Publicado en Madrid el 24/11/2020

# [Neveras para vinos, todo lo que se necesita para disfrutar al máximo de la bebida](http://www.notasdeprensa.es)

## Dentro del mundo del vino, la conservación de la bebida es muy importante para su sabor y mantenimiento. La demanda de la temperatura adecuada para garantizar su máximo disfrute al consumirlo es fundamental, por lo que el mercado ofrece gran cantidad de opciones en la búsqueda de obtener todas las condiciones que se necesitan para las botellas de vino

 Pero, a pesar de ello, existen diferentes acepciones para referirse a la vinoteca, muchas de ellas haciendo referencia a los bares de vinos, tiendas de ventas de vinos o incluso neveras para vinos. Dichas neveras tienen características muy especiales, ya que son capaces de mantener la humedad y temperatura perfectas para una preservación adecuada de distintos tipos de vinos. Sin embargo, es importante señalar que hay diferencias entre esta y una vinoteca encastrable. Al saberlo, se tendrá el conocimiento suficiente que ayudará a elegir a la hora de comprar la vinoteca que más se ajuste a las preferencias y necesidades de cada cliente. Deben conocerse las diferencias que existen entre las neveras para vinos y las vinotecas encastrables. Por ejemplo, las neveras para vinos solo son para refrigerar, mientras que las vinacotecas encastrables conservan la temperatura y humedad durante mucho tiempo. Las neveras de vinos además están diseñadas para colocarse en diferentes espacios. El usuario podrá ubicarla donde quiera y cambiarla de lugar de forma libre cuando quiera. Las vinotecas encastrables son armarios refrigeradores para vinos cuya estructura está hecha para ser empotrada en cualquier parte del hogar, sea la cocina o la pared. Este tipo de vinacotecas se pueden integrar en mobiliario o paredes de bares y restaurantes. Además tiene beneficios estéticos, de ganancia de espacio y de comodidad que una vinacoteca. Muchos clientes también suelen preguntar por las vinotecas de 12 botellas. Estas pueden mantener las botellas a la temperatura correcta para ser destapadas cuando los usuarios deseen, teniendo la seguridad de que ha sido protegida contra ruidos y vibraciones y que ha estado rodeada de una iluminación adecuada. La ingeniería tan novedosa que se aplica en estos armarios climáticos ha conseguido dotarlos de sistemas de refrigeración de un rendimiento muy alto: el termoeléctrico o el de compresor, ambos con un consumo de energía muy bajo. Sus dimensiones están muy bien pensadas para hacer de este armario un frigorífico muy adaptable al momento de su instalación. Cuentan con pantalla electrónica que informará de la estabilidad del campo interior de temperatura y que podrá ajustarse mediante un control de respuesta táctil. Dependiendo del tipo de vino de la preferencia del usuario, podrá elegirse una vinoteca de 12 botellas apropiada para vinos tintos, o una zona doble para diferentes clases de vino. Estos diseños son tan versátiles que siempre se pueden encontrar aquellos que sean adecuados a los deseos del cliente. Los hay para empotrar en columna, pared o cocina, con instalación libre y de cuerpo horizontal o vertical. El abanico de posibilidades que ofrece este tipo de neveras hace que la mayoría de los clientes no se puedan resistir y acaben comprándolos para disfrutar en mayor medida de sus vinos.

**Datos de contacto:**

Alvaro Lopez Para

629456410

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/neveras-para-vinos-todo-lo-que-se-necesita](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Restauración Consumo Electrodomésticos



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)