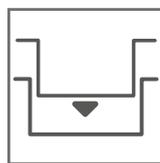


# Side Burner

A gás | 2 Queimadores



Built in



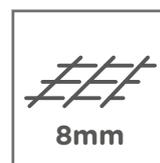
Gás GLP  
Gás GN\*



Queimadores  
tripla Chama



Iluminação em  
LED no painel



Grelha em  
Aço Inox 304

*Gourmet*

## Sobre

O Side Burner da Linha Prime, compõe ambientes projetados com requinte. São eletrodomésticos criados para impressionar pelo design, praticidade e inteligência. Os Eletrodomésticos Gourmet by Evol possuem qualidade incomparável, durabilidade e segurança. Mantenha o seu lifestyle sofisticado, com base no conceito global de wellness e por meio da Linha Gourmet da Evol, que evidencia superioridade, requinte, praticidade, recursos inovadores e qualidade, em sua essência, transpondo o que há de mais moderno no mercado atual.



SMART LUXURY

## Informações técnicas

Fabricado em Aço Inox 304  
Queimadores Tripla Chama em Latão Maciço  
Grelha de Aço Inox - 8mm  
Gás GLP  
\*Pode ser convertido para gás GN  
Medidas: 33,9 x 51 x 22,8 cm  
27.000 BTU's / 7,9 kW  
Consumo de Gás 0,508 kg/h  
Sistema de Ignição Push Turn  
Iluminação de LED no painel Bivolt  
Peso 14,5 Kg  
Garantia de 1 ano  
Código do Produto: CBAPSBD-C



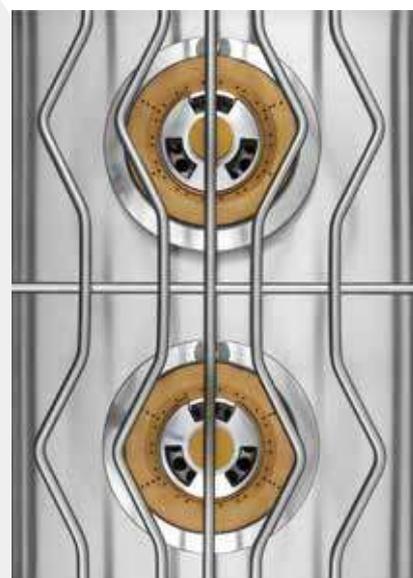
## Funcionalidades

- O Side Burner Evol é ideal para preparar acompanhamentos para o seu churrasco, como molhos variados, receitas com arroz, farofas especiais, receitas com batatas e muito mais!
- No preparo de pizzas, utilize o Side Burner para criar o molho de tomate de sua preferência. Dependendo do recheio da pizza, você pode criar receitas de molhos com mais condimentos, para pizzas com menos queijo ou aquele molho de tomate tradicional e arrasar naquela pizza de presunto parma com queijos especiais.



## Higiene e Limpeza

- Para preservar a qualidade do acabamento e a aparência do seu Side Burner, é necessário a limpeza do aço. Diferente do aço normal, o aço inox pode apresentar manchas de corrosão, as quais estão principalmente confinadas à superfície. Na maioria dos casos, estas podem ser retiradas com um simples processo de limpeza.
- Depois de cada uso, limpe o Side Burner com um pano úmido (não use panos de limpeza que contenham cloreto). Certifique-se de limpar as partículas e resíduos. Alguns óleos podem ser ácidos e atacar o aço do Side Burner.
- Não use Lã ou Palha de Aço. Utilize, em caso de remoção de manchas mais difíceis, uma esponja de nylon não-abrasiva.

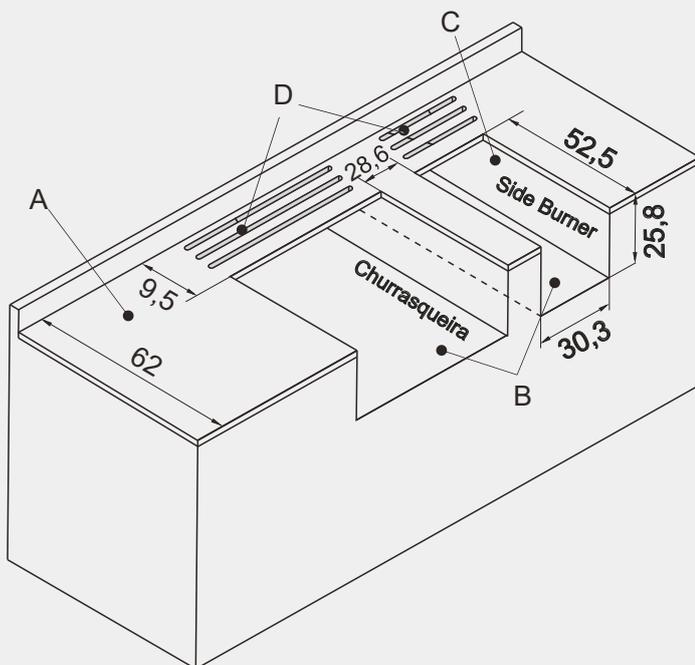
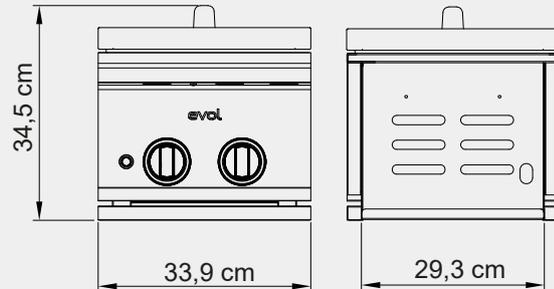
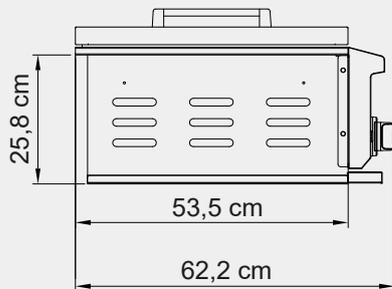


**evol**

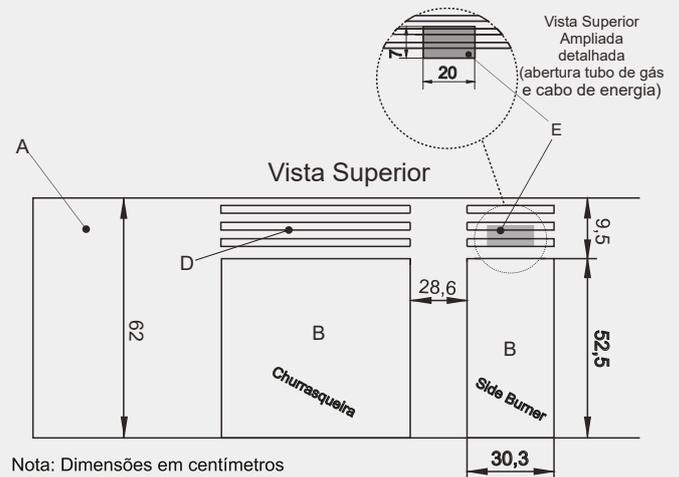
SMART LUXURY

## Informações de Instalação

- Para projeto de instalação, siga as ilustrações abaixo
- Recomendamos bancadas de materiais que suportem temperaturas acima de 240°C (DEKTON e COVERLAN).
- Para projeto de instalação, siga as ilustrações abaixo.
- Recomendamos frontão com superfície lisa, que facilite a limpeza.



Medidas em cm



Nota: Dimensões em centímetros

### LEGENDA

A - Acabamento superior\*

B - Base

C - Lateral da base

D - Ventilação (necessária)

E - Abertura tubo do gás, cabo de energia



evol.com.br



evol\_br



/evolgourmet



/evolbr



evol\_br



/FaznaEvol



Evol\_Brasil



/Evol



/blogevol

SAC | +55 11 4990 2661 | assistenciatecnica@evol.com.br