

Vinoteca Lacor 69700 con compresor 12 botellas diseño profesional ac



Vinoteca Lacor 69700 con compresor 12 botellas diseño profesional acero.

En EquipoH la recomendamos por su sistema de compresor, estabilidad térmica y diseño elegante.

Ideal para restaurantes y bares que buscan conservación precisa del vino.

Catálogo de vinotecas profesionales

La vinoteca Lacor 69700 pertenece a la gama Merlot con sistema de **enfriamiento por compresor**, lo que garantiza una temperatura estable y constante incluso en entornos exigentes. Con capacidad para **12 botellas** y un rango de temperatura de **5 a 18 °C**, es una solución ideal para conservar vino en condiciones óptimas dentro de entornos profesionales.

A diferencia de las vinotecas termoeléctricas, este sistema permite un rendimiento superior en cocinas o zonas con mayor temperatura ambiente.

Características técnicas de la vinoteca de Lacor 69700

- Capacidad: 12 botellas
- Potencia: 85 W
- Temperatura: 5 °C a 18 °C
- Consumo: 107 kWh/año
- Nivel sonoro: 45 dB
- Refrigerante: R600a
- Dimensiones: 44 x 47 x 53 cm
- Sistema: compresor
- Control: electrónico regulable
- Acabado: acero inoxidable + cristal negro
- Estantes: madera extraíbles
- Sistema: silencioso y antivibración
- Función: descongelación automática

¿Necesitas una vinoteca con control real de temperatura?

Cuando trabajas en cocina o en entornos con cambios de temperatura, las vinotecas básicas pueden quedarse cortas.

El problema no es solo enfriar, es mantener una temperatura constante sin variaciones que afecten al vino.

Lacor 69700: precisión profesional gracias al sistema de compresor

Este modelo marca la diferencia frente a gamas básicas:

- Sistema de **compresor**, más potente y estable
- Rango de temperatura profesional (5-18 °C)
- Mayor independencia de la temperatura ambiente

Además:

- Estantes de madera que cuidan el vino y mejoran la presentación
- Puerta de cristal templado con diseño elegante
- Sistema antivibración que protege el producto
- Descongelación automática para facilitar mantenimiento

El resultado: mejor conservación, mayor estabilidad y más control.

 **Objeción habitual: "¿Hace más ruido que una termoeléctrica?"**

Sí, ligeramente. Pero a cambio obtienes una estabilidad térmica muy superior. En entornos profesionales, esa diferencia es clave.

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

Debes analizar:

- Ubicación (cocina vs sala)
- Temperatura ambiente del local
- Nivel de precisión necesario
- Volumen de botellas
- Tipo de vino que trabajas

Este modelo está pensado para negocios que necesitan fiabilidad real en la conservación.

 **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es el salto lógico a gama profesional real.

Si necesitas control de temperatura estable y no depender del entorno, el compresor es la mejor opción. Este modelo lo ofrece con un formato compacto y funcional.

 **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): 440x470x530