris@eberhardt.fr](mailto:livestore.paris@eberhardt.fr)

## Service clients

---

Commandes produits et documentations

Du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00

Tél : 03 88 65 73 80

Courriel : [serviceclientem@eberhardt.fr](mailto:serviceclientem@eberhardt.fr)

## Espace consommateurs

---

Conseils avant et après ventes

Du lundi au vendredi

De 9h00 à 18h00

Tél : 09 69 32 69 00

Courriel : [info.conso@eberhardt.fr](mailto:info.conso@eberhardt.fr)

Boutique Accessoires : [electromenager-premium.fr](http://electromenager-premium.fr)

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

[www.liebherr-electromenager.fr](http://www.liebherr-electromenager.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.