vinetur

Chill It entra en España con una máquina que enfría vino y espumosos en segundos

La empresa afirma que su sistema ajusta la temperatura exacta de cada botella sin hielo ni nevera

lunes 6 de julio de 2026



La empresa Chill It ha iniciado su entrada en el mercado español con una máquina diseñada para enfriar vino y espumosos en segundos. La compañía asegura que el equipo permite llevar cada botella a su temperatura ideal sin usar hielo ni nevera y con un ajuste preciso según el tipo de vino.

Según explica la firma, su propuesta se dirige de forma especial a restaurantes y hoteles, donde ya ha empezado a implantarse en España en los últimos meses. La empresa no concreta cuántos establecimientos trabajan ya con esta tecnología, pero sí sostiene que su uso responde a una necesidad operativa en el servicio del vino.

Chill It señala que el sistema permite almacenar las botellas a temperatura ambiente y enfriarlas solo en el momento en que se necesitan. A juicio de la compañía, ese funcionamiento evita tiempos de espera en sala y puede facilitar el servicio cuando el cliente pide una segunda botella, un momento en el que la temperatura del vino puede condicionar la venta.

La empresa presenta esta tecnología como una herramienta que une servicio y gestión del producto. Su planteamiento pasa por prescindir del enfriamiento previo en cubiteras o cámaras para preparar la botella justo antes del consumo, con la temperatura ajustada para cada categoría.

La firma, que se encuentra en fase de desarrollo comercial en España, sitúa su propuesta en el canal hostelero y la vincula a una mejora de la operativa diaria. En su comunicación, Chill It sostiene que el equipo puede ayudar a simplificar el servicio del vino y de los espumosos en establecimientos donde la rapidez de atención resulta determinante.

La entrada de Chill It en España se apoya, según la empresa, en el interés de parte del sector hostelero por soluciones que permitan servir vino a la temperatura adecuada sin depender del almacenamiento en frío. La compañía defiende que ese modelo puede dar más flexibilidad al establecimiento y reducir la espera entre el pedido y el servicio.

Con esta llegada, la firma busca abrirse paso en un segmento en el que la temperatura de servicio tiene un peso directo en la experiencia del cliente y en la rotación del producto en sala. La empresa sostiene que su máquina responde a esa necesidad con un enfriamiento inmediato y ajustado a cada vino o espumoso.