

Vinoteca Lacor 69672 termoeléctrica 18 botellas silenciosa profesion



Vinoteca Lacor 69672 termoeléctrica 18 botellas silenciosa profesional.

En EquipoH la recomendamos por su mayor capacidad, diseño elegante y funcionamiento silencioso.

Ideal para bares, restaurantes y espacios que buscan conservar más vino con precisión.

Catálogo de vinotecas profesionales

La vinoteca Lacor 69672 está diseñada para profesionales que necesitan **mayor capacidad de almacenamiento sin renunciar al silencio y la estabilidad térmica**. Con capacidad para **18 botellas** y un rango de temperatura de **1 a 18 °C**, permite conservar diferentes tipos de vino en condiciones óptimas.

Su sistema termoeléctrico garantiza un funcionamiento sin vibraciones, clave para preservar la calidad del vino en entornos de sala o barra.

Características técnicas de la vinoteca de Lacor 69672

- Capacidad: 18 botellas
- Potencia: 70 W
- Temperatura: 1 °C a 18 °C
- Consumo: 146 kWh/año
- Dimensiones: 34,5 x 48 x 67 cm
- Sistema: termoeléctrico
- Control: electrónico regulable
- Puerta: cristal templado con tirador
- Estantes: extraíbles
- Sistema: silencioso y antivibración
- Pies: regulables en altura
- Instalación: ventilación trasera mínima 5 cm

¿Necesitas una vinoteca con más capacidad real para tu negocio?

Cuando tu carta de vinos crece, necesitas algo más que una vinoteca básica.

No solo es almacenar botellas, es organizarlas, conservarlas correctamente y tenerlas listas para servicio en el momento adecuado.

Lacor 69672: capacidad, silencio y control en un solo equipo

Este modelo está pensado para negocios que necesitan dar un paso más:

- **Capacidad para 18 botellas**, ideal para ampliar referencias
- Sistema termoeléctrico que elimina vibraciones y protege el vino
- Funcionamiento silencioso, perfecto para sala o barra

Además:

- Control electrónico de temperatura para diferentes tipos de vino
- Estantes extraíbles que facilitan organización y rotación
- Puerta de cristal que mejora la exposición del producto

El resultado: mejor conservación, mejor presentación y mayor eficiencia en servicio.

Objeción habitual: "¿Es suficiente para un restaurante?"

Para muchos restaurantes sí. Si tienes una carta media y necesitas tener vino listo para servicio, es perfecta. Si trabajas con grandes volúmenes o stock elevado, necesitarás

una solución más industrial.

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

Debes analizar:

- Número real de botellas en rotación
- Espacio disponible en sala o barra
- Nivel de ruido permitido
- Tipos de vino y temperatura necesaria
- Frecuencia de apertura

Este modelo está orientado a negocios que quieren mejorar su servicio de vino sin complicaciones.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el punto intermedio perfecto dentro de la gama: más capacidad, mismo silencio y facilidad de uso.

Ideal para negocios que están creciendo y 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): 345x480x670