

BATEDEIRA PLANETARIA PBP550 TURBO INOX



Potência de 500W

**Tigela de Inox com
capacidade para 4
litros**

**11 velocidades +
turbo**

Apelo Comercial	Benefício
11 velocidades + turbo	Regulagens para melhor se adequar aos mais variados tipos de receitas
Tigela em inox	Capacidade para 4 litros, pode ser levado ao forno
Batedor para claras em neve	Prepara de forma rápida e eficiente claras em neve, chantilly 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
Movimento Planetário	Mistura os ingredientes de forma homogênea
Tampa antirrespingos	Facilita a colocação dos ingredientes e garante a higiene da sua cozinha durante o preparo
Botão de articulação	Facilita a retirada ou colocação dos batedores e da tigela

Características

- 11 velocidades + turbo;
- 1 tigela inox 4L;
- Unidade motora fixa;
- Botão de articulação;
- Acompanha 3 batedores: para massas leves, para massas pesadas e para claras em neve;
- Acompanha tampa transparente antirrespingos;
- Movimento planetário;
- Base antiderrapante;

Legenda Técnica

Acessórios

Número de Desenho

3062-09-00

Características Técnicas			Informações Logísticas			Informações Fiscais	
Tensão (V)	Potência (W)	Consumo (kWh)	Código Comercial	Código de Barras		IPI (%)	7,5
				Cx. Unitária (EAN-13)	Cx. Master (DUN-14)	Origem NF	Classificação
127V	500W	0,5	103401081	7899963904004	17899963904001	Joinville	8509.40.20
220V	500W	0,5	103402081	7899963904011	17899963904018		
Garantia: 1 ANO							
Embalagem		Peso* (Kg)	Dimensões* (mm)			Volume* (m ³)	Qtde
			Alt.	Larg.	Prof.		
Aparelho		3,323	330	440	240	0,035	1
Cx. unitária		3,662	405	385	230	0,036	1
Cx. máster		8,191	435	478	407	0,084	2
Descrição do Produto NF							
BATEDEIRA PLANETARIA PBP550P TURBO INOX 127V/22V							

Empilhamento Máximo cx unit.	06
-------------------------------------	----

Empilhamento Máximo cx mast.	06
-------------------------------------	----

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

SELOS DE CONFORMIDADE



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.