

**LIQ FIT INOX**

Dois copos:  
200ml e  
400ml

6 lâminas de  
aço inox

240W de  
potência

Apelo Comercial	Benefício
Dois copos	400ml e 200ml
Acompanha tampa para lacrá-lo	Transforma os copos em squeezes
240W de potência	Prepara shakes, sucos, vitaminas, coquetéis e muito mais
6 lâminas de inox	Tritura com líquidos, frutas congeladas e cubos de gelo
Pés antiderrapantes	Mais segurança no manuseio
Chave de segurança	O produto só liga se conectado corretamente na base

**Características**

- Dois copos, um com capacidade de 400ml e outro com capacidade de 200ml;
- Prepara bebidas quentes e geladas – shakes, sucos, vitaminas, coquetéis, chocolates quente e muito mais.
- Acompanha tampa para lacrá-lo, transformando-o num squeeze de 400ml;
- 6 Lâminas de inox: tritura com líquido, frutas congeladas e cubos de gelo;
- Chave de segurança, o produto só liga quando a jarra estiver encaixada por completo;
- Péis antiderrapantes proporciona mais segurança durante o uso;
- 1 Velocidade;
- Composição: Plástico e Metal.

**Legenda Técnica**
**Acessórios**
**Número de Desenho**

2562-09

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	240	0,24	063101013	7891356073496	17891356073493	Joinville	8509.40.10	
220V	240	0,24	063102013	7891356073502	17891356073509			
<b>Garantia: 1 ano</b>								
Embalagem		Peso* ( Kg )	Dimensões* ( mm )			Volume* ( m <sup>3</sup> )	Qtde	Descrição do Produto NF
			Alt.	Larg.	Prof.			<b>LIQ FIT INOX 127V/ 220V</b>
Aparelho	1,21	330	120	120	0,0047	1		
Aparelho aberto	1,21	330	120	120	0,0047	1		
Cx. unitária	1,52	207	241	150	1,010	1		
Cx. máster	10,13	225	500	475	0,0534	6		

**Empilhamento Máximo:**

10

\* 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 Britânia reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, às modificações técnicas que julgar conveniente