

Beer Center Smart

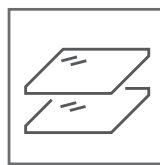
135 litros*



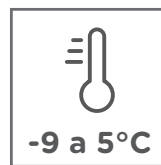
App
Evol Smart



Iluminação
em LED



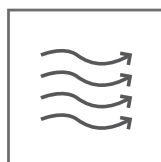
Porta de
vidro duplo
aquecido



Faixa de
Temperatura



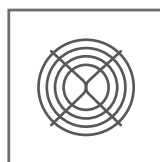
Modo
Festa



Compressor



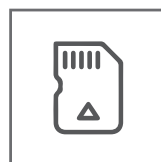
Controle
Touch



Filtro de
Carvão
Ativado



*Capacidade
Líquida de 135L



Tecnologia
ECM

evol

Beer Center Smart

135 litros*

Características do produto

Comando Digital e por Aplicativo
Acabamento: Vidro Duplo Aquecido com Aço Inox
Cor Interna do Gabinete: Preto
Para Embutir
Tecnologia de Redução de Umidade: Sim
Iluminação: LED Branca
Sistema de Refrigeração: Compressor
Modo Festa
Faixa de Temperatura: -9°C a 5°C
Medidas: 59,5 x 82 x 57,8 cm
Peso Líquido: 43kg
Peso Bruto: 47kg
Potência: 175W
Corrente: 1.6A / 1.5A
Tensão: 127V / 220V
Frequência: 60hz
Classe Climática: T (Tropical)
*Capacidade líquida de 135 L
Prateleiras Ajustáveis
Filtro de Carvão Ativado
Garantia de 1 ano
Código do produto: JC-145C



Dicas Evol

WEISS (Cerveja de Trigo)

Experimente com saladas leves, peixes brancos grelhados, frutos do mar, aves e queijos suaves. A cerveja de trigo também combina com as sobremesas, como doces de frutas brancas e amarelas.

Indian Pale Ale (IPA)

Deguste acompanhando alimentos mais gordurosos, como carnes vermelhas, pois combinam muito bem com seu amargor natural. As carnes grelhadas ou assadas do churrasco, apresentam notas de caramelização e defumação são ótimas para combinar com a sua IPA. Com vontade de um hambúrguer? Também vai muito bem com a IPA!

Belgian Strong Golden

Combinar com frutos do mar, os quais têm um sabor mais intenso, como mexilhões, ou mesmo com peixes mais gordurosos, também com aves ou carnes vermelhas suaves. Fazem também um bom par com molhos de características mais florais e ervas, como o pesto.

WITBIER

Harmoniza bem com saladas leves, peixes brancos grelhados, frutos do mar, aves, e queijos suaves.

STOUT

São ideais para combinar com sobremesas à base de café e chocolate, principalmente os amargos, como brownies e outras sobremesas à base de chocolate.

BOCK

Harmonizam com queijos semi-duros, carnes vermelhas (grelhadas e assadas) e bisteca suína.

LAGER

Pedem pratos leves, como carnes vermelhas grelhadas, saladas, peixes brancos grelhados, aves e queijos suaves.

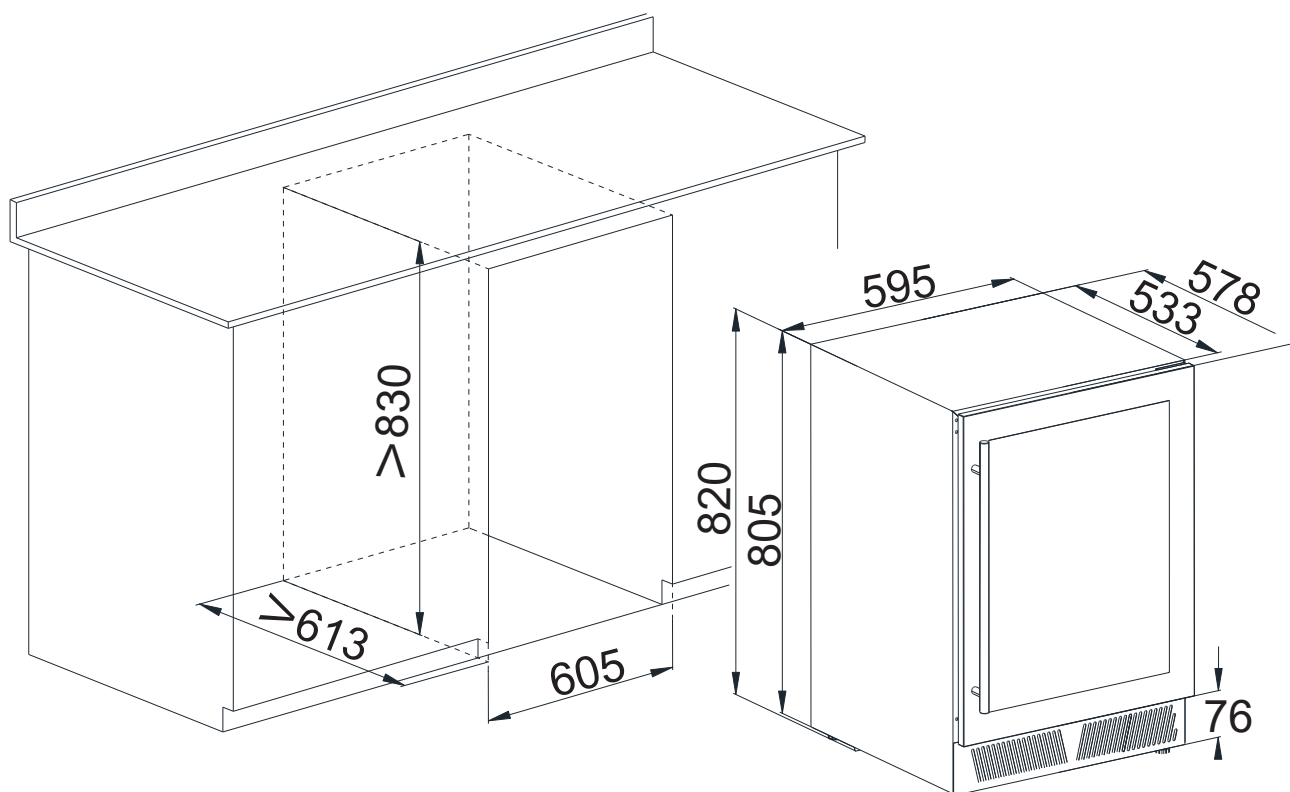
evol

Informações de instalação

- Remova os materiais de embalagem interna e externa.
- Deixe o aparelho em pé por aproximadamente 2 horas antes de conectá-lo à fonte de energia, reduzindo a possibilidade de mau funcionamento do sistema de refrigeração.
- Use um pano macio para limpar a superfície interna com água morna.

PROIBIDO A EXPOSIÇÃO AO SOL

Especificações para embutir



Medidas em mm



Acesse o
Sketchup