




- + Capacité : 51 bouteilles* :
 - zone supérieure : 16 bouteilles
 - zone inférieure : 35 bouteilles
- + Compatible Vinotag** 
- + Installation : encastrable sous plan
- + Design : corps noir & cadre de porte verre organique noir
- + Système de froid : compresseur
- + Type de froid : brassé
- + Amplitudes de fonctionnement :
 - zone supérieure : 5-12°C
 - zone inférieure : 12-20°C
- + Régulation électronique
- + Thermomètre digital à affichage bleu
- + Éclairage LED blanc avec interrupteur
- + 1 porte vitrée réversible, double vitrage en verre trempé

DESIGN ET ELEGANCE

Encastrable sous plan, la LSBU51DB2 s'intègre en toute élégance dans votre cuisine et toute facilité grâce à son format standard meuble 60cm. Protégées par une porte en verre trempée, traitée anti-UV, vos bouteilles sont visibles et sublimes grâce à un éclairage intérieur LED. La cadre de porte vitrée noir et sa plinthe amovible garantissent une intégration parfaite.

AU DEGRÉ PRÈS

Mettez à température de dégustation vos vins pour profiter pleinement de tous leurs arômes. Grâce à ses 2 zones de température avec réglage indépendant, vous pouvez mettre à température de dégustation plusieurs types de vin dans une même cave. Equipée d'un filtre à charbon actifs, la LSBU51DB2 assure un système de filtration et d'aération intérieur pour garantir un environnement sain pour vos vins (FILTRE4).

SILENCE & FAIBLE CONSOMMATION

Avec une consommation énergétique de seulement 108 kWh / an, la cave de service LSBU51DB2 est classée F (classe énergétique). Plus respectueuse et surtout plus économique, elle est également extrêmement silencieuse avec un niveau sonore de seulement 36 décibels pour une utilisation quotidienne plus intelligente.



Éco-responsabilité

Nos produits sont fabriqués dans le respect de l'ensemble des normes environnementales européennes. En particulier les fluides utilisés (R600a) ne rejettent ni CFC ni HFC et respectent l'environnement.

La consommation d'énergie est calculée sur la base du résultat obtenu pour 24h dans les conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante d'amplitude 10 - 38°C. Cet appareil est uniquement réservé à la conservation et au stockage du vin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

* Capacité définie à titre indicatif avec des bouteilles de 75cl types bordeaux tradition et mesurée avec 8 clayettes. L'ajout de clayettes réduit considérablement la capacité de stockage.

** Grâce à l'application Vinotag®, bénéficiez d'un registre digital de votre cave et soyez alerté des dates d'apogée de vos vins. En partenariat avec Vivino scannez votre bouteille pour accéder à sa fiche vin préremplie.



> PRINCIPAUX ÉQUIPEMENTS

- 5 clayettes en bois (hêtre), type fixe
- 1 demi-clayette en bois (hêtre)
- 4 pieds réglables (hauteur 6,5 cm)
- 1 filtre à charbons actifs
- Grille d'aération amovible

> DONNÉES TECHNIQUES

- Classe énergétique : F
- Consommation électrique annuelle : 108 kWh
- Classe climatique : SN-ST
- Niveau sonore : 36 dB
- EEI : 125
- Voltage : 220-240 V
- Puissance : 100 W
- Catégorie : 2 - Cave à vin
- Type de gaz : R600a

> APPLICATION VINOTAG®

Application gratuite de gestion de cave à vin. Accédez à une représentation digitale de votre cave et au registre détaillé de son contenu.

> ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Filtre à charbons actifs (Filtre4)

> DONNÉES LOGISTIQUES

Dimensions brutes (LxPxH cm)	: 65,5 x 67,5 x 86,5
Dimensions nettes (LxPxH cm)	: 59,5 x 57,5 x 82
Poids brut (kg)	: 49.00
Poids net (kg)	: 43.00
Camion complet (UVC)	: 0
Conteneur (UVC)	20' : 66
	40' : 137
	40' HC : 159

Gencode 3541362209108