



Vinoteca Lacor 69670 termoeléctrica compacta silenciosa para vino.

En EquipoH la recomendamos por su diseño silencioso, eficiencia y control preciso de temperatura.

Ideal para bares, restaurantes y espacios que buscan conservar vino en condiciones óptimas.

Catálogo de vinotecas profesionales

La vinoteca Lacor 69670 está diseñada para conservar botellas de vino en condiciones óptimas dentro de entornos profesionales. Su sistema termoeléctrico permite mantener una temperatura estable y ajustable mediante control electrónico, adaptándose a diferentes tipos de vino y necesidades de servicio.

Pensada para espacios donde el diseño, el silencio y la funcionalidad son clave, es una solución ideal para bares, restaurantes o zonas de exposición.

Características técnicas de la vinoteca de Lacor 69670

- Sistema: termoeléctrico
- Control de temperatura: electrónico regulable
- Puerta: cristal templado con tirador
- Estantes: extraíbles
- Funcionamiento: silencioso con sistema antivibración
- Pies: regulables en altura
- Ventilación: requiere espacio trasero mínimo de 5 cm
- Uso: conservación de vino y bebidas

¿Necesitas una vinoteca compacta pero eficiente para tu negocio?

En hostelería, el vino no solo se sirve... se cuida.

La temperatura incorrecta, vibraciones o mala conservación afectan directamente al producto y a la experiencia del cliente. Y eso, en sala, se nota.

Lacor 69670: conservación profesional en formato compacto

Esta vinoteca está pensada para integrarse fácilmente en cualquier espacio profesional:

- Sistema **termoeléctrico** que reduce vibraciones y mantiene la calidad del vino
- Funcionamiento silencioso, perfecto para sala o barra
- Puerta de cristal que permite visualizar el producto sin abrir

Además:

- Control electrónico de temperatura para adaptarse a distintos vinos
- Estantes extraíbles que facilitan organización y acceso
- Diseño compacto ideal para espacios reducidos

El resultado: mejor conservación, mejor servicio y mayor valor percibido.

Objeción habitual: "¿Será suficiente una vinoteca

termoeléctrica?"

Depende del uso. Para conservación y servicio en sala, es perfecta: silenciosa, eficiente y estable. Si necesitas grandes volúmenes o rotación muy alta, habría que valorar otras soluciones.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la vinoteca que realmente necesitas?

Debes analizar:

- Número de botellas a almacenar
- Ubicación (barra, sala, cocina)
- Nivel de ruido permitido
- Tipo de vino y temperatura necesaria
- Frecuencia de apertura

Este modelo está pensado para profesionales que buscan equilibrio entre diseño, funcionalidad y eficiencia.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución práctica y elegante para conservar vino correctamente sin complicaciones.

Ideal para negocios que quieren cuidar el producto y mejorar la presentación sin necesidad de grandes instalaciones.

Sobre el fabricante: LACOR

Lacor es una marca reconocida en equipamiento para hostelería, destacando por ofrecer soluciones funcionales, duraderas y adaptadas al uso profesional.

En EquipoH seleccionamos equipos que aportan valor real en el día a día.

¿Lo vemos juntos? Escríbenos en el chat, y te asesoramos como si fuéramos parte de tu equipo.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 260x495x480 mm