

CERVEJEIRA

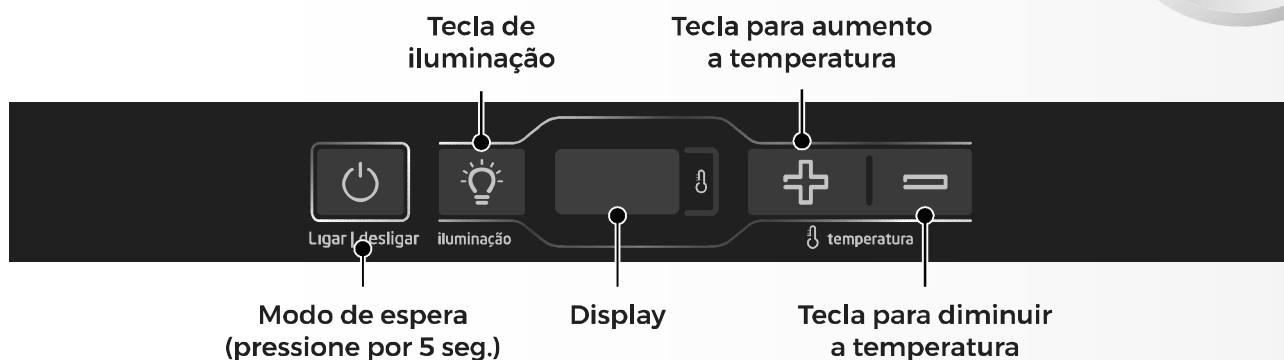
PCV127P

GUIA RÁPIDO

CONHEÇA O DISPLAY DO SEU PRODUTO

No interior da cervejeira

! A temperatura mostrada é a selecionada e não a instantânea



TEMPERATURA DE CONGELAMENTO



Congela cervejas sem álcool



Congela sucos e águas

Philco

TABELA DE TEMPERATURA DE CERVEJA



SELEÇÃO	SUGESTÕES DE USO	TIPOS DE BEBIDAS
Cerveja muito gelada: entre -5°C a -2°C.	Dias quentes (30° C ou mais), com a cervejeira totalmente carregada. Abertura da porta com alta frequência.	Cervejas leves: draft, lager, pilsen.
Cerveja gelada: entre -2°C a 1°C.	Dias amenos (18°C a 30° C), cervejeira com meia carga. Abertura da porta com média frequência.	Cervejas extras: bock, pale ale, cervejas extra malte.
Cerveja refrigerada: entre 1°C a 6°C.	Dias frios (Temperaturas abaixo de 18°C), cervejeira com pouca carga. Abertura da porta com baixa frequência.	Cervejas especiais: stout, weiss, trapistte, strong ale.
Vinho muito gelado: entre 6°C a 10°C.	Como adega.	Espumantes, vinhos brancos suaves e doces.
Vinho gelado: entre 10°C a 14°C.	Como adega.	Vinhos brancos secos, vinhos rosados e tintos, ligeiros e leves.
Vinho refrigerado: entre 14°C a 18°C.	Como adega.	Vinhos tintos médios, mais encorpados, tintos envelhecidos e ricos em tonino



CONTROLE DE TEMPERATURA

Possibilita selecionar de -5°C a 18°C.



ILUMINAÇÃO INTERNA LED

Prático e versátil.