

BATEDEIRA PH ONIX BLACK



Movimento planetário:
Mistura rápida e homogênea

Controle de velocidade linear

Acompanha 3 batedores:
para massas leves, claras em
neve e massas pesadas

Apelo Comercial	Benefício
Tigela Inox 4,3L de Capacidade	Prepare grandes quantidades de uma só vez
Controle de Velocidade Linear	Ideal para preparar diferentes receitas
Batedor para claras em neve	Prepara de forma rápida e eficiente claras em neve, chantili e maionese
Batedor para massas leves	Bate bolos, pudins, mousses e outros cremes
Batedor para massas pesadas	Ideal para preparar pizzas, panetones, pães doces ou salgados
Tampa anti respingos	Mais praticidade e higiene na sua cozinha
Desligamento automático	O produto desliga automaticamente quando o botão de acionamento é pressionado

Características

- Com tampa transparente anti respingos,
- Controle de velocidade Linear;
- Tigela de INOX com capacidade 4,3L
- 3 batedores: batedor para massas leves, batedor para massas pesadas e batedor para cremes e claras;
- Sistema de proteção - o produto desliga automaticamente quando o corpo é levantado;
- Botão de acionamento para levantamento do corpo do produto
- Acabamento da face frontal em aço inox.

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais	
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	0
				Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-14)	Origem NF	Classificação
127V	300W	0,27	053401012	7891356054891	7891356054907	Joinville	8509.40.20
220V	300W	0,26	053402012	7891356054914	7891356054921		
Garantia: 1 ano							
Embalagem	Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde	Descrição do Produto NF
		Alt.	Larg.	Prof.			BATEDEIRA PH ONIX BLACK 127V/ 220V
Aparelho	4,638	330	325	190	0,020	1	
Aparelho aberto	4,638	475	485	190	0,044	1	
Cx. unitária	5,478	375	395	253	0,037	1	
Cx. máster	11,86	395	535	401	0,085	2	

Empilhamento Máximo:

-

* Os pesos e as dimensões das caixas têm uma tolerância de ± 3%.

SELOS DE CONFORMIDADE



Revisão	Data	Motivo da alteração
03	02/10/2017	Atualização de padrão

Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a Philco reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente.