



### **Vinoteca Lacor 69671 termoeléctrica mayor capacidad silenciosa profesional.**

En EquipoH la recomendamos por su equilibrio entre capacidad, diseño y silencio.

Ideal para bares, restaurantes y espacios que necesitan conservar más botellas sin ruido.

## **Catálogo de vinotecas profesionales**

La vinoteca Lacor 69671 está pensada para profesionales que necesitan **más capacidad de almacenamiento sin renunciar al silencio y la estética**. Su sistema termoeléctrico permite mantener una temperatura estable mediante control electrónico, ideal para conservar vino en condiciones óptimas dentro de sala o barra.

Es una solución práctica para negocios que quieren ampliar su oferta de vino manteniendo una correcta conservación.

### **Características técnicas de la vinoteca de Lacor 69671**

- Sistema: termoeléctrico

- 
- Control de temperatura: electrónico regulable
  - Puerta: cristal templado con tirador
  - Estantes: extraíbles
  - Funcionamiento: silencioso con sistema antivibración
  - Pies: regulables en altura
  - Ventilación: espacio trasero mínimo recomendado ( $\approx 5$  cm)
  - Uso: conservación de vino y bebidas

### **¿Necesitas una vinoteca con más capacidad pero apta para sala?**

Cuando amplías tu carta de vinos, el problema no es solo almacenarlos... es hacerlo bien.

Temperatura incorrecta, ruido o vibraciones pueden afectar tanto al producto como a la experiencia del cliente en sala.

### **Lacor 69671: más capacidad sin perder elegancia ni silencio**

Este modelo da un paso más respecto a versiones más compactas:

- Mayor capacidad para gestionar más referencias de vino
- Sistema **termoeléctrico** que evita vibraciones y cuida el producto
- Funcionamiento silencioso, ideal para zonas visibles

Además:

- Control electrónico para ajustar temperatura según tipo de vino
- Estantes extraíbles para facilitar organización
- Puerta de cristal que mejora la exposición del producto

El resultado: más capacidad, mejor presentación y mayor control.

### **Objeción habitual: "¿Se queda corta frente a una vinoteca industrial?"**

Depende del uso. Para sala, barra o restaurantes con volumen medio, es perfecta. Si necesitas grandes almacenamientos o rotación muy alta, habría que ir a equipos más industriales.

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

Debes analizar:

- Número de botellas que gestionas
- Espacio disponible en barra o sala
- Nivel de ruido permitido
- Tipo de vino y temperatura de servicio
- Frecuencia de uso

Este modelo está orientado a negocios que quieren crecer en oferta sin complicar la instalación.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución muy equilibrada: más capacidad que modelos básicos, pero manteniendo silencio, diseño y facilidad de uso.

Perfecta para negocios que quieren profesionalizar su servicio de vino.

## 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): 345x480x470 mm