

**Batedeira Orbitale Inox Pr**

CARACTERÍSTICAS <sup>(1)</sup>	IMAGEM <sup>(2)</sup>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tigela em plástico com capacidade de 4,5L</li> <li>Sistema de rotação Orbital</li> <li>Tigela acompanha tampa</li> <li>12 velocidades</li> <li>3 pares de batedores</li> <li>Chave de segurança</li> <li>Base com pés antiderrapantes</li> <li>Comandos simples</li> <li>Disponível em 127V e 220V</li> <li>Potência 420W</li> </ul>	
	<b>Cor<sup>(3)</sup>:</b> Preta com aço escovado no topo, botão em aço escovado

APELO COMERCIAL <sup>(4)</sup>	BENEFÍCIOS <sup>(5)</sup>
Movimento planetário	Mistura a massa de forma homogênea
Tigela com capacidade de 4,5L	Ideal para preparar grandes quantidades
12 velocidades	Ideal para preparar as mais diversas receitas
Com 3 pares de batedores	<b>Para massas leves</b> – bate bolos, pudins, mousses e outros cremes <b>Para massas pesadas</b> – ideal para preparar pizzas, panetones, pães doces ou salgados <b>Para claras em neve</b> - prepara de forma rápida e eficiente claras em neve, chantili e maionese
<b>Acessórios<sup>(6)</sup>:</b>	3 pares de batedores, 1 tigela, folheto de instrução e certificado de garantia.

LEGENDA TÉCNICA <sup>(7)</sup>

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS <sup>(8)</sup>			INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS <sup>(9)</sup>			INFORMAÇÕES FISCAIS <sup>(10)</sup>	
Tensão ( V )	Potência ( W )	Consumo ( kWh )	Código Comercial	Código de Barras EAN-13		IPI (%)	10
127V	420	0,4	063401020	Cx. Unitária	Cx. Master	Origem NF	Classificação
220V	420	0,4	063402020	7891356052965	7891356052972		8509.40.20
				7891356052989	7891356052996		
				Código DUN-14 127V	17891356052962		
<b>Garantia:</b>	1 ano			Código DUN-14 220V	17891356052986		
							Descrição do Produto NF

EMBALAGEM <sup>(11)</sup>	PESO* ( Kg )	DIMENSÕES* ( mm )			VOLUME* ( m <sup>3</sup> )	QTDE
		Alt.	Larg.	Prof.		
Aparelho	3,62	330	345	240	0,027	1
Aparelho 2	4,21	445	460	240	0,049	1
Cx. unitária	4,9	379	408	268	0,041	1
Cx. máster	10,7	393	550	430	0,093	2

**BAT ORBITARE INOX PR  
127V ou 220V**

<b>Empilhamento Máximo:</b>	6
-----------------------------	---

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

Revisão	Data	Motivo da alteração
01	27/02/2013	Veronice – Abertura de revisão para correção de medidas.