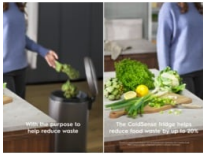



Plus de saveur, moins de gaspillage

La technologie ColdSense permet, après l'ouverture de la porte ou l'ajout d'aliments, de revenir à la bonne température 40 % plus rapidement que les réfrigérateurs standards. Les aliments se détériorent moins, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire jusqu'à 20 %.

Bénéfices et Caractéristiques
ColdSense protège les aliments en rétablissant rapidement la température.

ColdSense utilise des capteurs de température précis pour ramener rapidement le réfrigérateur-congélateur à la bonne température après l'ouverture et la fermeture de la porte. Cela permet d'éviter les chocs de température et la détérioration des aliments, réduisant ainsi le gaspillage de nourriture.



- Série 500
- REFRIGERATEUR COMBINE Encastrable
- Réfrigérateur Combiné Encastrable
- Niche d'encastrement : 1780 mm
- Congélateur : Froid statique / Low Frost
- Commandes électroniques internes affichage LED
- Eclairage intérieur par LED
- Compartiment crèmerie : 1
- Support(s) à oeufs : 2 pour 6 oeufs
- 2 balconnets
- 1 balconnet porte-bouteilles transparent
- 4 clayettes, Plastique Blanc
- Compartiment basse température
- Bac(s) à légumes avec contrôle d'humidité
- Dégivrage auto. du réfrigérateur
- Alarme sonore ouverture de porte
- Alarmes sonore/visuelle de porte ouverte
- Fonction super congélation
- Congélateur : 3 tiroirs transparent(s)
- Dégivrage manuel du congélateur

Entretien réduit du congélateur avec LowFrost

Le système LowFrost intégré maintient la température du congélateur pour réduire la formation de givre. Pour une meilleure performance et moins d'entretien.


Garantie de dix ans sur les compresseurs

Ayez l'esprit serein en sachant que le compresseur seul est couvert par une garantie de dix ans. La garantie couvre les dommages qui peuvent être occasionnés pendant le travail, le transport, le retrait du gaz et nouveau remplissage, ou l'entretien général.


Stockage précis des aliments avec la commande électronique interne

Prenez le contrôle des conditions de stockage de vos aliments avec la commande électronique interne. Les indicateurs LED indiquent astucieusement la température et les réglages pour un contrôle optimal.

Contrôle de l'humidité pour des légumes verts et frais

Savourez de délicieux légumes avec notre bac à contrôle d'humidité. Ce dernier crée le meilleur environnement pour conserver vos aliments. En fermant les aérations, il crée un espace idéal pour stocker les herbes aromatiques et les légumes verts à feuilles, tandis qu'en les ouvrant, la conservation est optimale.

